



Ce **Rüdesheim Apostelwein Rathskeller Bremen 1727** m'a fait peur avec son étiquette si commune et si fraîche. Cette merveille est racontée ici.

Deux dîners de complète folie à Bochum avec une inimaginable profusion de vins couronnée par un vin de 1727.

A 19h30 Uwe se présente à mon hôtel à Bochum et nous nous rendons à quelques hectomètres dans une grande bâtisse qui dépend de la ville et pourrait servir de **centre de congrès de Bochum**, mais à taille humaine. Dans l'immense salle à manger au plafond dans les étoiles, la table pour le dîner qui accueillera demain la bouteille de 1727 est déjà dressée pour une quinzaine de personnes. Sur une table, des rangées de verres alignés, et deux ou trois paniers à vins sont ouverts et contiennent un grand nombre de bouteilles que l'on sent anciennes.

Uwe me montre sa méthode d'ouverture des vins et il est rapidement convenu que j'ouvrirai les vins, ma méthode apparaissant plus appropriée que la sienne. Je commence à ouvrir des bouteilles et Uwe me tend un verre. Le nez est prodigieusement fruité. Il n'est pas compliqué d'imaginer qu'il s'agit d'un riesling allemand. Au nez, le vin riche pourrait avoir dans les quinze ans, mais en bouche, on sent qu'il est beaucoup plus jeune. C'est un **Monzinger Frühlingsplätzchen Emrich-Schönleber 2004**. Vraiment très plaisant et juteux.

Je me rends compte alors que nous ne sommes que quatre, Uwe, Stephan, Daniel et moi, alors que les sacs regorgent de bouteilles. Daniel est un amateur allemand et Stephan vend des verres de vins spécialisés dans le haut de gamme. Il nous a montré les différences de parfums mais aussi de saveurs qui apparaissent lorsque l'on prend des verres adaptés. Allons-nous ouvrir tout ?

Le vin suivant est un **Riesling Auslese Trocken Pfalz Koehler Ruprecht "R" 2001**. Il titre 13°. Ce vin est élégant et d'une extrême précision. Le savoir-faire est immense. J'ouvre bouteille après bouteille, mais je m'arrête, car cela me semble indécent. Avant de passer à table, on me tend un verre de **Zeltinger Sonnenuhr Spätlese Joh. Jos Prüm 2007** qui titre 8,5°. Ce vin de Moselle inspire le respect. C'est le vin allemand par excellence, que l'on devrait beaucoup plus souvent explorer.

Nous passons à table et Uwe a déjà épuisé toute sa provision de vins blancs, tant il est généreux et sert à profusion. Dans cette immense salle, vide depuis le départ des deux seuls autres clients, nous allons passer cinq heures de folie. J' imagine volontiers les aimables serveuses se demandant : "mais quand vont-ils finir ?". Nous commençons le repas très correctement exécuté, nettement meilleur que ce que je pouvais imaginer dans ce lieu imposant et impersonnel. Saumon délicatement fumé,

soupe roborative, coquilles Saint-Jacques et gambas bien cuites, poitrine de canard au gratin de pomme de terre de belle réalisation, fromages variés, tout cela fut simple et bon.

Il restait un blanc, anecdotique, un **Vin de Bordeaux blanc, appellation Bordeaux contrôlée, domaine du Bourdieu à Soullignac sans année**. Sur l'étiquette, sur un fond de carte routière, une assiette d'huîtres ouvertes et une assiette de homard sont d'une grande naïveté. Le vin est mort, ce qui me permet de remarquer que personne n'ose le dire, et plusieurs fois je serai celui qui ose appeler par son nom l'état d'un vin.

Le premier des rouges est celui que j'ai apporté, un **Vieux Château Certan 1955** dont le niveau est dans le goulot. La présentation de la bouteille est parfaite, le bouchon est remarquable, et je casserai le suspense en disant qu'il fut "la" vedette de ce dîner. Uwe, qui a déjà fait des dégustations verticales de Vieux Château Certan n'en revient pas tant il est parfait. Daniel lui donnerait volontiers 100 sur 100 dans la notation parkérienne. Et c'est vrai que ce pomerol est tout simplement parfait. Il a tout pour lui, le charme, l'équilibre, la force et la longueur. Au long du repas nous y sommes revenus souvent.

