



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

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



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

Photo de Château Caillou, Barsac de 1943, petit clin d'œil au domaine de Caillou, Cérons de 1943, que nous avons bu lors d'un des derniers dîners de wine-dinners.

Ce bulletin est le troisième. Dans les deux précédents, nous avons raconté les dîners récents de wine-dinners ou des dégustations particulières. Il y a eu la dégustation folle de clôture de l'an 2000, avec six vins de 1900, un exceptionnel Mouton-Rothschild 1870 et Pétrus 1961. Puis ce furent deux dîners organisés à la demande, l'un pour de jeunes amateurs, l'autre pour des experts chevronnés.

Tous ces dîners sont aussi évoqués sur le site wine-dinners, rubrique « past events ».

Le site est maintenant bien avancé. Au moment où nous écrivons, la version française n'est pas encore disponible, mais la version anglaise est complète. On peut voir les photos du musée, les photos de la cave et choisir les menus que l'on va commander.

Ce bulletin prévoit un coupon-réponse afin que vous puissiez dire si vous souhaitez recevoir régulièrement ce bulletin. Indiquez si vous le souhaitez par e-mail ou par courrier, en donnant votre adresse dans chaque cas. Il faut noter que les commentaires de ces bulletins n'engagent que leurs auteurs, et ne prétendent à aucune « vérité » définitive.

Nous aborderons dans ce bulletin deux rubriques : les vins du Domaine de la Romanée Conti, puis des idées de dîners.

Les vins du Domaine de la Romanée-Conti

Nous avons eu la chance au cours du mois écoulé de boire, grâce aux dîners que nous avons organisés, ou lors de manifestations privées, plusieurs vins du Domaine de la Romanée-Conti : Echézeaux 1989, Grands Echézeaux 1969, Romanée-Conti 1962, Richebourg 1952 et Richebourg 1943. On souhaiterait bien évidemment que tous les mois ressemblent à ce mois là, d'autant que ces vins n'étaient pas les seuls à ces repas, mais c'est une occasion de faire des commentaires, avec toute l'humilité qui s'impose.

Il faut mettre de côté tout de suite le Richebourg 1943, qui fut un immense plaisir, un vin accompli, puissant, parfait dans toutes ses composantes. Le Bourgogne riche, velouté et parfait comme le sont les Bourgognes des années 10 et 20 que nous proposons dans nos dîners.

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

Pour les autres, qui sont de grands vins, nous sommes obligés de dire qu’il y a un décalage entre ce que l’on attendait et ce que l’on a bu. Ce qui conduit à quelques interrogations : soit nous avons le même phénomène que pour les premières dégustations de Pétrus, car il faut du temps avant de bien comprendre toutes les subtilités de Pétrus, soit Romanée-Conti n’a pas échappé à la problématique de beaucoup d’autres producteurs : les vins récents (après 61) ont du mal à lutter avec les vins anciens, soit, et nous ne l’excluons pas, la dégustation de vins anciens nous a rendus moins tolérants aux vins récents. Cette dernière hypothèse ne devrait pourtant pas résister, car nous avons des souvenirs de vins des années 80/90 absolument excellents, tels que les vins de Méo-Camuzet, de Gouges, et aussi de somptueux vins du domaine de la Romanée Conti présentés par Ficofi. Un La Tâche 88 était grandiose.

Le plus grand vin du Domaine que nous avons bu, grâce à Jean-Luc Barré et Arnaud Canoen est Romanée-Conti 1945 en magnum, ce qui est le rêve de tout amateur de vin, suivi de très près tant il était bon par Richebourg 1929, phénoménal vin chaleureux.

Nous en tirerons une simple conclusion : comme la cote des vins DRC modernes est beaucoup plus élevée que celle des vins plus anciens, laissez vieillir vos trouvailles récentes et venez boire avec nous les vins plus anciens.

Des idées de dîners à thèmes

Nous en indiquons quelques unes sur le site dans la rubrique « future events ». Mais là, il y a une idée qui nous « chatouille » : faire plus de la moitié d’un repas sur des Montrachet, qui seraient la vedette du repas, les rouges et liquoreux devant avoir la discrétion de s’effacer devant la mémoire gustative des Montrachet. Nous verrions bien un ou deux Montrachet de Bouchard, un jeune et un moins jeune Montrachet du domaine de la Romanée Conti et un Montrachet Marquis de Laguiche 1923 qui est une somptueuse bouteille. Si vous avez des idées de ce qu’il faut manger avec ces vins et de ce qui doit suivre (Margaux et Latour des années 30 ?), donnez-nous vos idées.

Vous pouvez aussi nous donner des idées ou des thèmes plus simples à réaliser, avec des vins que vous chérissez mais qui ne chevauchent jamais l’offre habituelle des restaurants qui nous accueillent.

Amicales salutations, ainsi que nos meilleurs vœux.

François Audouze



Bulletin de wine-dinners.com

Oui, je désire recevoir les bulletins de wine-dinners par e-mail

Oui, je désire recevoir les bulletins de wine-dinners par courrier

Non, je ne désire pas recevoir les bulletins de wine-dinners

Nom :

Adresse.d’envoi.ou.email.....

.....

Message.....

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

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