



Fondateur de la maison Baghera Wines en 2015, Michael Ganne signe un record pour une vente aux enchères de vins.

# Vente de la cave d'Henri Jayer : le succès de Michael Ganne

La dispersion des bouteilles de la cave personnelle du maître du pinot noir a fait exploser le record de prix atteint lors d'une vente aux enchères. Et nécessité des trésors d'imagination à la maison suisse Baghera Wines.

**L**orsqu'il frappe pour la dernière fois son marteau sur le pupitre, Michael Ganne a déjà conscience que la vente aux enchères qu'il vient de clore entrera dans l'histoire du vin. Car au cours d'un marathon de plus de 6 h 30, qui s'est déroulé au domaine de Châteauevieux, sur les hauteurs de Genève, ce 17 juin 2018, le "quadra" fondateur de Baghera Wines a pulvérisé le précédent record de prix atteint lors d'une vente aux enchères de vins : 29,8 millions d'euros, contre un peu plus de 20 millions pour le précédent sommet, datant de 2006 ! Il faut dire que les vins mis en vente ce jour-là étaient exceptionnels : 855 bouteilles et 209 magnums, soit 1 064 flacons sortis tout droit de la cave du mythique vigneron de Vosne-Romanée Henri Jayer, disparu en 2006.

C'est un autre décès, celui de la femme d'Henri

Jayer, Marcelle, en 2014, qui a décidé du sort des bouteilles. Les deux héritières, Dominique et Lydie, se retrouvent à la tête d'un domaine de 9 hectares, pris en fermage par leur cousin Emmanuel Rouget, et de la maison familiale qui renferme les dernières bouteilles produites par leur père. Problème : la bâtisse n'est plus habitée



Le lot 160, une verticale de Cros-Parantoux, a été adjugé plus d'un million d'euros, trois fois son estimation.

depuis 2008 et malgré les alarmes mises en place et le fait que très peu de personnes connaissent l'existence de ce trésor, les deux femmes sont inquiètes pour cet héritage qui dort paisiblement dans la cave. Sans oublier les droits de succession à payer et l'avenir à assurer. Elles décident donc de vendre, après s'être réunies autour d'une bouteille de richembourg 1959 le soir de Noël 2017.

## Genève plutôt que New York

La famille met alors en concurrence trois maisons d'enchères pour mener à bien la vente : Sotheby's, Christie's et Baghera Wines. Cette dernière emporte le morceau. Mais comment cette maison genevoise, créée depuis trois ans seulement, a pu faire la nique aux deux mastodontes des enchères ? D'abord parce que Michael Ganne est un intime de la famille. À l'époque

## Objectif 2020 pour le classement des Crus bourgeois du Médoc

D'annuel, ce classement deviendra quinquennal à partir de 2020. Une nouvelle organisation se met en place, déjà critiquée par certains.

chez Christie's, c'est lui qui avait organisé, en 2012 à Hong Kong, la précédente grande vente de vins d'Henri Mayer, qui avait rapporté 6,5 millions d'euros "seulement". C'est lui encore qui, en 2014, avait aidé la famille à valoriser le stock au moment de la succession. « *Je pense que ce qui a fait pencher la balance en notre faveur, c'est que nous voulions organiser la vente à Genève, à 2 h 30 de route de Vosne-Romanée, alors que nos confrères avaient opté pour New York ou Hong Kong*, raconte Michael Ganne. *C'est le choix de la proximité.* » Lydie et Dominique étaient d'ailleurs présentes à la vente pour assister à la dispersion de leur héritage.

Mais pour en arriver là, il a fallu en passer par six mois de préparatifs minutieux. En effet, les fameuses bouteilles sont stockées à la bourguignonne, sur piles, sans autre signe distinctif que le bouchon. Le domaine n'ayant pas conservé suffisamment d'étiquettes et de capsules datant de l'époque d'Henri Mayer, la décision est prise de créer de nouvelles et de placer sur chaque bouteille tout un arsenal de protections contre les contrefaçons. Les flacons sont ensuite transportés vers leur lieu de dispersion à bord d'un seul et unique camion réfrigéré. « *Nous avons assuré le convoi à hauteur de 10 millions d'euros. Le camion avait deux chauffeurs au cas où l'un d'entre eux se trouverait dans l'impossibilité de conduire, et ils avaient interdiction de s'arrêter avant leur destination, sauf à la douane suisse bien sûr* », révèle Michael Ganne.

