

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



Un **Chypre 1845** mis à l'honneur car c'est la plus grande sensation gustative de ces dix derniers mois. Il est à noter que le vin dans les deux verres disposés pour la photo est du vrai vin de Chypre, que j'ai « dû » boire après la photo.

Ce bulletin est le dix-septième. Il rappelle les vins qui ont été bus et commentés dans les seize premiers numéros depuis le lancement il y a dix mois. Des petits classements figurent après cette liste classée par ordre chronologique (# indique la décennie probable, résultat du consensus des dégustateurs). Les * indiquent que le vin a été largement au dessus de ce que l'on attendait. Un vin sans signe pouvant être extraordinaire, mais attendu.

Vins commentés sur les seize premiers bulletins, tous bus lors de dîners :

1840# Xérès, **1845 Chypre*****, **1870 Mouton-Rothschild*****, 1870 Pontet-Canet, 1880# Calvados origine inconnue**, 1880# Aechter Schwarzwälder Wachholdbeergeist Haser z. Helbstock Haslach*, **1880 Maury domaine de Volontat*****, **1890# Banyuls*****, 1893 Porto collection Maxim's, 1899 château de la Sauque, 1899 Pontet-Canet, 1900 Château La Louvière, **1900 Haut-Bailly*****, 1900 La Tour Carnet, 1900 Tertre d'Augay, 1900 Coutet Barsac, 1900 Domaine de Pougnon, **1900 château Margaux en 1/2 *****, 1907 Domaine de Chevalier blanc*, **1908 Yquem *****, **1915 Nuits Cailles *****, **1917 Yquem *****, 1918 Lafaurie Peyraguey *, 1919 Lafite Rothschild en magnum *, 1919 Chambertin Joseph Drouhin **, 1919 La Tour Blanche *, 1919 Monbazillac château de Salagre *, 1920# liqueur jaune du couvent *, 1921 Château d'Epiré Grand cru d'Anjou **, 1921 Château du Breuil Beaulieu Coteaux du Layon **, 1921 Château Doisy **, 1921 Vouvray Clovis Lefèvre **, 1925 Maury Doré domaine de la Courme du roi, 1926 Chambolle-Musigny Labourée Roi **, 1927 Chateaufort du Pape Clos du Calvaire, 1928 Cotes d'Agly - Roussillon - hôtel Claridge , **1928 château Suduiraut *****, **1928 Haut-Brion *****, 1929 château de Tastes Ste Croix du Mont, **1929 Grand Chambertin domaine Régnier de Sosthène de Gravigny *****, 1929 Haut-Bages Averous, 1929 Château Chauvin *, 1929 Corton L. Soualle et E. De Bailliencourt **, 1930# Saint-Raphaël, 1930# Ambassadeurs *, 1933 Monbazillac *, 1933 Haut-Brion, 1933 Bonnes-Mares Fernand Grivelet, 1934 Clos Fourtet, 1934 Chambertin Charles Viénot **, 1934 Haut-Bages Averous, 1942 Cahors Caors Rolland et Cie, 1943 Château Caillou Cérons, **1943 Richebourg DRC *****, 1943 Vosne Romanée Thomas Frères, 1945 Montrachet Roland Thévenin, **1945 Haut-Brion *****, 1947 Coteaux du Layon Clos de l'Aiglerie, 1947 Chassagne Montrachet Charles Viénot en 1/2, 1947 Bourgogne grande réserve Comte A. De la Rochefoucauld *, 1948

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 : francois.audouze@wine-dinners.com

