

Baghera/wines



moon  
light  
à genève

time to B wine #13

# sous la lumière

**J**e retiens de cet été 2022 la lumière et les températures d'une saison estivale qui s'ajoutera aux annales pour son caractère hors normes. Aussi je vois avec un certain répit arriver l'automne (nous sommes mi-septembre et les vendanges en Bourgogne s'achèvent tandis qu'elles battent leur plein à Bordeaux), sa lumière douce et ses températures reposantes. Notre saison d'automne chez Baghera/wines sera constellée de joyeux événements, faisant la part belle aux grands vigneron et à leurs grands vins – tandis qu'ils nous concoctent un beau millésime 2022.

En premier lieu les Wine o'clocks, nos ventes mensuelles en ligne, sont plus que jamais des caches au trésor, regorgeant de pépites viticoles : grands crus bourguignons introuvables, bordeaux mûres iconiques, vigneron rares et recherchés des vallées du Rhône & de la Loire, les beaux Champagnes classiques, les très en vue domaines alternatifs du Jura et du Languedoc, les inaltérables liqueurs Chartreuse, les vénérables Toscans parés d'âge... Chaque deuxième mardi du mois, Pablo réunit pour vous et dispose sous l'objectif de Florian le meilleur des caves suisses et européennes qui nous sont confiées, trésors rendus accessibles d'un simple clic.

Ce mois d'octobre sonnera l'automne chez Baghera/wines avec deux événements exceptionnels autour de la passion d'un seul homme : le Dr. Romain Doglia, collectionneur suisse passionné de vins, et de tous les vins ! D'abord nous commencerons par célébrer le goût à l'occasion d'un déjeuner-dégustation le samedi 15 combinant une dizaine de crus des Domaines Leroy et D'Auvenay du millésime 1993 avec un repas hors norme mis sur pieds par Franck Giovannini, le tout dans les salons privés du restaurant de l'hôtel de Ville de Crissier\*\*\*. Le dimanche 16, sous le marteau de Baghera/wines nous aurons l'immense honneur de disperser l'une des plus belles collections de vins de Bourgogne que la Suisse Romande ait portée : « Pure Burgundy, la collection suisse du Dr. Romain Doglia ». Ce deuxième volet de nos ventes « Kipling » initiées au printemps sera l'écrin privilégié de 600 bouteilles



et magnums inédits, rares, flacons d'émotions honorant une centaine de domaines talentueux. De 1937 à 2016, ce sont 80 années de viticulture bourguignonne qui se reflètent avec jeunesse et éclat dans les flacons choisis en personne par Romain Doglia et qui composent cette collection harmonieuse et soignée, réparties sur 318 lots, appelés à défiler sous vos yeux, dans la quiétude d'un live stream par enchères en ligne selon le principe de nos ventes *Kipling*. Nos amis de Singapour seront aussi de la fête avec des retrouvailles d'exception autour de diner-dégustation et de tables étoilées (Ma Cuisine Singapour\*...) avec les flacons de la cave de Romain Doglia, pour ne rien manquer de ce weekend d'exception.

Fin novembre – tandis que l'on entre dans les jours les plus courts de l'année et que l'on célèbre les *Brumalia* pour se divertir dans l'attente du solstice d'hiver où l'on pourra de nouveau fêter la croissance de la lumière – Baghera/wines vous a préparé un événement inédit, une bachanale baghérienne enivrante. Le dimanche 27 novembre, nous vous ouvrirons les portes de « Moonlight », une vente en tous points remarquables, avec sa constellation de millésimes à explorer, de terroirs à approfondir, de vigneron à (re)découvrir, de voyages viticoles à entreprendre à l'image des collections privées qui ont façonné le catalogue imprimé à cette occasion. Tous les domaines iconiques du vignoble mondial sont présents : de Suisse, d'Italie, de Napa, d'Espagne, d'Australie... de France avec la Bourgogne, Bordeaux, la Champagne, le Rhône nord & sud, le val de Loire, le Languedoc. De vrais chefs d'œuvre de collections qui seront mis sous la lumière des projecteurs à l'occasion d'une vente hors norme dans les salons du Beau-Rivage Genève. Une vente « Moonlight », un millier de flacons qui portent en eux autant de moments d'éternité, tandis qu'ils ont patiemment attendu dans ces caves parfaites de pouvoir enfin éclore au crépuscule du jour en novembre prochain : quel beau moment pour clôturer la saison des ventes 2022 !

Michael Ganne

## patrimoine gastronomique Catalogne



**C**et été, j'ai commencé mes vacances *touristico-gastronomiques* le long de la Costa Brava, commençant à Blanes et poursuivant jusqu'à Port Bou à la frontière française. C'est une zone de côte escarpée aux nombreuses petites plages disséminées tout le long du littoral, qui regorge d'espaces naturels préservés mais aussi de merveilleux musées comme la maison-musée Salvador Dali.

