

Baghera/wines

il.
était
une
fois

time to B wine #14

Le droit devant

Chers amis, Les traditionnels vœux de la nouvelle année sont de plus en plus délicats à souhaiter depuis janvier 2020 tant les dernières années nous ont procuré leurs lots de surprises... sans les nommer pour la millième fois, quelle situation va bien donc nous procurer 2023 ??

Quoiqu'il en soit, je vous souhaite à tous mes merveilleux vœux pour le millésime 2023.

Et quoiqu'il en soit aussi, Baghera/wines continuera cette nouvelle année avec son éternel enthousiasme paisible, déterminé et communicatif grâce à nos équipes basées à Genève, Nuits-Saint-Georges, Singapour et Hong-Kong. Nous aurons le plaisir d'inaugurer nos premières ventes à Singapour dès le mois de février et tout prochainement nos ventes en France tout en continuant de faire vivre à Genève nos belles enchères mais aussi notre club et la boutique.

Comme vous le savez, tous les projets entrepris avec et par Baghera/wines se déroulent dans une idée de partenariat positif, toujours à l'écoute de nos clients mais aussi du marché afin de s'adapter au mieux avec toute la souplesse nécessaire. On se doit de respecter la mise en valeur et la passation d'une belle bouteille comme on se doit de



respecter la conservation, l'ouverture et la dégustation de cette même belle bouteille, c'est important pour nous.

Alors si vous avez besoin de conseils depuis la conservation de vos vins, à la valorisation de votre cave, dans notre boutique pour partager et continuer le perpétuel apprentissage du monde du vin, voire-même tout simplement d'un tire-bouchon pour vous aider à ouvrir vos bouteilles, toutes les équipes de Baghera/wines se tiennent à votre disposition pour chacune de ces situations.

Et sans vouloir parler que de chiffres et de records comme certaines maisons, Baghera/wines a de nouveau en 2022 adjudgé la bouteille la plus chère de l'année en vente aux enchères... comme certains des plus beaux lots de l'année que vous pouvez retrouver sur notre site... Plus que jamais notre

respect pour toutes ces vigneronnes et tous ces vigneron qui font ces vins qui nous régaleront continuera de conduire notre chemin pour l'année 2023 et notre métier de passeur. De très belles collections vous attendent avec déjà de beaux catalogues en préparation...

Nous sommes donc à votre disposition pour continuer ce partage... Quoiqu'il en soit en 2023 !

Amicalement, Michael Ganne



un vent de changement • souffle sur nos wine o'clocks

Chers ami.e.s, dans cette nouvelle édition du *time to B wine*, je voudrai vous parler du fonctionnement de nos ventes en ligne *Wine o'clocks* et du tournant que nous leur faisons prendre en 2023.

Comme vous le savez probablement, notre système était né de l'observation des ventes au cadran pratiquées traditionnellement sur les marchés aux fleurs en Hollande : dans ces ventes chaque lot commence au prix le plus élevé et descend jusqu'à ce que l'acheteur enchérisse au prix qu'il juge le plus approprié. C'est en partant de ces ventes traditionnelles, que Baghera/wines a développé son propre système d'enchères en 2016, animant des enchères à rebours commençant à l'estimation haute et descendant par étapes progressives jusqu'à l'estimation basse du lot. Ce système, sans précédent dans le monde des enchères de vins, a offert à nos clients internautes six années durant une plateforme ludique, fiable et a vu beaucoup de spectaculaires batailles d'enchères et records d'adjudications !

Notre goût du challenge et du défi, nous conduit à écouter ce besoin de faire évoluer ces ventes 100% en ligne, mais aussi de faire progresser ces ventes au même rythme que les étapes de



croissance que traverse Baghera/wines en tant que société. Celle d'ouvrir notre bureau à Singapour en 2022 et d'initier nos ventes aux enchères dans la « Suisse d'Asie » début 2023 nous aura servi de catalyseur pour pleinement assumer l'envie de casser le système original de nos *Wine o'clocks*, pourtant plébiscitées depuis toutes ces années par nos clients des quatre coins du globe.

