

Baghera/*wines*

ÉDITION
D'ÉTÉ

time to B wine #12

sympathy

for the L(wine) devil!

Depuis plus de 20 ans que nous le côtoyons, ce merveilleux monde du vin ne cesse de me surprendre... Un élément (rassurant) ne change pas : le vin garde toujours sa fonction première de plaisir, de partage et de convivialité où chacun sait s'adapter en fonction de sa bourse et de la rareté des vins. Quand de nouveaux amateurs pointus au travers de leurs quêtes d'émotion, leurs quêtes de découvertes vineuses braquent la lumière sur des vigneronnes à l'approche plus singulière, plus « antisystème », c'est toute la communauté des amateurs de vin qui établit une nouvelle connexion avec les terroirs de ces artisans de la vigne et avec leurs vins, originaux par essence. Pour ne citer qu'un exemple, quel plaisir de déguster récemment l'Aligoté de Nicolas Faure dans le millésime 2020 à La Cabotte de Nuits-Saint-Georges !

Dans ce marché actuel des grands vins, pour lequel certains prédisent une surchauffe tandis que d'autres se sentent rassurés par sa capacité à porter en confiance pour les mois à venir les vins les plus estimés des amateurs, j'avoue personnellement n'avoir ni boule de cristal ni stratagème pour prédire l'avenir de ce marché des grands vins. Mais je reste intimement convaincu d'une chose : la concordance entre la demande mondiale qui continue de s'élargir et le résultat de situations climatiques extrêmes et



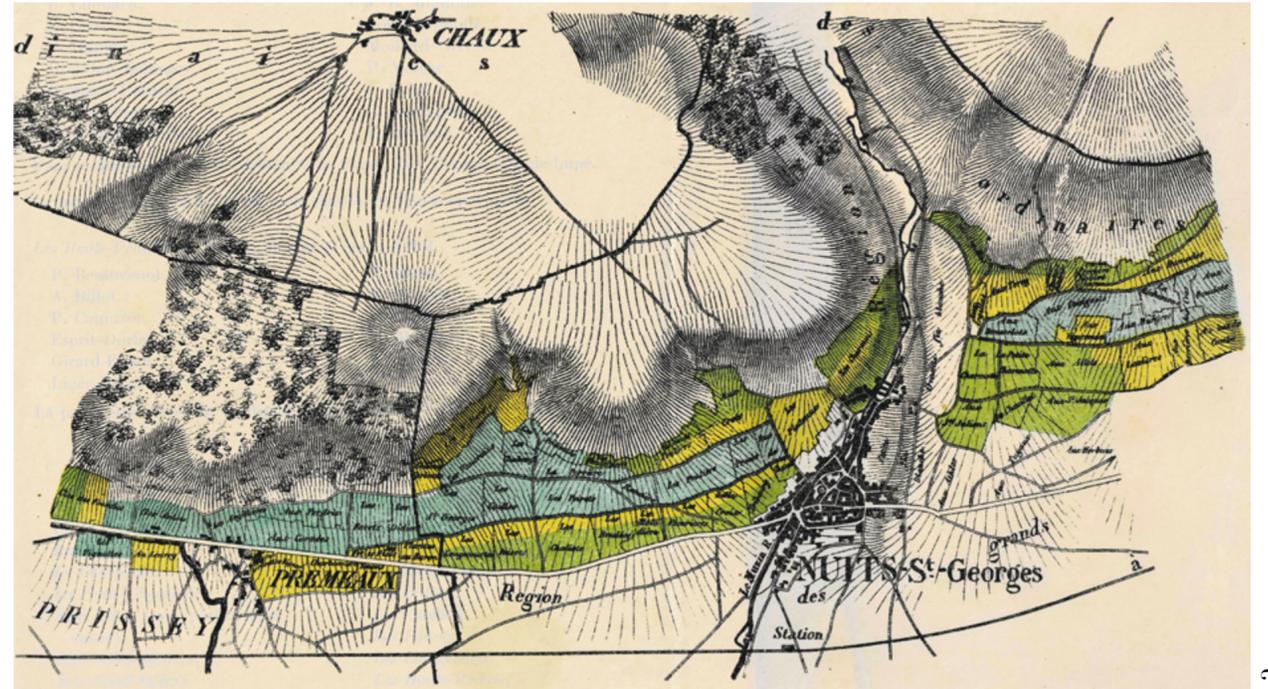
préoccupantes donnant lieu maintenant régulièrement à des récoltes aux faibles rendements, laisse entrevoir un futur plutôt stable voire prometteur. Le diable se cachant souvent dans les détails, il serait certainement sain que les prix s'adoucent un peu, et qu'ils quittent cette frénésie endiablée pour trouver un rythme de croisière plus durable à long terme...

