

Didier Allix Promo 70 membre du Club Affaires, fut l'animateur de cette sympathique et très instructive réunion.

Didier après un début de carrière au sein de la grande distribution en tant qu'acheteur vins et spiritueux, a créé son agence de courtage.

Rapidement à la tête d'une belle clientèle, au sein de la grande distribution et d'une clientèle de restaurants, puis de grands restaurateurs, il s'est orienté en terme de valeur ajoutée à la formation œnologique de ceux-ci et de leurs sommeliers..

Depuis une dizaine d'année, il est après en avoir été membre, Président des Courtiers Jurés Experts Piqueurs de vins de Paris et fut(s) nommé Expert en cette matière près la Cour d'Appel de Paris.

Il a enseigné dans des lycées professionnels et de (de) grandes écoles de cuisine comme le "Cordon Bleu"... Il va animer prochainement au sein de l'école de cuisine crée par Alain Ducasse, la partie œnologie.

Il fut le premier à commercialiser les vins de Gérard Depardieu, ce qui bien sûr lui a ouvert de nouvelles portes

Cette réunion du Mardi 7 Avril, s'est tenue grâce à sa gentillesse, dans la salle de réunion, de notre ami Avocat :Pierre Chicha Promo 94, ex Président de notre AAE.

Didier, par expérience, afin d'assurer la bonne qualité de sa prestation limite à 15 le nombre de participants .

Ceux, celles- ci sont installés autour d'une table et apprennent à déguster le vin, avec une méthode attentive aux conditions de dégustation (verre INAO, local adapté, aucun amuse-gueule, dégustateur concentré et attentif)

Après une entrée en matière sur les nombreux cépages et les méthodes de vinification, la connaissance que chacun, chacune croit avoir du vin au travers de vieilles légendes, ramène naturellement à l'humilité en cette matière. A peine 29 % des Français prétendent connaître le vin. 3% seulement en ont une bonne connaissance.

Pour chaque bouteille dégustée (4 au total) chacun observe l'aspect du vin, ses arômes, son goût. La robe par la vue, l'odorat par le nez ,la bouche pour le goût et l'odorat par la rétro olfaction.

Pour chaque dégustation, après les conclusions des participants, idéalement des impressions de la table, doit naitre un accord judicieux avec un plat accompagnant le vin en question .

Afin de concrétiser cette approche théorique, 4 vins étaient proposés à la dégustation .

Un Entre deux Mers: Château de l'hoste 2014

Un Ventoux Rosé: La Belle Magnarelle 2014 BIO

Un Bordeaux supérieur rouge : Château de l'Hoste 2010

Un Montagne saint Emilion: Château Maison Blanche 2009 BIO

Cette séance très conviviale, a permis de répondre à de nombreuses questions sur le vin et s'est déroulée dans une ambiance très sympathique.

Didier reste à notre disposition, pour de nouvelles séances. Celles-ci doivent être un moment de partage unique et chaleureux entre anciens élèves.

Dès le mois de septembre, nous programmerons avec lui, d'autres séances à thème 15 personnes. En fonction des budgets, comme il sait le faire, nous pourrons proposer des visites et dégustation dans des châteaux régionaux .

Pascal Monier

Vice-Président de l'AAE et participant à cette séance au coca cola.