À l'image de nos ventes en salle et des ventes que nous appelons *Kipling*, qui fonctionnent toutes de la manière

traditionnelle (ie, système par enchères montantes), nous souhaitons offrir à compter de 2023 le même format à nos ventes en ligne, qu'elles soient à Genève ou à Singapour. À compter de février, toutes nos *Wine o'clocks* s'alignent sur le principe du système ascendant traditionnel avec la touche Baghera, comment pourrait-il en être autrement... à chaque fois sa marotte ! Ces ventes qui restent mensuelles (Genève) ou bi-mensuelles (Singapour) seront plus que jamais le théâtre de batailles d'enchères endiablées, portée par une sélection toujours irréprochable de vins à la provenance certifiée et aux conditions de préservation irréprochables.

Je vous invite à participer à nos prochaines ventes *Wine o'clocks* de Genève et Singapour dès février, car si leur nom reste inchangé, vous pourrez tester ces nouvelles enchères exclusivement en ligne dans un nouveau design et avec des fonctionnalités toujours plus performantes pour votre plaisir et votre confort.

De très belles collections de vins d'exception vous attendent cet hiver sur bagherawines.com et nous nous réjouissons d'avoir votre retour d'expérience sur cette nouvelle formule.

Longue vie aux *Wine o'clocks* !

Pablo Alvarez

liqueur Chartreuse à cœur



Stat crux dum volvitur orbis

Il est un mot qui agit sur moi comme une capsule spacio-temporelle : Chartreuse. Comme un détonateur, le mot déclenche un panorama d'images immuables et de sensations de mon enfance : celle de l'armoire à liqueurs de mon grand-père maternel où les Chartreuse tenaient une place privilégiée, le sucre imbibé d'élixir que nous donnait notre grand-mère lors des innombrables voyages (tortueux) effectués enfant entre le Val de Loire et notre maison des Alpes, la photo en noir et blanc du grand-tonton maternel Dom Louis-Paul Rousseau sur le chemin de l'exil, alors sous-procureur de la Grande Chartreuse et qui vécut au monastère jusqu'à l'expulsion *manu militari* de 1903, les odeurs de camphre et de plantes séchées de la pharmacie où ma chère maman officia toute sa carrière, la liqueur de génépi que nous faisons l'été avec mes sœurs sous les instructions 'alchimistes' de notre grand-père.

Bref, cette liqueur a une place toute spéciale dans mon cœur : je la tiens même pour responsable de mon inclination à vingt ans pour le monde plus étendu des « vins et spiritueux ». Et au fil des ans, dans l'exercice de cette passion dont j'ai fait ce métier qui m'amène à côtoyer aussi nombre d'amateurs de spiritueux, je me rends compte que la liqueur Chartreuse entretient souvent un rapport très personnel avec chacun et chacune d'entre eux. « On n'y

vient pas par hasard »; l'immortelle et spirituelle liqueur tisse avec chacune et chacun d'entre nous un lien qui maille spiritualité, histoire, savoir-faire & tradition, mysticisme, mais aussi transmission, épicurisme, valeurs de partage et de contemporanéité.

« *Once upon a time... Chartreuse* » est aussi l'histoire d'une longue passion qui bascule progressivement dans la collection. Quand l'amateur passionnément fou se met à la recherche de chaque flacon (en multiples), des bouteilles rares dites 'introuvables', quand il se transforme en dénicheur de trésors capable de parcourir des centaines de kilomètres pour aller examiner et convoier ces liqueurs historiques, ces affiches rares, ces objets publicitaires insolites voire inédits.

« *Once upon a time... Chartreuse* » est LA collection parfaite, regroupant plus d'un millier de flacons et des centaines d'objets patiemment chinés, recherchés, localisés, échangés, négociés et acquis. Aussi complète qu'étendue cette collection privée française proposée les 4, 5 et 6 mars prochains à Genève est LA plus belle collection de Chartreuse jamais offerte sur le marché, et elle porte en elle la marque de la passion et du partage, cette garantie irremplaçable qui atteste d'un geste d'amour, à rassembler le meilleur du meilleur pour en faire un ensemble unique.

