

time to B wine #4

é Domaine René Engel émotions

“Encore un moment magique...”

”

Bourgogne, Vosne-Romanée, décembre 2018. Le grand portail s'ouvre lentement après avoir sonné juste au-dessus de la plaque vieillie de l'inscription « Domaine René Engel ». La bâtisse ancienne qui se dévoile est majestueuse et il en émane une atmosphère bucolique et paisible, surannée, que seul le calme de la campagne peut vous procurer. En entrant je me retourne pour admirer les magnifiques vignes qui surplombent le village. C'est la première émotion, prélude à d'autres toutes aussi belles à l'occasion de la vente des derniers vins provenant d'un domaine historique comme le Domaine Engel.

Depuis la cuverie, au rez-de-chaussée de la maison, j'aperçois l'escalier qui permet de descendre à la cave voûtée, impressionnante, où reposent les vins depuis pratiquement cent ans, pour certains d'entre eux. Un autre moment magique a lieu – les bouteilles, silencieuses, couvertes par le temps et la moisissure, sont restées intactes dans la cave, depuis que Philippe s'est envolé pour Tahiti afin de voguer une dernière fois sur sa deuxième passion, la mer. La famille conservera précieusement ces trésors qui sont le souvenir d'une trilogie de passionnés, René, Pierre et Philippe.

Émotion de partage chaleureux et de convivialité, moments que j'affectionne le plus, avec la première bouteille dégustée dans la cave, un Vosne Les Brulées 2002, et plus tard, au cours de nos nombreuses visites au Domaine, un Grands-Échezeaux 1998, des Vosne-Romanée, des Clos-Vougeot, parmi tant d'autres. La profondeur de vins qui demandent un grand moment d'ouverture, afin de s'aérer, des fruits concentrés, mais toujours avec l'élégance et la poésie que Philippe arrivait à instiller à ses cuvées. Sans oublier le potentiel de garde saisissant de ces flacons, qui incarnent la jeunesse et évoquent avec élan la mémoire de leurs auteurs.

Émouvant moment aussi pour la famille, qui va se séparer définitivement des dernières bouteilles du Domaine, une manière de rendre hommage comme un ultime adieu, un siècle après les premiers achats de vignes par René Engel, à ce patrimoine familial édifié patiemment par trois hommes remarquables. L'oméga, le cercle complet... Cent ans, un siècle entier de circonférence. Un patrimoine digne de la terre de Bourgogne d'où il émerge, ce terroir qui continue d'offrir au monde l'excellence de ses climats associée au savoir-faire œnologique et viticole séculaire, constitué et amélioré par les amoureux de la vigne depuis l'époque monastique.

De par la renommée du Domaine René Engel et la rareté de ses vins, leur provenance et leur préservation parfaite, tous les atouts sont réunis pour aiguïser le rêve des amateurs de Grands Vins de Bourgogne de partager un jour une de ces bouteilles – un autre moment magique en perspective.

Provenance: toutes les bouteilles de la vente proviennent de la cave voûtée d'origine du Domaine, érigée au début du siècle dernier. Ces bouteilles n'avaient jamais quitté les sous-sols du Domaine jusqu'à ce que Baghera/wines organise leur transport aux Ports Francs de Genève en février 2019, sous le contrôle d'un huissier.

Préservation: il va sans dire que les meilleurs vins sont ceux qui n'ont jamais bougé de leur environnement initial et les bouteilles de cette vente ont donc été parfaitement bien préservées dans leur cave d'origine.

Nouvelles capsules et étiquettes: ainsi que le veut la tradition en Bourgogne, la famille conservait ses vins “sur pile” (sans capsules ni étiquettes) dans la cave du Domaine. Capsules, cires et étiquettes sont en parfait état eu égard à l'ancienneté du vin.

Transport et conservation aux Ports Francs de Genève: les vins ont été transportés depuis la cave du Domaine Engel aux Ports Francs de Genève dans un camion spécialement affrété sous la supervision d'un huissier. Ils sont actuellement conservés dans les caves des Ports Francs dans des conditions d'hygrométrie et de température parfaites.

