

Baghera/wines



a
beautiful
day

vente en salle | genève | 8 octobre 2023



time to B wine #15

global is beautiful

L'été se termine laissant un nouveau millésime prendre naissance sous les beaux jours de septembre... C'est aussi pour Baghera/wines le temps de vous annoncer les nouveautés à venir, sur nos trois sites de vente.

genève

Nos ventes en-ligne *Wine o'clock* à Genève ont lancé la reprise de la saison des ventes, tous les deuxièmes mardis du mois. Ces *Wine o'locks* sont passionnantes pour tout amateur de vins car elles regorgent de pépites dont on a souvent entendu parler mais pas encore dégusté, d'un millésime que l'on voudrait découvrir, d'un vin que l'on voudrait partager avec des amis sans avoir forcément besoin d'en acheter une caisse complète.

Les *Wine o'locks* sont un peu comme l'heureux sentiment de descendre dans la cave de son grand-père sachant que l'on peut y trouver une nouvelle surprise chaque mois !

Et en parlant de surprise, c'est ce que vous devriez ressentir en découvrant « *A beautiful day* » notre prochaine vente en salle du 8 octobre. Avec 523 lots comprenant 1 Salmanazar, 50 impériales, 36 jéroboams, 62 doubles-magnums, 380 magnums, 2227 bouteilles et 5 demi-bouteilles, ce catalogue va indéniablement rentrer dans le cercle restreint des plus belles ventes de l'année.

Un ami collectionneur de longue date ayant sans conteste l'une des plus belles caves au monde de Bordeaux des années 80/90 et dont la provenance et la préservation des vins est juste parfaite, débutera cette vente « *A beautiful day* ». Toute la magie des plus grands Bordeaux est présente avec les plus beaux millésimes matures dont le potentiel de garde reste encore surprenant. Et que dire de ces grands formats introuvables sur le marché, à faire pâlir d'envie les plus grands collectionneurs...

Ce catalogue mettra aussi en évidence notre amitié avec le Domaine Pierre-Yves Colin-Morey qui nous fait le plaisir d'y inclure une sélection de ses plus beaux climats en provenance directe de leur cave. Ces vins incarnent tout simplement l'excellence des vins de la Côte de Beaune.

La Bourgogne continuera d'être mise à l'honneur dans ce catalogue avec trois autres collections de proches dont les provenances et conservations parfaites des vins restent la colonne vertébrale de la vente. Les domaines Coche-Dury, Dancer, Roumier, Rousseau, Mugneret-Gibourg, Bizot seront mis en lumière une nouvelle fois avec des millésimes dans la fleur de l'âge.

Surtout, ne ratez pas la *Wine o'clock* qui suivra cette vente « *A beautiful day* » car il s'agit de la continuité de cette magni-

fique cave de Bordeaux... Avec encore des grands vins à déguster et des jolis formats à découvrir des plus belles appellations bordelaises.

singapour

Presqu'une année est passée depuis l'ouverture de notre bureau et de notre première *Wine o'clock* à Singapour en février dernier. Nous avons également eu le grand plaisir de faire notre première vente live en mai dernier dans la cité-état que j'admire par son dynamisme et cette passion pour la chose vin que l'on sent vibrer à chaque coin de rue.

Notre prochaine *Wine o'clock* — Singapour #3 — du 28 septembre sera composée de 97 lots en provenance de deux collectionneurs Singapouriens. La conservation de ces bouteilles est encore notre principal sujet et vous y trouverez de rares pépites parfaitement conservées pour agrémenter vos caves.

nuits-saint-georges & bordeaux

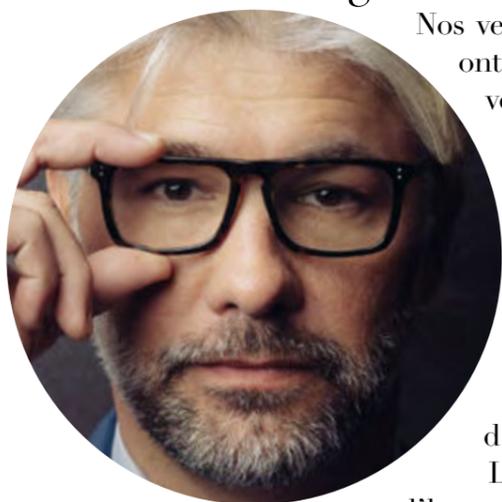
C'est un tel plaisir de sillonner les vignobles français tout au long de l'année, que la création de *Baghera/wines Auction France* nous semblait incontournable. Tout comme il nous semblait inévitable de travailler avec un commissaire-priseur de confiance pour développer cette structure française en la personne de Virginie Maison, qui nous honore de son amitié depuis vingt ans. Nous avons à cœur de renforcer notre présence au cœur des vignobles en installant nos bureaux à Bordeaux et Nuits-Saint-Georges, plutôt que dans la capitale.

Notre philosophie restera inchangée : le partage, la découverte et la mise en lumière des vigneron, domaines, châteaux qui nous font vibrer par leur travail et leur passion des terroirs. Pour notre vente inaugurale en France, plus de 40 domaines et propriétés de Bourgogne, de Champagne, de Bordeaux et du Rhône ont accepté de participer à une vente en ligne caritative au profit de la Fondation Burgundy School of Business (BSB). L'aide bénévole de la société Dr. Wine Selection et de Baghera/wines Auction France a convergé dans le but de valoriser ces dizaines de flacons prestigieux offerts dans la vente « *I (Wine) a Dream* ».