Julie Carpentier

la déferlante

verte et jaune



à la fois un massif géographique, un ordre religieux, une liqueur et une couleur (le vert chartreuse), les origines inconnues entourant cet élixir de longue vie — ou liqueur Chartreuse — participent pleinement au récit et à renforcer l'atmosphère de légende qui anime la famille des passionnés et amateurs de l'immortelle liqueur Chartreuse.

Conjugaison de savoir-faire d'une congrégation religieuse, cette liqueur aux 130 ingrédients, est un patrimoine remarquable alliant connaissance des plantes, art de la distillation et permanence du secret de confection, cela malgré les vicissitudes de son épopée. La liqueur des Pères Chartreux dont la qualité et la renommée ont largement traversé les frontières et les siècles suscite plus que jamais un engouement intemporel auprès des aficionados et collectionneurs de cette liqueur spirituelle au gout unique et à l'histoire séculaire.

1567, c'est le nombre de témoins de cette histoire, fruits d'une rencontre entre la liqueur Chartreuse et le collectionneur-auteur de ce majestueux rassemblement de flacons, que nous avons le privilège de mettre en lumière en mars prochain, tel un hommage au savoir-faire et au dévouement de l'ordre cartusien dédié à l'élaboration et au dévelop-

pement de l'élixir de longue vie. « *Once upon a time... Chartreuse* » est une série de ventes insolites, très intimes et personnelles, assortis d'une série de dégustations autour du monde en préambule à l'adjudication-événement du mois de mars 2023. Car la Chartreuse, déferlante verte et jaune, rassemble. Par son aptitude à traverser les époques, le mystère qui entoure sa création mais également la transmission des secrets de fabrication à l'origine. Jamais liqueur n'aura suscité tant de curiosité et passion. C'est la raison pour laquelle nous nous sentons particulièrement honorés de la mission qui nous a été confiée dans la dispersion de cette collection hors norme, qui fera date dans le monde des grandes liqueurs.

D'ailleurs, si vous me demandiez de vous guider au travers d'une sélection de liqueurs à boire, à garder et à offrir à vos enfants parmi les bijoux de cette collection, voici une liste de quelques gourmandises à étudier de près.

À vous, chers admirateurs, collectionneurs, passionnés, gourmets, de déguster et partager cette éternelle liqueur Chartreuse pour que sa nature vibrante et incarnée se transmette de palais en palais pendant encore de longues décennies.

Julie Carpentier

3 flacons à boire

- Chartreuse Verte « *VEP* » 1963, 1 bouteille
- Paire de Chartreuse Verte & Jaune « *Licor Cumbre* » 1951-1959, 2 bouteilles
- Chartreuse Jaune « *Jadis* » 1932-1935, 1 bouteille

3 flacons à garder

- Chartreuse « *Reine des Liqueurs* », verticale de 2010 à 2022, 13 bouteilles
- Chartreuse Verte « *Carbone* » 2016, 1 jéroboam
- Chartreuse Jaune « *La Tarragone du siècle* » 2007, 1 bouteille

3 flacons pour vos enfants

- Chartreuse Épiscopale « *Fous de Chartreuse* » 2021, 2 jéroboams
- Chartreuse « *Santa Tecla* » verticale complète de 2000 à 2021, 43 bouteilles
- Paire de Chartreuse Verte et Jaune « *Gruño* » 1965-1966, 2 bouteilles





T balade en Toscane

La Toscane, terre de civilisation étrusque où la vigne et le vin avaient déjà leur place. Terroir riche d'histoire et de magnifiques paysages méditerranéens où les collines s'entremêlent à l'horizon, parsemées d'oliviers et de vignes... Le paradis en somme.

Lors de ma première découverte du vignoble Toscan, en 2008, ce fut en compagnie de Monsieur Paolo Basso (Meilleur sommelier du monde 2013). Notre périple débuta tout naturellement par le vin le plus célèbre de la région, l'un des symboles de l'Italie, le vin de Chianti.

