

Baghera/*wines*

24 avril en livestream

domaine rené engel

fraternité

partage

leçons

souvenirs

émotions

time to B wine #11

fly me to the moon

let me play among the stars

In other words – 2021 fut encore une année mémorable pour Baghera qui conserve son statut de leader européen des ventes aux enchères de vins avec plus de CHF 30 millions de vins vendus à nos clients, amis et amateurs d’émotions aux quatre coins du globe. Baghera a une nouvelle fois vendu la bouteille la plus chère au monde en 2021, avec La Romanée Bouchard 1865 à CHF 201’300, mais aussi le lot le plus cher avec un impressionnant montant de CHF 2 millions pour un lot de 12... bouteilles de 75cl.

2021 fut aussi une année de grands souvenirs et de découvertes, aussi bien pour ces superbes vins blancs du Dominio del Aguila et le Coche de Niepoort, mais également pour ce grand Monsieur avec Unico 1962 ou cette très grande classe avec La Mission Haut Brion 1949 et tant d’autres bouteilles que l’on peut découvrir dans notre Boutique à Genève. Et puis en décembre un moment de partage magnifique juste entre l’équipe de Baghera pour déguster, entre nous, les 12 bouteilles d’une caisse assortiment du Domaine de la Romanée-Conti 1991 pour les 30 ans du millésime lors d’une merveilleuse soirée.



In other words – 2022 devait nous promettre un retour à une vie plus normale, des envies de retrouver nos restaurants sans contraintes et pouvoir y déguster de belles bouteilles sans aucun arôme nucléaire en fin de bouche... Nous avons évidemment de belles collections à venir, un nouveau format de vente, une « *Kipling* » que nous allons vous proposer en provenance de Bourgogne avec cette magnifique collection des vins du Domaine René Engel avec Philippe à la vinification.

Nous continuerons mensuellement nos Wine o’clocks pour vous offrir une large et splendide gamme de vins, tout comme notre boutique au Beau-Rivage de Genève qui vous propose des pépites à prix doux, à partager entre amis et en famille.

2022 sera aussi une nouvelle année d’expansion pour Baghera qui va prochainement ouvrir un bureau en Bourgogne et j’espère que l’on aura le plaisir de vous y recevoir très prochainement autour de belles bouteilles à déguster... et on ne manquera pas de vous tenir informé!

In other words, fill my heart with... wines... and not war... In other words, we love you... and cheers!

Michael Ganne

du vin pour la paix

“Il n’y a pas de meilleur placement pour un pays que de mettre du lait dans ses enfants.”

Winston Churchill



L’Ukraine ou le pays des Cosaques avec les provinces adjacentes de la Valachie, de la Moldavie et du Petit Tatarstan, représenté par Johann-Baptiste Homann (Nuremberg, 1720). Connue sous le nom abrégé “Terra Cosaccorum”. Johann Baptist Homann a accumulé les réalisations des scientifiques, des géographes, les connaissances des historiens et des données sur la situation en Ukraine connues au début des années 1700 pour réaliser cette carte.

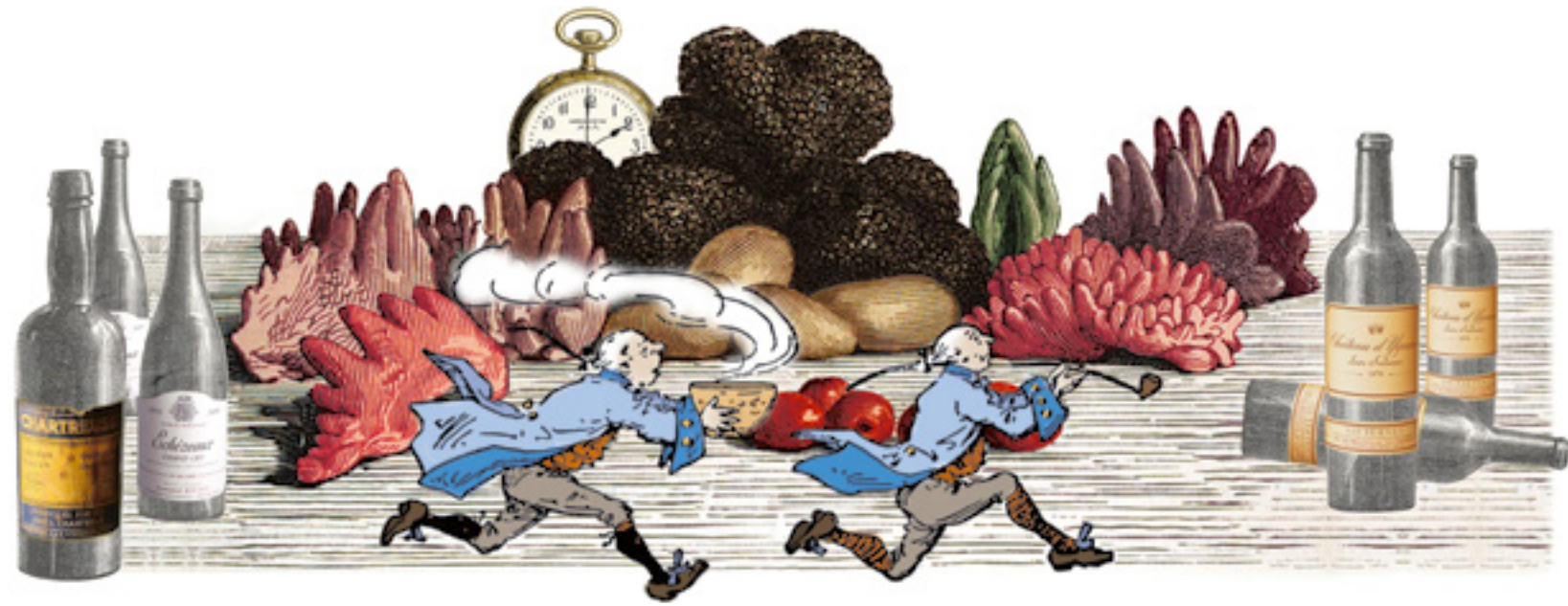
Les événements récents en Ukraine ont bousculé la sortie de notre “time to B wine” et le contenu habituel de cette page, car, comme beaucoup d’entre vous, nous ne pouvons rester insensibles aux malheurs qui frappent ces enfants, femmes et hommes au cœur du conflit.