Imaginer une vie sans émotions viticoles nous paraîtrait bien fade et triste, l'imaginer que par la folie de l'argent nous paraîtrait bien sordide mais l'envelopper dans le respect mutuel hédoniste du plaisir et de rapports humains équitables nous paraît juste et désirable.

Nous ne sommes pas que naïfs et idéalistes sur nos différences, nos cultures, nos moyens financiers variables mais aussi réalistes sur les valeurs parfois excessives de ce qui nous entoure... mais nous ne faillerons pas à notre aspiration de partage, aux côtés de celles et ceux animés de la même passion.

Michael Ganne





america

C hers clients et amis, j'espère que vous avez passé de bonnes vacances et que la rentrée s'est bien déroulée. Pour ma part, les vacances ont été formidables, profitant de ma famille en Espagne. Le retour à la routine a été facile puisque lorsque l'on fait ce que l'on aime, il n'est jamais difficile de retourner au travail.

Profitant de ce retour et de la mise en ligne de notre *Wine o'clock* de septembre de Genève, je retombe sur cette magnifique collection suisse de (rares) millésimes matures de Stag's Leap, Beaulieu BV, Mondavi ou encore Screaming Eagle. Et ces flacons me ramènent inévitablement au dernier voyage de l'équipe Baghera/wines aux États-Unis durant lequel nous nous sommes rendus à Los Angeles, en Napa et à New York.

Cela faisait un certain temps que nous n'étions pas allés aux USA, et nous avons adoré revoir nos clients et partager de bons moments avec eux autour de bons repas. À Los Angeles, nous avons eu la joie d'organiser une soirée extraordinaire au restaurant *Spago Beverly Hills*, où nous avons été traités à merveille et avons apprécié d'excellents mets et une carte des vins à la hauteur d'une très grande table. Après quelques jours à Los Angeles,

nous nous sommes dirigés vers Napa, cette magnifique région viticole où sont produits certains des meilleurs vins au monde.

Notre arrivée à Yountville s'est faite en pleine nuit, nous avons réalisé les magnifiques paysages qu'offre la vallée le lendemain matin. Malgré le temps maussade, la vue était à couper le souffle ce matin-là ! Lors de nos journées à Napa, nous avons visité plusieurs wineries telles que Harlan Estate, Opus One et Progeny (Mt Veeder). Il faut reconnaître la qualité de l'accueil et de l'œnotourisme dans cette partie du monde, nous avons encore beaucoup à apprendre en Europe à cet égard. Dans toutes les propriétés où nous avons été reçus, l'accueil est remarquable et inmanquablement chaleureux. Comme à Los Angeles, nous avons profité de ce séjour en Napa pour mettre sur pieds et recevoir une magnifique table de clients et amis au restaurant *Press**, où l'impressionnante carte des vins de la région avec pléthore de vieux millésimes a su nous régaler le temps d'une longue soirée. Je garde un souvenir ému de cette bouteille de Calera 1996 – ce pinot noir nous a tous laissés sans voix. Je profite de ces lignes pour remercier nos amis Paul et Betty, qui nous ont accueillis

à bras ouverts et qui nous ont traités à merveille durant ce séjour.

Une fois notre tour sur la côte Ouest terminé, nous nous sommes dirigés vers New York, où quelques jours intenses nous attendaient dans la *Big Apple*, visitant des clients et assistant à divers événements liés au vin qui se déroulaient dans la ville à cette période de l'année. Des journées bien remplies agrémentées de nombreux repas et dégustations, nous ont permis de rencontrer des gens formidables et de nouveaux restaurants en ville qui valaient vraiment le détour. Je voudrais remercier Pascaline Lepeltier pour sa gentillesse et sa disponibilité lors de notre dîner au *Chambers NY*, où nous avons pu profiter d'un repas sur mesure autour des grands flacons que seule la cave du *Chambers* peut vous offrir et des accords mets & vins hors pair, œuvre de Pascaline et la talentueuse équipe du restaurant. Les vieilles liqueurs Chartreuse ont terminé d'illuminer cette fraîche soirée de Mars, un dénouement délicieux et jovial à notre séjour en *terra america*.

Nous avons hâte de reprendre la route pour les USA et retrouver nos clients et amis collectionneurs pour de belles réunions entre épicuriens.

Besos y abrazos Pablo Alvarez

beautiful châteaux



Il y a cette première rencontre en 2005. Ce n'était ni à l'occasion d'un dîner ni au détour d'une dégustation *in situ*, mais dans le brouhaha d'un grand salon professionnel, durant lequel vous faites des dizaines de rencontres par jour. Mais celle-ci m'a marquée. Alors que nous n'avions ni verre de vin ni mets dans nos assiettes, la conversation animée autour des vins de Bordeaux était de même nature, autant – voire plus – passionnée et incarnée que si nous dissertions, attablés, d'un vin servi dans nos verres.

« *Boire un vin c'est savoir en parler* » : cette rencontre de 2005 m'a marquée car elle incarne en tout point cet adage. Et la personne croisée alors ce jour-là, me l'a immanquablement fait ressentir à chacune de nos rencontres et discussions ultérieures.