La vie d'une belle bouteille est un peu à l'image de la vie d'une vigne et des vigneronnes qui la façonnent avec ardeur, génération après génération : intemporelle... à l'image des Rolling Stones qui offrent aux amateurs de rock depuis 60 ans de doux frissons et de belles émotions. De la fougue dans leur jeunesse et de la sagesse dans cette tranche de vie aux reflets crépusculaires ! Qui aurait pu prédire qu'en 2022, je verrai Mick Jagger et Keith Richards en concert, étincelants et inextinguibles, comme si le millésime 1943 avait donné des vins et des hommes indestructibles.

Let's keep on rocking then! Reprenons plaisir à déguster des millésimes plus matures tout en continuant de découvrir et partager ces merveilleux nectars plus contemporains. Le spectre que nos amis vigneronnes nous offrent est large mais aussi profond... so please allow them to introduce themselves!

All the best, Michael

en route pour... nuits-st-georges



« Un buveur était à table, et au dessert on lui offrit du raisin. « Je vous remercie, dit-il en repoussant l'assiette; je n'ai pas coutume de prendre mon vin en pilules. »

Cette boutade malicieuse du génial Jean-Anthelme Brillat-Savarin résume comme nulle autre la vocation de notre Club 1865, établi il y a près de deux ans maintenant à Genève. Dans le cadre élégant et discret d'une salle à manger avec vue sur le lac Léman et son célèbre jet d'eau, les membres du Club profitent en toute saison et à toute heure d'un havre accueillant leurs plaisirs autour des grands vins et de la gastronomie. Carte des vins exclusive offrant les crus les plus rares, service impeccable et cuisine d'émotion élaborée par Le Chat-Botté*, le Club a été le théâtre de nombreux déjeuners, diners, paulées, masterclasses où les beaux vins se consomment, s'échangent, se commentent, se partagent, se délibèrent, se chicanent

“D'où, barbe au vent,
nous reviens-tu,
Septembre,
Laèvre humide,
amant gourmand, botté,
Ceint d'or sur ta jument
comme un saint Georges ?”

John Grosjean

parfois... toujours dans le frisson du nectar et des amitiés qui fusionnent dans ces moments hors du temps.

À la demande de nombre d'entre vous, nous voulions donner la réplique à cette joyeuse communauté Genevoise, de l'autre côté de la frontière, en terre Bourguignonne. Dans cette Bourgogne chère à notre cœur, et à Nuits-Saint-Georges plus précisément, cette alchimie que les membres du Club ont su créer si naturellement à Genève trouve (enfin) un gîte pour s'établir et accueillir les

amateurs de doux flacons et de bonne chère de la Grande Côte et d'ailleurs. Dès l'an prochain, en 2023, Baghera/wines ouvrira dans sa maison nuitonne, en plein cœur historique de la commune, un deuxième Club destiné aux passionnés épicuriens désireux de partager des moments chaleureux autour de grands flacons de toutes les contrées : de Bourgogne naturellement, de Bordeaux, du Rhône, de Loire, de Champagne, de Savoie, de Tokaji, de Napa, de Toscane, de Ribera del Duero, etc.

Si l'environnement change, la philosophie restera la même dans ce nouveau Club d'amoureux du vin : rencontre, partage, ouverture d'esprit, plaisir, connaissance et humilité.

L'aventure Baghera/wines se poursuit donc à Nuits-Saint-Georges, et nous ne pouvions être plus heureux dans la perspective de vous accueillir prochainement dans ce nouveau temple du vin.