Nous avons donc tout naturellement décidé d’organiser une vente de charité à l’occasion de notre prochaine Wine o’clock du mois de mai. Nous pouvons d’ores et déjà vous informer que plusieurs domaines collaboreront à cette vente, dont le but est de financer des actions d’aide humanitaire en Ukraine. Plus d’informations à venir!

“*wine for peace*” — vente en-ligne caritative

10 mai 2022 – 14h

enchères online adrénaline 3, 2, 1... clic !



Le coup de feu en cuisine, cette montée d'adrénaline quand tout est en place, quand les femmes et les hommes s'affairent activement et minutieusement autour des fourneaux à l'arrivée des premières commandes. Et bien c'est à cela que je comparerai l'émotion d'une Wine o'clock chez Baghera/wines, ces ventes au cadran plutôt inhabituelles mais totalement addictives !

On en a pris l'habitude maintenant ; vers le 25 du mois, Pablo nous informe via sa newsletter mensuelle du 'menu'. Chaque nouvelle vente c'est comme une nouvelle carte de saison que l'on aime découvrir dans l'un de ses restaurants préférés. Que nous ont-il encore concocté ce mois-ci ?? Domaine de la Romanée-Conti, René Engel, Coche-Dury, Leroy, Ramonet... des noms à vous mettre en appétit ! Suivent généralement les collections de Bordeaux avec le meilleur des deux rives – Lafite, Haut-Brion, Pétrus, Ausone... J'aime m'y attarder car on y trouve souvent de petites pépites, ces vins matures, ces millésimes qui croisent rarement votre chemin... ! Si vous cherchez bien, vous aurez régulièrement l'occasion d'en croiser dans les Wine o'clocks. Notamment les vieux millésimes de Château d'Yquem que j'aime passionnément. Sans oublier la dernière partie du e-catalogue qui réserve toujours son lot de jolies surprises : les grands Rhônes, les meilleurs Toscans, les champagne de terroirs, les vieux spiritueux... et les liqueurs Chartreuse, mon dessert !

Nous y sommes, mon choix est fait dans ce menu-ci. Arrive le mardi, et la Wine o'clock, ce rendez-vous immuable du deuxième mardi du mois à 14h sonnantes. J'ai repéré quelques grands crus de chez Emmanuel Rouget, deux ou trois Pessac-Léognan dont les millé-

simes pourraient compléter la carte du restaurant, des Yquem 1976... introuvables ailleurs, et surtout cette petite 'Seisenta' jaune de Tarragone dans un état incroyable – couleur scintillante, niveau superbe pour l'âge, dont le bouchon sous sa capsule rouge témoigne d'une parfaite conservation.

La vente commence, et la tension monte. Cette fois, je n'ai pas mis d'ordres, je vais tout gérer 'en live' derrière ma tablette. Les enchères vont vite, cela ne prendra pas bien longtemps. Les Bourgognes passent rapidement. Je suis content – j'ai cliqué et remporté un lot d'Echézeaux de Rouget. J'ai eu moins de chance sur les Bordeaux – je n'étais pas seul à vouloir les Mission Haut-Brion... tant pis ! Quant aux Yquem 1976, je les ai remportés à un super prix, me voilà ravi. Les derniers lots de la vente arrivent et cette ravissante Seisenta s'affiche sur mon écran. Je suis prévenu – plusieurs enchères écrites ont déjà été posées sur ce lot. Et la règle est simple dans les Wine o'clocks – le premier qui clique sur le palier d'enchère affiché remporte le lot. Tic, tac, je laisse passer 3 paliers. Je me dis que je pourrais tenter d'attendre encore 3 secondes et cliquer au palier inférieur... mais je craque. Je clique. Le message s'affiche en une fraction de seconde "*Vous avez remporté le lot*". Oui ! Elle est à moi cette Seisenta !

Le coup de feu est passé, l'émotion retombe. Et elle fait place à un doux bonheur, le même qui m'envahit après chaque service quand mes équipes et moi-même avons donné le meilleur de nous-même pour satisfaire nos clients. La journée se termine aussi bien qu'elle aura commencé car ce soir, nous dinons entre amis et je réserve à mes invités une belle bouteille d'Yquem. Car le seul, le vrai, l'unique plaisir, c'est le partage de tous ces beaux produits. Amitiés, Philippe Chevrier

coup de cœur

armagnac mon amour



Mon amour pour l'Armagnac a commencé il y a une quinzaine d'années lors d'une visite au restaurant Le Cinq. Après un repas inoubliable, le sommelier du Cinq, Monsieur Eric Beaumard, partage avec nous sa connaissance des alcools du Sud-Ouest de la France et de leurs innombrables qualités, c'est alors qu'il nous a fait goûter différents producteurs et différents millésimes d'Armagnac. C'est à ce moment-là que ma curiosité pour cette région et ses remarquables spiritueux produits a été éveillée.