La remarquable collection de grands vins de Bordeaux que nous avons la joie de présenter dans la série de ventes « *A beautiful day* » (8 et 9 octobre) est la parfaite concrétisation de la passion de ce Monsieur, rencontré alors en 2005, et qui nous fait l'honneur cette année de nous confier la prunelle de ses yeux : sa collection de grands vins de Bordeaux (et quelques autres pépites du vignoble français).

Il y a naturellement la passion : elle est le cœur battant de cette collection depuis plus de quarante ans. Tous les plus admirables millésimes de ces quatre dernières décennies sont assemblés parmi les milliers de flacons que composent ce rare ensemble.

Il y a le respect et l'admiration pour les terroirs et ceux qui font le vin : cette collection est le fruit de relations sincères et durables avec nombre de propriétés des deux rives de Bordeaux et certains des grands plus négociants de la Place, qui ont donné accès à certains vins très disputés dans des millésimes convoités et dans des formats plus-que-rares !

Il y a le soin et l'attention de tous les instants : ayant parcourus quelques centaines de kilomètres depuis Bordeaux, tous les flacons sans exception furent conservés dans leurs caisses d'origine dans une cave climatisée, à la température et à l'hygrométrie parfaitement maîtrisées. Sous le control rigoureux et bienveillant du collectionneur, propriétaire de ces flacons, les vins ont reposé depuis leurs arrivées successives, millésime après millésime, sans jamais avoir été déplacés. Seule manipulation autorisée : la sortie des caisses par l'équipe de Baghera/wines au printemps dernier pour acheminer le précieux convoi vers les Ports Francs de Genève.

Il y aura enfin et surtout le partage : en octobre prochain l'ensemble de cette collection sera dispersée en direct de l'hôtel Beau-Rivage de Genève le dimanche 8 et en ligne le lendemain, le lundi 9. L'émotion sera certainement de mise pour ce Monsieur mais quel soulagement et quelle joie ce sera de constater que tout le cœur et le soin qu'il a mis à réunir cette collection sera reconnue de vous tous, amateurs de beaux & grands nectars, car vous savez combien ils sont vecteurs d'émotion et de plaisirs lorsqu'ils touchent nos papilles et rentrent en communion avec tous nos sens.

Julie Carpentier

Baghera/wines organisera une série de dégustations & dîners exceptionnels en Suisse et en Asie en septembre et octobre prochains, avec une sélection des plus prestigieuses étiquettes de cette collection dans les millésimes 1989 et 1990. Visitez notre site internet pour plus de renseignements et participer à ces événements.

A beautiful domaines



alors que les vendanges battent leur plein aux quatre coins de l'Europe et que chacun s'affaire avec cœur à mettre à l'abri les fruits du millésime 2023, alors que le catalogue de la vente « *A beautiful day* » vient tout juste de sortir des presses de notre imprimeur préféré, la Manufacture des Deux-Ponts, notre « beautiful » voyage se poursuit... en Bourgogne.

En effet, le deuxième volet de notre vente du 8 octobre rend hommage aux Climats et aux Domaines bourguignons que nous aimons tant.

Outre la majestueuse sélection des vins en provenance directe du Domaine P.Y. Colin-Morey (*voir l'article en page 8*), la Bourgogne est à l'honneur au travers de trois collections privées qui arrivent en conclusion de la vente.

Un cher ami, collectionneur installé en Bourgogne, nous fait l'honneur de nous confier certains de ses plus rares flacons. Nous avons eu avec lui tant d'occasions de partager de grandes bouteilles de sa collection. Sa cave est

à l'image de la passion entretenue pour les grands vins de Bourgogne : méticuleusement agencée et aux conditions irréprochables de conservation. Les flacons (lots 444 à 499) parlent d'eux-mêmes et la provenance (allocations directes des Domaines) ajoute la rareté à la beauté. Ces nectars ont désormais quitté leur Bourgogne natale il y a quelques semaines et vous attendent à Genève pour ouvrir une autre page de leur histoire.

L'épilogue de ce catalogue repose dans deux collections particulières (lots 500 à 523) centrées sur les vins du Domaine Bizot et du Domaine Grivot, que nous apprécions respectivement pour leur discrétion, philosophie et naturellement pour les vins remarquables qui y sont produits chaque année. Les amateurs de millésimes matures trouveront quelques rares pépites parmi ces lots qui, du fait de leur conservation impeccable, en feront de superbes vins à partager, en bouteille ou en magnum, prochainement ou dans les années à venir.