### Même le maillet est parti aux enchères

Le jour fatidique, l'équipe de Michael Ganne est confiante ; tous les lots sont couverts par des ordres écrits et la vente devrait rapporter entre 7 et 13 millions d'euros. Mais dès la mise en vente des premiers lots, les enchères s'emballent. « *Des nuits-saint-georges, de "simples" vins de village, sont partis à 10 000 francs suisses, plus chers qu'une romanée-conti !*, raconte Michael Ganne, qui n'en revient toujours pas. *Là, j'ai compris que ça allait être long et que les prix allaient grimper.* » À lui seul, le lot 160, une verticale allant de 1978 à 2001 de quinze magnums de Cros-Parantoux achetée par un collectionneur asiatique, a dépassé le million d'euros alors qu'il était estimé entre 237 000 et 406 000 euros. Signe que la folie des enchères avait saisi les acheteurs, le marteau d'Henri Mayer, dont s'est servi Michael Ganne pour la vente, est parti à 15 000 euros, tandis qu'une pipette utilisée par le maître du pinot noir atteignait les 5 000 euros...

• Fabien Humbert



**I**nitiié en 1932 pour distinguer les vins du Médoc "oubliés" par le classement de 1855, celui des Crus bourgeois du Médoc n'est devenu officiel qu'en 2003.

Mais la controverse a aussitôt fait rage. À la suite des plaintes de plusieurs propriétés réputées écartées de ce classement, il a finalement été annulé en 2007. Pour faire taire les critiques, l'Alliance des crus bourgeois du Médoc a entrepris de faire homologuer un nouveau régime basé sur un principe de labellisation annuelle et non plus de classement. Depuis, chaque année, les propriétés médocaines peuvent présenter leurs vins à un jury qui les déguste à l'aveugle et leur attribue, ou pas, la mention de Cru bourgeois.

Sauf que certains petits malins ont compris comment contourner le système. Jusqu'à présent, il était possible de présenter plusieurs fois une même bouteille d'un même millésime (en payant bien sûr) avec la quasi certitude qu'elle serait, *in fine*, acceptée par le jury, après dégustation à l'aveugle. Rien de répréhensible pour Olivier Cuvelier, président de l'Alliance des Crus bourgeois : « *Il s'agit plutôt de séances de rattrapage en fonction des différents modes d'élevage des vins dans les propriétés, d'autant*

*que les dégustations commencent en mars et durent jusqu'en juillet* ».

### Les mêmes conditions pour tous

Autre élément de mécontentement : l'organisme certificateur du concours et formateur des dégustateurs. Si, jusqu'à présent, c'est Bureau Veritas qui en était en charge, il a été évincé au printemps au profit de Quali-Bordeaux. Là encore, Olivier Cuvelier entend apaiser le débat pour le futur classement, qui sera dévoilé en 2020 : « *Pour celui-ci, nous remettons les compteurs à zéro. Tout le monde devra présenter cinq millésimes entre 2008 et 2016 pour dégustation, sauf ceux qui ont obtenu déjà cinq fois la mention Cru bourgeois sur la même période. En revanche, pour les mentions complémentaires (Cru bourgeois supérieur ou exceptionnel), tout le monde sera logé à la même enseigne et passera devant un jury de dégustateurs professionnels, voire un second en cas d'appel de la décision...* ». Seule certitude : les jurés n'auront pas de *numerus clausus* à respecter pour les mentions complémentaires. « *On peut tout à fait imaginer qu'il n'y ait pas de Crus bourgeois exceptionnel. Même si je n'y crois guère...* », souligne Olivier Cuvelier. • Béatrice Delamotte