Chaleureusement, Michael Gamme

moments de magie au club

la paulée en "L"

avec château lafite rothschild

les vins

en revue



Nous avons convenu de ces retrouvailles de longue date, après un fabuleux dîner aux chandelles au Château Lafite en septembre 2021. Comme nous le faisons plusieurs fois par année, cette soirée à Genève était destinée aux membres du Club 1865 by Baghera/wines et il a n'a fallu que quelques minutes pour remplir les 12 places pour ce dîner qui s'annonçait mémorable. Le thème de cette soirée – dont le mot d'ordre était « décontractée » – a été proposé par Jean-Sébastien Philippe en personne et nous a plu immédiatement. Une Paulée en « L », chaque participant apportant un flacon mystère de sa cave dont le nom (ou l'appellation) commence par la lettre L.

Les flacons seront tous dégustés à l'aveugle lors de ce dîner du 24 mai dans les murs du Club accompagné d'un superbe service par le Chat-Botté*. Jean-Sébastien contribue généreusement à cette Paulée avec 3 millésimes de Château Lafite qui arrivent directement de la propriété, Baghera/wines en ajoute deux autres. Ont été dégustées cette soirée-là près de 25 bouteilles (Lafleur, Latour, Léoville-Las-Cases, Léoville-Barton, « Labels » Sine Qua Non, Mas Laval, mais je partage avec vous exclusivement les six millésimes de Château Lafite Rothschild qui furent ouverts (à l'aveugle) au cours de cette joyeuse soirée.

Julie Carpentier

1962

Bouteille ex-Château. Débouchée 2 heures avant le service. Le vin est servi sur le plat principal, une belle pièce de bœuf accompagné de truffes et d'artichauts poivrés. Jean-Sébastien Philippe a choisi ce millésime qui fête ses 60 ans cette année ! Bouchon impeccable, niveau superbe, à la base le goulot. Cette bouteille arrive en milieu de repas. Une jolie robe claire mais vibrante et très limpide. Nez pleinement mûr au caractère floral encore bien affirmé (pétales de rose, un peu de cerise séchée), un soupçon d'eucalyptus, de cèdre, de cuir, de champignon et de terre. La bouche est parfaitement intégrée, subtile et élégante, avec une acidité moyenne, des tannins bien fondus et une finale – toute en délicatesse – de fruits rouges gourmands. Une bouteille magnifique, un vin d'une élégance aristocratique aux accents très bourguignons. Une expérience renversante sur un millésime sous-estimé.

1976

Bouteille ex-Château. Débouchée 3 heures avant le service. Bouteille servie sur notre dessert, une tarte soufflée au chocolat. Dans le verre, la couleur est d'un grenat d'une belle intensité. Le nez est parfumé mais évanescents et offre une mosaïque d'univers : le cassis, la mine de crayon, la cerise noire, le cigare, le bois de cèdre, le cuir... Puis s'installe de manière permanente ce parfum de feuilles de liège des montagnes qui ne quittera plus le verre. En bouche, une belle intensité et un bel équilibre, un vin aéré, sanguin, très Lafite. Longue finale douce et légèrement épicée. Une belle longueur aux accents de tabac, de graphite et de jolies notes fumées. Un beau témoignage d'une année météorologiquement hors norme dans la décennie 1970 mais qui s'exprime sous un jour très charmeur en cette belle soirée de mai. La provenance parfaite de cette bouteille nous offre – c'est certain – un plaisir décuplé sur ce millésime 1976.

1982

Bouteille ex-Château. Débouchée 3 heures avant le service. Le vin arrive sur les premiers fromages. La première surprise nous attend dès le service du vin lorsque l'on découvre une belle couleur rubis profonde avec des bords très fins et à peine plus clairs. Au nez, le vin nous offre un extraordinaire bouquet d'herbes caramélisées, de fumée, de cèdre, de cassis et de terre humide. Au palais, ces parfums sont suivis d'un vin corsé, opulent, encore charnu. Un magnifique Pauillac classique et sophistiqué, intense et pourtant soyeux et aérien. Harmonie et équilibre parfaits. Opulent et généreux, ce Lafite 1982 a conservé une belle jeunesse, tout en développant une envieuse harmonie en vieillissant. Cette bouteille nous a ravi le palais de la première à la dernière goutte, elle était tout simplement parfaite. Une quadragénaire dans la force de l'âge, comme nous en quelque sorte ;)

