

Baghera/wines  
AN EXPERTS OFFICE

Cher  
Henri Jayer

---

*l'ultime vente*

time to B wine #2

# lettre

*Cher Henri Mayer,*

*Tout d'abord, j'ai voulu comprendre, analyser, expliquer... Cette adoration, cette vénération amusante et effrayante par moment, j'ai pu l'observer de près pour tenter de l'interpréter...*

Comment, en effet, définir cette perfection, cette synergie entre un homme et un climat, cette alchimie reconnaissable entre toutes: nul ne détient véritablement le secret. Si les mythes nous aident à éclairer nos questionnements, le «*Mythe Henri Mayer*» offre-t-il sans doute une lumière qui pourrait combler nos attentes.

J'ai voulu comprendre vos vignes, en arpentant vos terres, depuis Vosne aux Richebourg pour arriver au Cros-Parantoux, foulant les cailloux de ces roches que vous avez dynamitées il y a plus de soixante ans. J'ai observé ces pieds de vigne, dignes et robustes, qui ont trouvé leur coin de paradis.

J'ai voulu embrasser votre Domaine de la cuverie à la cave, caresser le pressoir pour en deviner les vibrations, humer les cuves pour y retrouver un souvenir de baie. Éprouver, un peu, le poids du labeur, en portant chaque outil; écouter la respiration des barriques, imaginer à la cave un dernier millésime que l'on rêverait de réaliser.

J'ai voulu vous comprendre, en discutant longuement avec vos filles, Lydie et Dominique, dans votre salon resté intact depuis toutes ces années. Tant d'histoires et d'anecdotes qui ont encore attisé mon désir. J'ai parcouru avec ardeur dans votre bureau demeuré inchangé lui aussi, vos précieux carnets qui relatent dans le détail vos journées à la vigne, avec votre épouse Marcelle, et vos proches, depuis 1948.

J'ai voulu apprendre votre vin en le dégustant dès que je le pouvais, tâchant d'appréhender au plus près les sentiments et les sensations que vous cherchiez à nous faire vivre – ce voyage fabuleux à l'apogée du plaisir.

J'ai voulu partager encore, avec votre neveu Emmanuel Rouget, les souvenirs de celui que vous avez pris sous votre aile en lui confiant le joyau que vous avez créé, et qu'il continue de sublimer.

Maintenant, je comprends que rien ne sert d'expliquer le talent, la magie de l'homme, mais qu'il faut ressentir, vivre pleinement et sereinement ces chefs-d'œuvre que vous nous laissez en héritage.

Alors, ensemble, tournons cette dernière page du Domaine le plus mythique de Bourgogne.

Les lumières sont éteintes, la cave est déserte.

Ces millésimes, ces ultimes flacons que vous avez soigneusement conservés au Domaine nous attendent désormais pour une vente hors-norme. Partageons et faisons vivre ces trésors du passé, comme vous l'auriez sûrement souhaité, cher Henri Mayer, avec tout notre respect.

*Michael Ganne*

les coulisses de la vente

”

*Les dernières bouteilles  
de la réserve personnelle de*  
**Henri Mayer**

**D**imanche 17 juin 2018, 1064 flacons de vins du Domaine Henri Mayer seront proposés aux enchères à Genève. La vente des toutes dernières bouteilles provenant directement de la réserve personnelle du vigneron Henri Mayer est, sans conteste, un événement historique dans l'univers des grands collectionneurs de vin et une célébration au retentissement mondial.

Les 855 bouteilles et 209 magnums réunis dans cette vente inédite représentent l'intégralité des flacons que Henri Mayer avait patiemment réunis tout au long de sa vie d'artisan-vigneron dans la cave du Domaine à Vosne-Romanée. Ces bouteilles et magnums composaient sa réserve personnelle, sélection qu'il avait faite lui-même de ses plus grands vins, trésors endormis qui n'avaient encore jamais quitté la cave jusqu'à présent. Alors que très rares en dehors de la famille furent les personnes invitées à pénétrer en ces lieux, les experts de Baghera/wines ont eu un accès exclusif aux sous-sols du Domaine, là où tous les vins étaient encore stockés comme Monsieur Mayer en personne les avait lui-même laissés il y a 11 ans — la disposition des flacons dans les casiers, l'agencement des casiers dans la cave de vieillissement au sous-sol de la cuverie, les notes du maître sur ces mêmes casiers rouges et verts...