Daniel ouvre de son sac un **Château La Mission Haut-Brion 1983**. Il est très fermé. On sent qu'il est plus noble que le pomerol, mais il est beaucoup trop strict. Il évoque la terre où il est né. C'est un grand vin, mais beaucoup trop jeune, malgré ses 28 ans !

Arrive alors une de ces curiosités dont Uwe a le secret. C'est un **Château Clinet 1943** mis en bouteilles par un négociant belge Daniel Sanders dans une bouteille bourguignonne. Ce vin est authentiquement pomerol et évoque intensément la truffe. Il est très vif et agréable à boire. C'est une belle curiosité.

Le **Clos-Vougeot Château de La Tour Morin 1935** se présente dans une bouteille sans cul dont l'assise arrondie est plus large que le cylindre de la bouteille. Encore une rareté. Le vin est délicieux, très vivant, aux beaux fruits rouges.

Le **Nuits-Saint-Georges Moillard-Grivot 1945** a un nez fatigué. Il se présente en deux temps : l'attaque est très fruitée, plaisante, et le final est torréfié, comme si le vin était brûlé.

Le **Nuits-Saint-Georges François Gilles 1945** est bouchonné, mais le vin en bouche est plaisant, comme si la déviance n'existait pas. Le fruit est joli et le vin est puissant. Mais le bouchon discret au démarrage s'impose de plus en plus. Uwe essaiera de verser le vin en carafe sur un film plastique. Une demi-heure plus tard, si le goût de bouchon a disparu pour nos narines, il laisse en bouche l'impression désagréable d'un vin déstructuré.

Pour s'éloigner un peu de ces vins atypiques, Daniel va ouvrir un vin en cachette et nous le verse. J'annonce 1986 et Stéphane 1985. Il s'agit de **Château Montrose 1970** qui est très joli, vivant et expressif. C'est un très beau vin.

Uwe me demande d'ouvrir un vin que nos deux autres compères vont découvrir à l'aveugle. Ils disent tous les deux des millésimes comme 1945 ou alentour. Il s'agit du **Clos des Grandes Murailles (ancien Clos des Moines) Saint-émilion Commandant Malen propriétaire 1928**. Cette bouteille carafée sur l'instant car le bouchon est tombé sans que je puisse l'empêcher est fantastique. Le fruit rouge est de folie. Je trouve le vin absolument merveilleux. Si le Vieux Château Certan 1955 est la perfection, ce 1928 est un cri d'amour.

Le **Château Pavie 1952** a une couleur très foncée. Le vin est d'une attaque charmeuse et élégante. Il est légèrement imprécis mais très agréable.

Le **Vosne-Romanée Les Malconsorts Domaines Grivelet 1952** dont je venais de boire le petit enfant de 2009 au siège de la maison Albert Bichot puisque cette parcelle est maintenant leur propriété est trop fatigué pour capter mon intérêt, avec son nez de gibier et sa bouche trop douceuse. Mes amis sont moins catégoriques.

A ce stade, nous alignons les bouteilles de la soirée, quatorze en tout pour la photo, et Uwe ne cesse de nous proposer d'aller jusqu'à sa salle de dégustation située à quelques minutes d'ici pour continuer de déguster. Il est tellement généreux. Nous résistons, car c'est demain le grand jour, mais Uwe ne veut pas s'avouer vaincu.

Il apporte des verres que nous goûtons à l'aveugle. Pour moi la Bourgogne ne fait pas de doute, et je cite 1955, car la robe d'un très beau rouge est vivante, le nez est beau et le vin est magnifique. Il s'agit d'un **Moulin-à-Vent Piat et Cie 1949**. Après coup, je prends conscience de toutes les notes qui signent un beaujolais, mais le caractère bourguignon semblait si évident. Il s'agit d'un très grand vin. Curieusement le bouchon porte comme inscription "Desprat Vins Aurillac".

Uwe qui est têtu apporte un nouveau vin mystère. Le nez est de fenouil, d'anis et de menthe. La bouche est très végétale avec un peu de café, signe de torréfaction mais qui n'est pas négatif. C'est aussi un très grand vin. Vu l'étrangeté j'ai suggéré un beaujolais, pourquoi pas, et mes autres compères ont aussi faux que moi. C'est un **Chateauneuf-du-Pape A. R. Barrière Frères 1959**, étrange, original, que je n'aurais jamais mis en Chateauneuf-du-Pape, finalement très plaisant.