Depuis, je n'ai cessé de me plonger dans l'apprentissage et la dégustation de cette eau-de-vie séculaire qui, au fil des années passées en fût, atteint une apogée incomparable. S'il est vrai que peu de ces flacons sont passés entre

mes mains ces derniers mois en Wine o'clock, j'essaie dès que possible de m'en procurer à titre personnel auprès de maisons confrères ou auprès d'établissements spécialisés en spiritueux de collection. Nous sommes nombreux à apprécier les grands Armagnacs. Parmi les fidèles clients de Baghera/wines, nous comptons de vrais passionnés de cette eau-de-vie gasconne. Les flacons sont rares en ventes aux enchères et naturellement la compétition entre acheteurs est sérieuse. Grâce aux relations amicales et complices que nous entretenons avec le plus grand nombre de nos clients, nous finissons toujours par partager une de ces bouteilles d'Armagnac après un bon repas au Club 1865 by Baghera/wines à Genève ou ailleurs chez nos clients et amis. Pablo Alvarez

la leçon de bouchon de Gary

on fait à la boutique

On aime entendre ce doux bruit de bouchon lors de l'ouverture d'un beau flacon mais au-delà de ce bruit annonciateur d'un plaisir bachique, on porte souvent peu de considération à ce produit naturel et écologique incroyablement utile pour le vin : le liège.

Les Grecs et les Romains furent les premiers à l'utiliser pour obturer les amphores, puis dans l'histoire du vin on ne retrouvera le liège (après le cuir, le bois, le tissu...) qu'au début du xviii^e siècle, concomitamment à l'arrivée de la bouteille en verre.

Le liège est une matière première entièrement naturelle, dotée de propriétés uniques lui conférant un caractère inégalé : il est léger, imperméable aux gaz et liquides, élastique et compressible. Il est le compagnon idéal pour l'obturation des vins.

D'où vient le liège ? Le liège provient de l'écorce du chêne-liège, ce dernier pousse dans les pays de la méditerranée occidentale où le climat lui est favorable. Les subéraies (forêts de chênes lièges) du bassin méditerranéen représentent 2'100'000 hectares pour une production d'environ 200'000 tonnes de bouchons par an. Le Portugal reste le producteur principal avec 100'000 tonnes de liège produit chaque année (49,6%), puis l'Espagne (30,5%), le Maroc (5,8%), la Tunisie (4,9%), l'Algérie (3,5%), l'Italie (3,1%) et la France (2,6%).

Lorsque le chêne-liège est planté, une quarantaine d'années sont nécessaires avant de pouvoir produire des bouchons de qualité. La première levée appelée '*démasclage*' est réalisée

autour de 25 ans d'âge pour enlever la première écorce de l'arbre que l'on appelle le liège mâle. Il est généralement utilisé comme isolant. La deuxième levée s'établit 9 ans plus tard, on obtient un liège plus lisse mais il ne servira pas encore à la réalisation de bouchons. Le graal sera atteint après 9 autres années de patience. Les producteurs de chêne-liège pourront extraire cette merveilleuse matière première tous les 9 ans et ce, pendant plusieurs décennies puisque cet arbre vit en moyenne 200 ans, ce qui permet de réaliser 15 à 20 levées de liège. On extrait en moyenne 40 à 60 kg de liège par arbre. Une tonne de cette matière première produit en moyenne 66'700 bouchons, tandis que la production mondiale s'élève à 13 milliards de bouchons par an.

Mais derrière cette belle histoire de culture centenaire, il y a une ombre au tableau. Après de longues décennies durant lesquelles les professionnels du liège ont bénéficié d'un monopole de l'obturation des vins, le début des années 2000 sonne l'arrivée de la concurrence et de nouvelles techniques : bouchons synthétiques, bouchons en verre, capsule et bien d'autres. Dans un sursaut d'orgueil, les producteurs de liège se sont (enfin) attelés à l'un des points faibles du bouchon de liège : les TCA (trichloroanisoles, molécules responsables du '*goût de bouchon*').

Amateurs de vins, nous avons tous été confrontés à ce problème à la dégustation d'un vin (il est parfois léger, de l'ordre du doute ou parfois si présent que le scepticisme sera de mise).

L'industrie du bouchon a largement investi dans la recherche contre le TCA. Le premier producteur mondial de liège, la société Amorim, a notamment mis au point en collaboration avec *NOVA School of Science and Technology* une technologie révolutionnaire, *Naturity*®, entièrement naturelle basée sur les principes de la désorption thermique (dégradation des molécules sous l'effet de l'augmentation de la température), obtenus en travaillant sur des paramètres précis de pression, de température, d'eau purifiée et de temps. Pour faire simple, *Naturity*® optimise l'extraction des mauvais goûts qui pourraient subsister dans les bouchons de liège naturel afin d'extraire plus de 150 composés volatiles, dont le TCA ce qui est une magnifique nouvelle pour tous les épicuriens du vin, professionnels ou amateurs.

Aujourd'hui encore, 70% des vins dans le monde sont bouchés au liège et les challenges principaux pour les bouchonniers restent de continuer d'offrir aux vignerons et au consommateur un bouchon irréprochable à la qualité contrastante. Car il va sans dire que les grands domaines et propriétés viticoles (notamment ceux que vous retrouvez référencés dans votre Boutique by Baghera/wines de Genève) ne peuvent faire d'autre choix que celui d'un bouchon de grande qualité, seul moyen de permettre à leurs vins de traverser les années dans les conditions optimales, afin de satisfaire vos palais aiguisés.