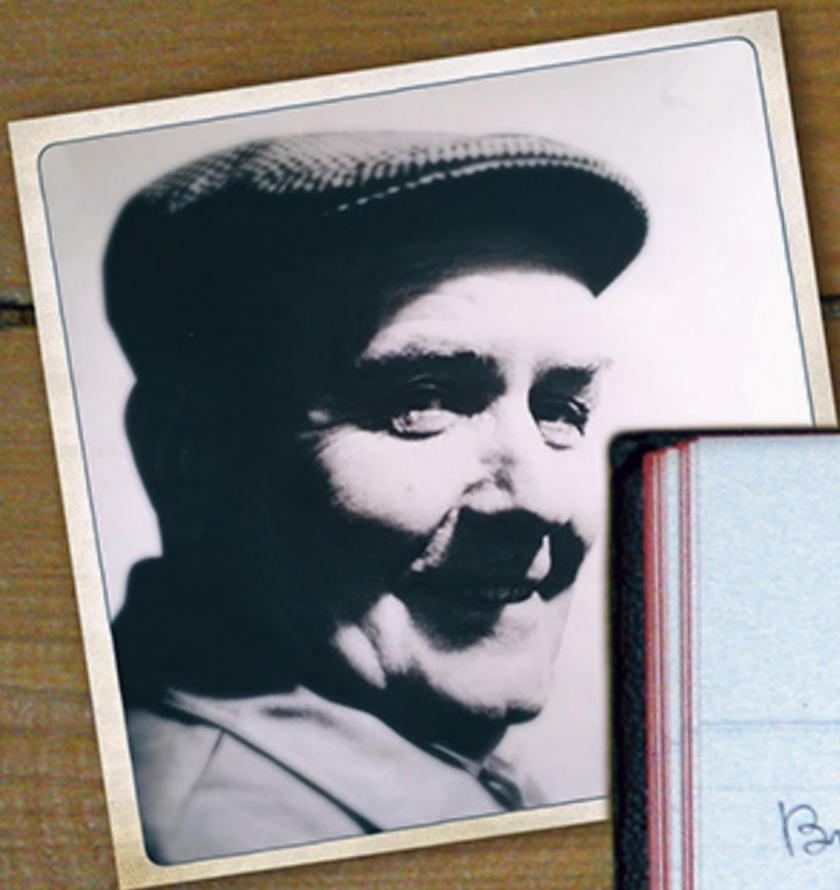
Quelques semaines plus tard, en ce mois de février, l'intégralité des flacons a été étiquetée et capsulée dans la cuverie du Domaine, par Emmanuel Rouget et les filles de Monsieur Mayer, en vue de la vente.

Une fois les vins chargés dans le camion spécialement affrété pour ce transport, les bouteilles et magnums ont été escortés jusqu'aux Ports Francs de Genève où ils sont actuellement conservés dans des conditions parfaites de température et d'hygrométrie.

Le caractère inédit de cette collection nous a conduit à renforcer le processus de traçabilité des vins. Chacun des flacons en provenance de la réserve personnelle de Henri Mayer bénéficie du système de protection ProofTag™ permettant à l'acquéreur d'identifier et d'authentifier chaque vin remonté lors de cette vente historique.

Enfin, ces flacons extraordinaires sont offerts en caisses bois marquées du Domaine Henri Mayer, réalisées exclusivement pour cette vente exceptionnelle.

*Baghera/wines*



mardi

31  
St laure

octobre

Minima 1° Maxima + 6°

Brouillard toute la journée - Vent faible de S.O.  
Nous avons lavé les boudes et rempli avant  
9h. Ensuite nous avons fini de couper les  
taillis aux Savières et nous en avons tiré  
ensuite. Les femmes ont fini de nettoyer  
les Terreau Thomas et les Savières (Huni et Georges)

notes d'octobre

Clapigny	43 caisses
Pancey	28 caisses
Cernau Thomas	18 caisses
Cruets	24+18 = 42 caisses
Breux (Georges)	46 caisses
Breux (Lucien)	72 caisses
Beaumonts (Lucien)	13 caisses
Beaumonts	12 caisses
Petits Monts	7 caisses
Savières	36 caisses
Savières (Lucien)	17 caisses
Heurgers	50+11 = 111 caisses
Cros-Parantoux	41 caisses
Baneaux	11 caisses
Cros-Parantoux (Méo)	16 caisses
Baulés	53 caisses
Richembourg	31 caisses
Sous-la-Velle	38 caisses
Saules	17 caisses
	<hr/>
Total	658 caisses

