

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



Une bouteille de **Mumm Cordon Rouge 1937** dont l’étiquette a été préservée par une emballage en papier fin et de bonnes conditions de conservation. Le muselet a dû faire le bonheur d’un collectionneur. Le contenu a fait le bonheur d’un dîner d’amis.

Ce bulletin est le **vingt-huitième**. Un bulletin de faits divers.

Encore quelques beaux parcours avant un prochain dîner.

Dans le précédent bulletin je disais ne pas acheter de cave. Mais un hasard récent m’a fait visiter un vieux militaire chez qui j’ai trouvé des bouteilles qui enchanteront de prochains dîners, et de belles bouteilles de Banyuls des années vingt, à ouvrir au visiteur égaré et assoiffé ... J’ai notamment acheté des Moët & Chandon 1928, qui justifient le petit clin d’œil de la photo ci-dessus. Ces grands vieux champagnes sont parfois, avec tout le risque couru, de véritables moments de bonheur.

Soirée au **Grand Véfour**, ce site si beau qui abrite un cuisinier de talent et une merveilleuse équipe talentueuse où j’ai retrouvé un sommelier ami. Un **Vieux Télégraphe 1995** m’a confirmé le charme des Chateaufort du Pape. Fort curieusement, j’ai préféré le début de bouteille quand le vin était encore frais à la fin de bouteille, quand la température faisait ressortir l’alcool au détriment de ce si beau fruit. Belle soirée dans un cadre enchanteur et historiquement marqué.

Essai d’un **Hermitage blanc Chevalier de Sterimberg Jaboulet 1998** : un vin onctueux qui s’exprime avec un plat. Seul, il est orphelin. Très bien fait et puissant, ensoleillé et réjouissant. Un **Vouvray demi-sec de Clovis Lefèvre 1959**. Le 1961 en sec m’avait déçu. Celui-ci, d’une grande année donne des sensations énigmatiques qui justifient qu’on l’aime : on est hors des sentiers des saveurs habituelles. J’ai ensuite essayé l’un de ces **Banyuls années 20** sans étiquette de mon vieux militaire. Je suis rassuré : bon achat, et confirmation s’il en était besoin, que ces Banyuls antiques sont de pures merveilles.

Le véritable événement qui justifie ce bulletin, c’est le **Salon des Grands Vins**. Il se tient chaque année à la Porte d’Auteuil. De talentueux grands vignerons tiennent stand, et d’autres y font des conférences. Ayant eu un stand l’an dernier, mais pas cette année, j’ai eu plus de liberté pour visiter des amis, ou les écouter religieusement, verre à la main. Philippe Parès exposait sa fabuleuse collection d’étiquettes. Il crée une association. Demandez moi les coordonnées. Il a plus de 200.000 étiquettes de rêve. Philippe assistait le **Mas Amiel** dont le stand fut le plus couru du Salon. **Mas de Daumas Gassac** accueillait ses fidèles admirateurs, et un stand du **Sauternais** dispensait de vrais trésors.

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

Parmi de belles découvertes lors de conférences : **Cos d’Estournel**, vin que j’adore dans ses expressions anciennes, faisait goûter **Pagodes 97, Cos 97, Cos 98 et Cos 96**. Je ne suis pas du tout convaincu par le travail excessif fait pour le 98 et à l’inverse, je me sens mieux avec l’orthodoxie historique du 96. Un grand vin qui mérite de ne pas être trop « travaillé ».

Une fabuleuse accumulation de **Sauternes de 1999**. Alors que je fuis généralement les jeunes Sauternes par crainte d’infanticide, on avait là de très beaux vins déjà agréables. Les préférences sont affaire personnelle. J’ai préféré **Guiraud**, loin devant les autres pour ses notes d’agrumes plus prononcées que d’autres, j’ai aimé **la Tour Blanche** moins choisi par d’autres à cause de son côté « fumé », j’ai aimé ensuite les trois plus représentatifs du Sauternais : **Rayne Vigneau** le plus féminin, **Suduiraut** le plus authentique et **Lafaurie Peyraguey** le plus solidement charpenté (on ne peut résumer de telles merveilles d’un seul qualificatif, forcément trop succinct). Ces cinq là se détachaient un peu de **Filhot, Malle** et d’autres qui composaient une dégustation exceptionnelle, couronnée par une vraie curiosité : les **Rayne Vigneau et Guiraud 2001**, si jeunes bébés sans jambe, mais jus si merveilleusement bon. L’un sentait moins bon que l’autre, mais les deux emplissaient le palais avec de merveilleuses promesses.