À bientôt, Gary Bovagne



Cet élixir ancestral et mystérieux des massifs préalpins a su traverser les siècles, attirer la curiosité du plus grand nombre par son histoire et ses secrets et devenir de nos jours l'un des digestifs les plus recherchés au monde tant par les collectionneurs, les professionnels que les simples amateurs. Ce breuvage historique se retrouve partout : dans les supermarchés pour les cuvées classiques, dans les restaurants qu'ils soient étoilés ou non, dans les bars, celui en bas de chez vous ou dans les prestigieuses adresses de New York où les bartenders rivalisent de talent avec la création d'innombrable et délicieux cocktails, ou encore chez votre commerçant de vins fins comme à la boutique Baghera/wines avec ses anciennes liqueurs Chartreuse rarissimes. L'engouement est planétaire !

L'histoire de la liqueur Chartreuse est aussi une histoire de couleur, celle-ci est entièrement naturelle grâce à un assemblage de décoctions de plantes unique au monde. Nombreux, de nos jours encore, essaient de percer le mystère de ce procédé sans ajout de colorant, tandis que les moines du massif de la Grande Chartreuse conservent le secret de ce procédé depuis plus de 250 ans.

En 1737, une recette d'élixir consignée sur un mystérieux manuscrit daté de 1605 arrive dans le massif de la Chartreuse près de Voiron. Il est confié à trois frères

chartreux, dont le frère Jérôme Maubec, qui s'attellent à la réalisation de cet élixir au goût divin... Originellement, la couleur de cette liqueur est rouge mais elle n'est guère séduisante à la vue ni au palais. C'est après de multiples essais qu'en 1764 les moines exécutent et gravent enfin la recette définitive, tout en ayant soigneusement conservé les mêmes plantes initialement répertoriées dans le manuscrit historique. La première Chartreuse Élixir Végétal proposée à la vente sera de couleur verte et viendra même donner son nom aux nuanciers de couleurs : le « vert chartreuse » est né. La diffusion de ce nouveau distillat est lente et la consommation reste locale. Seuls 300 litres sont produits en 1824 et distribués principalement sur les marchés de Chambéry et Grenoble.

A partir de 1840, les choses s'accélérent. La Chartreuse Élixir Végétal est appelée Chartreuse verte et dans la foulée, naît la deuxième couleur, la Chartreuse jaune, élaborée d'après une liqueur créée deux années plus tôt, de couleur jaune pâle et plus douce que la verte, où la mélisse est l'ingrédient prédominant. Grâce à ses arômes subtiles, sa rondeur et une teneur en alcool plus faible que la verte (43° contre 55°), la Chartreuse jaune sureclasse la verte et devient même le best-seller puisqu'elle représentera quelques années plus tard 70% de la production et sera baptisée par les amateurs « Reine des liqueurs ».

Une troisième couleur vient s'inviter au bal des liqueurs, la Chartreuse blanche. Créée en 1860 par le frère Bruno Jacquet, elle est plus douce et moins onéreuse à produire puisque la quantité de plantes utilisées est moindre que pour ses deux sœurs. L'étape finale de la coloration n'étant plus opérée, on obtient ainsi une eau-de-vie transparente, surnommée « liqueur blanche ». Mais cette dernière titrant 43° comme la Chartreuse jaune, cette nouvelle liqueur ne permettra pas de détourner l'engouement des consommateurs acquis à la Chartreuse jaune. La production de ce distillat blanc s'arrête en 1900.

Au-delà du choix de la couleur, votre palais fera la différence par la dégustation. La Chartreuse verte est plus puissante avec des arômes de menthe, anis, citron, gingembre, poivre, sève de pin tandis que la Chartreuse jaune se goûte plus ronde et douce avec des arômes de fleurs, de curcuma, d'épices, de miel et d'agrumes. La liqueur jaune est aussi plus séduisante dans sa jeunesse. La qualité première de la liqueur Chartreuse est sans aucun doute l'évolution de sa complexité aromatique lorsqu'elle gagne en maturité. Unique distillat à continuer son évolution une fois en bouteille, les sucres s'assimilent avec le temps et livrent alors une inégalable palette de fragrances et d'arômes captivants.

Gary Bovagne



LOT 23 Baghera	
CHF	45 000
EURO	43 358
USD	49 057
HKD	382 381
CNY	312 803
CONVERSIONS ARE INDICATIVE	



à vos agendas

kipling #1

nouveau format en direct



Une ombre tomba au milieu du cercle. C'était Bagheera, la panthère noire. Sa robe est tout entière noire comme de l'encre, mais les marques de la panthère y affleurent, sous certains jours, comme font les reflets de la moire. Chacun connaissait Bagheera, et personne ne se souciait d'aller à l'encontre de ses desseins, car elle était aussi rusée que Tabagui, aussi hardie que le buffle sauvage et aussi intrépide que l'éléphant blessé. Mais sa voix était plus suave que le miel sauvage, qui tombe goutte à goutte des arbres, et sa peau plus douce que le duvet. »

Rudyard Kipling (1865-1936)

Quel merveilleux conteur que Rudyard Kipling. Son univers foisonne de créatures magiques, d'animaux charismatiques, de mondes fabuleux... qui en font une extraordinaire matrice de l'imagination.

Quel lien avec tout ceci me direz-vous ? Et bien c'est dans l'univers merveilleux du *Livre de la Jungle* de Rudyard Kipling que notre maison a puisé non seulement son nom (emprunté à la panthère Bagheera) mais nombre de ses valeurs fondatrices – une fougue enfantine, une créativité sans limites, une énergie quasi indomptée et l'intrépidité mêlée à la passion qui rend toute chose possible et réalisable.