# 1978

Préserveres depuis toujours dans son bureau, les éphémérides de Henri Mayer sont les témoins muets, mais ô combien parlants, du quotidien du vigneron. Rigoureux et méthodique, Henri Mayer notait – tous les matins – ce qu'il avait fait la veille, succinct et économe, mais jusque dans le moindre détail... laissant en héritage aux passionnés indiscrets et aux amoureux de ses vins, les traces précieuses de son œuvre en cours. L'équipe de Baghera/wines tient à remercier la famille pour leur confiance.

sensations

# Une journée à Vosne-Romanée chez Monsieur Mayer

”

Il est des moments uniques dans une vie. La vente des bouteilles personnelles de la cave privée de Henri Mayer en est une. Passionnée de vins de Bourgogne et intime des ventes aux enchères de grands vins depuis bientôt deux décennies, je mesure combien la vente du 17 juin 2018 est – et restera – un événement pour tous les passionnés de Pinots Noirs et admirateurs du travail accompli par le «*Maître*».

Ce matin d'hiver, au petit jour, j'arrive aux abords de la Côte de Nuits. Passé le village de Nuits-St-Georges, je traverse Vosne-Romanée encore assoupi en empruntant la route du Monument, puis la rue de Bas qui débouche sur la place de l'église et son clocher dans la brume. Je bifurque à droite dans la rue de Grand-Velle pour arriver enfin au bout de la première étape de mon voyage: le n°40 juste après le virage, la maison et la cave de Monsieur et Madame Mayer.

La deuxième étape du voyage commence lorsque l'on nous ouvre les portes en bois rouge-orangé de la cuverie. Devant nous, les cuves bien alignées reposent en silence dans la fraîcheur de l'hiver et déjà l'impression d'immuabilité m'imprègne, dès ces premiers pas dans la cave «*haute*». Comme pour toute cave gravitaire, il reste à découvrir le *Saint des saints*: la cave de vieillissement au niveau inférieur, plusieurs mètres sous terre. Un escalier en béton aux marches ciselées nous emmène en quelques pas devant la porte du sanctuaire, qui s'ouvre devant moi. Dans une semi-pénombre, je découvre la salle aux piliers, la

première cave où reposent encore une demi-douzaine de pièces vides sur un lit de graviers. En quelques pas, je rejoins la deuxième cave où nous découvrons – reposant dans le calme absolu d'un clair-obscur – des centaines de magnums et de bouteilles, parfaitement rangés. Ces flacons endormis cohabitent dans une silencieuse harmonie avec de nombreux autres témoins et complices du travail de Henri Mayer: des pièces alignées contre le mur Nord, la chèvre à deux becs, l'ouilloir, les pipettes, les bondes et le maillet...

Durant cette journée où le temps semble comme suspendu, nous faisons, un à un, la découverte de ces flacons mythiques en lisant à haute voix les noms des climats et des millésimes qui défilent sous nos yeux. Chaque flacon, bouteille ou magnum, paré avec sobriété de son étiquette, de sa collerette et de sa capsule provoque chez chacun des membres de l'équipe Baghera une émotion presque palpable. Et, bien que nos pieds foulent la terre millénaire de Vosne-Romanée, nous avons, à ce moment-là et pour quelques heures, la tête dans les étoiles.

Je n'ai pas eu le bonheur de rencontrer Monsieur Mayer mais j'ai eu le plaisir immense de boire de ses vins à plusieurs occasions. Acquérir certains des flacons que le «*Maître*» avait personnellement choisi de conserver dans sa cave privée est un hommage rendu au respect et au dévouement que le «*chantre*» du Cros-Parantoux portait à son terroir, à la Nature et à l'une de ses plus nobles expressions: le vin de Bourgogne.

*Julie Carpentier*

trésors

# ultimes flacons 1970 — 2001

— ISSUS DE LA RÉSERVE PERSONNELLE DE HENRI JAYER —

MA  
GNU  
MS

209



855

BOU  
TEIL  
LES

469



Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru,  
Cros-Parantoux *bouteilles & magnums*  
1978 à 2001

9



Richebourg,  
Grand Cru *bouteilles & magnums*  
1973 à 1987

42



Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru,  
Les Brulées *bouteilles & magnums*  
1973 à 1987

187



Échézeaux,  
Grand Cru *bouteilles & magnums*  
1976 à 1999

etc.

# Henri Jayer

vente aux enchères

17 juin 2018

— genève —

Baghera/wines  
AN EXPERTS OFFICE

PLACE DE MONTBRILLANT 19,

1201 GENÈVE, SUISSE

TEL +41 22 910 46 30 — OFFICE@BAGHERAWINES.COM

WWW.BAGHERAWINES.COM | WWW.BAGHERAWINES.AUCTION



*instagram*



*site*

