

C'est un moment unique que d'avoir partagé des vins qui compte parmi les plus grands de notre planète et qui se sont révélés conforme à leur légendes.

Dîner autour des vins légendaires de Bordeaux.



J'ai fixé le rendez-vous pour ce dîner somptueux à 19h30. Il faut bien cela pour se familiariser avec les bouteilles. J'ai prévu un **Crémant Rosé Brut Alice Hartmann** pour la mise en bouche.



À l'ouverture, **Château D'Yquem 1937 1^{er} Cru Classé Supérieur Sauternes** me rassure immédiatement. Il promet d'être exceptionnel. Les bouchons ne posent pas trop de problèmes et j'ai bien le temps de prendre des photos.

Le premier convive arrive vers 19h10 et à 19h35 nous sommes au complet. On bavarde, le Crémant rosé est agréable et séduit.

Le **Champagne Bollinger R.D. 1996** est magnifique. Il a une grande longueur qui donne une trace très forte. Sa bulle est très active, sa couleur très fraîche et jeune. Il combine la jeunesse encore très présente avec une maturité qui l'arrondit fort agréablement. Un régal avec la raviole de homard à la vanille.

Boire un **Chablis de François Raveneau** est toujours un moment unique. Le **1^{er} Cru « Forêt » 2005** ne fait pas exception. C'est une merveille absolue. Il a beaucoup de corps, de présence et en même temps une précision extrême. C'est un vin ciselé et très persistant en bouche. Le carpaccio de Saint-Jacques aux condiments de citron est parfait.

Petit détour en Italie pour déguster un **Barbaresco 2008 Angelo Gaja Piémont**. Angelo Gaja compte parmi les plus grands viticulteurs d'Italie. Certes, le Barbaresco est trop jeune, mais je le trouve dans la ligne des meilleurs. Je sens la réglisse, le café, les fruits de bois, du bois noble. Un parfait équilibre en bouche. Mais, il n'y a pas d'unanimité à table.

La pintade mial contisée à la truffe noire est sublime. **Château Lafleur 1961 Pomerol** l'est un peu moins. C'est un grand Pomerol, certes, mais il manque de profondeur pour être exceptionnel. Je l'ai carafé une heure avant de le servir. Est-ce suffisant ? Je pense que non. Je sens sa force en bouche et un équilibre presque parfait. Le vin est grand, mais je n'ai pas l'émotion au niveau que j'attendais. Quelques convives le trouvent excellent.

Château Cheval Blanc 1948 1^{er} Grand Cru Classé A Saint-Emilion a un parfum intense et profond. Les arômes sont typiquement Cabernet-Franc accompagné des notes de cassis, fruits noir, pruneaux, réglisse, caramel, menthe. En bouche, le vin est dense et percutant et sa persistance aromatique est affirmée. Le vin est dans l'esprit historique de Cheval Blanc. Il a des similitudes avec le sublime 1947. C'est un exceptionnel Cheval Blanc et un vin exceptionnel. Le paleron de bœuf Black Angus façon Rossini et l'accord qui nous ravit.

Le **Château D'Yquem 1937 Sauternes** fait changer de planète. Il est brillantissime, un régal. C'est même un péché de gourmandise. C'est pour moi le moment le plus important du dîner. Il est d'une justesse absolue, d'une longueur infinie, d'une richesse incroyable et d'une mâche ample. J'avais décidé de le boire seul, rien que pour lui. Il vit sa propre vie. Miel, coco, abricot sec, caramel, crème brûlée, figues, pruneaux. Tout y est. La bouche, très longue, est d'un équilibre parfait entre le moelleux et l'acidité. C'est un des Yquem les plus emblématiques de la représentation du goût historique D'Yquem. Un monument de l'élite du goût des liquoreux. Comment boire par la suite des jeunes Sauternes !





Notre table au salon de la Cristallerie

A la fin du repas, tout le monde ressentait une grande joie d'être ensemble et d'avoir partagé un moment unique. Le menu a été superbe. Un grand merci à Fabrice Salvador et à son équipe. La qualité des convives a fait de ce dîner un grand dîner, marqué par Cheval Blanc et D'Yquem.

Très cordialement
Carlo Medinger

Prochains dîner



Dîner autour des vins luxembourgeois
Restaurant La Lorraine à Zoufftgen

Domaine Ley-Schartz Ahn
Domaine Benoit Kox Remich
Domaine Alice Hartmann Wormeldange
Domaine Henri Ruppert Schengen
Domaine Abi Duhr Grevenmacher.

Dîner 9^{ème} anniversaire WINEEVENTS
Bouteilles MAGNUM



Restaurant La Gäichel Eischen –Gäichel
Renseignements et réservation
info@wineevents.lu

Mon site
www.wineevents.lu