Entre Florence et Sienne, cette région viticole – la plus grande de Toscane – est subdivisée en 8 sous-zones : Classico (Florence et Sienne), Colli Aretini (Arezzo), Colli Fiorentini (Florence), Colli Senesi (Sienne), Colline Pisane (Pise), Montalbano (Pistoia, Prato), Montespertoli (Montespertoli) et Rufina (Rufina).

Mais dans les années 1970, le vignoble de Chianti est en crise. Surproduction, législation trop complexe imposant des cépages qui ne rendent pas grâce à l'appellation... le Chianti est cantonné à un vin bas de gamme sans grande saveur. C'est alors que certains producteurs proches de la mer Lygurienne décident de fabriquer des vins de qualité supérieure à partir d'un cépage unique, le Sangiovese.

Deux viticulteurs de l'appellation Chianti Classico, terroir historique des meilleurs vins de l'appellation, sont précurseurs de cette « révolution ». Sergio Manetti à Monteverdine et Paolo de Marchi au domaine Isole e Olena : ils baptisent leur nouveau vin le Pergole Torte (Manetti) et Cepparello (De Marchi).

Notre visite débuta donc au domaine Isole e Olena, propriété de la famille De Marchi depuis 1956 et qui vient alors d'être achetée par le groupe EPI (qui possède déjà un autre mastodonte de la Toscane, Biondi Santi). Le domaine Isole e Olena est une propriété de 56ha d'une beauté à couper le souffle, avec une vue imprenable sur les collines face aux majestueuses tours du village de San Gimignano. Il est né de l'union de deux exploitations, le village d'Isole et celui d'Olena où vivaient plus de 130 viticulteurs, paysans et ouvriers agricoles entretenant ces terres. Mais quand arrive l'exode des campagnes vers les villes dans les années 60, il laissa place à deux villages

quasiment fantômes, où seule une poignée d'employés du domaine vivent à l'année.

Paolo de Marchi, qui repris les rênes après son père dans les années 70, a littéralement métamorphosé le domaine en impulsant avec génie son dynamisme, son approche créative et ses talents d'œnologue. Son surnom de « M. Sangiovese », il le tient de son amour pour ce cépage lorsqu'il lança en 1980 le premier millésime de son Cepparello (100% Sangiovese). Il exprime le meilleur de son terroir et produit des vins d'une élégance et d'une finesse incroyables. Les anciennes fermes du domaine sont restaurées afin de rendre la vie à la campagne plus attrayante, de créer un lieu où l'on aime vivre et travailler tout en respectant la nature. Pour ériger ces terres, des oliviers et d'anciennes variétés de céréales poussent en alternance avec les vignes. Le domaine est également indépendant sur le plan énergétique. En plus du Cepparello, le domaine Isole e Olena produit un magnifique Chardonnay, une Syrah, un Cabernet Sauvignon et bien entendu un Chianti Classico et un Vino Santo très raffiné.

Naturellement dans ce récit de balade, j'aurai également pu vous parler du majestueux Brunello di Montalcino : sans aucun doute le fer de lance des vins de Toscane, lequel est passé d'un petit bourg inconnu à l'une des appellations les plus prestigieuses d'Italie. Situé dans la région de Montalcino au sud de Sienne, il doit sa création à la famille Biondi Santi qui eut l'idée dans les années 1870 de créer un clone à partir du cépage Sangiovese appelé Sangiovese Grosso ou Brunello dans la région qui s'avérera plus résistant aux attaques du phylloxéra.

J'aurai également pu vous conduire au travers des collines de Toscane pour rejoindre la mer et vous faire découvrir le magnifique vignoble de Bolgheri mis en lumière par le légendaire vin Sassicaia, qui a joué un rôle majeur dans la reconnaissance de cette partie-ci de la Toscane et dans la révolution des vins « Supers Toscans » initiée dans les années 60.

Mais tout ceci, j'aurai le plaisir de vous le partager directement lors de votre prochain passage à La Boutique et de vous faire découvrir les belles pépites de ce magnifique vignoble.

