



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

Photo de Château Cheval Blanc 1950 , inhabituelle dans cette étiquette. Comme tous les Cheval Blanc, ce fut un régal, et 1950 est une année rare, énigmatique et très esthétique.

Ce bulletin est le cinquième. Voyage à Maury, Rivesaltes et Banyuls préparé par un sommelier parisien ami. Un chaud soleil d'hiver a créé une atmosphère de fête. Nous avons bu près de 80 vins différents, recrachés bien sûr, sauf quand c'était trop bon. Bernard Cazes, Stéphane Gallet, Paule de Volontat nous ont fait goûter des merveilles dans deux directions : les trésors ancestraux, quand ils existent, et les recherches oenologiques qui donneront des merveilles tant il est possible de créer quand la terre et le soleil ont du talent. Il y a de telles merveilles à venir que nous en accueillerons certaines bouteilles à nos dîners, mêmes si ce sont les vieux flacons qui sont les vedettes de nos tables. Nous avons eu l'immense privilège de boire un Maury de 1880. Caramel, presque mélasse, si mélasse peut rimer avec goût riche et puissant, et longueur en bouche infinie. Ce vin justifie la démarche de wine-dinners, tant les grands vins anciens sont sur une « planète » de saveurs inconnues par ceux qui n'ont pas pris la "navette" pour aller la visiter. Ce vin figurera à un de nos dîners d'exception.

Il est à souhaiter que cette région de soleil ne fasse pas comme les producteurs les plus connus de Bourgogne : acheter leurs bons vins est aussi compliqué que de chercher à acheter un anneau pour un bateau dans un port. On s'inscrit pendant 30 ans sur une liste d'attente, et si on est sage, on a une bouteille du bon vin, pour 12 du second ou troisième vin. Quand on sait que des caisses entières partent sur certains marchés et que des amateurs doivent quémander une bouteille, il y a une anomalie. Elle est aggravée par le fait que des acheteurs, dotés de quantités immenses, revendent en salles de vente aux amateurs qui eux n'avaient rien eu, avec de trop faciles profits. Un jour, de nouveaux équilibres se feront, car cette situation n'est pas compatible avec le fait qu'un vin doit se boire plus que se thésauriser.

Un dîner inopiné

Un dîner inopiné, tout le contraire du fonctionnement normal de wine-dinners, puisqu'on s'y inscrit à l'avance. Ce dîner fut organisé entre membres de wine-dinners. On se téléphone, on se dit : "veux-tu dîner ce soir en apportant quelque chose", on appelle David Van Laer du Maxence, talentueux chef doté

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

d'une étoile qui en mérite sans doute une de plus, et le dîner s'organise. Et voilà ce que ça donne : David demande à chacun en secret ce qu'il a apporté à boire à l'aveugle et nous dit de le laisser faire pour la cuisine.

Gougères et tartelettes sur un champagne ultra brut Pommery. C'est goûteux, gentil et passe partout : un bon champagne de soif.

Une petite brandade de morue pour un cépage Rolle de Marcel Paquette 97 Fréjus domaine de Curebeasse. Ce vin a des accents de vin jaune, il est presque fumé et dégage des milliers de parfums. Gardé en verre tout au long du repas, il dégageait sans cesse des arômes très riches. Il allait très bien aussi avec le toast au foie gras et "tombereau" de truffes du Vaucluse. Soit David ne connaît pas le prix des truffes, soit il les a « volées », car il nous a comblés par une abondance peu commune. Nous nagions dans la truffe, et le cépage Rolle lui allait bien.

Une tempura de Coquilles St Jacques au caramel de soja et herbes se dégustait avec un zinfandel Blauklippen 98 stellenbosch; c'est bon, et même très bon, mais c'est tellement ce goût international que même si c'est bon, nous nous ceignons de notre drapeau national, nous remettons le béret en clamant : buvons français. Un Quinta dos Roques Portugal 97 Dao suivait, vin très fruité, agréable, et plus compatible avec notre palais. Il accompagnait au début une joue de bœuf confite au vin de graves à la purée de pommes de terre avec laquelle un vin de Sologne 97 Racine de chez Courtois cépage solognot gamay s'acclimatait très bien. Ce solognot est un coup de cœur de David van Laer. Même si c'est assez bien fait, nous n'avons pas le même enthousiasme. Et les deux vins qui précédaient, évidemment plus alcooliques, montrent que les vignerons français, sans renier en rien leur histoire, doivent encore progresser s'ils veulent bouter les vins au goût international hors de nos tables.

Petit baba avec Klein Constantzia 98 noble late harvest sauvignon, l'un des plus fabuleux vins de dessert que l'on puisse goûter - tremblez Sauternes ! - un golsser trockenbeerenauslese Rhein Riesling 99 d'un élégance rare finesse et subtilité exceptionnelle, et un ruster Eiswein furmint 98 plus décevant après la noblesse des deux précédents, même s'il est bon.

Pour concurrencer ces trois vins si bien faits, il fallait un "monstre" de perfection, ce qui fut fait sur le fabuleux dessert, un Sabayon de marsala avec sa glace aux truffes (le solde du hold up de David van Laer sur les truffes), avec un Maury Chabert de Barbeira 83 qui est un vin exceptionnel, dont l'onctuosité, le goût très parcheminé enivre. Un Maury Mas Amiel 97 vint conclure pour redescendre sur terre avec une note plus facile mais chaleureuse de naturel. Il faut avoir vu les bonbonnes de Mas Amiel qui chauffent au soleil jusqu'à 60° pour comprendre que c'est un vin spécial qui doit beaucoup à ce climat particulier.

Nous ne présenterons pas dans wine-dinners ce type de composition de vins, pour rester fidèle à notre ligne directrice : les vins rares et anciens. Mais voilà un dîner comme nous les aimons : décidé à 16 heures, grâce à quelques coups de fil, grâce à l'amitié de David van Lear qui a réagi au quart de tour, les épouses qui se font belles, et une chaude soirée d'amitié. L'offre de wine-dinners se situe toujours à deux ou trois mois à l'avance. Mais nous saurons faire parfois ces petits coups de folie.

Les 9, 10 et 11 mars, nous aurons un **stand au salon des grands vins** qui se tient à la Porte d'Auteuil. Ce stand nous a été proposé pour une raison particulière, et nous avons dit « pourquoi pas ! ». Nous y rencontrerons tous ceux qui comme vous aiment les vins rares et anciens. Nous montrerons des belles bouteilles bues, qui ont un petit commentaire de dégustation sur notre site web. Venez nous voir et bavarder de projets que nous réaliserons ensemble, par amour des joies gustatives d'exception.

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

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