De Rudyard Kipling, qui nous inspire tant, nous avons aussi choisi d'emprunter le nom pour baptiser le nouveau format de ventes aux enchères que nous inaugurons en ce mois d'avril 2022. Ces ventes en ligne réalisées en livestream depuis notre *Club 1865 by Bagheera*, à Genève,

vous permettront d'accéder à certaines des plus exceptionnelles collections de grands vins offertes sur le marché, depuis le confort de votre maison, le dimanche après-midi, en toute sérénité, grâce à notre plateforme de *online bidding* longuement éprouvée. Ce format 'Kipling' devient l'écrin privilégié de collections inédites, de vins rares et introuvables ailleurs sur le marché, à la provenance irréprochable et aux conditions de conservation exemplaires. Une fois encore, c'est pour nous l'occasion de célébrer les vins vecteurs d'émotion, les vignerons de talents et les collectionneurs passionnés et attentifs au travers d'un événement qui célèbre l'exceptionnel, l'inouï, le singulier, l'unique...

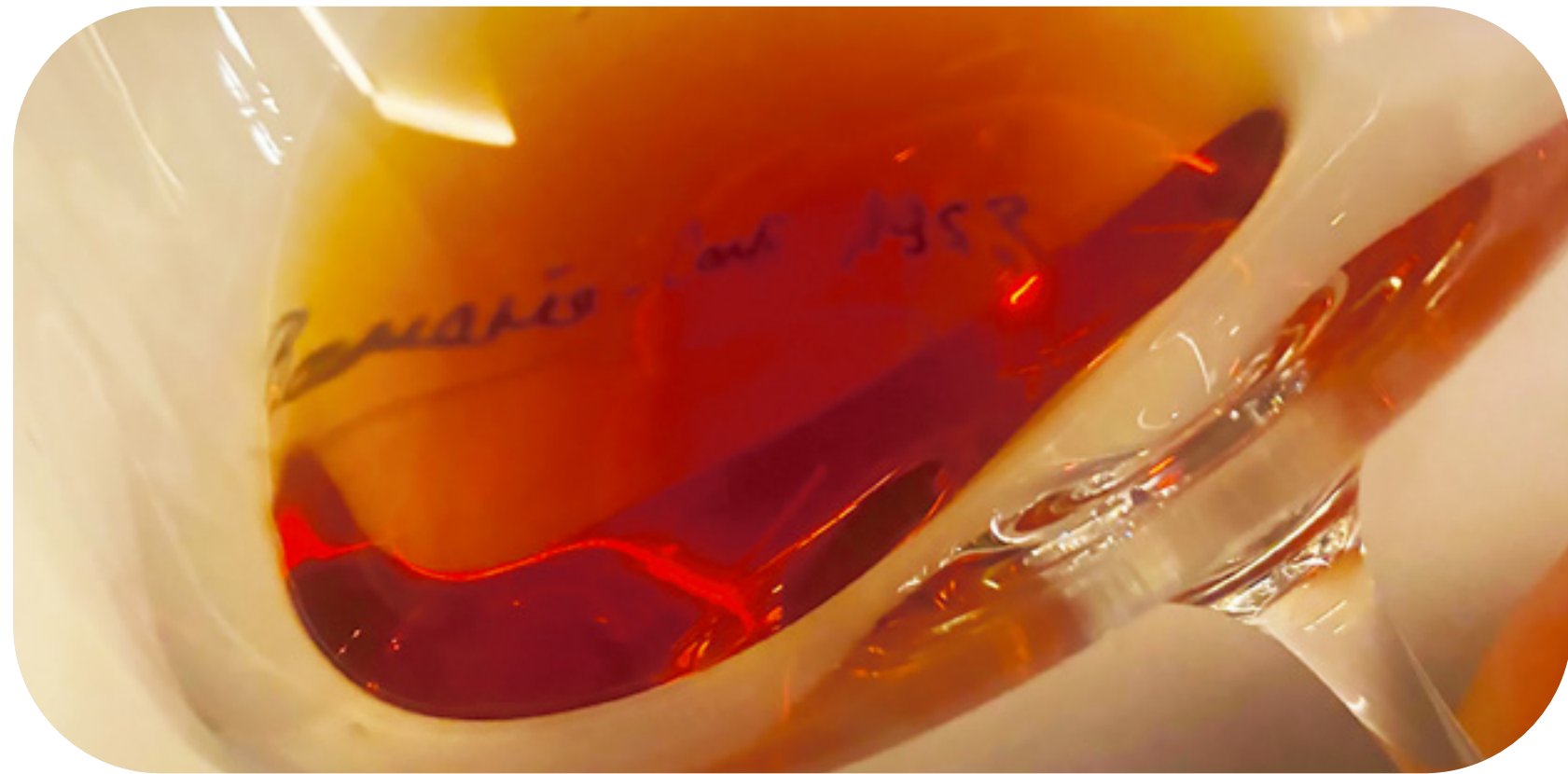
Pour inaugurer ces ventes 'Kipling', nous avons l'immense plaisir d'offrir aux amateurs de Pinot Noir de Bourgogne une incomparable collection de vins du Domaine René Engel des années 1970 à 1990. Offerts pour la première fois en vente aux enchères, ces flacons ont été gardés jusqu'alors dans la cave d'un collectionneur privé en Bourgogne. Les flacons ont été transportés jusqu'aux Ports Francs de Genève en février 2022. Vous trouverez sur le catalogue en-ligne le détail de ces 48 lots d'exception, de bouteilles de Vosne-Romanée 1978, aux magnums d'Echézeaux 1995 sans oublier nombre de Clos-Vougeot façonnés par le talentueux Philippe Engel durant les décennies 80 et 90. Au total, ce sont 282 bouteilles et 24 magnums d'une provenance unique que nous avons le plaisir de mettre en lumière à l'occasion de cette toute première vente 'Kipling'. Rendez-vous le dimanche 24 avril.