1997

Débouchée 1 heure et demie avant le service. Cette bouteille nous est servie sur un magnifique plat de Homard de Bretagne et son jus de carapaces au basilic thaï. Couleur intense, presque pourpre. Au nez, arrivent tous azimuts les notes de café, de poivre doux, de rose fanée, d'épices et de bois exotiques. Suivent les parfums de fruits noirs (le cassis domine) et la chair de cerise burlat. La bouche est douce, moyennement corsée, avec ces fruits noirs encore plus concentrés et tannins bien intégrés. Ce palais est plaisant car il offre une très bonne concentration et une acidité ferme pour le millésime. Une belle surprise, un joli flacon, parfaitement accompagné sur le crustacé aux accents thaï.

2001

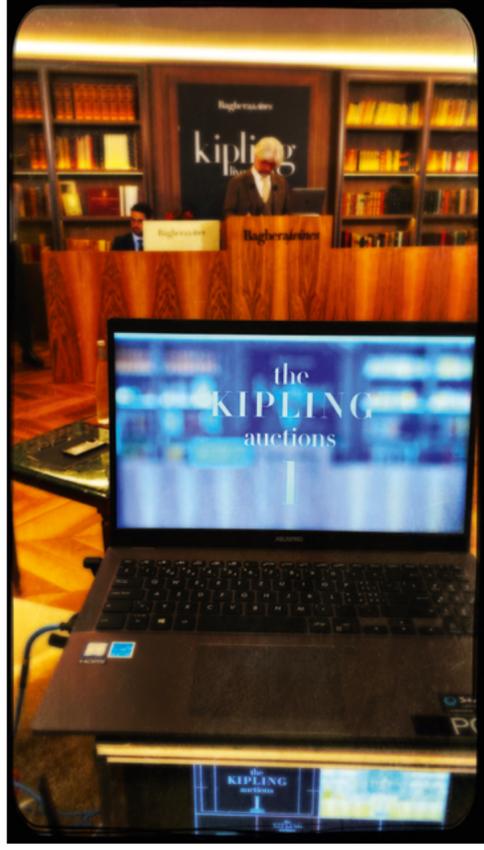
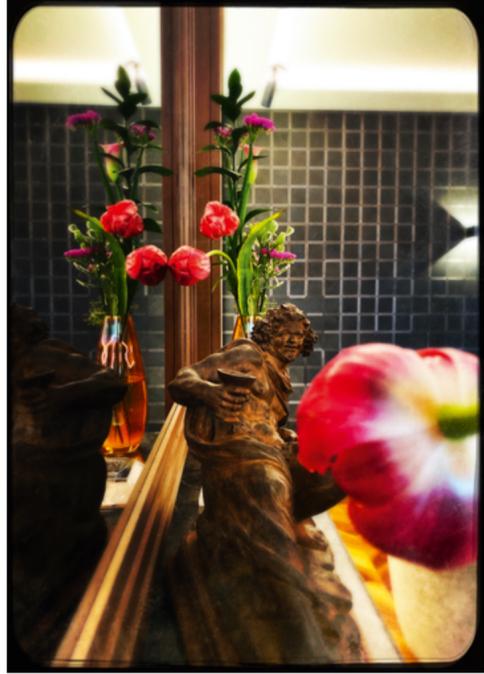
Débouchée 1 heure avant le service. Ce vin nous est servi en début de repas, sur l'entrée aux morilles et sa mousse de lait d'ail. Nez magnifiquement mature aux notes de fruits rouges parfaitement mûrs qui m'évoquent la confiture de fraises. Un soupçon de minéralité qui lui sied à merveille et qui s'accorde parfaitement avec ces notes de bois de cèdres et d'humus frais. La bouche est parfaitement intégrée, subtile où l'on retrouve avec l'alliance généreuse de fruits rouges sucrés, une parfaite d'acidité et une pointe de minéralité (crayon de plomb) en toute fin. Ce millésime 2001 est caressant, enveloppant et a bien de belles années devant lui. Un vin à posséder absolument dans sa cave et à ouvrir régulièrement : quel bonheur !