Il a fallu presque forcer Uwe pour que nous levions le camp. Uwe m'a promis qu'il va garder les restes dans des flacons de tailles adaptées, pour que ces nectars que nous n'avons pas finis ne soient pas perdus.

Dans une telle folie, comment classer les vins ? Je m'y risque : **1 - Vieux Château Certan 1955, 2 - Clos des Grandes Murailles (ancien Clos des Moines) Saint-émilion Commandant Malen propriétaire 1928, 3 - Château Montrose 1970, 4 - Moulin-à-Vent Piat et Cie 1949, 5 - Zeltinger Sonnenuhr Spätlese Joh. Jos Prüm 2007, 6 - Château Clinet 1943, 7 - Chateauneuf-du-Pape A. R. Barrière Frères 1959.**

Pour beaucoup de vins, il doit s'agir d'achats en vrac, où toutes les surprises sont possibles. Il y a eu quelques déchets ce soir, mais les "bonnes pioches" valaient le détour. Ce qui m'a plu, c'est la générosité d'Uwe et l'ouverture au vin de ces trois amateurs, qui ne condamnent pas un vin de façon péremptoire. Ce dîner est une belle entrée en matière pour l'événement que j'attends avec impatience.

Ma sainte mère me disait : "trop parler nuit". Je n'aurais jamais dû dire que j'adore ouvrir les vins car Uwe vient me prendre à mon hôtel à 15h30 et me conduit dans une petite maison assez sinistre où l'on peut imaginer qu'un célibataire endurci, au lieu de la peupler de chats, l'a laissée s'envahir de vins. Le lieu est sombre, bizarre et Uwe me dit : "comme tu aimes ouvrir les vins, à toi de jouer. De plus, j'ai oublié mes tirebouchons au restaurant hier soir". Je regarde l'énorme quantité de vins et je cherche des yeux la 1727. Stupeur, la bouteille a une étiquette et une capsule toutes neuves. Je me prends à imaginer qu'il s'agit d'une méprise grossière. Uwe aurait-il commis l'erreur de confondre la date de création de l'entreprise, comme 1664 pour Kronenbourg, avec la date du vin ? Mon effroi sera passager car Uwe m'explique que cette bouteille provient de douze fûts de vin de Rheingau, de vins de 1683, 1717 et 1727, conservés dans la Bremen Rathskeller, non détruits sous Napoléon car il ignorait les vins allemands, et qui, par ouillages successifs, ont donné lieu à un dernier fût, mis en bouteilles dans les années 60 du vingtième siècle. Il me montre le certificat d'authenticité délivré par la Bremen Rathskeller.

Pour me donner du cœur à l'ouvrage, car j'ai 23 vins à ouvrir, Uwe me demande d'ouvrir un **Urziger Würzgarten Auslese Robert Eymael 1971**, vin de Moselle que nous buvons pendant que j'officie. Il est époustouflant. Riche, rond, coloré, évoquant les fruits jaunes, il est gouleyant et gourmand. Il faut bien cela, car la tâche est rude. Je n'ai jamais rencontré autant de bouchons à problèmes, trahissant des conservations hasardeuses dans de mauvaises caves. Dans cet ensemble, il y a des parfums impériaux, des parfums incertains, et des promesses d'actes de décès. Ce travail est tellement harassant que j'ai failli plus d'une fois abandonner. Mais je n'allais pas laisser Uwe dans l'embarras. Lorsque tout est ouvert, Uwe met des bouchons neutres sur les bouteilles qui sont transportées debout jusqu'au restaurant. Au moment de partir, Uwe retrouve ses tirebouchons qu'il croyait avoir oubliés au restaurant. Je ne pense pas que c'est un coup monté. Il m'aurait volontiers aidé.

Pendant que je me change à mon hôtel, Uwe fait une double décantation pour chaque vin pour éliminer les lies. Je suis bien heureux de ne pas avoir vu ce micmac que je réprouve.

A 18h30 nous sommes quatorze autour de la table, ce qui donnera des services de 13 verres, car deux personnes se partageront un verre. J'ai demandé à Uwe d'être assis à côté de Marcus Del Monego, meilleur sommelier du monde, avec qui nous allons nous régaler et bavarder de mille souvenirs de grands vins.