Julie Carpentier

au club 1865

extra-ordinaire

6 millésimes de Romanée-Conti en dégustation



hors des normes, hors de la réalité, un moment hors de tout. C'est ce que je retiendrai de cette soirée du 5 février 2022 au Club 1865 by Baghera. Rappelez-vous, il y a un an et quelques mois, nous avons ouvert un Club qui se voulait une extension de chez soi, la pièce complémentaire de la maison de chacun des membres, un lieu tourné vers les plaisirs éphémères de la gastronomie.

Ce Club, ce lieu, personnifie le « pourquoi » nous faisons notre métier : réunir, partager et déguster (l'ordre des mots n'a que peu d'importance). Or, cette fameuse soirée de

février sera certainement l'un des moments emblématiques qui incarne le mieux ce que j'évoque ici.

Dix épicuriens passionnés se réunissent autour de leur passion commune et sur l'impulsion d'un membre du Club 1865 qui avait à cœur d'organiser cette dégustation historique de six millésimes de l'illustre Romanée-Conti, monopole du Domaine de la Romanée-Conti. Une occasion fort attendue, où se mêlent appréhension et excitation, quand arrive le moment pour notre hôte de déguster et de partager ces très rares millésimes, issus de sa collection personnelle. Épicurieusement vôtre, Arthur Leclerc

... en détail

Vins dégustés en accord mets et vins,
créé conjointement avec Dominique Gauthier & son équipe
du restaurant le Chat-Botté à Genève

apéritif

*Champagne Krug Vintage 1996
(deux bouteilles)*

Accord : Amuse-bouche, déclinaison de carottes en trois cuissons, gelée aux agrumes.

Deux bouteilles particulièrement différentes dans leur évolution. L'une, d'une jeunesse époustouflante et d'une tension exceptionnelle, aux arômes qui impressionnent d'immuableté. La seconde est plus évoluée, aux notes plus gourmandes de beurre fondu, de coing. On notera la finesse de la bulle, valable pour les deux flacons.

d'herbes fraîches, de poire, de safran et de bois noble. Une bouche d'une fraîcheur et d'une tension qui impressionnent tout de suite, associés à une longueur en bouche qui n'en finit pas. Du cristal et des notes iodées qui me rappellent les oyster leaves.

plat de viande

*Domaine de la Romanée-Conti,
Romanée-Conti*
Accord : Volaille

Romanée-Conti 1953

Ce qui marque en premier lieu, c'est cette couleur, un rose-orange pâle presque jaune. Pour ainsi dire pas de note de rouge. Tandis que le vin est versé, on goûte déjà à l'autre bout de la table, les fragrances de cette Romanée-Conti 1953. Impressionnant. Cette rose si typique, jasmin, miel et baies. En bouche c'est racé, long en bouche et surtout d'une puissance qui rend l'accord mets & vins absolument fabuleux.

Romanée-Conti 1955

Dans l'ouvrage de Laurent Delpech « *Le Prince de la Romanée-Conti* », voici comment il décrivait ce millésime en 2014 : « *Un grand millésime qui a bénéficié d'un été très chaud mais qui a été long à s'ouvrir... Délicieux en bouche, extrêmement parfumé.* » Il n'y a que du vrai dans ces propos ! Nous avons eu peut-être moins de chance avec une bouteille qui nous a réservé un léger goût de bouchon. L'un des participants mentionnait : « *C'est impressionnant à quel point le vin est imposant, on a l'impression qu'il lutte contre ce défaut.* » Un grand vin assurément, partiellement masqué.

Romanée-Conti 1959

Ce nectar qui a fait couler beaucoup d'encre, j'en rêvais et je n'ai pas été

déçu. Ce qui impressionne d'entrée, c'est ce sentiment d'éternité. On a la sensation que ce vin ne déclinera jamais. Les arômes de rose, mais aussi ceux d'un bois raffiné, mêlés aux tannins fondus, le tout baigné d'une belle vigueur malgré l'âge. A l'unanimité, ce fut LE vin de la soirée.

Romanée-Conti 1961

Nez très fin, très élané. Encore beaucoup de fruit. Très vif en bouche et des notes herbacées. Un équilibre exceptionnel et d'une jeunesse époustouflante.

Romanée-Conti 1964

Nez très floral, comparativement au 1961 qui était nettement plus sur le fruit. En bouche, un volume à couper le souffle. Grande bouteille, qui nécessite également beaucoup d'ouverture.

dessert

*Domaine de Bongran,
Cuvée Spéciale Botrytis 1989*
Accord : La pomme

Je dois admettre avoir été un peu surpris par la proposition de ce vin pour clôturer ce moment exceptionnel, et cela prouve que l'on apprend continuellement. Tout simplement prodigieux, une acidité exceptionnelle qui accompagne un sucre parfaitement maîtrisé donnant un équilibre divin. Un accord avec le dessert parfait.

digestifs

*Un Madère du XIX^{ème} & deux grands
Marcs de Bourgogne*
F. Miguels, Sercial 1830 & Marc de Bourgogne de la Romanée-Conti 1949 & Marc de Bourgogne 1959 du légendaire Domaine Henri Jayer.



journal de voyage

béatitude(s) espagnole(s)

Se réunir pour partager les multiples joies et plaisirs qu’offre le vin, telle est l’ambition première du *Club 1865 by Baghera/wines*. Nous avons, depuis la fondation du Club (depuis un an et demi maintenant), mis notre créativité collective au service de cette visée épicurienne et avons ainsi démultiplié les occasions et les formules bachiques, toujours au service de notre passion pour le vin. C’est tout naturellement qu’en septembre dernier, nous avons inauguré le tout premier voyage en dehors des murs de notre Club genevois, en terres espagnoles, en Castille-Léon plus particulièrement.