Profitant du fait que nous étions de passage à Gérone, nous avons réservé à *El Cellar de Can Roca\*\*\**, ce temple de la gastronomie dans lequel les talentueux frères Roca réalisent des merveilles depuis 1986. Le niveau d'excellence de la maison tant en cuisine qu'au service est ahurissant, et que dire de la carte des vins... *Santa Madonna* ! Profitant d'un ciel d'été étoilé, nous avons décidé de nous installer sur la terrasse du restaurant pour fumer le cigare (passage

obligé après un bon repas), lieu propice pour prolonger les discussions avec l'éminent sommelier Josep Roca. Pour accompagner le cigare, Josep a proposé de nous faire déguster les distillats qu'il fabrique. C'est un projet sur lequel les frères Roca travaillent depuis longtemps, étant même sur le point d'en commercialiser certains. Nous avons goûté tout un assortiment de ces spiritueux maison, qui se révèlent très fins et élégants, à l'image de la maison Roca. Il va sans dire que nous aurons ces spiritueux bientôt dans la boutique Baghera/wines... restez connectés !

Un peu plus au sud sur la plage de Sant Pol, vous trouverez le restaurant *Villa Mas*, un restaurant où les poissons de la Costa Brava, les fameuses crevettes de Palamós et les homards de Sant Feliu de Guixols sont préparés avec le plus grand soin. Ne manquez pas leurs légumes d'exception, ces choux, tomates, artichauts ou

*calçots* produits dans le potager du restaurant. La cuisine y est excellente bien évidemment, les produits d'une fraîcheur incomparable, et cerise sur le gâteau : vous y croiserez nombre de vigneron... bourguignon aux tables voisines ! Et il y a une raison à cela : la qualité de la carte des vins, à des prix rarement pratiqués de nos jours, dont la réputation a largement dépassé les frontières de Catalogne.

Il y a tant d'autres belles adresses pour se régaler sur la Costa Brava (de *Sant Pau* de Carne Ruscadella, en passant par *Compartir*, *Miramar*...). Et après avoir succombé aux plaisirs solides et liquides de l'une de ces belles maisons... jetez un coup d'œil à notre site internet. Nous avons plusieurs de ces vins spectaculaires disponibles dans nos Wine o'clock prêts à être dégustés !

À la prochaine les amis, *may the force be with you*.

Pablo Alvarez

agenda

# kipling #2



Romain et moi nous nous connaissons de longue, très longue date. J'ose du bout des lèvres vous livrer pudiquement le chiffre de « 19 ». Dix-neuf années durant lesquelles nous nous sommes côtoyés au détour de ventes aux enchères, de diners, de dégustations organisées à Genève, Lausanne, en Bourgogne... Je n'oublie pas une soirée d'anthologie chez Romain en 2018 où nous étions quelques *happy few* autour d'une grande table à se délecter une horizontale du millésime 1978 (pour nos 40 ans). Furent ouverts tour à tour Hermitage La Chapelle, Rayas, Mouline & Landonne, Monfortino Conterno, Brunello di Montalcino Soldera, Barolo Giacosa, Nuits-St-Georges « Boudots » Charles Noëllat... Quelle soirée !

Car Romain est un authentique passionné, fin connaisseur, dégustateur hors pair et d'une très grande curiosité pour les vins. Et tous les vins ! De la Bourgogne à Bordeaux, de la Toscane à la Californie... Tôt

piqué par la passion des grands crus, sa cave regorge de trésors, comme j'en ai rarement vus ! Aussi ce n'est pas sans émotion (et gratitude) que l'équipe Baghera/wines a préparé durant tout l'été la dispersion d'une partie de cette cave qui vous sera proposée en deux volets cet automne dans nos salons du 2 rue Adhémar-Fabri.

Oyez, oyez, amoureux de Pinot Noir et du Chardonnay, notez la date du dimanche 16 octobre, après-midi durant laquelle vous aurez accès à l'une des plus belles collections de vins de Bourgogne que la Suisse Romande ait portée « *Pure Burgundy; la collection suisse du Dr. Romain Doglia* ». Initié par son père modeste marchand de vins et eaux minérales fribourgeois, Romain a développé depuis son plus jeune âge cette inclination pour les grands Pinots Noirs et Chardonnays de Bourgogne qu'il déguste, achète, boit, compare, re-goûte inlassablement depuis que cette passion l'habite. Romain a beaucoup parcouru cette Bourgogne voisine, et s'est épris au fil de ses pérégrinations en terre burgonde de

cette place d'exception où cohabitent avec magie plaisirs sensoriels et perpétuation de savoir-faire dans une recherche d'émotions, de convivialité, d'expériences et d'excellence.

Excellence : c'est aussi le qualificatif qui sied à la collection qui s'offre à vous au travers de cette remarquable collection, illustrant à elle seule les plus éminents noms de la Bourgogne viticole : Domaine de la Romanée-Conti, Domaine Leroy, d'Auvenay, Leflaive, de Vogüé, Coche-Dury, G. Roumier, Comte Lafon, Charles Noëllat, Jacky Truchot, Trapet, Raveneau, Henri Jayet, René Engel, Méo-Camuzet, Lambray, JL Mugnier, Liger-Belair, Ponsot, Ramonet...

