



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

Photo de Domaine de Chevalier, rouge, 1914. Elle est mise ici, car nous venons de boire Domaine de Chevalier 1907, mais en blanc. On en parle dans ce bulletin. Ces bouteilles ont été trouvées par Jean-Luc Barré, l'homme qui trouve l'introuvable (coordonnées si vous le souhaitez).

Ce bulletin est le sixième. Le **salon des grands vins** a eu lieu. Une réussite exemplaire. Organisation parfaite, vigneron ou négociants proposant de grands vins, et des visiteurs compétents et ouverts. Tous ces ingrédients ont permis de nouer des contacts qui promettent de beaux dîners. Jamais nous n'aurions rêvé d'un tel accueil à notre concept. Bien sûr les bouteilles exposées (vides car bues par nous lors de dîners) ont fait peur à beaucoup de visiteurs qui pensaient que ce niveau de qualité de vins ne pouvait être pour eux, financièrement ou gustativement, du fait d'un manque d'expérience. Mais généralement, les visiteurs ont posé de bonnes questions et ont montré leur intérêt. Le stand était beau, et la presse nous a bien accueillis. Attendons les retombées.

Nous allons maintenant provoquer les **inscriptions**, en demandant à chacun de définir les niveaux de dîners qu'il retient, et de confirmer son engagement. On formera les tables de 10 en partant des repas les plus chers vers les moins chers. Si la demande est trop concentrée sur les repas de base, on composera d'autres listes. Comme cela demande du temps, des courriers ou des mails, il faudra excuser la lenteur éventuelle du processus. Mais « on y va ».

### **Dîner avec Domaine de Chevalier 1907**

Comme il faut bien aussi de temps en temps se conforter, un dîner impromptu entre fondateurs et associés de wine-dinners. Dîner organisé dans un restaurant qui nous ouvre toujours ses portes. C'est pour cela que nous taïrons son nom, pour ne pas tarir sa source. A l'apéritif, Plénitude 1998 du Mas Amiel. C'est un petit clin d'œil, car au salon des grands vins nous avons eu la surprise que le stand du Mas Amiel (propriété que nous venions de visiter) soit notre voisin immédiat. Quel plaisir ! Et quelle gentille équipe. Plénitude a un nez fabuleux, de miel et de force capiteuse. La bouche développe un peu ces goûts internationaux, mais a la belle structure de sa région. Avec un peu moins de sucre et moins de

---

**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)

saveurs d'agrumes (mais serait-ce le même vin ?), on aurait peut-être plus que cette petite merveille. Sur des langoustines crues, un Mercurey 1978 d'un producteur qui ne nous est pas connu. Le vin, très acide, serait rejeté par beaucoup de palais. Mais cette acidité a emprisonné des saveurs qui se livrent peu à peu. Ce n'est évidemment pas éclatant, mais la découverte des vins passe par ces expériences. Bu à nouveau en fin de repas, ce vin n'avait pas perdu autant d'acidité que nous attendions. Nos dîners « officiels » ne créent pas ces situations, car les vins sont ouverts très à l'avance, pour que les arômes s'expriment au mieux. Un foie gras pas assez cuit nous a déçu. Il fut remplacé par une petite merveille : soupe au chou de homard et pied de porc. Plat parfait pour le Domaine de Chevalier 1907 blanc. Ouvert en cours du repas (ce que nous ne faisons habituellement pas, préparant chaque vin au moment précis qui convient), il apparaît au début discret, aqueux, puis la danse des arômes commence et comme dans une revue à grand spectacle, chaque arôme, membre de la troupe, fait son entrée. Plaisir rare. Une table proche de la notre d'avocats français et anglais d'un cabinet international « lorgnait » sur notre bouteille. Ils furent stupéfaits et émus qu'on leur donne un verre de ce merveilleux Domaine de Chevalier 1907. Sur une joue de bœuf, un Nuits Saint Georges 1961 sorti de la cave du restaurateur a fait constater une fois de plus que 1961 est une grande année; vin de petit producteur, il n'avait pas la structure puissante. Mais le prestige de l'année y était. Une pomme confite sur la fin du Mercurey clôturait un de ces repas impromptus que nous adorons.

Quelques amis destinataires de ce **bulletin** à qui je demandais leur avis sur ces petites notes m'ont dit : "c'est très bien, j'ai survolé, mais je vais le relire". Si on ne le lit pas tout de suite, on ne le lira pas. Or ce bulletin, c'est du Balzac, de l'Alexandre Dumas réécrit par Rabelais (!!). Il doit se dévorer dès sa parution comme les BD de notre enfance (il est à noter que ceux à qui s'adresse cette remarque ne la liront pas, puisque par définition, il ne vont pas jusqu'à ce stade du texte).

Il en est de même du **site** : beaucoup l'ont survolé. Or ce site [www.wine-dinners.com](http://www.wine-dinners.com) a été conçu pour être un lieu de promenade et de rêve. Les 400 photos, avec commentaire succinct pour les bouteilles bues, et les commentaires détaillés pour les repas déjà faits sont destinés à donner envie de boire ces merveilleuses traces de l'histoire du vin. Il est aussi un moyen d'inscription. Nous allons l'utiliser.

N'hésitez pas à nous raconter vos belles dégustations, faire des remarques et des suggestions.

Une information réjouissante : nous avons déjà un amateur qui s'est inscrit au dîner que nous ferons en 2003 pour les 50 ans du couronnement de la Reine Elizabeth II où nous ouvrirons un Moët & Chandon 1943 mis en bouteille en 1953 pour le couronnement de la Reine et un magnum de Bollinger 1973, mis en bouteille pour le mariage de Charles et Diana en 1984. Ce dîner est annoncé sur le site. Sans savoir ce que seront les autres vins, il s'est inscrit. Bravo pour sa confiance et sa vision à long terme.

Amicales salutations.

François Audouze

---

Nous programmons, selon la définition des dîners du site :

Dîner 1	jeudi 5 avril
Dîner 2	mardi 24 avril
Dîner 3	mercredi 9 mai
Dîner 4	jeudi 17 mai

Ces dates seront éventuellement ajustées en fonction des réponses.

Autres dîners : par mise au point des agendas.

Appelez nous vite ou mailez, car nous bouclons les listes – « first to come, first to be served ! ».

---

**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