Julie Carpentier

3 vins à boire

- Domaine Bizot, Vosne-Romanée « Les Réas » 2007, 2 Bouteilles
- Domaine Mugneret-Gibourg, Clos Vougeot 2013, 1 Magnum
- Domaine Vincent Dancer, Chevalier-Montrachet 2009, 2 Magnums

3 vins à garder

- Domaine Georges Roumier, Musigny 2010, 1 Bouteille
- Domaine Coche-Dury, Meursault « Perrières » 2004, 3 Bouteilles
- Domaine P.Y. Colin-Morey, Corton-Charlemagne 2018, 3 Magnums

3 vins pour vos enfants

- Domaine Jean Grivot, Echezeaux 2005, 3 Magnums
- Domaine A. Rousseau, Gevrey-Chambertin « Clos Saint-Jacques » 2009, 3 Bouteilles
- Domaine P.Y. Colin-Morey Chevalier-Montrachet 2014, 1 Jéroboam



La collection Château Pétrus (lots 149 à 211) de 1982 à 2013 | Vente "A beautiful day", Beau-Rivage Genève, 8 octobre 2023



beautiful p-y. colin-morey



Voici une belle maison que nous aimons particulièrement chez Baghera/wines : le Domaine P-Y. Colin-Morey. Non seulement parce nous aimons véritablement toutes les cuvées du Domaine, l'attention et le soin portés aux vins – l'éclat et la force tranquille qui s'en dégagent – mais aussi parce que nous apprécions beaucoup les valeurs du Domaine et de la famille, ayant eu la joie de travailler avec Clément plusieurs mois l'année passée. Vous avez sans doute eu le plaisir de goûter les vins du Domaine PYCM (tout ou partie), les fabuleux climats travaillés par Caroline Morey ou encore les flacons du négoce familial que l'on trouve sous le nom Colin-Morey : les terroirs apportent naturellement des styles différents mais on retrouve cette trame commune attachés aux vins de la famille Colin-Morey : une semblable pureté, une énergie et une élégance. En peu de mots, les marqueurs des grands vins de Bourgogne.

L'histoire Colin-Morey commence en 2005 lorsque Pierre-Yves Colin (fils de Marc Colin) et Caroline Morey (fille de Jean-Marc Morey) fondent le domaine éponyme. Unissant les vignes familiales à des achats progressifs et réussis, adjoints de fermages, le Domaine exploite aujourd'hui 13 hectares sur les communes de Saint-Aubin, Chassagne-Montrachet, Santenay, Puligny-Montrachet et Meursault (encépagement Chardonnay, Pinot Noir et Aligoté).

La vingtaine de crus que compte la gamme du Domaine sont parmi les flacons les plus recherchés de la Côte de Beaune, les talents combinés de la famille Colin-Morey ayant rapidement hissé le Domaine parmi les plus talentueux de leur génération et de leurs terroirs.

Et comme toujours avec les femmes et les hommes de la vigne et du vin, la générosité et le partage s'observent immuablement au centre des valeurs mais aussi des actes qui nous unissent. Quand nous avons sollicité la famille Colin-Morey pour participer à la vente « *A beautiful day* » du 8 octobre prochain, ce n'est pas quelques flacons qui nous été confiés mais un ensemble inédit d'une soixantaine de bouteilles, magnums et un jéroboam des cuvées iconiques du Domaine des millésimes 2017 à 2020. En provenance directe des caves de la rutilante cuverie de Chassagne-Montrachet, nous sommes heureux de proposer des lots des rares Bâtard-Montrachet et Corton-Charlemagne, les Meursault « Perrières » & « Charmes », les prodigieux Chassagne « Caillerets », « Chevenottes » « Abbaye de Morgeot » ainsi que l'emblématique et merveilleux Saint-Aubin « En Rumilly ».

Je vous souhaite tout le plaisir du monde avec ces fabuleux flacons car ils n'appellent qu'à être partagés en excellente compagnie, et... bonne chance avec vos enchères bien sûr !

Julie Carpentier

une maison en france

Le deuxième semestre de l'année aura été témoin de plusieurs aboutissements pour l'équipe Baghera/wines. Après des mois d'intenses préparatifs, nous sommes heureux de vous annoncer la naissance de Baghera/wines Auction France qui vient consolider Baghera/wines Genève et Baghera/wines Singapour.

Cette nouvelle entité s'installe en deux points géographiques incontournables du territoire français. En Bourgogne en premier lieu, et plus précisément à Nuits-Saint-Georges.

Le *Club 1865 by Baghera/wines* ouvrira ses portes en novembre 2023 avec la même philosophie que celle du club genevois à l'origine. Dessiné comme un havre discret, le club accueillera ses membres qui pourront venir profiter d'une halte gastronomique autour des plus grands vins de la Côte mais aussi de tout autre grand cru du vignoble mondial mis à sa disposition au travers de notre sélection-maison.

Baghera/wines vient également s'implanter à Bordeaux en septembre 2023. Avec l'arrivée dans l'équipe de Virginie Maison, Baghera/wines renforce sa présence auprès des propriétés et des collectionneurs. Déterminé à toujours mieux appréhender les enjeux de la production viticole en ce début de millénaire, Baghera/wines perpétue sa proximité avec les vigneronnes en s'installant en Aquitaine.

Dans ce même esprit de proximité, Virginie Maison, commissaire-priseur, ira à la rencontre des collectionneurs afin d'être au plus près de leurs attentes.

Basée à Bordeaux, elle sillonnera également le reste du pays pour proposer aux amateurs-ices de vins un conseil sur-mesure en vue de valoriser leurs flacons d'exception, Baghera/wines Auction France étant avant tout une maison de ventes aux enchères.



virginie maison

L'art et la gastronomie vont apporter couleurs et saveurs à l'enfance de Virginie issue d'une famille d'artistes et d'entrepreneurs, authentiques bons vivants et terriens en Limousin.