Chers amis, au plaisir de vous retrouver le dimanche 16 octobre prochain pour la vente retransmise sur bagherawines.com puis le dimanche 27 novembre pour d'autres bijoux du vignoble français, italien... et international tout fraîchement sortis de la cave de Romain pour votre plus grand plaisir.

Julie Carpentier

collection privée

# l'art de l'homme



## Le geste

C'est parmi les gestes du vigneron que nous sommes allés puiser notre inspiration pour donner naissance aux photographies des 300 lots qui illustrent les vins de la collection « *Kipling #2* », dans la saison hivernale où la taille des sarments occupe des semaines durant le monde viticole, et plus précisément dans ce qui reste du geste – les sarments coupés, que nous avons voulu garder précieusement comme des témoins de la croissance généreuse de la vigne après la saison de dormance. Combinés au fil de laiton pour palisser, maintenir, attacher, lâcher, ouvrir... ce fil d'or les pare et les assemble comme le ferait un bijou, un anneau. Ces deux matériaux évoquent à eux deux le mariage entre le brut et le fin, l'organique et l'art de l'Homme.

## Kipling, un nouveau format

Initiée en avril dernier avec une collection privée des vins du Domaine René Engel, ce nouveau format de ventes réalisées en livestream depuis notre *Club 1865 by Baghera/wines* à Genève est devenu l'écrin privilégié de collections inédites, de vins rares et introuvables ailleurs sur le marché, une nouvelle occasion pour Baghera/wines de célébrer les vins vecteurs d'émotion, les vigneron de talents et les collectionneurs passionnés et attentifs au travers d'un événement qui célèbre l'exceptionnel, l'inouï, le singulier, l'unique...

## Perles de viticulture

De 1937 à 2016, ce sont 80 années de viticulture bourguignonne qui se reflètent avec jeunesse et éclat dans les flacons choisis en personne par Romain pour notre vente Kipling. Cette sélection de plus de 600 bouteilles et magnums en provenance de sa cave personnelle est un hommage aux flacons mythiques de Bourgogne qui le font vibrer depuis tant d'année et qu'il a su intelligemment acquérir et patiemment choyer pour son plus grand plaisir, comme pour celui de ses enfants, de ses amis et entreprises de la place genevoises qui ont fait appel à lui dans les deux dernières décennies pour organiser leurs soirées d'exception : Clos des Lambrays 1937, Musigny Bouchard Aîné 1959 magnum, Grands-Echézeaux René Engel 1985, Romanée-Conti 1988 magnum, Montrachet Ramonet 1989, Cros-Parantoux Henri Jayet 1990, Chambertin Leroy 1993, Charmes-Chambertin Jacky Truchot 1995, Chambertin Rousseau 1999, Chevalier-Montrachet d'Auvenay 1999, Corton-Charlemagne Coche-Dury 2001, Montrachet Leflaive 2005, La Tâche 2010...

« *Je crois que ça s'appelle Arte Povera. Mais ça ne veut pas dire de "l'art médiocre". Cela signifie l'art que vous feriez si vous n'étiez personne.* » Carl André



# Barolo...

## disciple de la Bourgogne

La première fois que j'ai eu la chance d'arpenter le vignoble de Barolo, je me suis senti comme dans ma Bourgogne natale. Luxe, calme et volupté... les plaisirs charnels de la vie se trouvent bien ici.

Des collines à perte de vue, un décor qui vous émerveille et qui change de couleurs au fur et à mesure des saisons oscillant entre le vert, le rouge et le jaune. Bienvenu dans le Piémont, au nord-ouest de l'Italie dans la région du Langhe. Un endroit connu des connaisseurs de truffe et sa célèbre truffe blanche d'Alba, mais pas seulement... Vous retrouverez ici l'un des vins les plus connus d'Italie, le Barolo.

Bien que son origine remonte à 2'500 ans lorsque la population locale commença à cultiver ce vignoble rudimentaire dans les collines des Langhe, ce n'est qu'au XII<sup>e</sup> siècle que le Nebbiolo (cépage du Barolo) fut évoqué pour la première fois dans un document officiel. Durant la Renaissance, le Barolo devient de plus en plus populaire au point de devenir le vin préféré des têtes couronnées de Savoie.

Juliette Colbert de Maulévrier, grande héritière de propriétés et vignobles – également la dernière Marquise de Barolo – a été une pièce maîtresse dans la popularité de l'appellation Barolo. Elle fit appel à l'œnologue français Louis Oudart pour apporter son savoir-faire afin d'obtenir des vins plus raffinés à la hauteur des grands vins français de l'époque. La Marquise envoya par la suite 325 tonneaux de Barolo au Roi Charles Albert de Savoie, intrigué de mieux connaître ce vin dont toutes les Cours royales d'Europe parlaient. Grâce à la persévérance de cette grande dame, le Barolo devint « le roi des vins, le vin des rois ».

J'ai évoqué en début d'article la similitude avec la Bourgogne, mais pourquoi ?