Le premier vin bu debout est un **Riesling Spätlese trocken J.B.Becker Wallufer Walkenberg 1990**, plutôt amer et très sec. Il est suivi d'un **Monziger Frühlings Plätzchen Riesling Trocken Spätlese Emrich Schönleber magnum 1989**. Le vin est plus chaleureux. Les deux vins sont très secs. Au fur et à mesure, ils prennent de l'ampleur et deviennent plus ronds. Mais l'astringence et le poivre fort dominant. La couleur du 1990 est plus dorée que celle du 1989. Si mon enthousiasme est limité, c'est que j'ai encore la mémoire du somptueux 1971 bu chez Uwe, au charme infini.

Nous passons à table avec trois vins. Le **Schloss Reinhartshausen Hattenheimer Wisselbrunn 1934** a une petite fatigue à l'attaque, mais on sent toute la grandeur. Il y a du fumé, de l'abricot et un beau final. La minuscule fatigue n'empêche pas le vin d'être très beau. Il est très chaleureux, même si l'on sent quelques relents de gibier.

Le **Deidesheimer Hergottsacker Riesling Spätlese Würzburg Rheinpfalz 1949** a un nez délicat, plus léger et aérien. La couleur est très jolie. Le vin est un peu perlant. C'est un très grand vin évoquant le caramel. Mais il se replie sur lui-même puis se renforce à nouveau, devenant meilleur que le vin suivant.

Le **Erdener Treppchen feine AusleseWachstum Schönmann 1949** a un nez très intense. Il me donne d'abord l'impression d'être le meilleur des deux 1949. Des traces de poussière dans le vin à la couleur à peine grise sur l'ambre ne l'empêchent pas d'être beau, avec des accents de madère, à l'alcool présent. Au fil du temps, l'alcool devient trop prégnant.

Le **Niersteiner Riesling 1870 #** dont la date est estimée autour de 1870 a un nez dix fois meilleur que lorsque je l'avais ouvert. Il est un peu fatigué, mais c'est un témoignage captivant. Il est un peu monolithique, dans les pommes cuites et la pâtisserie, mais je le trouve hautement intéressant.

Le **Assmannshauser Spätburgunder 1872** est le plus vieux vin rouge allemand qui existe encore. Uwe nous dit qu'il n'en reste plus que 19 bouteilles, toutes dans sa cave. Le vin est très grand. J'écris : "génial". Il est vivant et c'est le type de vin pour lequel on est prêt à excuser tous les défauts, car ce qu'il raconte et totalement vibrant. Son petit côté vieille armoire, on l'écarte, car il parle, et on l'écoute. C'est un vin merveilleux, de grande fraîcheur. Je n'aurais pas parié sur ces deux ancêtres à l'ouverture. Leur retour à la vie est impressionnant.

Je reviens un instant sur le 1934 qui montre un joli fruit incroyable.

C'est maintenant le moment de boire le **Rüdesheim Apostolwein Rathskeller Bremen 1727**. Uwe m'avait dit qu'il tenait à ouvrir ce vin. Il me laisse l'ouvrir. La couleur est d'un or très franc, brillant et non ambré. Le nez est pur comme celui d'un liquoreux de 1920. C'est fou. Il évoque les liquoreux de type Maury. En bouche, il est très sec. Il a pour moi un goût de déjà vu, car il allume des tonnes de réminiscences, et je pense aux très vieux sauternes devenus secs. Ce qui est fou, c'est sa pureté. Je suis sans voix, car le vin est parfait. Comme lundi dernier avec l'Hermitage La Chapelle 1961 je veux m'isoler du monde pour analyser dans le moindre détail ce plaisir. Il y a des fruits secs, du mendiant, un peu de café en trace dans le final. Il évoque aussi de vieux Xérès ou des Alicante très anciens. Par moments, on a des traces de ce qui fait le charme des vins de Chypre. On sent aussi l'amertume de l'ananas. C'est assez phénoménal au point que l'on se demande si c'est possible. Uwe et Marcus sont catégoriques, et garantissent que ce vin est authentique. Alors, c'est fou. Mes vins de Chypre de 1845 sont d'une éternelle jeunesse. Un vin qui a 118 ans de plus est aussi d'une éternelle jeunesse. Nous buvons un morceau d'éternité.

Marcus nous dit que ce vin de la Rheingau n'est pas un riesling mais très probablement un Orléans blanc. Le nez est d'une race unique. L'âge de ce vin nous chavire, car il y a plus de distance entre lui et le 1872 que nous venons de boire qu'entre 1872 et aujourd'hui. C'est tout simplement fou. Comme il y a dans ce vin un peu de 1683, je repousse encore les limites de ce que j'ai bu de plus vieux.

