



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

Ce bulletin raconte des dîners récents de wine-dinners ou des dégustations particulières. Ici, ce sont deux dîners organisés à la demande, pour de jeunes amateurs, puis pour des experts chevronnés.

Nous avons annoncé ce dîner du 20 décembre pour de jeunes gourmets. Le dîner a été conçu pour correspondre au budget qui nous avait été imposé et que nous avons accepté, plus étroit que les budgets des dîners normaux de wine-dinners.

Au Maxence, chez notre ami David Van Laer, le repas consistait en : consommé glacé de langoustines, huîtres spéciales et crème de Daikon, velouté de topinambours et truffes fraîches, émincé de Saint-Jacques et truffes fraîches, caramel de soja, dos de chevreuil rôti, poires aux épices et chicons confits, plateau de fromage Philippe Olivier, caramel de pommes à l'orange, glace vanille, mignardises.

Les vins qui accompagnaient ce menu furent : Champagne Pol Roger 1988 (bulle fine, équilibre, léger vieillissement qui le rend plus charmeur - un grand champagne plein de plaisir), Chablis 1er cru Fourchaumes domaine Laroche 1988 (beaucoup d'arômes fruités, belle structure de Chablis qui s'épanouissait à chaque minute), Château Ausone 1979 premier grand cru classé de Saint-Emilion (un Ausone épanoui, puissant, subtil, d'une matière riche et complexe - tout le monde s'accordait pour penser qu'il sera encore meilleur dans 20 ans), Clos Fourtet 1934 grand cru classé de Saint-Emilion (difficile de passer après Ausone pour ce vin un peu fatigué, qui a progressivement révélé de belles qualités, montrées avec timidité), Grand Chambertin Domaine Régnier de Sosthène de Grévinny 1929 (immédiatement parfait, velouté, riche, joyeux, étonnant de spontanéité franche et d'éclectisme), Château Chalon 1966 (quel vin subtil, dont la palette d'arômes est d'une largeur extrême - c'est sur ce type de vins que l'on voit qu'il faut les boire vieux : ils deviennent grandioses et épanouis), Monbazillac 1933 (étiquette illisible, bouchon estampé, très belle couleur d'ambre et de vieux rose, plus le temps passait et plus il exprimait des saveurs onctueuses, raffinées, d'une étrange subtilité comparées aux Sauternes - très typé Monbazillac). Avec le dessert, rien n'allait vraiment, aussi avons-nous pris un Grand Marnier, qui s'harmonisait mieux. Très belle soirée pour de jeunes palais très érudits, mais sur des vins plus jeunes. David Van Laer fut bluffé par la richesse onctueuse du Grand Chambertin 1929.

---

**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

Nous avons aussi organisé un dîner particulier à la demande d'une personne qui a voulu que le repas se fasse en dégustation à l'aveugle. L'idée était de mettre de belles difficultés gustatives, tout en présentant un repas de qualité, avec un très haut standard de vins. Cet exemple montre que nous pouvons organiser des dîners en fonction des thèmes que vous souhaitez nous soumettre. Cela s'ajoute à l'offre déjà éclectique de notre site.

Le repas fut organisé en maison privée, en site neutre. Il consistait en gougères, caviar Oscière Royal de Caviar Kaspia, plateau de fruits de mer de Christian Bassez, gigot de onze heures, purée de pommes de terre et amandes, fromages de Antony, éleveur de fromages et tarte Tatin

Les vins présentés furent : un Vin Romain de la Coopérative de Vaisons la Romaine 1994 (fait selon des méthodes romaines, curiosité de seulement dix bouteilles produites, fumé, goût agréable) Domaine de Caillou, Cérons 1943 (belle couleur, sucré et plus léger que les Sauternes, parfait pour un apéritif, grande longueur en bouche) Champagne Salon 1985 (un très grand champagne, de la classe des grands Krug, le vin est remarquable, longue persistance en bouche) Aechter Schwarzwälder Wachhold-beergeist Joh. Haser zum Helbstock Haslach alcool de genièvre de plus de 100 ans d'âge (étonnant alcool de genièvre, avec des goûts de marc, profond et sentant bien l'herbe, parfaite harmonie avec le délicieux caviar) Clos de la Coulée de Serrant, Savenières 1995 de Nicolas Joly (archétype du vin moderne bien construit) Montagny 1982 de Louis Latour (superbe vin blanc, fruité et agréable, plus chaleureux que le précédent, clin d'œil pour s'opposer au Savenières) Château d'Epiré Grand Cru d'Anjou 1921 M. Bizard Propriétaire, réserve Nicolas (majestueux, une couleur de tabac brun, légèrement doux, mais aux saveurs étonnamment larges. Un très grand vin, une rareté gustative), Echézeaux Domaine de la Romanée-Conti 1989 (encore très jeune et n'ayant pas trouvé sa plénitude, mais avec les bonnes racines d'un vin riche – ce n'est pas le plaisir absolu, même si c'est de grande race), Richebourg Domaine de la Romanée-Conti 1943 (fabuleux, légendaire, un monstre de richesse de plénitude, de force en bouche – l'un des plus grands Bourgogne qui justifie l'exception que représente le Domaine), Château Haut-Brion 1933 (couleur d'encre, vin dense et capiteux, expression très concentrée d'un grand vin), Chambertin de Joseph Drouhin 1919 (ce vin est subjuguant, car il a une facilité, un équilibre qui donnent un plaisir gustatif exceptionnel qui rejoint celui du Richebourg – vin grandissime d'équilibre raffiné), Château du Breuil, Beaulieu, Coteaux du Layon 1921 réserve Nicolas (vin phénoménal couleur ambrée, nez subtil, arômes complexes, nombreux, et sensibilité extrême en bouche – d'autant plus gratifiant qu'on est loin du goût des Sauternes – une rareté qui est un moment de bonheur unique), La Tour Blanche, premier grand cru de Sauternes 1919 (très grand Sauternes brun et dense qui, comme tous les grands Sauternes anciens se bonifie largement avec l'âge – c'est le Sauternes comme il faut le boire) Café et Calvados d'origine inconnue vers 1890 (très jeune de goût, très fruité, étrange, pur, un grand calvados, celui que nous avons bu chez Artus). Il y avait à ce repas une concentration de vins d'exception comme le Château d'Epiré, le Richebourg, le Château du Breuil, etc.. Inutile de dire que les experts furent brillants, mais surtout au début, car au fil des vins, leurs capacités d'analyse se réduisaient. Ils ont trouvé le Cérons, le Savenières et le Haut-Brion. Pour le reste, nous tairons leurs trouvailles qui dénotent une imagination débordante.

En dehors de ces dîners, nous avons pu goûter entre autres bouteilles un Chablis grand cru Grenouilles 1976 du Domaine de la Maladière qui s'est révélé exceptionnel de fruit et de typicité, et un Yquem 1986, que nous avons goûté peu de temps avant sans réel plaisir, et qui, ce soir là, fut au contraire un grand moment. Ceci montre qu'il ne faut jamais être définitif ou péremptoire sur un vin : tant de facteurs concourent à la formation de la sensation du vin. Restons humbles sur nos jugements.

Respectueuses ou cordiales ou amicales salutations, ainsi que nos meilleurs vœux.

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