Comme ses confrères bourguignons, le Barolo est issu d'un seul cépage, le Nebbiolo. Son nom provient de « *nebbia* »

qui signifie brouillard. En effet ce cépage qui bourgeoonne très tôt dans l'année à une maturité plutôt tardive ce qui pousse les vendanges à se passer pendant l'automne et donc des premiers brouillards.

Par ailleurs comme en Bourgogne, le terroir du Barolo est fractionné en petits « climats » qui définissent des parcelles de vignes dont on a identifié des caractéristiques viticoles communes suivant les villages.

Onze communes prétendent à l'appellation Barolo dont naturellement le village de Barolo, La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto...

Pour s'épanouir, le Nebbiolo a besoin d'une belle exposition et des sols à dominante argilo-calcaire, et prospère à une altitude comprise entre 100 m et 500 m.

Élever les vins de Barolo au titre de grand vin d'Italie nécessite le respect d'un cahier des charges précis. Entre autres spécifications, le rendement maximum doit être de 56 hl/ha et les vins doivent titrer au minimum 13 % vol. L'élevage et la commercialisation sont aussi très encadrés : un barolo classique ne peut être commercialisé avant trois ans, soit un minimum de deux ans en barrique puis un an en bouteille. Il en va de même pour les cuvées « *Riserva* » qui doivent rester sous bois au moins trois ans puis un an en bouteille pour permettre par la suite de dévoiler une aromatique et une structure dignes des grands Barolos.

Prolongez l'été et les pérégrinations dans les plus beaux vignobles du monde en offrant à vos papilles un merveilleux voyage gustatif grâce aux vins des domaines Ceretto, Conterno, Gaja, Rinaldi, Sandrone, Voerzio, Vietti et tant d'autres belles grandes signatures piémontaises que vous retrouverez naturellement dans notre boutique aux pieds de l'hôtel Beau-Rivage Genève ou sur notre e-boutique.

Gary Bovagne

carnet de voyage

# escapade à Jerez



Enfin, nous voilà arrivés à Jerez de la Frontera, ville du vin, du cheval et du flamenco, où les Phéniciens ont commencé à cultiver la vigne vers 1100 av. J.-C. Nous nous installons dans le centre historique de la ville, dans un hôtel à proximité immédiate de l'un des monuments les plus importants de la ville, l'Alcázar de Jerez.

Notre visite commence dans l'une de mes caves préférées, *El Maestro Sierra*, où nous sommes reçus par la propriétaire Mari Carmen Borrego Pla et l'œnologue Ana Cabestrero. À leurs côtés, nous commençons notre immersion dans les différents vins produits à Jerez. Nous traversons ces longs couloirs entourés de *bottes* (barriques) en goûtant plusieurs d'entre eux et en discutant avec Mari Carmen et Ana des nuances que chacun de ces grands tonneaux confère aux vins qu'il contient. Ce fut très instructif de commencer notre périple en terres *jerezanas* par cette cave car elle nous a d'emblée propulsée dans la complexité et la beauté des vins de Jerez, *Denominación de Origen* où sont logés des vins hors d'âge et d'une qualité rarement égalée.

Quelques rues plus loin, accompagnés par le propriétaire et ami Luis Caballero, nous entrons dans *Bodegas*

*Lustau*, vénérable maison aux 120 ans d'histoire, dotée de caves cathédrales, qui impressionnent le visiteur avec ses hauts plafonds, ses murs épais, ses grandes fenêtres et ses sols immaculés en *albero*. Durant cette visite (et un déjeuner) tout à fait mémorable, nous avons pu goûter à l'importante collection de Sherry de la maison, où la finesse et l'élégance de certaines cuvées pourraient être interprétés comme une approche innovante parée de tradition.

Une autre des caves incontournables de la région est *Bodegas Tradición* créée par la famille Rivero. Plus récente, la maison – fondée par la famille Rivero – élabore des vins de Xérès depuis 1791 ! Avec à cœur de sauver les plus anciens savoir-faire de vieillissement (*crianza*) et de mise en bouteille (*embotellado*) de Jerez, Joaquín Rivero fonde *Bodegas Tradición* en 1998. Mais en ce mois de mars 2022, c'est Eduardo Davis, directeur de la production, qui nous ouvre les portes de la maison et nous partage la philosophie de cette « jeune » cave, qui hérite de vénérables grands vins comme leur impressionnant *Palo Cortado VORS*.

Pendant votre séjour à Jerez, vous ne devez sous aucun prétexte manquer la visite de *González Byass*, une *bodega* familiale qui produit du vin depuis

1835 mais aussi lieu de naissance du *fino* le plus célèbre au monde, Tío Pepe. Aux côtés de Pedro Revuelta González, nous nous sommes immergés dans leur « *Sherry Revolution* », au travers de laquelle González Byass a entrepris de bouleverser le monde du Sherry avec la présentation de nouveaux vins tels que « *Tío Pepe en Rama* » ou la gamme *Palmas*.