Gary Bovagne

Singapour, la ville épicurienne

Depuis octobre 2022, le nouveau bureau de Baghera/wines est ouvert dans cette ville époustouflante de l'Asie du Sud-Est. Bien avant d'ouvrir cette nouvelle adresse, nous avons rencontré de nombreux Singapouriens et résidents de cette ville. Nous savions leur passion pour la gastronomie et le vin, mais je me suis rendu compte au cours des premières semaines que cela ne s'arrêtait pas à notre réseau. Il est presque impressionnant de voir à quel point le « bien manger » importe et passionne. Que ce soit dans un « food court » ou dans un établissement étoilé, l'épicurienne population fait preuve de patience si nécessaire, réserve à l'avance et, bien sûr, commente et partage. Sur les réseaux sociaux (nous sommes en 2023) mais surtout ensemble autour de tables car le bal est presque infini tant l'offre gustative de Singapour est large. C'est pour moi honorable et bien plus intéressant que les commentaires souvent futiles que l'on peut trouver sur des sites internet bien connus. Il est aussi important de remercier ceux qui m'ont accueilli et ouvert leurs bras dès mon arrivée. Cela me rappelle une phrase que m'a dit un membre du Club 1865 de Baghera/wines : On ne peut jamais être déçu par un épicurien, car celui qui aime les plaisirs de la gastronomie a pour base l'amitié, le partage et la bonté.



Il est temps de parler des six prochains mois et du programme de Baghera/wines Singapour. Il sera rempli de moments uniques reflétant notre amour du vin et des spiritueux :

Programme de dégustation

22 février – Dégustation de J-Y Bizot au restaurant Odette
2 avril – Le déjeuner du dimanche #1 à TB80 space
21 avril – Château et Domaine des Tours (Emmanuel Reynaud)
5 mai – Le Dîner Particulier #2

Programme des enchères de Singapour en 2023

23 février – Wine o'clock #1 Singapour – J-Y Bizot only
27 avril – Wine o'clock #2 Singapour
5 mai – Vente aux enchères Kipling Singapour #1
29 juin – Wine o'clock #3 Singapour

Contactez-moi pour inclure vos lots dans nos futures ventes aux enchères Wine o'clock d'avril et de juin !

Notre nouvelle adresse :
Baghera Wines Singapore Pte Ltd
TB80 Space. #01-29 Chay Yan – Blk 80
Tiong Barhu 160080. Singapore

Arthur Leclerc

Le transport du vin, un art délicat

Le vin fin est une chose précieuse – il ne peut conserver sa valeur et vieillir harmonieusement que s'il est transporté et stocké dans des conditions optimales. Concentrons-nous donc ici sur l'art délicat qu'est le transport du vin. La complexité du transport de vins fins peut varier en fonction de la quantité, de la destination et des lois et réglementations spécifiques qui peuvent s'appliquer. Voici quelques-uns des facteurs qui peuvent contribuer à la complexité du transport de vin :

1. *Restrictions légales* – Il existe de nombreuses lois et réglementations régissant l'expédition du vin, tant à l'intérieur d'un pays qu'au-delà des frontières. Ces réglementations peuvent varier considérablement en fonction de la destination et peuvent s'avérer compliquées à maîtriser.

2. *Le dédouanement* – Lors de l'expédition du vin à l'internationale, il est important de procéder au dédouanement dans le pays de destination. Il s'agit d'un processus complexe qui nécessite les documents appropriés et qui peut faire l'objet de retards ou d'autres complications.

3. *Les exigences en matière d'emballage* – Les bouteilles de vin sont fragiles et doivent être emballées de manière adaptée pour éviter tout dommage pendant le transport. Des matériaux d'emballage particuliers peuvent être nécessaires pour garantir la sécurité du vin.

4. *Contrôle de la température* – Le vin est un produit délicat qui est sensible aux fluctuations de température. Il est important de s'assurer que le vin soit transporté et stocké à la bonne température pour éviter toute détérioration de la qualité du vin ou tout autre dommage.

5. *Assurance* – Le transport de vin peut se révéler hasardeux en raison du risque de casse ou d'autres dommages. Il peut donc être nécessaire de souscrire une assurance pour se prémunir contre cette éventualité.

