

Ces amateurs de vin prêts à le payer très cher

Quand on aime, on ne compte pas, surtout quand on veut marquer le coup et se faire plaisir avec une bonne bouteille.

LE MONDE | 22.04.2018 à 06h43 | Par Ophélie Neiman



Un Romanée-Saint-Vivant 1989 du Domaine de la Romanée-Conti, Grand Cru de la Côte de Nuits. MICK ROCK / CEPHAS / PHOTONONSTOP

La scène se passe dans un bar à une heure avancée de la soirée. Un homme proche de la cinquantaine, un verre de vilain pinard à la main, discute avec un couple d'à peu près le même âge : « *C'est dingue, le prix que vous acceptez de mettre dans une bouteille. Le vin, c'est du vin, non ?* » La femme lui répond : « *Quelle est la marque de ta voiture ?* » « *Une BMW. Pourquoi cette question ?* »

Un amateur de beaux flacons qui dépense une fortune en vin, c'est à peu près comme un passionné d'automobile qui préfère une Mercedes Classe S à une Fiat Panda. Sans offense pour les propriétaires de Fiat Panda, qui y trouvent sûrement leur compte. Tout comme ceux qui ne mettent pas plus de 10 euros dans une bouteille.

Les arguments des dilapidateurs sont proches : prestige de la marque, longévité, rareté du modèle, plaisir de la conduite ou de la dégustation. La viticulture et l'œnologie possèdent, malgré tout, quelques variantes avec la mécanique et le design automobile.

Appellations prestigieuses

Mais d'abord une mise au point : on paye un vin cher... parce qu'on en a envie – et qu'on en a les moyens. Il existe d'excellents vins à moins de 15 euros. Mais, parfois, on veut se faire plaisir : pour un anniversaire, une naissance, des fiançailles, l'officialisation d'un divorce, une promotion, un voisin bruyant qui déménage... bref, pour marquer le coup. Et si vous acceptez d'y mettre le prix, d'autres aussi. Le vin répond à la loi intangible de l'offre et de la demande. De nombreux autres facteurs s'y ajoutent. Le plus évident est le coût de production. C'est le cas des liqueux, dont les

rendements sont dramatiquement bas. C'est le cas des bordeaux élevés dans d'opulentes barriques neuves. C'est le cas des champagnes, qui sont stockés plusieurs années en cave et nécessitent une série de manipulations. Mais cela ne suffit pas pour justifier un prix de plusieurs dizaines d'euros.

Un vin qui coûte, mettons entre 30 et 100 euros, est le plus souvent issu d'une appellation prestigieuse. Un vin de Margaux, de Saint-Estèphe ou de Saint-Julien, dans le Bordelais ; de L'Hermitage dans le Rhône ; d'Ay ou du Mesnil-sur-Oger en Champagne ; d'un grand cru bourguignon comme chambertin, clos-de-tart, bonnes-mares, richebourg, corton, montrachet... est toujours onéreux. En plus de la réputation, le foncier coûte autour de 1 million d'euros l'hectare, jusqu'à 10 millions pour les plus jolies parcelles de Bourgogne. Ce sont des terroirs historiquement qualitatifs, qui donnent au vin trois caractéristiques majeures : puissance, complexité et potentiel de garde.

CERTAINS VINS
DE DOMAINES
MYTHIQUES SONT
SI RARES QUE
LEUR PRIX PEUT
ATTEINDRE
PLUSIEURS
CENTAINES,
VOIRE MILLIERS
D'EUROS CHEZ LE
CAVISTE. POUR
UNE BOUTEILLE.

Le domaine est un autre facteur. Qu'il soit situé, ou non, sur un terroir viticole distingué, il a été conduit par un vigneron ou une famille avec un tel talent qu'il a atteint un statut quasi mythique. Citons le Clos Rougeard ou le Clos de la Coulée de Serrant dans la Loire, le Domaine Zind-Humbrecht en Alsace, le Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Trévallon dans les Alpilles, le Domaine de La Grange des Pères dans le Languedoc, le Château Cheval Blanc à Saint-Emilion ou Château Le Pin à Pomerol pour le Bordelais, le Domaine de la Romanée-Conti à Vosne-Romanée, en Bourgogne. Si certains sont encore abordables en sortie de propriété, ils sont si rares que leur prix peut atteindre plusieurs centaines, voire milliers d'euros chez le caviste. Pour une bouteille.

Lire aussi : [Le romanée-conti n'est plus le vin le plus cher du monde](#)

([/vins/article/2015/08/09/le-romanee-conti-n-est-plus-le-vin-le-plus-cher-du-monde_4717785_3527806.html](#))

Les prix flambent avec la rareté. Le summum ? Si le vigneron qui a produit ces bouteilles est... mort. Elles deviennent de vrais objets de collection, dont le nombre d'exemplaires encore pleins s'épuise au fil des dîners. Les richebourgs et cros-parantoux d'Henri Mayer, décédé en 2006, battent ainsi tous les records dans les ventes aux enchères : un flacon de 1978 a ainsi dépassé les 50 000 euros. Vous êtes tenté ? Le 17 juin, 1 064 bouteilles d'Henri Mayer seront mises aux enchères à Genève par le cabinet spécialisé Baghera Wines. Ce sont les dernières encore conservées au domaine. L'événement est déjà surnommé « la dernière vente ». Un marketing bien enrobé qui peut encore gonfler la somme.

Lire aussi : [La symphonie du chablis](#) ([/m-perso/article/2018/04/07/la-symphonie-du-](#)

[chablis_5281999_4497916.html](#))



Un amateur de beaux flacons qui dépense une fortune en vin, c'est à peu près comme un passionné d'automobile qui préfère une Mercedes Classe S à une Fiat Panda. REIN JANSSEN POUR "LE MONDE"