Un autre arrêt obligatoire durant votre séjour dans le Sud de l'Andalousie : une visite aux *Bodegas Toro Albalá*, situées à Aguilar de la Frontera (Córdoba), réputée pour ses vins doux à la renommée mondiale et sa gamme « *Convento Selección* » de vins centenaires. Ne laissez pas de côté son incroyable Vinaigre Balsamique au Pedro Ximenez, qui n'a absolument rien à envier aux vinaigres bien connus et substitués de Modène.

Je ne peux que vous encourager à vous rendre à Jerez de la Frontera : plongez dans cette merveilleuse ville et mêlez-vous avec ses habitants. Allez dans les *tabancos*, des bars locaux où vous pourrez écouter du flamenco *live*, commandez un verre de *fino*, une assiette de succulent jambon ibérique de *bellota* et le monde s'arrêtera devant vous, je vous l'assure.

Pablo Alvarez



# Moonlight

vente en salle

Chez tous, la passion peut se décliner sous mille façons différentes. Quel que soit le type de collection, chaque objet a un sens... Plaisir ou émotion, désir ou inclination, quel que soit l'objet de ce désir, il a pour chacun d'entre nous une signification singulière et unique, car il renvoie tout un chacun vers une quête intime de jouissance et de volupté.

Cette attente de plénitude doit faire sans doute écho chez chaque épicurien qui lira ces lignes, infatigables amateurs de vins et gastronomes que nous sommes, dans cette quête à rechercher un millésime que l'on pourra associer au meilleur plat pour un accord parfait et pour une occasion unique. Car ces doux flacons ne s'exprimeront qu'une fois sortis de l'obscurité de la cave où ils auront été conservés et choyés... à ce moment-là seulement, ils s'offriront telle une créature mortelle pour combler nos attentes de plénitude et notre désir d'absolu. La sagesse socratique considère que « pour bien vivre, il faut laisser prendre à ses passions tout

*l'accroissement possible, au lieu de les réprimer, et, quand elles ont atteint toute leur force, être capable de leur donner satisfaction par son courage et son intelligence, et de remplir tous ses désirs à mesure qu'ils éclosent ».*

À l'instar du dialogue platonicien entre Socrate et Calliclès, notre vente-événement du 27 novembre prochain se livre à vous avec sa constellation de millésimes à explorer, de terroirs à approfondir, de vigneron à (re)découvrir, de voyages viticoles à entreprendre à l'image des collections privées qui ont façonné le catalogue de cette vente.

Contemplez ce paysage magnifique qui s'étend sous le clair de lune aux rayons blanchissant ; admirez ces flacons d'exception sélectionnés par nos soins et qui portent en eux autant de moments d'éternité, réflexion du labeur des vigneron qui leurs ont fait voir le jour ; appréciez ces trésors viticoles qui ont patiemment attendu dans ces caves parfaites de pouvoir enfin éclore au crépuscule du jour !

Michael Ganne



# au clair de lune morceaux choisis

## Une « unique » verticale

— Vega-Sicilia « Unico » 1960 – 2010, magnums

Il y a peu lors d'un entretien accordé à Baghera/wines, Pablo Alvarez Mezquiriz s'exprimait au sujet de sa passion Vega Sicilia : « 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. »

Qui a goûté les vins de Vega Sicilia, notamment leur majestueux « Unico » sait combien il se place loin au firmament des grands vins de la Ribeira del Duero. C'est un fauve apprivoisé, tendre et structuré, qui avec de l'âge, devient envoûtant et immortel !

En provenance d'une cave privée européenne, Baghera/wines est très heureux de proposer aux amateurs de Tempranillo et Cabernet Sauvignon cette verticale d'« Unico » en magnums, totalement unique non seulement car elle comprend tous les millésimes – sauf 1982 – commercialisés en magnums produits par Vega Sicilia, mais de plus car l'entièreté de ces 35 magnums ont été vérifiés par les équipes de Vega, au Domaine, en 2020. Cette verticale est parfaitement exceptionnelle, et heureux celui ou celle qui fera entrer ces flacons remarquables et totalement introuvables, dans sa cave personnelle.

## Pétrus 2005, un géant pas si endormi

Le Pétrus 2005 atteint-il la perfection... ? Il a longtemps été appelé 'titan' ou 'géant endormi'. On a beaucoup dit et écrit que le 2005 était à 'oublier' en cave pour un long sommeil et que l'intervention du tire-bouchon ne devrait s'envisager qu'après plusieurs décennies de garde. Et bien nous y sommes : ce Pétrus 2005 commence sérieusement à entrer de pleins pieds dans cette fenêtre de dégustation tant attendue. Rond et suave, savoureux et appétissant, ce 2005 démontre toujours cette concentration massive et cette puissance maîtrisée ressentie dès ses débuts, mais il se développe maintenant en bouche. Il a gagné en équilibre et s'est délesté de beaucoup d'aspérités.