Arrive ensuite le temps des études à Bordeaux et c'est la révélation pour l'étudiante en droit qui prend immédiatement goût au vin, au monde du vin, à cet espace de terroir, de création, de partage, de sensorialité et de plaisir. C'est décidé, sa vie professionnelle sera tissée d'art et de vin.

Elle entreprend alors un double cursus universitaire et obtient une Maîtrise en Histoire de l'Art ainsi qu'un DESS en Droit de la Vigne et du Vin avant d'être diplômée Commissaire-Preneur en 2010.

Au cours de son apprentissage, Virginie se forme aux ventes aux enchères de vins aux côtés de Michael Ganne et de Julie Carpentier, activement engagés à cette époque

au Département des Vins de la maison *Christie's Paris*.

Inspirée par les maisons de ventes pour lesquelles elle a travaillé à ses débuts – *Tajan, Christie's* et *Piasa* – ses premiers modèles et laboratoires d'idées, Virginie va conseiller ses clients sur le Marché de l'Art durant dix ans, enseigner l'Histoire de l'Art et s'associer à la création d'une torréfaction de cafés d'exception baptisée *L'Alchimiste* avant de revenir avec engouement à son projet initial : la direction des ventes aux enchères.

En 2023, Virginie retrouve Michael Ganne et Julie Carpentier et rejoint l'équipe de Baghera/wines pour développer la maison de ventes en France depuis Bordeaux.

Pour contacter Virginie :
mail : vmaison@bagherawines.com
tél : +33 (0)6 07 06 28 58

Singapour

Quoi de nouveau ?

Six mois se sont écoulés depuis l'annonce du début des ventes de Baghera/wines sur le sol singapourien. La création d'une nouvelle entité est toujours empreinte d'excitation, et cette aventure devient d'autant plus captivante lorsque l'accueil qui nous a été réservé se révèle exceptionnellement chaleureux.

Durant ces six derniers mois, de nombreux événements marquants ont émaillé notre parcours, à commencer par l'organisation de deux ventes en ligne. La première d'entre elles a été une vente emblématique, mettant en vedette les vins du prestigieux Domaine Jean-Yves Bizot, issus de deux collections européennes. Cette vente a dépassé toutes nos attentes, avec 100% de lots vendus, une véritable réussite « en gant blanc ». De plus, nous avons eu l'honneur de gagner la confiance d'un couple de collectionneurs singapouriens qui ont choisi de nous confier leur précieuse collection pour notre toute première vente aux enchères en salle en Asie. Enfin, pour clore cette saison en beauté, nous avons organisé une seconde *Wine o'clock*, mettant en avant les vins les plus rares et recherchés.

Pour la première fois, nous avons été présents lors de la première édition singapourienne de *Vinexpo Asia*. Cette participation a été une opportunité exceptionnelle pour renforcer nos liens avec les professionnels et les passionnés du monde viticole. Une semaine riche en échanges et en rencontres.

Il serait également impossible d'oublier les nombreuses dégustations et événements en lien avec le siège à Genève, orchestrés au cours de ces derniers mois, qui ont permis de renforcer les liens avec les nombreux amateurs de vin présents à Singapour. Mais ce n'est pas tout – Hong-Kong, qui revit après quelques années plus calmes, a également été l'hôte d'un événement formidable en relation avec la Kipling #1 Singapour.

Arthur Leclerc



en chiffres

2 ventes en ligne et 1 vente en salle

Résultats : 1'567'000 SGD

6 dégustations et ventes retransmises depuis Singapour et Hong-Kong

à suivre... à Singapour



et ensuite ?

Pourquoi ralentir alors que Singapour et l'Asie en général comptent un nombre hors du commun de passionnés de gastronomie ? Nous avons prévu trois ventes en ligne entre septembre et décembre, il est toujours possible d'inclure certains vins de vos collections dans ces ventes ! N'hésitez pas à me contacter pour toute question à ce sujet.

Dans les prochains mois, nous aurons le plaisir d'organiser plusieurs événements à Singapour, ainsi qu'à Hong-Kong, Bangkok et Taïwan. Si vous n'êtes pas encore inscrits à notre newsletter, il est encore temps de le faire pour recevoir les informations en temps voulu !



le prochain événement

Dîner privé – "A beautiful day" | 8 octobre

Lieu : Singapour

À partir de 18h00 – Sur réservation

Baghera/wines Genève dispersera en octobre un ensemble de collections remarquable au sein du catalogue « *A beautiful day* ». Cette vente iconique proposera plus de 500 lots, offrant l'occasion de nous rassembler à nouveau autour des meilleurs vins. C'est donc avec grand plaisir que nous vous convions à vous joindre à nous pour notre deuxième « Dîner Particulier » le 8 octobre 2023 à *Ma Cuisine Singapore*.

Pour cette soirée, pas de sélection préétablie, mais une carte de vins Baghera/wines iconique et éphémère, composée des plus grands domaines viticoles et des millésimes présents dans la vente aux enchères « *A beautiful day* » diffusée en direct le soir-même. Une belle opportunité de déguster les vins qui suscitent le plus votre intérêt, ou de profiter de cette occasion pour découvrir des vins que vous n'avez peut-être jamais goûtés auparavant. Tout cela sera accompagné d'une carte des mets composée des classiques de la maison et de deux plats iconique : l'un bourguignon et l'autre bordelais !
Lequel choisirez-vous ?

