

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



Le Haut-Brion 1926, le plus beau Haut-Brion que nous ayons bu, en allusion au Haut-Brion 1945 que nous proposons pour un dîner spécial

Ce bulletin est le dixième. On débutera par l'évocation d'un dîner, organisé de façon spontanée, et qui a trouvé preneur le jour même de sa conception. Il aura lieu début juillet. Son contenu est le suivant : **champagne « S » de Salon 1983, Montrachet 1945 de Roland Thévenin** (celui que j'ai décrit dans le bulletin 9), **Haut-Brion 1945, et Yquem 1908**. L'idée de ce repas à 4 vins au lieu de 10 est venue de la façon suivante : il y a déjà plusieurs personnes qui ont retenu des places pour nos dîners les plus chers. Mais comme à ce jour on limite la promotion de wine-dinners afin de ne pas être en situation de ne pas satisfaire la demande, on risque d'attendre avant d'organiser les plus rares dîners. Aussi ce repas a été conçu pour faire « patienter » les convives des dîners numérotés 8 à 12. A peine après avoir diffusé l'idée du dîner, il était déjà retenu. Ce qui me donne l'occasion de vous faire une proposition de même nature : si vous voulez un repas à 5 personnes et 5 vins, par exemple, mais avec un seul « donneur d'ordre » qui vient avec les convives de son choix, des propositions vous seront faites dans ce sens, en adaptant l'offre au budget possible. En prenant Haut-Brion 45 et Yquem 1908, il est clair qu'on a plutôt visé le haut de cible.

Pendant ce temps, notre ami Jean-Luc Barré continue d'animer des repas dans un esprit parfois différent. Tout récemment il réunissait des amis de longue date, qui connaissent suffisamment le vin pour « affronter » des bouteilles surprenantes, dont nous essayons de ne pas prendre le risque à wine-dinners, pour le moment. Le thème de Jean-Luc était celui de vins surprise, rarement mis sur des tables. Il y aurait donc des vins plus risqués. Avant l'apéritif, un Riesling 1970 de Charles Schelleret, un peu fatigué pour mon goût, mais typique Riesling de belle couleur. Puis un fabuleux Ambassadeurs des années 30. Tous ces apéritifs à base de vins vieux, avec des ajouts tantôt de quinine, tantôt d'écorces d'orange, apportent avec l'âge une rondeur et une douceur qui en font des apéritifs parfaits. Un Saumur 1967 et un Sancerre 1959 suivirent. Nécessitant une grande oxygénation, ils ont délivré assez discrètement les caractéristiques de leur région. Pas aussi bon que des vieux Sancerre bus dans des dîners précédents.

Un Haut Bages Averous 1934 a révélé un nez splendide. Son frère aîné de 1929, Haut-Bages Averous aussi avait moins de nez mais plus de corps. Ils amenaient bien, comme la cape conduit le taureau au picador et

---

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)

aux banderilles vers un éblouissant Chauvin 1929, déjà dégusté, et ici de superbe texture, équilibre et sensation de plaisir. A titre d'anecdote, le fait de l'avoir goûté de nouveau et si bien apprécié m'a conduit à racheter deux bouteilles de Chauvin 29 qui – fait du hasard – étaient en vente le lendemain en salle de ventes.

Un Cahors Château de Caix de 1952 avait une jeunesse extrême. Impossible de le dater à l'aveugle dans cette décennie, tant il avait de fruit. Un vieux Cahors, fort curieusement écrit Caors de 1942 de Rolland et Cie m'a moins séduit. Une curiosité extrême dont Jean –Luc Barré a le secret : un Côtes d'Agly, appellation disparue du Roussillon, de 1928, de provenance hôtel Claridge est apparu merveilleux, sublime, doux, riche et goûteux. Le Chateaneuf du pape de 1927 qui lui a succédé ne m'a pas séduit, Clos du Calvaire. Un Langoiran de 1949, de Roger Lafard est toujours une valeur sûre : douceur, discrétion, mais goût affirmé et pénétrant. Un bon Langoiran. Il fut suivi d'une finesse extrême, celle d'un Coteaux du Layon 1947, mythe s'il en est, Clos de l'Aiglerie. Très agréable, mais que je n'ai pas trouvé typique de sa région. Un vin « autre ». L'excellent repas de David Van Lear a été conclu sur une splendide folle blanche de 1948.

En fait, entre amis, on peut prendre des risques. En l'occurrence, il suffit d'avoir goûté l'Ambassadeurs, le Chauvin 29, le Agly 28 et le Layon 47 pour avoir goûté des vins de vrai plaisir. Et les autres se prennent alors comme des curiosités, des essais formateurs.

Ce type de dégustations n'interviendra dans wine-dinners qu'avec des amateurs dont nous connaissons les goûts. Pour l'instant, l'offre plus classique qui existe est le repère indispensable dans l'ascension à laquelle vous êtes conviés.

Nous allons bientôt lancer le dîner « 13 », et appeler certains d'entre vous.

Les achats de vins se poursuivent. Nous avons retrouvé avec bonheur des vins de Chypre, des Malvoisie de la première moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, qui nous donneront l'occasion de belles dégustations. Nous avons pris livraison de Mouton 45 si beaux, et attendons avec impatience l'arrivée d'un Mouton 1900 qui est une légende, même supérieure à celle des Mouton 45.

La véritable inconnue qui interpelle tout le monde du vin, c'est l'attitude qu'il faut avoir vis-à-vis du millésime 2000. Nous allons en acheter un peu, mais ils figureront aux dîners de wine-dinners de nos petits enfants !!!

Depuis quelques mois, nous « ratons » tous les Romanée Conti des années récentes, tant les prix grimpent à des sommets quasiment inatteignables. Les prix de tous vins dans certaines ventes et dans certains restaurants dissuadent même des acheteurs qui se donnent de gros budgets. La mise en vente de l'année 2000 va peut-être servir de révélateur de réveils brutaux.

Nous allons bientôt créer le site de Vimperiale.fr, qui vendra des vins qui ne seraient pas réservés pour les dîners de wine-dinners. Comme notre intention n'est pas de lancer un vrai commerce, il s'agira plus de faire profiter à certains membres de wine-dinners de bons achats que nous réalisons.

Le local du futur Musée du vin a été acheté. Il faut maintenant l'équiper. Il y en aura pour plus d'un an.

Il faut se préparer pour le dîner 13, et les dîners de la rentrée. Pour finir, une citation de Winston Churchill : « Je ne suis pas difficile, je me contente toujours du meilleur ». Voilà de quoi se motiver pour de bonnes dégustations.

Amicales salutations de 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