



L'incroyable dégustation
Le samedi 22/11 de 11h à 13h
Huit vins légendaires du demi-siècle (**1959-1998**)

Le Grand Tasting est bien le rendez-vous incontournable des vrais amateurs. Le seul qui leur offre le privilège de goûter des vins de rêve, introuvables aujourd'hui.

Michel Bettane et Thierry Desseauve ont réussi l'exploit de réunir le samedi 22/11 de 11h à 13h huit vins de légende, tous à leur apogée.

Ces vins illustrent la capacité unique qu'ont les grands vins à vieillir de façon somptueuse. Deux heures magiques commentées par M. Bettane pour explorer les facettes du génie des vins les plus célèbres du demi-siècle.

Dom Pérignon Oenothèque 1962

C'est un véritable trésor pour comprendre le mystère du vieillissement des grands champagnes. Le 1962, un millésime rare, une cuvée extraordinaire, une finesse éblouissante et une suite en bouche inoubliable.

Volnay Caillerets 1959 / Bouchard Père et Fils

1959 est sans doute, toutes régions confondues le plus grand millésime du demi-siècle en France. En Bourgogne, le Pinot a atteint une maturité des peaux et des pépins remarquables. Ce Volnay Caillerets, issu des anciennes vignes de la famille Carnot, devrait présenter toute la somptuosité de saveur et de texture attendues, sans la moindre trace de sénescence.

Château Léoville las Cases 1985

On boit toujours trop jeunes les grands vins du Médoc et on mesure du coup rarement leur véritable noblesse de caractère.

Le 1985 du grand vin de Léoville est parvenu à son apogée avec une subtilité que seuls les plus grands terroirs de graves sont capables d'atteindre.

Château Gilette 1975

Les Sauternes sont faits pour vieillir ! La garde de Château Gilette est spécifique : un quart de siècle en petite cuve, sans jamais connaître le bois, ce qui exalte le fruité propre aux terroirs de Preignac, tout en conservant le bénéfice d'une consistance monumentale.

1975 est l'un des plus complets de sa brillante histoire, avec une fin de bouche particulièrement fastueuse.

Clos Sainte-Hune vendanges tardives 1989 de Trimbach

Le clos Sainte-Hune est devenu peu à peu le plus célèbre des vins secs de riesling de la planète grâce au caractère unique que lui donne son terroir du Rosacker.

En 1989, millésime légendaire en Alsace, les raisins étaient tellement riches que toute la récolte, cas unique dans l'histoire du cru, a produit un vin de vendanges tardives et donc d'un équilibre différent, mais qui préserve miraculeusement le caractère du cru. C'est un sacré privilège que de pouvoir le déguster à son apogée absolue !.

Château de Beaucastel 1981

Beaucastel est un cru complètement à part dans Chateauneuf du Pape en raison de son encépagement qui donne au cépage mourvèdre une importance capitale.

L'âge métamorphose complètement le bouquet du vin.

Ce 1981 est l'archétype de cette évolution. Le vin atteint aujourd'hui un automne glorieux.

Château Pavie 1998

1998 fut une année "rive droite" avec des merlots absolument exceptionnels à Saint Emilion et à Pomerol.

Des vendanges au sommet de l'évolution du raisin et les tannins les plus nobles pour ce vin.

Avec un recul de 10 ans on mesure l'extraordinaire valeur de ce terroir de la côte qui a donné son nom au cru.

Porto Taylor's 1985

Le monde des grands porto vintage est particulièrement méconnu en France où on ne sait ni les acheter, ni les servir, ni les attendre !

Un long vieillissement est nécessaire pour qu'ils déploient un bouquet complexe, original, inimitable, parfois même envahissant, et que, de bébés Hercules ils se métamorphosent en grands Prométhées.

Prix : Pour deux heures de rêve absolu : 200 euros. S'inscrire sur www.grandtasting.com



**Vendredi 21 novembre et
Samedi 22 novembre 2008
de 10h30 à 20h30**

**Carrousel du Louvre
99, rue de Rivoli
75001 Paris**

Métro : Lignes 1 et 7
Station "Palais Royal - Musée du Louvre"
Bus : Lignes 21, 67, 69, 72, 74, 76, 81, 95
Arrêt "Louvre-Rivoli"

Visuels et logo en haute définition sur demande
et à consulter sur le site : www.bvizioz.com

Service de presse

BERNADETTE VIZIOZ COMMUNICATION

28, avenue de Suffren
75015 Paris

Tel : +33 (0)1 47 34 40 60

Fax : +33 (0)1 42 73 37 91

bernadette@bvizioz.com

www.bvizioz.com