

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



La Tâche 1966 du Domaine de la Romanée Conti, belle expression du vin comme il doit être : chaleureux, chaud au cœur !

Ce bulletin est le onzième. Cette semaine sera une grande semaine, car nous allons réaliser deux dîners : un dîner chez Laurent et un dîner chez Guy Savoy. Ce sont les dîners qui terminent cette saison, pleine de bons contacts et de promesses pour wine-dinners.

Le premier dîner sera à quatre personnes seulement, et s'explique ainsi : sur le site, chacun peut exprimer ses souhaits. Et il y a déjà des amateurs qui désirent participer aux plus chers des dîners proposés. C'est très sympathique, mais nous n'avons pas encore une base suffisante pour constituer une table de dix pour le dîner le plus cher. Aussi, pour faire « patienter » ces sympathiques amateurs, j'ai organisé un dîner à quatre, avec champagne Salon « S » 1983, Montrachet 45 de Roland Thévenin, Haut-Brion 45 et Yquem 1908.

Le deuxième dîner est le dîner 13, qui est à dix convives, dans la ligne de l'offre décrite sur le site. Je vous en ferai le compte-rendu.

Une remarque au passage : je dois chercher les vins pour les apporter quelques jours avant au restaurant, pour qu'ils se reposent avant dégustation. En cette saison chaude, ces transports de vins anciens me rendent nerveux, car de telles merveilles sont fragiles. Même en voiture climatisée et dotée d'amortisseurs parfaits, je tremble.

A propos du site : nous avons maintenant 80 visites par jour en moyenne, ce qui est beaucoup. Et les internautes restent plus de quatre minutes, ce qui est bien. C'est lié au travail de référencement de notre développeur, et à l'intérêt que suscitent les vieilles bouteilles qui ont été photographiées. Il y a aussi la retombée de contacts à Vinexpo, dont je ne vous relaterai que quelques petites impressions de voyage.

D'abord, quel melting pot ! C'est le forum de tous les acteurs du monde du vin, avec un formidable tremplin pour des tas de pays qui font du bon vin, avec des méthodes qui méritent attention. C'est aussi l'occasion 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

rencontrer tous ceux qui écrivent sur le vin, ce que j'ai fait. J'ai retrouvé sur place avec beaucoup de plaisir Sir Michael Broadbent, l'homme qui a bu cent fois plus de vins rares que moi, qui revenait de Californie où il avait goûté dix vins californiens datés de 1812 à 1880. Et ils étaient bons, ce qui prouve que les méthodes de cette époque permettaient de faire des vins éternels. J'ai vu les plus grands sommeliers : Olivier Poussier, Philippe Faure Brac, et j'ai rencontré des producteurs si sympathiques et enthousiastes, soit à la dégustation des 2000, soit à la magnifique soirée à Yquem.

Qui ne se réjouirait de se trouver à Yquem le soir le plus long de l'année, quand le soleil couchant donne aux feuilles de vigne une couleur magique : « c'est mon rayon vert » m'a dit Alexandre de Lur Saluces, à cette soirée où le Yquem 88 (pour moi la plus belle réussite depuis 67) coulait à flot. Je suis sans doute le seul à avoir eu un petit regret qui ne concerne en rien Yquem. Mais mon compagnon de voyage à Vinexpo, un grand sommelier, invité à une autre soirée, a sympathisé avec un vigneron qui l'a invité à boire avec lui, dans les vignes, au soleil couché, Pétrus 82 et Pétrus 29. Que n'y fus-je ?

Autre souvenir de voyage, du rayon de l'anecdote, lors de cette belle soirée à Yquem où beaucoup de propriétaires de grands crus étaient là, je suis présenté à une femme, propriétaire terrienne dans les Landes, qui me dit que son mari est garagiste. Je me mets à rêver que je rencontre l'épouse du propriétaire de Le Pin ou de Valandraud, ces vins de garage qui font tant parler d'eux. Mais cette femme me dit : « non non, mon mari possède quelques concessions automobiles ». Ce fut le rêve d'un court instant.

Beaucoup de contacts avec des journalistes, une interview télévisée pour l'Amérique du Sud. On sent que l'intérêt pour wine-dinners et son concept progresse. Un aimable mot de M. Nicolas de Rabaudy dans la revue l'Amateur de Bordeaux fait aussi plaisir.

Vinexpo fut l'occasion de goûter de belles et bonnes choses, de France, mais aussi d'autres pays qui comme les Etats Unis, l'Australie, l'Espagne et l'Italie progressent dans des vins à qui l'on peut reprocher une certaine uniformisation vers des vins facilement charmants. Mais il faut reconnaître qu'ils sont charmants. Ce serait faire œuvre d'aveuglement que de nier la pertinence de certains choix.

La question pour la France sera de choisir entre l'expression de ses terroirs selon la forme la plus authentique, et ce goût international immédiatement chaleureux. La dégustation des 2000 de Bordeaux montre qu'il y a bien deux écoles : ceux qui maintiennent leur goût primitif, et mon palais s'accommode bien de leur démarche, et ceux qui suivent la voie internationale, avec des vins plus travaillés, plus forcés dans leur talent, mais plus immédiatement flatteurs.

Est-ce pour ne pas avoir à trancher que wine-dinners se consacre surtout aux vins anciens ? Non, c'est surtout pour promouvoir sous la meilleure présentation possible, c'est à dire avec la cuisine des plus grands chefs, les vins les plus beaux du passé, dont la qualité ne sera probablement pas reconduite.

Boire les trésors non reproductibles de la sagesse millénaire des vigneron, et les boire dans les meilleurs repas, c'est l'ambition de wine-dinners.

Je vous raconterai après ces deux dîners si c'est un bon choix. Ne comptez pas sur moi pour être objectif !

Amicales salutations de François Audouze