Avant-dernier millésime de Jean-Claude Berrouet, ce 2005 reste un vin de tous les superlatifs : extraordinaire, génial, énorme... et délicieux. Acquis directement auprès de la famille Moueix 'on release', et conservés depuis dans une cave professionnelle aux conditions parfaites et contrôlées, ce ne sont pas moins de 4 douzaines de Pétrus 2005 qui s'offrent à vous pour parfaire votre opinion sur ce géant qui sort peu à peu d'un long sommeil.

« Le beau et le bon,  
humanité et universalité... »

## Rares témoins de l'ère Henri Mayer sur le Richebourg

— 1959 et 1978

L'extraordinaire Richebourg d'Henri Mayer est un vin alliant puissance et élégance suprême... l'un des vins les plus sensuels et complexes qu'il ait produit au Domaine.

Elaboré sur une période de plus de 40 ans, à partir des vignes de Richebourg de l'actuel Domaine Méo-Camuzet, ce vin est la combinaison de deux parcelles de vigne. La plus petite (0,05 ha) est située juste en dessous du Cros Parantoux dans le climat du Richebourg, la seconde (0,30 ha) est située juste au nord du Cros Parantoux dans le climat des Verroilles. À partir de 1985, une partie de la production de Richebourg a été vendue sous l'étiquette Méo-Camuzet, Henri Mayer réduisant très fortement sa production sur ces derniers millésimes, jusqu'en 1987, qui sonne son dernier millésime de Richebourg.

Ces deux rares flacons de Richebourg 1959 et 1978 – que le maître lui-même jugeait comme ses plus belles réussites au point d'en conserver une jolie quantité dans sa cave personnelle en vue d'événements familiaux comme le baptême de son petit-fils... – ont la provenance la plus parfaite. Acquis par un collectionneur privé directement auprès de la famille d'Henri en 2018, ces deux flacons ont été conservés depuis leur acquisition, dans les Ports Francs de Genève, à la garde de Baghera/wines qui les a préservés pour le compte du collectionneur, dans les conditions optimales de température et d'hygrométrie. Parées de nouvelles étiquettes et de nouvelles capsules en 2018 par la famille d'Henri Mayer, ces deux bouteilles d'anthologie offrent la provenance la plus parfaite et un état de conservation absolument irréprochable.

## Prince des vins, prince des cœurs

— Romanée-Conti 2000 en magnum

Pourquoi le Domaine de la Romanée-Conti a-t-il gagné le statut d'icône du vin de Bourgogne ? Peut-être tout simplement parce que les vins produits au Domaine sont divins. La situation et la qualité inouïe du vignoble, le soin extrême et la connaissance dont le Domaine bénéficie depuis des siècles rend ces vins tout simplement sublimes !

Et quand l'immortelle icône vient soutenir une cause universelle, elle concentre et diffuse autour de ce témoignage beauté et bonté, à l'image de ce rare magnum de Romanée-Conti 2000 offert par Aubert de Villaine à la soirée de gala organisée pour le xx<sup>e</sup> anniversaire de la Charte contre le Cancer et acquis par Baghera/wines en février 2020 pour soutenir les œuvres de l'Institut de Cancérologie. Sorti du domaine en juin 2022, ce flacon d'exception porte en lui le beau et le bon, humanité et universalité.

# domaine Ramonet Montrachet

les étoiles les plus brillantes



# les vins en revue

2012 (\*\*\*\*\*)

Belle couleur or. Arômes très amples et élégants avec un minéral encore discret. Un côté brioché charmeur s'y rajoute, ainsi qu'une note fumée. On devine un sujet en début de carrière. Vin concentré et riche. Les composantes sont déjà très équilibrées. Le fruit part sur les agrumes frais (pamplemousse). Le gras dense est rehaussé par le minéral et l'acidité. La persistance est interminable. Sujet déjà impressionnant qui va grandir encore sur une longue période.

2005 (\*\*\*\*)

Couleur or dense. Au nez, tout est largement développé. On devine une récolte très mûre. Le boisé de l'élevage, certainement un peu toasté, est encore bien perceptible. Le caractère est marqué. Vin riche, corsé et copulent. Il se montre un peu rustique au niveau de sa minéralité. L'alcool paraît élevé et déséquilibre quelque peu l'ensemble.

1996 (\*\*\*\*\*)

Couleur or légèrement orangé. Nez de récolte très mûre, voire même un peu confite. Sa noblesse, on la devine plus qu'on ne la ressent. Note classique de pain toasté. Vin onctueux avec un gras qui confine le sucre. Étonnamment, la trame est serrée et dense : c'est bien du Montrachet. Le palais ressent comme une *tannicité*. La finale est marquée par une belle minéralité ou de l'iode. La touche amère est positive. L'ouverture lui est très favorable et octroie toujours plus d'équilibre, voire de fraîcheur. Ce très grand vin donne l'impression de glisser sur le style oxydatif. C'est léger, mais suffisant pour que l'on se pose des questions. Est-ce un bouchon qui a laissé passer un peu d'air. Est-ce représentatif du Montrachet 1996 de Ramonet ?