Arthur Leclerc

le sauvignon

mon plaisir



dans cette chronique, j'aimerais aujourd'hui vous parler de l'un des cépages qui me touche le plus lorsque l'on parle de vins blancs. Ce cépage, c'est le sauvignon blanc et tout particulièrement ceux qui proviennent du Val de Loire, en France.

Lorsqu'il s'agit de boire un vin blanc élégant et rafraichissant, le sauvignon est sans conteste le cépage qui me vient directement à l'esprit. Si ce cépage est originaire du sud-ouest de la France selon Guy Lavignac, ampélographe Français, on le retrouve aujourd'hui pratiquement dans toutes les régions du globe. En France à Bordeaux, dans le Val de Loire, dans le nord de la Bourgogne avec le sauvignon de Saint Bris, en Suisse, en Californie, en Nouvelle-Zélande, au Chili et bien d'autres pays encore ont choisi de cultiver ce cépage qui arrive facilement à s'adapter à chaque terroir. En effet, chaque région apporte sa propre empreinte au vin élaboré à partir de ce cépage. Les sols, le climat et les méthodes de viticulture ont tous un impact sur le profil aromatique du vin. Prenons pour exemple, un sauvignon de la Vallée de la Loire qui aura des notes herbacées voire

même de buis, citron, pamplemousse, bourgeon de cassis avec une assise minérale profonde dû aux sols plus calcaires et à un climat plus frais. Tandis que l'expression du célèbre sauvignon présent en Nouvelle-Zélande aura une personnalité plus exubérante grâce aux conditions climatiques exceptionnelles locales. La chaleur et la gourmandise avec ses notes de fruits tropicaux bien murs tel que le fruit de la passion, la goyave et une acidité rafraichissante sauront séduire le palais des amateurs de vins en recherche d'arômes intenses.

Ce qui est intéressant – et ce qui me séduit le plus dans les sauvignons du vignoble de la Vallée de la Loire – c'est sa capacité de vieillissement et l'évolution aromatique qui en découle.

Je me souviens d'une visite dans le vignoble de Sancerre au domaine Vincent Pinard à Bue avoir dégusté de vieux millésimes de sauvignon blanc qui avaient gardé toute sa fraîcheur évoluant vers une robe plus soyeuse et des reflets jaune or. Le plus surprenant, sa palette aromatique ! Nous étions à la base sur les agrumes, la poire, le coing puis ce doux vieillissement lui a permis

d'atteindre son apogée aromatique. Des notes intenses de fruits murs et de fruits tropicaux, ceux dont on ne retrouvait aucune trace dans sa jeunesse à comparer aux sauvignons de Nouvelle-Zélande !

Plus dernièrement avec mes chers collègues, c'est la cuvée Silex 2009 du célèbre Domaine Dagueneau qui m'a procuré beaucoup d'émotions. Ce Pouilly-Fumé m'a littéralement transporté, un vin impressionnant par sa pureté, sa droiture. Ses arômes de pamplemousse, de buis, citronnelle et de fruits murs sont envoûtantes. Malgré son corps riche et gras, il conserve un équilibre et une tension remarquables apportés par ce magnifique terroir d'argile dur et de gros silex. Sans nul doute un des emblèmes des merveilleux sauvignons que l'on peut trouver en Val de Loire.

Ces grands terroirs où le sauvignon blanc s'exprime gracieusement, à l'image des vins du domaine Dagueneau ou le célèbre terroir du Clos la Néore du domaine Vatan vous attendent dans notre boutique, 2 rue Adhémar-Fabri à Genève.

Au plaisir de pouvoir vous recevoir et partager un moment ensemble.

Gary Bovagne



Lorsque l'on évoque le nom « Krug », c'est comme ouvrir un livre de contes rempli de bulles étoilées, de saveurs enivrantes et d'histoires fascinantes. Cette histoire, c'est Johann-Joseph Krug qui l'a initiée en fondant la maison de champagne Krug en 1843 à Reims. Originaire de Mayence en Allemagne, J.J. Krug avait acquis une solide expérience dans l'industrie du champagne en travaillant pour une autre grande maison, Jacquesson & Fils, avant de décider de fonder sa propre entreprise.

À l'époque, l'approche de J.J. Krug était innovante car contrairement aux pratiques courantes, il aspirait à créer un champagne d'exception selon des techniques et une philosophie de production distinctes. Sa vision était de produire un champagne de grande qualité, en se concentrant sur la singularité et la richesse du terroir, misant sur une sélection minutieuse des raisins provenant de différents vignobles de la région.

Krug a également été l'un des premiers à mettre en œuvre le concept de cuvée de prestige en élaborant des assemblages complexes et riches à partir de différents millésimes et parcelles de vignes. Cette approche lui permit de produire des champagnes qui se démarquèrent par leurs caractères uniques, leur élégance et leur profondeur.

Le jour où j'ai eu la chance de pouvoir être reçu dans cette maison où chaque visite est une aventure sensorielle et émotionnelle à travers le temps et la tradition, ce fut une révélation sur ce qu'est réellement un champagne d'exception.

Tout a commencé lors d'une soirée dans cette maison familiale où chaque détail semble être soigneusement orchestré à l'image de ce grand champagne. Les lumières légèrement tamisées éclairaient devant moi une série de verre parfaitement alignés, chacun promettant une expérience unique.