Nous étions une dizaine à quitter Genève en cette fin d’été pour découvrir pour les uns, ou re-découvrir pour les autres, certains des joyaux de la Ribera del Duero, cette *Denominacion de Origen* située à 150km au nord de Madrid, région viticole qu’on ne présente plus et qui jouit de vignobles extraordinaires répartis sur ce haut-plateau façonné par un climat continental, favorable, entre autres, au cépage Tempranillo.

Nous avons été reçus dans certaines des plus passionnantes propriétés de la région : Dominio de Pingus, Bodegas Aalto, Dominio del Aguila, Alión... Le point d’orgue de notre incursion en Ribera del Duero restera pour nous tous une captivante journée dans le vignoble de Vega Sicilia et une non moins remarquable soirée à la propriété en compagnie de Pablo Alvarez père et fils.

Comment ne pas être profondément touchés par l’accueil prodigieux qui nous a été réservé lors de cette soirée. Voyez par vous-même...

liste des vins

- 3 Bot. Champagne Krug Clos du Mesnil 2004
- 1 Bot. Mandolás 2019
- 3 Bot. Petrás 2017
- 2 Bot. Pintia 2011
- 2 Bot. Alión 2010
- 1 Magnum Valbuena 2016
- 1 Magnum Château Angelus 2016
- 1 Magnum Valbuena 2009

- 1 Bot. Château Lafleur 2009
- 2 Bot. Vega Sicilia Unico 2012
- 1 Bot. Vega Sicilia Unico 2004
- 1 Bot. Vega Sicilia Unico 1996
- 1 Magnum Vega Sicilia Unico 1981
- 2 Bot. Vega Sicilia Unico 1942
- 1 Bot. Montrachet 2013 (*Domaine des Comtes Lafon*)
- 1 Magnum Montrachet 2013 (*Domaine de la Romanée Conti*)
- 2 Bot. Tokaj Oremus 5 Puttonyos 2013
- 2 Bot. Tokaj Oremus 6 Puttonyos 1972
- 1 Bot. Puligny-Montrachet Clavoillon 2018 (*Domaine Leflaive*)

menu

- Jamon iberico
- Croquetas
- Cocochas de Merluza a la Romana
- Bullabesa de pesacado y marisco
- Arroz de pollo de corral y trompeta negra
- Paletilla de lechal asada
- Torrija caramelizada y helado de mascarpone

Cette longue journée nous aura offert non seulement la possibilité de voyager dans l’histoire de Vega Sicilia mais aussi de faire de belles rencontres avec les personnes qui œuvrent jour après jour à transmettre au travers des vins de Tempos Vega Sicilia, les émotions que seuls les vins iconiques sont capables de vous offrir, au travers du temps. La rencontre avec Monsieur Pablo Alvarez Mesquiriz est sans doute l’une des plus belles rencontres de ce séjour en Ribera del Duero. De cette rencontre je ramène beaucoup de souvenirs, de parfums (les chais d’élevage, la tonnellerie, les deux bouteilles d’Unico 1942 absolument irréelles...) d’images (la parcelle conservatoire de Hontanon aux vignes centenaires, les sublimes jardins de Vega, la maison familiales où nous fûmes reçus à diner...) mais je rapporte aussi le contenu d’un entretien avec Pablo Alvarez Mesquiriz que j’ai l’immense plaisir de partager avec vous, ci après.

Amitiés bachiques, Vahé Gabrache



entretien

tête à tête avec Pablo Alvarez Mezquiriz

Depuis quand Vega Sicilia existe t-il et depuis quand êtes-vous le gardien de ce domaine historique de la Ribera del Duero?

Le Domaine Vega Sicilia a été fondé par Eloy Lecanda en 1864. Notre famille l’a acquis en 1982 et je suis le responsable des activités viticoles dans la famille depuis 1985.

Que représente Vega Sicilia pour vous ?

Vega Sicilia c’est ma vie, ma passion, dans laquelle je m’investis du lever au coucher en espérant chaque soir avoir toujours donné le meilleur pour le Domaine.

Dans quel esprit et avec quels objectifs avez-vous développé Vega Sicilia depuis que votre famille a fait l’acquisition du domaine ?

La motivation a toujours été de produire un grand vin, année après année de continuer de l’améliorer. Vega Sicilia en 1982 était le Domaine le plus emblématique d’Espagne et aujourd’hui, après 40 ans de travail, il reste le domaine le plus prestigieux et reconnu de tous les domaines espagnols au monde.