Prooftag™ et caisses originales en bois: le caractère unique de cette collection nous a conduit à renforcer le processus de traçabilité de ces vins. Toutes les bouteilles bénéficient du système de protection Prooftag™ utilisé par d'éminents domaines, permettant à l'acheteur d'identifier et authentifier chaque vin qu'il acquerra lors de cette vente historique. Les bouteilles, magnums, jéroboams et le mathusalem sont offerts dans des caisses bois inédites marquées au nom du Domaine, créées exclusivement à cette occasion.

La vente des dernières bouteilles provenant du Domaine Engel s'inscrira sans hésitation dans la lignée de son illustre voisin, Henri Jayer. René Engel apprit l'œnologie à ce dernier à la Faculté des Sciences de Dijon, et la transmission est le dénominateur commun qui relie ces exceptionnelles personnalités, jusqu'à celle de Philippe Engel, trop tôt disparu, lequel a su porter les vins du Domaine Engel au niveau des plus grands vins de ce monde.


Nous souhaitons remercier Michèle Engel de son accueil chaleureux et de sa confiance en nous offrant cette immersion dans l'histoire de la famille. J'exprime également toute ma gratitude envers Claire, Brigitte et Frédéric qui ont rouvert pour nous les portes du Domaine et ont su le faire revivre afin de vous permettre, chers passionnés de grands vins, de lever votre verre au souvenir de cette grande Trilogie de la Bourgogne – « Jamais en vain, toujours en vin ! ».

Amitiés, *Michael Ganne*

— de 1921 à 2004 —

trésors

— du Domaine René Engel —

12 *jéroboams*  *mathusalem* 1
998 *bouteilles* *magnums* 146

321



Vosne-Romanée
1921 – 2004
274 bouteilles, 47 magnums

210



Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Brulées
1983 – 2004
167 bouteilles, 40 magnums, 3 jéroboams

159



Échezeaux, Grand Cru
1922 – 2004
131 bouteilles, 28 magnums

307



Grands-Échezeaux, Grand Cru
1923 – 2004
302 bouteilles, 5 magnums

160



Clos-Vougeot, Grand Cru
1923 – 2004
*124 bouteilles, 26 magnums, 9 jéroboams
& 1 mathusalem*

5 climats &

à chacun son millésime...

« NOUS CONCLUERONS EN DISANT QUE L'ANNÉE DE LA NAISSANCE D'UN GRAND VIN
DONNE À L'INITIÉ UNE INDICATION PRÉCIEUSE MAIS LE CONNAISSEUR NE DOIT PAS SE LAISSER IMPRESSIONNER
PAR L'ANNONCE D'UN MILLÉSIME RÉPUTÉ OU NON. »

clos-vougeot grand cru

Haut lieu de la viticulture bourguignonne, le Château du Clos de Vougeot et son clos de vignes, propriété de l'Abbaye de Cîteaux, sont intimement liés à l'évolution de la viticulture de la Côte de Nuits. Après la Révolution, les propriétés cisterciennes sont vendues aux plus offrants, et le Château et les vignes passent de main en main. C'est le 1^{er} mars 1920, que René Engel acquiert une vigne du Clos de Vougeot, lors de la célèbre vente qui dispersa la propriété de Léonce Bocquet, bienfaiteur des lieux, décédé en 1913. L'acquisition représente 1 hectare 36 ares 96 centiares, dans la partie très réputée du « Quartier de Marei (Maret) Haut », à mi-coteau. Cette parcelle d'argilo-calcaire graveleux d'un tenant au cœur du mythique clos cistercien, située juste en contre-bas du Château, a pour illustres voisins, entre autres, Drouhin-Laroze et Bouchard.