Armagnac folle blanche, 1949 Langoiran *, 1949 Langoiran Roger Lafard, 1949 Montrachet Vincent Girard, 1949 Gevrey Chambertin Labourée Roi *, 1950 château Margaux en magnum *, 1950 Rivesaltes, 1950# Monbazillac, 1950# Kummel Courvoisier, 1952 Richebourg DRC, 1952 Cahors Château de Caix, 1953 Beaune Clos des Mouches Pierre Bourée Fils *, 1955 Aloxe Corton Louis Latour *, 1955 Malartic-Lagravière **, 1959 Gigondas, 1959 Sancerre, 1960# Beaune du Château Bouchard Père & Fils * *, **1961 Pétrus *****, 1961 Pouilly Fuissé Debaix, 1961 Nuits Saint Georges, 1961 Pommard Rugiens Pierre Clerget *, **1962 Romanée Conti DRC**, 1962 Graves blanc château Despagne, 1964 Lafaurie Peyraguey, 1964 château Musar – Liban * *, 1964 Laville Haut-Brion, 1966 Château Chalon, 1966 Laville Haut-Brion, 1966 champagne Besserat de Bellefont rosé, 1967 Saumur, 1967 château de Fargues *, 1969 Grands Echezeaux DRC *, 1969 Ducru-Beaucaillou, 1969 Beaune cent vignes Nicolas, 1970 Riesling Charles Schelleret, 1971 château Nénin, 1975 Mouton Rothschild *, 1975 château Filhot, 1975 Mission Haut-Brion *, 1976 Chablis Grenouilles domaine de la Maladière, 1976 Mercurey blanc marcel Amance, 1976 Bonnes Mares, 1978 Mercurey, 1979 Meyney St Estèphe in 5 litres, 1979 Ausone, 1979 champagne Mumm cuvée René Lalou, 1979 Puligny Montrachet les Referts Louis Latour, 1980 Y de Yquem, 1981 Yquem, 1982 Montagny Louis Latour, 1982 champagne Charles Heidsick, 1982 Yquem, 1983 Maury Chabert de Barbeira **, 1983 champagne Salon "S" *, 1983 Mouton Rothschild, **1985 champagne Salon "S" *****, 1985 Cristal Roederer, 1985 Puligny-Montrachet Domaine Laroche, 1986 Yquem, 1987 Laville Haut-Brion, 1988 Montrachet in magnum, 1988 champagne Pol Roger, 1988 Chablis Fourchaume domaine Laroche, **1988 Yquem *****, 1989 Cheval Blanc, 1989 Echezeaux DRC, 1989 Gewurztraminer André Lorentz SGN, 1990 Rimauresq Cotes de Provence, 1990 Macvin du Jura, 1992 chevalier Montrachet Bouchard, 1992 Pavillon blanc de Château margaux, 1994 vin Romain de la coopérative de Vaisons la Romaine, 1995 Yquem *, 1995 Clos de la coulée de Serrant Nicolas Joly, 1995 champagne Deutz, 1996 Noble One Botrytis Australie, 1997 Fréjus cépage Rolle Marcel Paquette domaine de Curebasse *, 1997 Quinta dos Roques Portugal Dao, 1997 vin de Sologne Racine de chez Courtois, 1997 Maury Mas Amiel, 1998 Zinfandel Blaukippen stellenbosch, 1998 Klein Constanzia Afrique du Sud noble late harvest sauvignon, 1998 Eiswein furmint, 1998 Plénitude de Mas Amiel, 1998 Golser Strohwein (vin de paille) Neusiedlersee – Autriche, 1999 Rhein Riesling trockenbeerenauslese.

Les vins dont les sensations ont été les plus fortes, plaisirs gustatifs inoubliables pour tous les participants des dîners, sont, dans l'ordre (sorte de « **TOP 10** », puisqu'il faut bien en donner un) :

1845 Chypre, 1943 Richebourg Domaine de la Romanée Conti, 1928 château Suduiraut, 1945 Haut-Brion, 1915 Nuits Cailles, 1900 Haut-Bailly, 1929 Grand Chambertin domaine Régnier de Sosthène de Gravigny, 1890# Banyuls, 1988 Yquem, 1985 champagne Salon "S".

On a donné un petit coup de pouce à Yquem 88 et à Salon "S" 85, pour promouvoir aussi des « jeunes pleins de talent ».

Les **vins de légende**, ceux qu'on ne juge pas, car ce sont des mythes que l'on vénère, sont :

1870 Mouton Rothschild, 1880 Maury domaine de Volontat, 1900 château Margaux en 1/2, 1908 Yquem, 1917 Yquem, 1928 Haut-Brion, 1961 Pétrus.

En seulement dix mois, avec ou grâce à des amis de wine-dinners, nous avons pu couvrir un spectre unique de périodes, de régions, et de vins de tous niveaux. La vocation de wine-dinners est d'appeler tous les amateurs de grands vins, même s'ils n'ont pas encore le « virus » des vins anciens, à participer à cette saga. Lisez et relisez cette liste qui évoque des trésors rarissimes ou des curiosités et qui s'allongera au rythme de votre participation à de nouveaux repas.

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 : francois.audouze@wine-dinners.com

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