J’ai toujours pensé que le vignoble est la base de tout domaine et bien sûr j’essaie d’avoir le meilleur vignoble possible depuis 40 ans. Eloy Lecanda a importé de France en 1864 de nombreuses variétés françaises qui ont constitué, avec le Tinto Fino, le vignoble originel de Vega Sicilia. Pendant de nombreuses années, jusqu’en 1927, nous étions la seule cave dans ce qui est aujourd’hui la Ribera del Duero. Cela a permis à Vega pendant de nombreuses années de faire une sélection massale dans ses vignobles, chose que personne n’avait en tête mais qui est inévitable pour augmenter ou remplacer nos vignobles. C’est ainsi que la grande valeur de la propriété est née. L’héritage constitué par notre vignoble est unique dans la région et dans de nombreuses parties du monde.

Pendant toutes ces années, nous avons récupéré le vignoble tel qu’il était au XIX^{ème} siècle. Quant aux vins, je pense qu’année après année ils ont gagné en qualité, en préservant avant toute chose leurs personnalités. Je crois que l’un des plus grands succès du domaine a été de rester fidèle à sa personnalité, au-delà des modes qui, elles, finiront toujours par passer.

Aviez-vous un modèle entrepreneurial en tête en reprenant le domaine et en fondant Tempos Vega Sicilia ?

Je n’ai jamais eu un modèle en tête, uniquement de la qualité. J’ai visité de nombreux vignobles et régions de France et je suis toujours retourné avec une véritable admiration de ce qui y avait été réalisé, créant « la culture du vin ». Bordeaux vous éblouit et la Bourgogne vous fait tomber amoureux. Ce sont deux régions merveilleuses. Et la Champagne, la vallée du Rhône, l’Alsace... Mais, oui, la qualité ! Et nous voulions aussi pouvoir créer un groupe de Domaines dans différentes régions où nous pourrions faire de grands vins. Mais un grand vin demande des années d’efforts, de connaissances et d’apprentissages permanents. Le temps dans le monde du vin est quelque chose d’unique et de magique. A partir de là « Tempos... ».

Quelles sont vos sources d’inspiration pour les développements futurs du domaine ?

La plus grande source d’inspiration se trouve dans chaque domaine viticole de chaque région que vous pouvez connaître. Dans tous ces territoires, vous apprenez ce que vous devez faire et ce que vous ne devez pas faire. Tout cela va à une vitesse vertigineuse : la technique, les connaissances portées au soin de la vigne, celles liées à l’élaboration des vins, tout avance et il faut les connaître. Si vous arrêtez d’apprendre, vous êtes mort. Je ne

crois pas à cette idée selon laquelle « c’était mieux avant ». Il n’y a jamais eu d’aussi grands et bons vins qu’à notre époque.

Le changement climatique est une composante importante de la viticulture de ce début de XXI^{ème} siècle. Comment abordez-vous ce challenge environnemental et climatique chez Tempos Vega Sicilia ?

Nous l’affrontons comme nous le pouvons. Je ne sais pas si le changement climatique est aussi rapide qu’on voudrait nous le faire croire. Notre terre a 4,5 milliards d’années et le climat n’a jamais arrêté de changer et il ne s’arrêtera pas de changer. Il est évident que nous ne devons plus gâcher les ressources de cette planète où nous vivons mais ce désir de préserver, d’arrêter, de changer l’évolution de notre planète, je pense que c’est un désir impossible.

Nous devons être conscients que nous devons prendre soin de l’environnement dans lequel nous vivons et prendre soin du vignoble avec le sens commun, le plus commun des sens. Je ne pense pas qu’il soit nécessaire d’aller à l’extrême, mais je crois en la recherche d’équilibre. Toujours dans l’équilibre est la grandeur des choses et des gens.

Comment voyez-vous Tempos Vega Sicilia dans 10 ans, en 2032 ?

Je voudrais la voir produire encore de plus grands vins, avec notre dernier projet en Galice en cours de consolidation et en pensée à un nouveau projet. Voyez – nos vins ont une âme et certaines de leurs vendanges sont d’authentiques œuvres d’art.

Quels sont pour vous les 3 plus grands vins/millésimes de Vega Sicilia ?

Vega Sicilia Unico 1942, 1962, 1999 et 2004.

Lisez la suite de l’entretien sur notre blog.



kipling #1

domaine rené engel

une collection privée

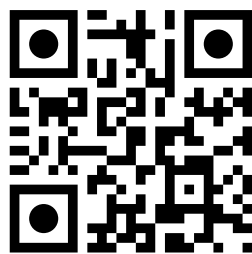
— vente en-ligne livestream —

24.04.2022 (à 14h)

en direct depuis le *club 1865 by baghera/wines*

catalogue

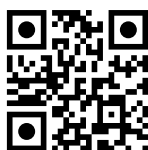
À consulter sur notre site
www.bagherawines.com



*scanner pour accéder
au catalogue en ligne*

Édition limitée
à commander auprès de :
office@bagherawines.com

Baghera/wines



suivez-nous sur instagram

rue adhémar-fabri, 2
1201 genève, suisse
tel +41 22 910 46 30 – office@bagherawines.com
www.bagherawines.com



visitez notre site web

crédits — rédaction: michael ganne, julie carpentier, pablo alvarez, gary bovagne, arthur leclerc, & nos "invités" philippe chevrier et vahé gabrache — direction artistique & maquette: olivia bouët-willaumez
photos & illustrations — alex teuscher (p.2), johann baptiste homann (1664-1724, p.3), olivia bouët-willaumez (p.4, 9), vincent gelly (p.5), nina slavcheva (p.7-8), florian luthi (p.8, 10-11), arthur leclerc (p.12),
domaine vega sicilia (p.14-15), — imprimé par la manufacture deux-ponts (38320 bresson, fr) en mars 2022 — Baghera/wines Auction & Trading SA — tous droits réservés, 2022