Dans l'ensemble, la complexité du transport de vin dépend des circonstances spécifiques de son expédition et des exigences de sa destination. Il est important de planifier et de préparer soigneusement le processus d'expédition pour s'assurer que le vin arrive à destination en parfait état.

C'est pourquoi Baghera/wines a pris les choses en main en organisant des envois groupés vers Hong Kong et Singapour après chaque vente pour vous faciliter cette tâche qui peut s'avérer compliquée.

L'équipe Baghera organisera l'ensemble du transport de porte à porte dans un envoi à température contrôlée avec assurance. Nous nous chargerons de toutes les formalités douanières et administratives afin que vous n'ayez pas à vous en soucier.

Notre objectif est de simplifier la vie des acheteurs en garantissant des procédures appropriées pour conserver les vins en parfait état afin que, à leur arrivée, vous puissiez profiter pleinement de chaque bouteille !

Kishan Siriwardena

émotions « dé-gustatives »



dans cette personnalisation et extension de la maison de chacun qu'est ce chaleureux Club 1865, nous nous y sentons bien, et encore davantage lorsque ce club s'anime, s'éveille et vit. C'est avec ce désir de déguster, découvrir, échanger que nous mettons tout en œuvre pour vous offrir chaque mois une nouvelle expérience, une immersion dans cette passion presque spirituelle qu'est l'œnologie. Pour ceux qui n'auraient pas eu la chance d'être des nôtres, cette chronique va tenter de vous donner un aperçu de ces vins légendaires, pour mieux vous donner envie de vous joindre aux prochains rendez-vous !

Le cycle a débuté par la visite d'Anne-Charlotte Genet du très beau domaine Joguet situé sur la rive gauche de la Vienne. Domaine emblématique de la Loire, la soirée, au format intime, était placée sous le signe de Chinon et ses très beaux cabernets francs. Un premier coup de cœur sur toutes les parcelles en 2012, millésime solaire, exprimant après une décennie une belle originalité. Surtout, un

second, sur les Varennes du Grand Clos 2010, puissant en restant toujours dans l'élégance. Il faut dire que le domaine travaille agilement chaque parcelle avec une vinification et un élevage bien segmentés de manière à personnaliser le potentiel de chaque terroir. Des vins de fruits aux grands vins de garde, le parcours de dégustation a été varié, audacieux et extrêmement qualitatif.

Puis, une envie d'évasion nous a conduit au Domaine de Châteauneuf** pour retrouver un grand amateur de Château d'Yquem, le chef Philippe Chevrier, auteur d'un menu spécial. Le « papi » de la dégustation, le millésime centenaire 1921 n'a pas déçu : tel une huile essentielle, à grande concentration, un breuvage riche et tellement complexe. L'on se rend compte en dégustant de vieux millésimes de ce grand château de l'acidité naturelle et originelle du Sauternes, masquée par une habile richesse en sucre : un nectar d'or. Il n'y a finalement pas de « petits millésimes » chez Yquem, il n'y a que des millésimes différents !

les vins en revue

... ZOOM

Commentaires de dégustation recueillis auprès de Dominique Fornage, partenaire et expert en vin. Toutes les bouteilles ont été ouvertes la veille.

PRÉAMBULE – Un Cristal 2005 très « chardonnay avec une grande ouverture aromatique ; un Krug Vintage 2003 présentant un fruit très expressif, souvenir d'une année chaude et surprenante !

PREMIÈRE ENTRÉE – 1921 – *Jambonnettes de cuisses de grenouilles* – Couleur très ambrée, presque noire. Les arômes sont d'une grande élégance avec une finesse angélique : sur le caramel, le mocca, le raisin, les herbes fines et le sucre. On pense à un vieux Tokaji. En bouche, l'équilibre est parfait. La douceur est modérée et l'acidité vivifiante. Le vin est concentré sans être lourd et sa longueur est remarquable.