Nous passons maintenant à des vins plus actuels, avec une série de trois vins. Les couleurs sont très jeunes, surtout celle du 1929. Le **Château Gruaud-Larose Faure-Bethmann 1928** est très solide. Il est assis, à l'énorme équilibre. Il est très fort. Le **Pétrus 1929** est plus profond, plus riche, plus séducteur. On sent la truffe. C'est un vin puissant. Le final est d'une rare richesse. C'est un grand vin très impressionnant. Le **Château Troplong-Mondot 1934** a un nez un peu imprécis. Sa structure est plus faible. Il n'a pas assez d'équilibre. Il est un peu aqueux.

Le 1928 me plaît par son côté carré, solide. Le Pétrus est chantant et c'est sa jeunesse qui impressionne. Il a une grande finesse de trame. Il n'est pas éblouissant, mais il est très grand, vin de charme et de finesse. Le 1934 n'est pas mal, mais pas du niveau des autres, un peu amer en finale. Le fruit rouge du Pétrus est impressionnant et Marcus souligne son côté tannique.

C'est le tour du **Château Pontet-Canet magnum 1955**. La couleur est un peu foncée. Le vin est d'une fraîcheur extrême. Il est beaucoup plus frais que les trois vins précédents. Il est moins complexe mais plus franc. C'est un vin de soif, de plaisir. Il prend un velouté extrême et évoque la confiture de framboise. C'est un vin de très grand plaisir. Je dirais volontiers que si l'on cherche l'ADN du vin de Bordeaux, c'est-à-dire un vin qui pourrait résumer par un savant compromis ce qu'est un bordeaux, ce serait ce vin-là. Et si on cherchait une maturité archétypale, ce serait celle-ci. Ce vin est un repère central.

Je reprends une goutte de Pétrus, la dernière, et ce vin est une pure folie.

Vient une nouvelle série de trois. Le **Château La Conseillante 1949** a un très joli nez, alors qu'il était moyen à l'ouverture. Il est très doux, presque sucré, et cette sucrosité empêche de l'aimer vraiment.

Le **Château La Mission Haut-Brion 1955** a un nez de ventre de lièvre. Inutile d'insister, il est mort. Et comme hier, je m'étonne que personne ne le condamne vraiment.

Le **Château Haut-Brion 1955** a un nez de feu de cheminée, de graphite, de camphre. Ce nez empêche de goûter le vin, moins pire que son parfum. Cette série est de loin la plus faible.

Sur le chevreuil délicieux, le **Chateauneuf-du-Pape Clos des Papes magnum 1990** a un nez fantastique et de grande noblesse. En bouche il est puissant, poivré, majestueux. Il a une belle amertume, un beau poivre et une grande puissance. Il affirme son caractère de Chateauneuf-du-Pape. C'est un superbe vin jeune.

Encore une série de trois vins. Le **Vega Sicilia Unico 1947** a une couleur très claire. Le **Château Cheval Blanc 1947** a une couleur très dense et très belle.. Le **Château L'Angélu 1947** a une couleur fatiguée.

Au nez, l'Angélu est fatigué comme les 1955. Pour moi il est mort. Le Vega a un nez fabuleux, de compote de fruits rouges et je l'adore, car c'est la signature des vieux Vega. Alors, je ne vais pas du tout être objectif. C'est un vin fantastique, énorme, et je suis prêt à ignorer d'éventuels défauts. Il n'en a pas, sauf peut-être une présence alcoolique forte.

Le Cheval Blanc a un nez de Cheval Blanc. La présence de porto dans les suggestions du vin indique que c'est un vrai. Il est parfait, grand, mais pas assez canaille pour un 1947. Il est plus fruité que celui que j'ai bu ce lundi. C'est un grand Cheval Blanc 1947, mais j'avoue que je ne monte pas au ciel.

A cette série, Uwe rajoute un vin qui n'est pas sur la liste, à goûter à l'aveugle. Il est très grand, porteur d'émotion, mais il est très difficile à situer. Je risque Chateauneuf, Marcus risque bourgogne, et c'est un **Château La Perrière, Lussac Saint-Emilion 1947**. Lorsque Uwe donne la réponse,

nous éclatons de rire Marcus et moi, et comme des footballeurs qui viennent de marquer un but, nous nous tapons dans les mains, souriant de nos communes confusions. Le vin m'apporte plus d'émotion que le Cheval Blanc 1947, ce qui est un compliment pour ce vibrant bordeaux, à la tension extrême.