« Un hectare trente six ares quatre-vingt seize centiares à prendre dans la partie du Clos de Vougeot appelés les Marets hauts pour rejoindre de nord M. Alexandre Drouhin, de midi Mme. veuve Noellat, et de levant un chemin. »

C'est sur ces très vieilles vignes que René, puis Pierre et enfin Philippe ont produit tour à tour ce grand cru reconnu comme l'un des plus beaux vins nés sur l'appellation. Le Clos-Vougeot du Domaine René Engel a pour caractéristique un très grand velouté, beaucoup d'élégance, une remarquable finesse et un fruit éclatant en pleine jeunesse. En grand vin de garde, il développe un bouquet complexe aux notes d'épices, de fruits noirs et de sous-bois, élégamment combinés dans un vin à la structure tannique ronde et à la persistance aromatique remarquable.

millésimes remarquables

René — 1923. Classée par René Engel comme une très bonne année, au même titre que 1921, 1926 ou 1929.

Pierre — 1955. Année de naissance de Philippe Engel.

Philippe — 2002. Ce millésime est l'incarnation du parfait équilibre entre la maturité du raisin combinée à une belle vivacité.

échezeaux grand cru

Grand cru épanoui aux pieds de la Combe d'Orveaux sur la localité de Flagey, le nom alors réputé du vin d'« Échezeaux » vient s'adjoindre en 1886 au nom de la commune, devenant ainsi Flagey-Échezeaux.

Sur un terroir en pente douce alternant calcaire du Comblanchien et marnes, les terres rouges d'Échezeaux (caractérisant une forte présence en oxyde de fer) sont un haut lieu de prédilection du pinot noir.

« En Ouvreaux vigne joignant au Nord un chemin, de midi un sentier, de levant Gaudemet et de couchant Jayer et autre. »

Le demi-hectare de vignes travaillé successivement par la trilogie des hommes aux commandes du Domaine Engel se situe dans le sous-climat « En Orveaux » (ou Ouvreaux). Une partie des vignes d'Échezeaux des Engel est très ancienne – quasi 80 ans pour certaines, à l'époque où Philippe gère le Domaine. Abrisée, cette parcelle est le lieu de prédilection de Philippe et de son équipe pour les casse-croustes méridiens durant les travaux saisonniers.

Un Échezeaux avec beaucoup de panache et de profondeur. Riche et pur à la fois. Il est d'une distinctive floralité

et le fruit qu'il exprime, millésime après millésime, est toujours d'une grande générosité.

millésimes remarquables

René — 1922

Pierre — 1970

Philippe — 1985. Voyant le raisin si parfaitement mûr et sain, et face aux inquiétudes de Philippe quant aux éventuels pics de température durant la phase de fermentation, René, son grand-père l'enjoint à laisser la nature agir.

grands-échezeaux grand cru

Une des pépites du Domaine Engel réside sans conteste dans son grand cru Grands-Échezeaux. L'essentiel de cette vigne, plantée dans les années 1930 (les ceps ont en moyenne 75 ans au moment de la vente Engel-Pinault) et réunissant deux parcelles, représentant au total très exactement 0,5 hectare (sur les 7,5 hectares que compte l'appellation, reconnue par décret en 1937). Le climat des Grands-Échezeaux bénéficie d'une nature de sol généreuse et drainante ainsi que d'une situation idéale offrant un parfait équilibre entre ensoleillement et rapide dissipation des brouillards matinaux.

« Vigne joignant de nord Malbranche, de couchant Pillet, de midi et de levant un chemin. »

Les Grands-Échezeaux du Domaine Engel épousent à la perfection les caractéristiques de ce terroir multiséculaire – finesse, fruit, profondeur, complexité. Moins d'amplitude que sur les autres Grands Crus produits au Domaine, mais plus de longueur. Moins de puissance, mais plus de subtilité combinée à une belle minéralité et des tannins soyeux.

3 hommes

... remarquable.

« CES MESSIEURS-DAMES PRÉFÈRENT-ILS UNE JOLIE BOUTEILLE...
OU UN BON MILLÉSIME ? »

(Citations extraites du "Propos sur l'Art du Bien Boire" de René Engel)

millésimes remarquables

René — 1923

Pierre — 1978. Millésime mythique de la Côte de Nuits s'il en est.

