Les rendez-vous d'Isabelle

THE FIRST IN THE WORLD

Le Beaujolais Nouveau à Prague

Comme partout dans le monde, le Beaujolais Nouveau a fait son apparition, pour la première fois de son histoire, le 21 novembre dernier en Tchécoslovaquie.

Et c'est à Prague, dans le cadre de l'hôtel Atrium (dernier né des grands hôtels de Prague - une superbe réalisation française) que les vins Jean-Claude Boisset, répondant à l'invitation d'Elle & Bacchus International* ont fait dégusté, ce troisième jeudi de novembre comme le veut la tradition, le plus médiatique de nos vins français aux personnalités de la capitale tchécoslovaque.

1. Vladimir Novotry et Isabelle Forêt.

2. Le vice-président de la République Tchécoslovaque, Vladimir Novotry et des ministres du gouvernement.

3. Jean-Claude Boisset.

4. Isabelle Forêt et son excellence l'ambassadeur de France, Jean Guéguinon.

5. Georges Legrand, Isabelle Forêt, Bruno Lecoq.

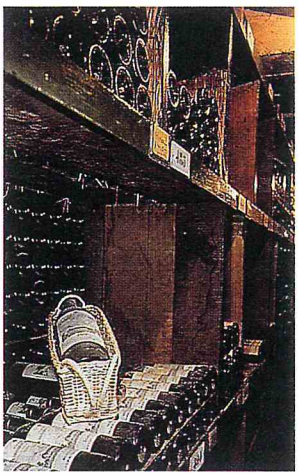
Une manifestation couronnée de succès où étaient présents, parmi les 250 invités, Mr l'Ambassadeur de France, Jean Guéguinon, les ministres et hautes personnalités du gouvernement, messieurs Kornelia Risona, Ivan Tripak, Ivan Desmal, Desmal, Vaclav Vucka... ainsi que Jean-Claude Boisset (Boisset Distribution), Georges Legrand (Charles Vienot), Isabelle Forêt (Elle & Bacchus International) et Bruno Lecoq (Lecoq Gourmand).

*Société spécialisée dans le commerce des vins français en Tchécoslovaquie, créée tout récemment par Isabelle Forêt.

LA CAVE IDÉALE

Charles Vienot relance le débat

Dès qu'on lui parle de "cave idéale", n'importe quel amateur est aujourd'hui capable de dénicher les grand principes à respecter que sont l'aération, l'obscurité, la température, l'humidité, le calme et l'absence de mauvaises odeurs. C'est donc sur la base de ces certitudes que les responsables de la maison Charles Viénot ont eu la bonne idée de proposer à quelques journalistes spécialisés et quelques amateurs reconnus (Pierre Perret...) une expérience portant sur l'incidence de la cave sur le vieillissement du vin. Une expérience originale qui mettait en scène un Gevrey Chambertin 1er Cru Bel Air 1985, confié à l'époque à chacun des participants afin qu'ils le conservent - au mieux - dans leur propre cave, avec la promesse de revenir cinq ans plus tard - c'était le 17 octobre dernier - avec la bouteille, participer à une dégustation comparative.



Sans tout remettre en cause, le résultat de cette enquête démontre que ce n'est pas forcément les caves les mieux notées (sur la base de critères reconnus) qui assurent nécessairement le meilleur vieillissement. Ici, la cave qui avait bénéficié de la meilleure note (86,5/100) laissait la "meilleure bouteille" à la cave classée en 13ème position (66/100) et la cave classée en 2ème position n'offrait qu'une bouteille classée en 11ème position. La conclusion de cette expérience (qui sera renouvelée dans 3 ou 4 ans, le vin s'étant avéré encore un peu jeune) semble dès aujourd'hui montrer que les éléments qui prévalent pour une bonne conservation des vins sont l'absence totale de lumière et de vibration et que les écarts de température auraient de leur côté tendance à faire vieillir plus rapidement le vin. L'expérience mérite d'être poursuivie !

TROPHEE SAUTERNES POUR TAILLEVENT. Le premier Trophée Sauternes-Raymond Oliver 1991 a été remis le 5 novembre dernier à Jean-Claude Vrinat, propriétaire du restaurant "Taillevent" (Paris 8e), élu par un jury de 100 journalistes comme le responsable de l'établissement qui a su mettre le mieux en valeur les vins de cette appellation sur sa carte des vins.

Comte Alexandre de Lur Saluces (château d'Yquem), Michel Dovaz, Jean-Claude Vrinat et Christian Medevillle, Pdt de l'Ambassade Sauternes et Barsac.

LA DAME DE RESPIDE. La cuvée d'André Medeville - "La Dame de Respide" - second vin du Château Respide, Medeville (graves) offre pour 45 francs un bon rapport qualité-prix. A découvrir dès aujourd'hui pour sa robe pourpre brillante, ses tanins bien fondus, son caractère à la fois gracieux et traditionnel et à conserver éventuellement en cave puisque cette cuvée (1989) peut encore vieillir quelques années. Infos : 56 63 27 59

CONFRERIES VINEUSES. A l'occasion d'une exposition consacrée aux images de confréries de métiers, la Bibliothèque Historique de la ville de Paris organise le 17 décembre prochain à l'Hôtel d'Angoulême-Lemoignon un rassemblement de plusieurs confréries gourmandes et vineuses. La Commanderie des vins des Côtes du Rhône sera de la fête.
Infos : (1) 42 74 44 44.

LA BADOIT ET LES ARTS. L'eau de Badoit aime l'art contemporain et elle le prouve cette année encore en proposant sur ses nouvelles bouteilles dix œuvres récemment sélectionnées dans le cadre de la FIAC. Sont ainsi à l'honneur de la Contre-Etiquette différents chefs, recettes et artistes comme Guy Savoy et sa crème de potiron et moules vue par le peintre Michèle Auboiron ou la cervelle de Canut de Paul Bocuse superbement "croqué" par Jérôme Tisserand.