SECONDE ENTRÉE – 1936 – *Saint-Jacques, truffe noire* – Couleur bien ambrée. Les arômes ont partagé les participants sur un éventuel goût de bouchon. Cela aurait aussi pu faire penser à l'odeur du petit moisi qui se forme sur des murs humides. Les arômes sont délicats. Ils partent sur le raisin, les écorces d'orange et le quinquina.

POISSON – 1956 – *Homard au Sauternes* – Couleur ambrée. Le caractère, bien différent d'un Yquem habituel, est très intéressant. La complexité est aussi là : sur le raisin sec, la figue, le café. Le vin est équilibré avec une belle personnalité. Il n'est pas puissant, mais il ne manque pas de densité. La sucrosité est plutôt discrète. Le fruit part sur les écorces d'agrumes, ce qui lui donne beaucoup de fraîcheur. De plus, la finale est marquée par une minéralité qui rappelle les grands Riesling allemands.

VIANDE – 1945 – *Volaille truffée* – Couleur or ambré. Les arômes vous saisissent immédiatement de par leur immensité et leur perfection. On semble être devant une force indestructible. Et quelle complexité : botrytis, pâte de fruits, caramel, crème fouettée, banane, figue... Le vin est pourvu d'une concentration exceptionnelle. 1945 n'a peut-être jamais été égalé sur ce sujet. La persistance aromatique et gustative est hors norme.

FROMAGE – 1975 – *Fromages Anglais et Suisses* – La couleur bien dorée commence à prendre un peu d'ambre. Les arômes sont fortement marqués par le botrytis. Tout est pur, fin et élégant, mais la densité est impressionnante. La sucrosité élevée est compensée par un fruité charnu et une acidité vivifiante du plus bel effet. Depuis 1967, c'est le millésime le plus impressionnant chez Yquem. Il sera encore vaillant dans de nombreuses décennies.

DESSERT – 1967 – *Pommes Golden au goût d'une tarte tatin* – Couleur dorée un peu ambrée. Les arômes sont « extravagants » : tout est dans le superlatif. On y ressent une récolte extrêmement mûre avec beaucoup de botrytis. La complexité est énorme : pâte de fruits (abricot, mirabelle), crème fouettée, écorces d'agrumes, Whisky ou Rhum, raisin... La bouche est tout en onctuosité et en volume.



Pour clôturer cette session, un moment de convivialité et d'amusement autour de Jean-Guillaume Prats et des domaines Delon. Le lion a bel et bien rugi chez Baghera ce soir-là, avec des bouteilles en provenance directe des domaines sur le Clos du Marquis, le Château Nénin et le grand vin de Léoville-Las-Cases. Chaque château à Bordeaux possède son propre ADN ; mais l'on peut dire que Léoville-Las-Cases est plutôt un vin d'initiés et d'amateurs patients. Ce vin est « plus long que large » ; la noblesse de ce nectar s'acquiert avec l'aide du temps, sa profondeur doit beaucoup aux années qui passent.

Savoureusement vôtre !

Julia Cottin

vente(s) aux enchères

Il était une fois... Chartreuse

A comprehensive single-owner French collection
of the immortal and spiritual liqueur

kipling #3 — jour 1
retransmission en direct

04

france

kipling #3 — jour 2
retransmission en direct

05

grands formats, espagne & elixirs

wine o'clock #66 — jour 3
en ligne

06

goodies & liqueurs

mars

23



suivez-nous sur instagram

Baghera/wines

rue adhémar-fabri, 2
1201 genève, suisse

tel + 41 22 910 46 30 – office@bagherawines.com

www.bagherawines.com



visitez notre site web

crédits — rédacteurs: michael ganne, julie carpentier, pablo alvarez, gary bovagne, julia cottin, kishan siriwardena, arthur leclerc — direction artistique: olivia bouët-willaumez — maquette: vanessa paris

photos — alex teuscher (p. 2), florian luthi (p. 3), julie carpentier (p. 4), vincent gelly (p. 5-7), Kim Petersen (p. 8), arthur leclerc (p. 9), florian luthi (p. 10-11)

imprimé par la manufacture deux-ponts (38320 bresson, fr) en février 2023 — Baghera/wines Auction & Trading SA — tous droits réservés, 2023