Haut-Bailly, mon chouchou, présenté par Véronique Sanders et Eric Beaumard qui en parle comme s’il l’avait fait ! Le **99** n’est pas facile à analyser car trop jeune (alors que le 2000 bu il y a un an m’avait enthousiasmé), le **97** est une réussite étonnante pour cette année là, et le **96**, tout en subtilité et en savoir faire, mérite des années de garde, mais a tant de talent.

Un jeune membre de la famille Guigal présentait de jeunes vins d’immense talent. Le **Château d’Ampuis, Côte Rôtie Guigal 1998** est chaleureux, ensoleillé, extrêmement plaisant. Et quand arrive **La Landonne 1998**. Mon Dieu ! Quel grand vin. Une richesse, une structure, une profondeur. Un plaisir gustatif extrême. N’était son prix élevé du fait de la rareté (4800 bouteilles par an dont tant sacrifiées ce jour même), on en ferait son vin de tous les jours, en se demandant quand on s’en lasserait ? C’est certainement mon plaisir gustatif le plus grand de ce Salon.

Dom Pérignon 1995 et 1985 sont de grands champagnes, le 85 plus à mon goût. Suis-je influencé par Krug ou Salon ? Je n’ai pas eu cette grande émotion qui est la marque des très grands champagnes.

Tout ceci montre à quel point le Salon des Grands Vins mérite le détour, car ces vins agrémentèrent des conférences d’une seule journée, et le salon en compte trois. Nicolas de Rabaudy mène de façon talentueuse ces présentations et fait en sorte qu’elles ne soient pas que de pur commerce, les « secrets » du vin intéressant des amateurs de très bon niveau.

Un déjeuner d’un groupe d’amis qui se retrouve périodiquement. Un champagne **Mumm 85** annoncé madérisé par le sommelier, que nous prenons en connaissance de cause, et qui se révèle délicieux, si on accepte cet aspect du champagne. Il était plus madérisé que le 37 de la photo de ce bulletin. **Ormes de Pez 1989**. Agréable, mais sans véritable intérêt. Puis une vraie merveille : **Lafite 1986**. Vin grandiose, orthodoxe, parfaite représentation du grand vin de Bordeaux. Le 1955 du précédent bulletin m’avait apporté un peu plus sans doute, mais celui-ci est plus dans l’épanouissement du jeune adulte, plus fruité et déjà bien mûr. Deux expressions de Lafite, le 86 et le 55, qui se complètent très bien. Il ne faudrait pas en conclure que vérité en Lafite erreur au delà. C’est le hasard des « voyages » œnologiques qui permet de comparer deux vins magnifiques dans deux expressions particulièrement intéressantes à mettre en perspective : le 86 et le 55 de Lafite.

Un **Saint-Joseph « le Grand Pompée » de Paul Jaboulet Aîné 1992**. C’est toujours intéressant d’explorer ces appellations qui sont agréables quand le vin, comme ici est bien fait. Pourquoi l’avoir ouverte ? Sans doute parce que sur l’étiquette il y a trois vers de la Maison de Roland de Victor Hugo dont c’est le bicentenaire. C’est le charme des coïncidences inopinées.

Une information pour ceux d’entre vous qui ont déjà participé à un dîner de wine-dinners : il serait bon de créer un livre d’or en deux parties : un **livre d’or réel** et un **livre d’or virtuel**. Le livre d’or réel sera à votre disposition lors d’une prochaine rencontre, pour que vous le remplissiez. Le virtuel sera à votre disposition sur le site. Je vais le faire construire. Vous pourrez donner vos commentaires, soit en votre nom, soit sous vos initiales (à votre choix). En attendant de pouvoir faire l’inscription sur le site, vous pouvez m’envoyer par mail le petit texte que vous ajouteriez dans ce futur livre d’or, futur, mais reconstituant le passé. Vos témoignages seront de grande valeur pour perpétuer le souvenir de ces bouteilles qui ont été conservées pour un futur « musée ».

Membres anciens de wine-dinners, pensez au livre d’or.

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