Nous débutons avec une bouteille de Krug Grande Cuvée, une icône parmi les champagnes de prestige. Ce Krug Grande Cuvée est à l'image de ce que recherchait J.J. Krug, créer chaque année indépendamment des variations climatiques annuelles, l'expression la plus généreuse du Champagne grâce à une bibliothèque de vins de réserve considérables. Plus de 120 vins de terroirs différents issus d'une dizaine de millésimes différents vont composer cette Grande Cuvée avec une représentation de vins de réserve entre 30 à 50 % de l'assemblage final.

La première gorgée m'a transporté au cœur des vignobles

de Champagne, là où les racines des vignes plongent profondément dans ce sol calcaire. Ce remarquable assemblage de chardonnay, pinot meunier et pinot noir soigneusement équilibré par la force des vins de réserve permettent d'obtenir au bout de sept années de vieillissement une richesse de saveurs et d'arômes inégalable avec les vins d'une seule année. Ce champagne a un nez riche et délicat empreint d'arômes de poire, agrumes, amande et de noisettes. Quelle symphonie en bouche ! Savant mélange d'arômes, de profondeur, de fraîcheur, caressée par une bulle fine et délicate qui envoute mon palais... Un délice, une gourmandise.

Alors que la conversation et les rires commencent à remplir la pièce, nous poursuivons avec les cuvées de Krug Vintage en plusieurs millésimes. Changement de ton ! Leur caractère unique par leur millésime permet de capturer un instant figé dans le temps. Par cette cuvée, la maison Krug réussit à retranscrire l'histoire de l'année en réunissant les vins les plus expressifs afin de les bonifier avec un vieillissement de plus de dix ans en cave. Le résultat est magique, le champagne est complexe, profond, légèrement vineux. Un parfait mélange de fraîcheur, d'élégance, de finesse et de charisme.

Reste à découvrir les deux joyaux de la maison : le Krug Clos du Mesnil et le Krug Clos d'Ambonnay malheureusement pas dégusté pour le second. L'expression la plus sincère où s'exprime un seul cépage sur un même terroir et seulement dans les meilleures années. C'est un peu la crème de la crème !

Krug Clos d'Ambonnay qui n'a pas été dégusté compte tenu de la taille de sa parcelle close, 0,68 hectares. Le pinot noir est mis en valeur au cœur du plus beau terroir pour ce cépage, le village d'Ambonnay.

Krug Clos du Mesnil, la magie du chardonnay opère dans ce vignoble de 1,84 hectares ceint de murs au cœur du village de Mesnil-sur-Oger, le berceau du chardonnay en Champagne. Un plaisir ultime avec une élégance, une longueur et une structure délicatement ciselée. Je me perds dans ses arômes de citron, pamplemousse, coing avec ses notes crayeuses.

En repensant à cette soirée, je réalise à quel point le champagne Krug est bien plus qu'un simple champagne. C'est une histoire racontée à travers les générations, chaque bouteille est un fragment de cette dernière, un trésor précieux qui nous permet de voyager dans le temps tout en célébrant le moment présent.

Gary Bovagne

rétrospective œnologique



dans cette chronique d'automne, nous vous révélerons quelques moments vécus au sein du *Club 1865 by Baghera* de Genève, lieu où la passion du vin s'incarne douze mois de l'année, au fil des saisons et des programmes. L'année 2023 a débuté sous les meilleurs auspices au *Club* avec une dégustation animée par Jean-Michel Chartron. Puis, un peu plus au nord de cette belle Bourgogne que nous aimons tant, nous avons exploré les vins du domaine Arlaud. Au fil des mois, notre passion commune pour le vin et la gastronomie nous a conduit hors des murs, au *Bistrot 23*, pour la dégustation des vins du Clos Rougeard. Comme toujours, cette icône de la Loire a su charmer nos sens et laisser une empreinte indélébile sur cette soirée. Le semestre événementiel s'est conclu par une remarquable découverte : le domaine Remírez de Ganuza, pépite de la Rioja.

Charlotte Jimenez

domaine jean chartron puligny-montrachet

Le 24 janvier, Jean-Michel Chartron, vigneron à Puligny-Montrachet, a guidé une dégustation exceptionnelle. On ne présente plus le domaine Jean Chartron qui est un des fers de lance historique de l'appellation. En dégustation, Jean-Michel nous a présenté face à face les millésimes 2011 et 2014, qui ont rivalisé en générosité. 2011, riche en surprises, offre des blancs purs et équilibrés. 2014, un millésime en « 4 », sourit à la Bourgogne avec des blancs frais aux notes de fruits et agrumes. Les monopoles du domaine Chartron, Clos de la Pucelle et Clos des Chevaliers, ont révélé lors de cette soirée toutes les qualités intemporelles d'un grand terroir bourguignon.

du domaine arlaud... aux climats de bourgogne

Domaine Arlaud, premier certifié en biodynamie à Morey-Saint-Denis par Biodyvin, a à cœur de préserver les sols afin de sublimer les climats bourguignons qu'il travaille avec passion. Cyprien Arlaud, fervent promoteur des *Climats de Bourgogne*, a guidé une dégustation axée sur la typicité. Les premiers crus, comme Les Ruchots, minéral et dense, ou les Combottes, élégant et énergique, ont été dégustés côte à côte durant une soirée où la gastronomie était également à l'honneur. Tandis que le grand cru Charmes incarne la souplesse, le Clos Saint-Denis lui, révèle une complexité dentelée et gourmande, qui nous aura transporté tard dans la nuit.