1992 (\*\*\*\*\*)

Couleur or dense. Le nez est somptueux. Il est impressionnant de pureté et de classe. C'est une personnalité exceptionnelle qui bénéficie d'un fruit parfait de récolte. Grande complexité : agrumes, noisette, amande, beurre fondu... Vin onctueux mais très serré dans sa texture. Le gras est parfait pour enrober un fruit frais et dynamique. L'acidité vivifie encore plus l'ensemble. Le fruité de la finale est accompagné par un iodé-minéral des plus nobles. La longueur est interminable. Sujet exceptionnel qui se boit maintenant mais qui a du potentiel pour durer longtemps.



1990

Couleur or-rouge un peu trouble. Arômes amples de fruits sur mûrs. On y ressent comme une petite oxydation qui fait penser à du Vin Jaune. Note orangée. Vin riche et corsé, mais un peu simple. On devine bien que la bouteille a subi un vieillissement prématuré.

1983 (\*\*\*\*\*)

Couleur or dense. Arômes saisissants. La grande classe du terroir vous saute au nez instantanément. Le fruit pur est accompagné par une minéralité des plus nobles. Touche de noisette. Vin riche et concentré, pourvu d'une personnalité marquante. Tout est harmonieux et d'une jeunesse incroyable. L'interminable finale est marquée par l'iode et le minéral ressentis au nez. Ce cru hors norme semble bien avoir bénéficié d'une récolte « miraculeuse ». Il est capable de grandir encore.

1979

Au nez, c'est un grand classique de force et de personnalité, sans âge. Le fruit très mûr, d'une grande pureté, est accompagné par les notes habituelles des plus grands Bourgogne: minéralité des plus nobles, pain toasté, beurre fondu, paille... Le vin est parfait en tout. Il est concentré à l'extrême, mais pas lourd. Le fruit est encore d'une grande jeunesse. Sa fraîcheur est incroyable. Un jus plus dense semble difficile à trouver. La complexité passe par les agrumes, les épices orientales, le sous-bois et la brioche. La finale, d'une longueur extrême, est pourvue d'une force et d'un caractère impressionnants. Une vraie anthologie.

1978

Au nez, c'est la noblesse absolue. Les arômes sont des plus fins et des plus complexes. L'âge a apporté une sérénité immuable, hors du temps. La personnalité est marquante. Vin harmonieux, d'une pureté exceptionnelle. La concentration est extrême, pourtant rien n'est pesant. Le jus est si vigoureux qu'il semble être encore comme à la récolte. La finale interminable est marquée par une acidité de citron vert qui réveille et titille le palais pour son plus grand plaisir. 1979 et 1978 sont exceptionnellement concentrés. Mais je vois le 1979 plus en force, et le 1978 plus en subtilité. Ce sont deux anthologies.

« Les Français sont  
si fiers de leurs vins  
qu'ils ont donné  
à certaines de leurs villes  
le nom d'un grand cru. »

Oscar Wilde

Les Montrachet du Domaine Ramonet sont mes préférés depuis longtemps. Cette idée fut renforcée par cette mémorable dégustation. Ce domaine produit des millésimes contrastés, j'en conviens. Le suivi laisse plus la place à la nature de la récolte. Il y a donc quelques millésimes moins favorisés, mais les réussites avérées sont pour moi les plus marquantes : elles me font vibrer plus que les autres.

Je ne sais si c'est l'âge qui renforce la qualité, mais les trois crus les plus anciens m'ont marqué nettement plus que les autres. On peut simplement espérer voir les 2012, 1992 ou 1990 prendre le même chemin que les 1983, 1979 ou 1978.

J'avais bu deux fois le 1983. Il demeurait mon plus grand blanc de Bourgogne. Lors de cette dégustation, j'ai placé

encore plus haut les 1979 et 1978. Est-ce que la bouteille de 1983 du jour était moins fantastique que les deux bues précédemment, ou est-ce que les 1979 et 1978 sont encore plus grands ? Allez savoir. Faire mieux que ces trois vins me semble peu probable.

Si je dois faire un classement des préférences, je mettrais 1978, puis 1979 et après 1983. Ces trois-là sont les étoiles les plus brillantes. Ensuite, je mets 1992 qui est extraordinaire. La bouteille de 1990 n'était pas parfaite cette fois-ci, mais, pour avoir goûté ce millésime à deux reprises, je pense qu'il est du même niveau que le 1992. Le 2012 est exceptionnel, mais il n'est pas encore assez développé.

Dominique Fornage

# le tempérament du vin ce que femme veut



Les temps changent, les mœurs évoluent, la culture du vin n'y fait pas exception. S'il était un temps où le vin était une affaire d'hommes, il est indéniable qu'aujourd'hui le monde du vin compte en son sein nombre de références féminines, et de femmes à succès.

La victoire n'est pas celle que l'on imagine, au-delà des acquis sociaux et du regard sur le statut de la femme qui ne cesse d'évoluer, la vraie victoire est celle d'avoir réussi à laisser parler les sens féminins, et d'avoir réussi à affirmer une perception féminine dans un domaine ancestralement réservé aux hommes.