2003

Débouchée 2 heures avant le service, servie sur la pièce de bœuf. Belle couleur profonde qui commence à montrer un peu d'âge. Nez mûr aux parfums de truffe, de boîte à cigares, de bois de cèdre, du tabac, et quelques notes phénolées qui trahissent un millésime solaire. En bouche, le vin est ouvert, soyeux et sensuel, avec une texture qui elle, qui ne montre aucun signe d'un millésime chaud, mais seulement une élégance, une profondeur, une complexité, un équilibre et une précision incroyables. Un vin profond et concentré avec une finale opulente et qui se boit parfaitement. Il semble avoir atteint une plénitude assez communicative. Si vous avez encore quelques flacons dans votre cave, ce vin se déguste maintenant à la perfection.





voyage, voyage... lumineux jura

sous le soleil de Pâques, avec Julie...



Il y a quelque chose de formidablement mystique avec les vins du Jura et j'avais le souhait de me rendre dans cette région depuis bien longtemps pour tenter de découvrir ce qui fait de cette contrée viticole un territoire d'une telle richesse et diversité.

Qui de mieux que Julie (Carpentier) comme guide pour 48 heures dans la région du Comté, du Savagnin, du Trousseau et du Poulsard. Julie connaît de manière générale très bien la France (et pas que) et particulièrement bien le Jura français. Nous voilà partis sur les routes jurassiennes sous un soleil radieux par ce beau weekend de Pâques.

Premier arrêt : Domaine du Pélican à Montigny-Lès-Arures. Nous sommes passé devant la bâtisse sans même l'apercevoir. Avons fait demi-tour pour enfin lire un petit panneau indiquant la cave sur la droite. Il faut dire que le but de cette bâtisse flambant neuve érigée au milieu des vignes était justement de s'intégrer harmonieusement dans la nature environnante. Un pari réussi !

Accueillis chaleureusement par Monsieur François Duvivier en personne, nous avons eu la chance de déguster l'ensemble des cuvées du fascinant millésime 2021. Le pinot noir est remarquable mais les nombreuses autres cuvées faisant la part belle aux cépages endémiques du Jura sont particulièrement bien maîtrisées et se goûtent délicieusement en ce weekend de Pâques !

Second arrêt : Caveau de Bacchus, Lucien Aviet & Fils, on comprend aussitôt le sens de « viticulture familiale ». Accueillis par Alice, belle-fille de Lucien et compagne de Vincent, dans le caveau historique du centre de Montigny qui sert également de boutique et de salle de dégustation, on se retrouve plongé dans l'univers du plus jurassien des Bacchus, et on oublie un instant que nous sommes en 2022. Puis Madame Alice nous entraîne dans une somptueuse dégustation des vins de la propriété. La magie continue d'opérer autour des Trousseau, Poulsard, Melon à Queue rouge... gorgés d'arômes de fruits croquants et dotés de superbes équilibres. Pour moi deux qualificatifs : grands vins et chaleur humaine.

Troisième arrêt : l'illustre maison Houillon-Overnoy de Pupillin. L'accueil est d'un raffinement rare par l'élégance de la modestie. C'est Monsieur Pierre Overnoy qui nous accueille chez lui en cette veille du dimanche de Pâques, dans sa salle à manger — nous précisant qu'Emmanuel et Anne ont pris quelques jours de vacances bien méritées. Maintenant place à une dégustation conviviale, accompagnée d'éclairages techniques passionnants, sans oublier quelques histoires du passé (comment ne pas se régaler !). Les 3 vins étaient singulièrement lumineux et gourmands, et quand on a la chance de rencontrer l'homme qui les a (co)produits, l'ensemble devient parfaitement limpide et touchant... un moment rare. À bientôt ! Arthur Leclerc



Si un grand nombre de vigneron du Rhône septentrional (région viticole française qui me tient particulièrement à cœur) arrivent à me procurer de l'émotion, un domaine mérite pour moi le qualificatif de culte : le domaine Jean-Louis Chave.