Philippe — 2004. Dernier millésime de Philippe Engel; une année offrant toutes les qualités d'un Grands-Échezeaux de grande garde – jus d'une belle structure, maturité des raisins, une belle trame acide, aboutissant à des vins dotés d'une réelle complexité et d'une remarquable longueur.

vosne-romanée, 1^{er} cru « les brûlées »

Le finage de Vosne-Romanée possède de nombreux Premiers Crus, dont Les Brûlées est, sans conteste, l'un des joyaux. Exploitant 1,1741 ha de vignes plantées sur ce sol de la combe où la terre est plus riche et où les circulations de masses d'air soumettent les plants à des variations de température assez marquées, le Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Brûlées du Domaine René Engel est la combinaison de 3 petites parcelles rapprochées et d'une parcelle plus importante (0,93 ha) propriété de la famille depuis de nombreuses années.

« Vigne et terres joignant de nord Gaudemet, de midi le chemin de Concoeur, et M. Engel, de levant Messieurs Jayer et Engel, et de couchant Pelletier et autres. »

Cette combe au sol maigre et caillouteux conduit les vents frais et assure ainsi une bonne ventilation des fruits en période estivale. On est ici sur l'un des points les plus chauds de la commune de Vosne-Romanée, où la chaleur générée par la réverbération des pierres en fait un lieu particulièrement solaire. Âgées en moyenne d'une quarantaine d'années à l'époque de Philippe, les vignes des

Vosne-Brûlées du Domaine produisent un vin qui, quelque que soit le millésime, allie indéfectiblement puissance, velouté et complexité aromatique (et non sans rappeler son noble voisin « Richebourg »). Une bouche soyeuse et un beau fruit mûr, sublimé à la fois par l'acidité toujours ciselée de ce microclimat, et les fragrances minérales et épicées caractéristiques du Vosne-Brûlées. Richesse, concentration, longueur, du gras et un très bel équilibre. Une puissance digne d'un grand cru.

millésimes remarquables

Philippe — 2000. En 2000, Philippe Engel a produit des vins magnifiques en termes d'équilibre et les Vosne-Brûlées en sont un exemple remarquable, offrant à ces vins un potentiel de garde considérable.

vosne-romanée

« Il n'y a point à Vosne de vins communs », déclarait Courtepée. Aussi couramment décrit comme la « Perle » de la Côte bourguignonne, le beau village de Vosne-Romanée, richement chargé d'histoire, est le berceau de nombre de célèbres crus mais aussi le point d'ancrage de la famille Engel. Construite au début des années 1900 par Paul Faiveley puis léguée à René, la bâtisse principale du Domaine sise Place de la Mairie comporte en son sous-sol une extraordinaire cave voûtée où les 3 générations – René, Pierre et Philippe – ont œuvré aux vinifications de nombre de raisins produits sur l'appellation communale « Vosne-Romanée ».

« Les Chalandins, terre et vignes de quarante huit centiares joignant de nord M. Engel, de levant Chopin, de midi Fortier, de couchant Faiveley. »

Un chapelet de parcelles constitue les 2,868 ha de Vosne-village (surface en pro-

duction au moment de la vente Engel-Pinault dont les vignes ont en moyenne cinquante ans). Le Vosne-Romanée Village du Domaine Engel a la particularité, année après année, d'être un vin magnifiquement équilibré. D'une belle précision et d'une étonnante profondeur, reflet de la qualité du terroir, il offre à la fois du fruit et de la légèreté, mais aussi de la structure et de la longueur en bouche.

Basses-Maizières, Aux Communes, Les Vigneux, Les Chalandins... ces sous-climats du secteur bas de Vosne sont combinés dans une cuvée d'assemblage offrant des vins avec beaucoup de profondeur (à l'image des sols), et une grande aptitude à vieillir (tout en raffinement et densité de fruit). La trame tannique (à la fois puissante et toute en finesse) de ces Vosne-village s'accompagne d'une palette aromatique très identitaire au nez (poivre noir, bois de santal, encens et cuir) et d'une bouche fluide et fruitée, voire florale sur certains millésimes plus frais.

millésimes remarquables

René — 1921. Un des très grands millésimes du début du xx^{ème} siècle en Bourgogne.