L'anecdote veut que dans la Rome antique, les femmes non seulement étaient fermement interdites à la consommation de vin, mais ne pouvaient pas même en consommer sans que l'on ne s'en aperçoive, référence à la tradition du « *temetum* » par laquelle une femme devait embrasser ses parents sur les lèvres, attestant ainsi de son abstinence. Si la malheureuse venait à être démasquée de la sorte, s'en suivait moultes châtimements.

Fort heureusement, quelques millénaires plus tard, les femmes affirment, hument à leur façon très délicate, imaginent, rêvent, transmettent des références de saveurs inattendues et insolites. La nature même de la femme lui

permet cette volubilité, habituée à évoluer dans un monde de senteurs, elle propose naturellement une lecture sensorielle tout à fait à l'opposé de celle des hommes. Sans crainte, elle avoue son ignorance, ouvre la voie à l'apprentissage, souligne les différences, les mutant en forces. En somme, faites confiance au nez d'une femme, son cœur ne bat pas loin.

Les vins du vignoble français, notamment ceux de Bourgogne, remportent de nombreux suffrages auprès des femmes. La subtilité des terres, la main de l'homme, celle de la femme à l'instar de celle de Lalou Bize-Leroy, Anne Gros, Saskia de Rothschild, Anne Vatan, Pauline Vauthier, Caroline Frey... pour n'en citer que quelques-unes. La France, un amas de terres de prestige, donc les subtilités des différents domaines se mêlent sans jamais se confondre, donnant naissance à des élixirs divins, noyés de complexité.

Voilà ce qui séduit la femme, l'enivre, et la dompte, la subtilité de la note et non le prestige de l'étiquette. Il n'en est pas moins que forte de son assurance, de la confiance qu'elle donne à ses sens, rarement elle ne s'y trompe, et atteste dès les premières dégustations d'une faculté désopilante à aimer le beau, le bon surtout.

Asta Ponzo

# fair warning ohé singapour!



Un des corollaires (imprévisible autant que vertueux) de ces deux années de pandémie n'est autre que notre détermination à préserver et renforcer les liens tissés depuis l'origine de notre maison avec les amateurs passionnés où qu'ils se trouvent sur le globe. Cela a été particulièrement le cas à Singapour grâce au soutien d'Anthony Charmetant et de Mathieu Escoffier qui œuvrent avec passion à faire rayonner le singulier et talentueux « *Ma Cuisine Singapour\** », jeune restaurant de renom dans lequel Baghera/wines a co-organisé trois dîners-vente aux enchères retransmis en direct pour que, bien qu'à dix mille kilomètres de notre salle des ventes de Genève, nous puissions garder intact ce plaisir du partage autour d'une cuisine d'émotion, tout en pouvant enchérir depuis sa table, comme si on se trouvait à Genève!

Dans la continuité de ces beaux dîners et portés par l'énergie communicative des Singapouriens et de sa communauté de passionnés de vins, que Baghera/wines ouvrira début octobre un bureau à Singapour, avec un membre de la maison Baghera/wines présent physiquement à plein temps pour partager et vivre notre passion mutuelle pour le vin dans cette cité, temple de la gastronomie internationale.

Et le membre de l'équipe qui a la joie de vous rejoindre à Singapour, c'est moi, Arthur. Pour célébrer notre arrivée et ce nouveau commencement, Baghera/wines organise cet automne deux dîners-vente aux enchères live-dégustation tout à fait exceptionnels. Je vous donne rendez-vous le 16 octobre puis le 27 novembre, à « *Ma Cuisine Singapour\** » pour deux soirées d'anthologie autour d'extraordinaires flacons dénichés spécialement pour vous par Baghera/wines et le duo Mathieu & Anthony.

Arthur Leclerc

## à vos agendas

Dimanche 16 octobre  
« *Pure Burgundy; the singular swiss cellar of wine collector Dr. Romain Doglia* »

Dimanche 27 novembre  
« *Moonlight. A phenomenal array of the finest private wine (& spirits) collections* »

Pour plus d'informations, contactez-moi par email à [aleclerc@bagherawines.com](mailto:aleclerc@bagherawines.com). J'espère avoir le plaisir de vous rencontrer prochainement dans la merveilleuse cité-état de Singapour.



kipling #2

# “pure burgundy”

The singular Swiss cellar of wine collector Dr. Romain Doglia

— vente en-ligne retransmise en direct —

16 oct. 2022 (à 14h)

# “moonlight”

A phenomenal array of the finest private wine (& spirits) collections

— vente en salle —

27 nov. 2022 (à 14h)



*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, dominique fornage, asta ponzo, arthur leclerc — direction artistique: olivia bouët-willaumez — maquette: vanessa paris

photos — vincent gelly (p. 2, 5, 8, 9, 10, 15), florian luthi (p. 4, 6, 12, 14), julie carpentier (p. 7), DR (p. 3)

imprimé par la manufacture deux-ponts (38320 bresson, fr) en septembre 2022 — Baghera/wines Auction & Trading SA — tous droits réservés, 2022