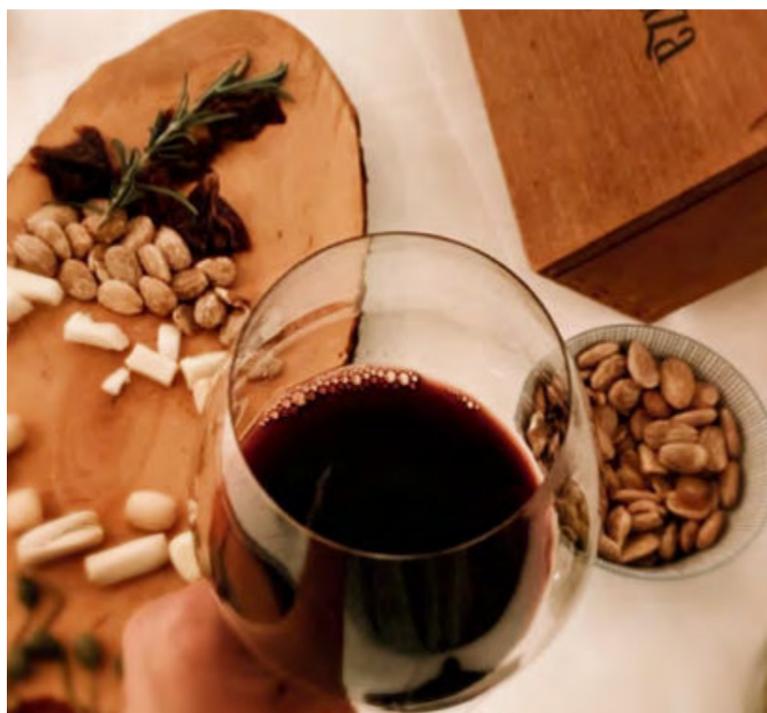
clos rougeard, l'intemporel !

Pour la première fois dans l'histoire du *Club*, cette dégustation s'est tenue au restaurant *Bistrot 23*, l'un de nos restaurants partenaires de Genève. Les appellations phare du Clos Rougeard – Le Bourg, Les Poyeux, Le Clos et Brézé – étaient naturellement au cœur de cette belle soirée. Chaque *flight* aura permis autant de comparaisons entre millésimes mûrs et plus vifs, soulignant une évolution remarquable et délicate des vins. Une belle surprise nous attendait sur le Poyeux 1996 – outsider de cette soirée – qui s'est révélé superbe à la dégustation ! Au cœur de cette magnifique table, ont été célébrés les joies du partage, l'enthousiasme commun pour le vin et la gastronomie. Une soirée mémorable où la dégustation s'est transcendée pour explorer les liens entre le temps, l'excellence et le plaisir des sens.



spain in town

En une chaude soirée de juin, l'équipe du *Club 1865* a mis en avant le domaine Bodegas Remírez de Ganuza, étoile montante de la Rioja, en la présence de son directeur, José Urtasun. Les cuvées du domaine élaborées avec le cépage Tempranillo, allient puissance et finesse, ce que la Rioja sait réserver à son plus haut potentiel. Tourné vers l'avenir, le domaine reste fidèle à son style personnel et distinctif, qui vous accroche à la première dégustation. Notre soirée a débuté avec deux blancs captivants : le Reserva blanco 2019 et le Gran Reserva Blanco 2016 qui ont dévoilé la typicité unique de l'assemblage de Viura, Malvoisie et Grenache blanc, au profil aromatique unique, accompagné d'une fraîcheur et d'une tension rares. L'autre partie de la soirée nous a réservé de nombreuses surprises, avec le Reserva Tinto 2009, 2006 et 1997, à eux seuls un voyage passionnant à travers l'histoire du domaine. Les temps forts de la dégustation resteront sans nul doute le Gran Reserva Tinto 2012, 2010, 2005 et... 1994 qui ont dévoilé la soirée durant toute la complexité d'une cuvée construite sur un magnifique équilibre dès sa jeunesse et qui nous a prouvé sa capacité à vieillir élégamment, sans complexe et tout en gourmandise.



calendrier des ventes

2023

septembre

- 12.09.2023  wine o'clock #71 genève *vente en ligne*
- 27.09.2023  vente inaugurale au profit de la fondation bsb, france *vente en ligne*
- 28.09.2023  wine o'clock #3 singapour *vente en ligne*

octobre

- 08.10.2023  “ a beautiful day ”, beau-rivage genève *vente en salle*
- 09.10.2023  “ a beautiful wine o'clock day ” #72 genève *vente en ligne*

novembre

- 03.11.2023  kipling #6 genève *vente en ligne diffusée en direct*
- 14.11.2023  wine o'clock #73 genève *vente en ligne*
- 30.11.2023  wine o'clock #4 singapour *vente en ligne*

décembre

- 12.12.2023  wine o'clock #74 genève *vente en ligne*
- 21.12.2023  wine o'clock #5 singapour *vente en ligne*



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