Même fraîchement élu « meilleur vigneron de l'année » par La Revue du vin de France par le biais d'un panel de vigneron et d'anciens lauréats, Jean-Louis Chave ne cesse de mettre en avant sa nature de « vigneron-paysan ». Nul doute que son style modeste, discret et affable provient en partie de son histoire familiale.

Cette histoire commence en 1481 au nord de Tournon-sur-Rhône où le seigneur de l'époque offre vignes et ferme à la famille Chave (quelle riche idée !!) pour un « service rendu » mais dont plus personne ne se souvient. C'est au fil des siècles que les Chave, de père en fils, s'occupent de leurs plants de Syrah et s'efforcent de produire les plus beaux jus de la région.

En 1885 furent acquises les premières parcelles sur la prestigieuse appellation Hermitage.

Terroir magique au sol granitique, l'Hermitage est considéré comme le Pétrus Rhodanien. Le domaine Chave possède environ 30 ha de vignes dont 15 ha sur la célèbre colline d'Hermitage (10 ha de Syrah

en rouge, 5 ha de Marsanne et de Roussanne en blanc).

Gérard puis son fils Jean-Louis qui dirige aujourd'hui le domaine, forment l'un des deux les plus talentueux du vignoble français. Contrairement à d'autres producteurs de l'appellation, Jean-Louis vendange, vinifie et élève séparément ses différents lieux-dits puis les assemble pour en extraire toute la quintessence des terroirs. La majeure partie des rouges destinés à l'Hermitage provient des célèbres parcelles de l'Ermit, le Méal et les Bessards. Le fruit de ces trois parcelles constitue sans doute la plus belle illustration de l'appellation grâce à la puissance minérale issue des vins des Bessards dont le sol est constitué d'un bloc de granit, le velouté et la chair issus des vins du Méal et un tempérament soyeux racé provenant des vignes de l'Ermit.

L'Hermitage blanc est issu des terroirs de Pélat, Rocoule et Maison Blanche qui produisent de superbes Marsanne majoritaires à 80% dans l'assemblage, et 20% de Roussanne qui se traduit par une tension et un volume en bouche extrêmement bien équilibré.

Côté chais, Jean-Louis Chave assemble ces parcelles différemment suivant les années et pratique des élevages discrets qui ne dépassent jamais les 20% de fûts neufs. Son but étant de toujours laisser parler

le terroir. C'est grâce à cela que son Hermitage rouge vous procurera une émotion œnologique rare : profondeur, équilibre, fraîcheur et longueur.

La star confidentielle de l'appellation, la cuvée Cathelin, tient son nom du peintre et ami de la famille, Bernard Cathelin. Ce vin — dont l'étiquette a été réalisée par l'artiste — est né en 1990 pour lui rendre hommage. Cuvée ultra confidentielle (environ 2000 bouteilles) et produite uniquement dans les grands millésimes, elle nécessite une dizaine d'années pour dévoiler tout son charme. Plus qu'un Hermitage « classique », ce vin aura besoin de temps pour arriver à « maturité » car il est doté d'une fabuleuse concentration et d'une incroyable longévité.

Autre joyau du Domaine, le Clos Florentin acquis en 2009 (Saint-Joseph). Seul clos ceint de murs de l'appellation, il est composé de très vieilles vignes de Syrah et le vin est tout simplement fabuleux. On produit également chez les Chave un très rare vin de paille aux arômes nobles et raffinés de fruits confits et d'une gourmandise absolue soutenue d'une belle acidité.

La Boutique by Baghera/wines vous propose quelques-uns des plus beaux millésimes du domaine Chave en magnums et en bouteilles comme 1990, 1998, 2001, 2005 et bien d'autres pépites. Gary Bovagne

l'expression des terroirs champagne



“ Je le bois lorsque je suis joyeuse et lorsque je suis triste. Parfois je le prends quand je suis seule. Je le considère obligatoire lorsque j'ai de la compagnie. Je joue avec quand je n'ai pas d'appétit, et j'en bois lorsque j'ai faim. Sinon je n'y touche jamais, à moins que je n'aie soif » Lily Bollinger

Comment ne pas commencer ce texte par une des phrases que j'aime le plus, dite par l'une des femmes les plus célèbres de la région, Lily Bollinger « Bolly ». Et vous savez, elle a tout à fait raison ! Qui n'a pas envie d'une coupe de Champagne, quelle que soit l'heure !