La prochaine série de trois comporte des vins de Van der Meullen, un marchand de vins belge à qui l'on colle la réputation d'avoir vendu le meilleur, mais aussi le pire, puisqu'on lui prête beaucoup de faux, notamment sur des 1947. J'ai entendu ce soir une version particulièrement originale, puisque Uwe prétend que les faux que l'on trouve sont faits par des gens qui ont fabriqué de faux Van der Meullen et non pas Van der Meullen qui a fabriqué des faux. C'est assez original car je vois mal un faussaire qui copierait des mises de négoce. Bref. La couleur du **Nuits-Saint-Georges Van der Meullen 1926** est assez tuilée. Les deux autres vins sont bien rouges,. Le **Chambertin Van der Meullen 1947** est rubis et le **Vosne Romanée Van der Meullen 1947** est plus clair.

Le 1926 pue. Inutile d'insister. Le chambertin a un nez superbement bourguignon, et le Vosne-Romanée a un joli nez, un peu moins tonitruant que le Chambertin.

Le 1926 a un goût de gibier, on l'oublie. Le chambertin est superbe, d'un joli velours, mais le final est trop rêche. C'est dommage, car à l'attaque je l'aurais placé très haut. Le final est trop amer, de chicotin. Le Vosne-Romanée est hélas bouchonné, sensible maintenant au nez et en bouche, et je le condamne peut-être trop vite, car il perd cette sensation de bouchon. Il devient presque aimable.

La partie vins est finie et l'on nous sert un **Porto Vintage Graham's 1924** très plaisant sur la première gorgée, mais qui explose d'alcool. Il est pour moi beaucoup trop fort, ce qui empêche d'en jouir.

Le **Tokaji Eszencia 1945** est très racé, assez lourd, et plus alcoolisé que ce qu'un Eszencia devrait être. Il n'est pas désagréable, mais ne crée pas de réelle émotion.

Uwe, dans sa générosité, ne sait pas conclure un repas. Car il nous apporte un **Wehlener Sonnenuhr Spätlese Joh. Jos. Prüm 2007** qui est immense de fraîcheur et corrige bien la lourdeur des deux vins précédents. Il est velouté, délicat et très agréable. Et ce n'est pas fini, car notre groupe se retrouve au bar de mon hôtel pour trinquer sur une **bière Fiege Pils Moritz bu** dans un verre dont le dessin et le design a été fait par Marcus avec qui je trinque à notre amitié.

Que dire de tout cela ? Je me suis inscrit à ce dîner pour le 1727, et je viens de boire un miracle. Uwe est un passionné généreux, qui déniche des vins rares. Il est un peu brouillon, et l'atmosphère du repas était assez triste car chacun prenait des notes dans son coin, sans communiquer. J'ai essayé de créer des échanges, mais ce n'est qu'à la fin que ce fut chaleureux. Heureusement, j'avais Marcus à mes côtés. Les vins se sont comportés nettement mieux que ce que je redoutais car beaucoup provenaient de mauvaises caves. Il y a eu beaucoup de déchets, mais quelle importance ! Quand on aime les vins anciens, il faut accepter les accidents.

Mon classement final est : **1 - Rüdesheim Apostolwein Rathskeller Bremen 1727, 2 - Pétrus 1929, 3 - Assmannshauser Spätburgunder 1872, 4 - Vega Sicilia Unico 1947, 5 - Château Pontet Canet 1955, 6 - Chateaufort-du-Pape Clos des Papes magnum 1990, 7 - Niersteiner Riesling 1870 #, 8 - Château La Perrière 1947, 9 - Château Cheval Blanc 1947, 10 - Château Gruaud-Larose Faure-Bethmann 1928.**

Les trois premiers sont nettement détachés des autres. Je n'ai pas classé les vins allemands car c'est difficile, mais si je le faisais, je mettrais le **Urziger Würzgarten Auslese Robert Eymael 1971** bu en dehors du repas en numéro 4.

Ce sont deux jours de folie, mais des souvenirs qui s'ajoutent pour toujours.

Amicales salutations de François Audouze