



Wine-dinners.com est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €  
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons – 95140 Garges lès Gonesse  
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : [contact@wine-dinners.com](mailto:contact@wine-dinners.com)

l'abus d'alcool est dangereux, buvez avec modération



Bulletin d'information et de commentaires pour les membres ou correspondants de wine-dinners

Que d'événements en cette fin d'année. Pour faire connaître wine-dinners.com, je participe à de nombreuses manifestations autour du vin. Ainsi, un dîner organisé par la revue du vin de France. Opération de prestige pour 250 personnes environ. Cuisine de Dutournier, qui est vraiment un grand chef, pour réussir des cuissons quasi parfaites pour tant de monde. Cela rappelle la croisière gastronomique du France (Norway rebaptisé pour la circonstance), où des chefs talentueux ont réalisé l'impossible : faire de la grande cuisine pour un grand nombre. A ce dîner, de nombreux amateurs de vin. Un Chevalier Montrachet de 1992 de chez Bouchard s'est révélé comme le plus charmant vin de cette belle soirée, parmi ceux préparés par Didier Bureau.

Un dîner organisé à l'Automobile club de France avec le concours de l'Union des grands crus de Bordeaux. Pour environ 300 personnes, et pour un budget individuel moindre, il y a eu un Cheval Blanc 1989 superbe, riche élégant et racé, et un Yquem 1995, « chou chou » d'Alexandre de Lur Saluces, tant il promet d'être bon. La générosité de ces deux châteaux explique cette largesse sans contrepartie financière.

Lors d'un dîner privé où nous recevions les judokas médaillés des jeux olympiques, bons vivants, gourmets, et talentueux personnages, nous avons servi un Montrachet 1988 en magnum à l'apéritif, ce qui, sur des gougères permet de révéler des arômes épicés. Un Mouton Rothschild 1975 était encore trop peu ouvert, même s'il a la race d'un grand Mouton, un château Margaux 1950 en magnum ne s'est en fait bien révélé que le lendemain, même s'il avait été débouché à 16 heures, pour être servi après 22 heures, alors qu'un magnum de Lafite Rothschild 1919 a montré une plénitude exceptionnelle. Equilibre, accomplissement, caractère. On était en présence d'un très grand vin. Une expérience rare.

Le 6 décembre, Jean-Luc Barré, ami de toujours, et ami de wine-dinners a organisé l'une des dégustations les plus folles qui soient. Le compte-rendu, avec mes notes de dégustation figurent en annexe. Ce dîner préfigure ce que wine-dinners veut proposer à des amateurs. Il arrive trop tôt dans le déroulement de la montée en puissance de wine-dinners, car on ne proposera pas de tels vins avant de connaître les goûts et l'expérience des membres. Mais Jean-Luc avait tellement envie de le faire avant que ne s'éteigne l'an 2000 que ce dîner se devait d'être fait.

---

**Wine-dinners.com** est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €  
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons – 95140 Garges lès Gonesse  
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : [contact@wine-dinners.com](mailto:contact@wine-dinners.com)

Un petit bémol toutefois, qui justifie la prudence que nous montrons dans une offre qui se veut croissante : l'un des convives de ce somptueux repas a avoué en début de repas n'avoir jamais bu de Pétrus. Ce n'est évidemment pas un défaut, et il n'est pas question d'être sectaire, mais les puristes comprendront aisément que si le premier Pétrus que l'on boit est Pétrus 1961, l'une des plus belles réussites de cette exceptionnelle propriété, on ne se simplifie pas la tâche pour les dégustations futures. Et de très subtils Pétrus, qui est un vin grand dans les petites années, vont lui paraître difficiles à apprécier.

C'est pour cela que nos dîners seront progressifs.

Quelques petites anecdotes sur des repas récents. Un dîner organisé par Alain Marty, le talentueux créateur de Wine & Business Club. Chacun devait apporter sa bouteille. J'en apporte plusieurs, par jeu, dont un Pouilly-Fuissé de 1961 d'une couleur extraordinaire, mais aussi un Gigondas des années 50, sans doute 59, qui, après avoir pué de façon fort désagréable, s'est ouvert au point d'être classé en fin de repas parmi les bonnes surprises de la soirée.

Un autre repas professionnel au Quincy, chez « Boboss », où j'apporte un château de Tastes, un Sainte Croix du Mont de 1929. Malgré une couleur légèrement brune, et un nez timide à l'ouverture, il apparaît égal à un grand Sauternes, aussi joyeux que les plus grands. J'en ai versé à plusieurs tables autour de moi. La conversation se liait tout d'un coup de table en table, avec le prétexte d'un vin succulent.

A un autre repas professionnel, j'ai ouvert un flacon de 5 litres d'un excellent Meyney 1979, Saint-Estèphe qui n'a pas la cote qu'il mérite. Et j'ai ouvert aussi un Noble One, Sémillon botrytisé de 1996 d'Australie. Des saveurs incomparables. Beaucoup de Sauternes feraient bien de faire attention à eux. J'ai fait porter un ou deux verres à la table de Pierre Palmade que je ne voulais pas déranger. La cuisine était de David Van Laer, le jeune et talentueux chef du Maxence, qui ira loin, tant il a de dons.

Cette semaine, nous allons faire un dîner « sur mesure » dans le cadre de wine-dinners, ce qui fait partie de notre offre. Un amateur veut faire avant Noël un dîner de wine-dinners avec quatre de ses amis. Je servirai : Pol Roger 1988, un Chablis 1<sup>er</sup> cru Fourchaumes domaine Laroche 1985, un Ausone 1979 (concession à la jeunesse), un Clos Fourtet 1934, un Chambertin Chevillot 1923, et un Monbazillac de 1933. Ce sera chez Maxence, et devrait donner à de jeunes gourmets l'envie de commencer ainsi l'ascension dans l'offre progressive de wine-dinners.

Une dégustation impromptue chez le commissaire priseur ARTUS, avec de vrais experts en vins. Une bouteille indatable, « improposable » a été ouverte. Un calvados, probablement de la fin du siècle dernier, a montré des arômes très différents des saveurs connues. Jeune et puissant, mais avec une palette aromatique large.

Un repas organisé par le « prestigieux » Alexandre Lazareff, sur un thème central : le champagne. J'ai apporté pour la fin de repas un Maury 1983 Chabert de Barbeira. Qu'y a-t-il de mieux, à part les Chypre 1845 ou les Muscat de 1889 dont j'ai ouvert une bouteille grandiose pour les judokas ?

On sent le bout du tunnel pour le site wine-dinners dont Centralweb a multiplié les fonctionnalités. Ils auront su faire un beau site. Patience. Bientôt, on va enfin voir des bouteilles qui m'ont fait rêver, et garantissent le succès des dégustations futures. On va entrer ainsi dans la phase des inscriptions. Choisissez vos menus sur le site, et appelez moi. Je vous arrangerai un dîner de rêve.

Respectueuses ou cordiales ou amicales salutations

François Audouze

---

**Wine-dinners.com** est une activité de **Vimpériale**, SARL au capital de 30.000 €  
RCS Pontoise B 431 718 071 - 24 avenue des Morillons – 95140 Garges lès Gonesse  
tél. : 01.39.93.88.22 fax : 01.39.93.54.16 mail : [contact@wine-dinners.com](mailto:contact@wine-dinners.com)

l'abus d'alcool est dangereux, buvez avec modération