A chaque fois que je bois du Champagne, cela me rappelle la tradition que nous avons au sein de la Primum Familiae Vini (PFV). Chaque année, fin juin ou début juillet, l'actuel président (qui change annuellement entre les membres) organise deux journées de rencontre dans sa cave où toutes les familles viennent passer du temps ensemble et discuter des enjeux qui nous unissent dans cette belle association. L'une des premières réunions auxquelles j'ai assisté était chez Pol Roger et bien sûr, j'étais très enthousiaste car nous allions boire du Champagne pendant deux jours... et pas n'importe quel Champagne !

Depuis, j'ai pu observer un changement profond. Alors qu'au cours du dernier demi-siècle, les principales discussions portaient sur les processus ayant cours à l'intérieur des caves, elles se concentrent actuellement sur le vignoble. C'est une réalité dans toutes les régions viticoles du monde. Cette attention particulière à l'origine du vin, la vigne, contribue à rendre plus évidente l'expression des différents terroirs dans le vin de Champagne d'aujourd'hui. Cela a contribué à la multiplication de nouveaux Champagnes qui nous donnent l'occasion de connaître les différents terroirs, nous offrant une vision plus sophistiquée des vins produits dans cette région. Cela a favorisé l'évolution de l'appréciation du Champagne, qui au siècle dernier était vendu comme une marque plutôt qu'un terroir, tandis qu'aujourd'hui l'apparition de Champagnes single-cru et single-vineyard est devenue manifeste. Ce mouvement est lié à l'idée de traiter le Champagne comme un grand vin et à l'idée qu'il devrait être soumis au même examen que le reste des vins.

Je lève mon verre à l'élégance et la finesse des vins de Champagne et à ce plaisir toujours unique et intemporel qu'il nous procure. À la vôtre ! Pablo Alvarez

une nouvelle idée de la cuisine natürlich

... avec plaisir !



L'histoire est belle, Jonas Bolle est sans nul doute un cuisinier de talent et cela l'a toujours été ! Je me souviens de l'époque où Jonas était en cuisine en deuxième année d'apprentissage et moi en première année. On parlait déjà de lui et de ses nombreuses capacités. Cela se révèle au plus grand nombre aujourd'hui alors qu'il est à la tête de ce restaurant détenu par l'architecte de talents Yuri Kravtchenko et son frère Nicolas Dzierlatka.

Natürlich c'est une nouvelle idée de la gastronomie, des produits sélectionnés avec soin aux provenances plus que locales et biologiques, une carte des mets qui change tous les dix jours (voir plus si Jonas tombe sur un produit qui lui plaît). Même le pain est 100% fait maison. Le Gault et Millau a tout de suite remarqué la qualité des mets et lui attribue d'emblée un 14/20.

Désormais, et cela grâce à Vincent, le sommelier de la maison qui a créé une carte des vins aux noms évocateurs Domaine Prieuré Roch, Emmanuel Houillon-Overnoy, Tenuta Delle Terre Nere, Baghera/cellar est présent en proposant quelques références supplémentaires agrémentant la carte actuelle. Et ces suggestions évolueront au gré des envies de Vincent...

Amicalement, Arthur Leclerc

une nouvelle idée de la cuisine

NATÜRLICH
38, RUE DE LA COULOUVRENIÈRE
1204 GENÈVE, SUISSE
TÉLÉPHONE : +41 22 320 15 05
EMAIL : SALUT@NATURLICH.CH

HORAIRE :
DU LUNDI AU VENDREDI
12H00 - 14H00 / 19H00 - 1H00



kipling #2

“Pure Burgundy”

The singular Swiss cellar of wine collector Romain Doglia

— vente en-ligne retransmise en direct —

16.10.2022 (à 14h)

Baghera/wines

rue adhémar-fabri, 2

1201 genève, suisse

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

www.bagherawines.com



suivez-nous sur instagram



visitez notre site web