Pierre — 1962

Philippe — 2003

Julie Carpentier

« L'époque de la vendange joue un rôle considérable: "Si tu veux boire bon, vendange le dernier", conseillait Virgile. »



Cachet.

— en haut —

René (à droite), Philippe (se cachant derrière René) et Pierre Engel dans la cave du Domaine, au début des années 60.

Habillage Grands Vins:

Capsule cire

Date récolte

Etiquette N°1 V.

Banderolle.



14-15 juin 2019

le périple “e”

Du Domaine Engel à Genève,
en passant par la maison Troigros.

Une vente aux enchères de vins exceptionnels va de pair avec des moments exceptionnels. L'équipe Baghera/wines et la famille Engel sont ravis d'accueillir leurs amis des vins pour un “voyage” de célébration de deux jours.

— vendredi midi —

Dégustation de vins et déjeuner dans la cave voûtée du Domaine, à Vosne-Romanée. Une sélection de millésimes de la cave du Domaine René Engel accompagnera le déjeuner.

— vendredi soir —

Dîner à la Maison Troigros, la prestigieuse maison 3 étoiles Michelin, installée dans leurs nouveaux locaux splendides à Ouches. Orchestré par Michel, César et Léo Troigros, le dîner sera composé d'une sélection de vins du Domaine Engel, directement issus de la cave de Vosne-Romanée. Profitez du reste de la nuit à l'hôtel Maison Troigros.

— samedi matin —

Cours de cuisine privé avec Michel et César Troigros pour guides.

—
www.troigros.fr
728 route de villerest
42155 Ouches
info@troigros.com
—

Pour plus d'information & réserver, veuillez contacter Arthur Leclerc
aleclerc@bagherawines.com
T. +(41) 79 136 13 01
(places limitées)
—

les vins

— vendredi midi —

(Déjeuner au Domaine, *Vosne-Romanée*)

—
Clos-Vougeot 2001 (bouteilles)
Échezeaux 1988 (bouteilles)
Grands-Échezeaux 2004 (bouteilles)
Vosne-Romanée 1^{er} cru Les Brulées 1996 (magnum)
Vosne-Romanée 2004 (bouteilles)
Vosne-Romanée 1998 (bouteilles)
—

— vendredi soir —

(Dîner à la Maison Troigros, *Ouches*)

—
Clos-Vougeot 1990 (magnum)
Échezeaux 1999 (bouteilles)
Grands-Échezeaux 1999 (bouteilles)
Grands-Échezeaux 1993 (magnum)
Grands-Échezeaux 1990 (magnum)
Vosne-Romanée 1^{er} cru Les Brulées 1999 (bouteilles)
Vosne-Romanée 1990 (bouteilles)
—

trilogie(s) de trois

des journées en “e”

Engel tout au long de la journée

”

Voulez-vous savourer le vin d'un domaine légendaire ?... Évidemment.

Voulez-vous découvrir la gastronomie 3 étoiles du légendaire Guide Michelin ?... Évidemment.

Voulez-vous découvrir des vins d'un domaine légendaire tout au long d'une journée, dans un restaurant 3 étoiles ?

Peu de temps avant la confirmation de notre rendez-vous avec la famille Engel nous avons organisé une dégustation de Clos Vougeot 2004 et d'Échezeaux 2003 et 2004 à Hong Kong à la demande d'un collectionneur qui désirait étudier ce mystérieux Domaine. Le Clos-Vougeot se situe dans le climat du Quartier des *Marei Haut*, avec de très vieilles vignes et est considéré comme l'un des meilleurs. L'Échezeaux est situé dans le climat *En Orveaux* avec des vignes de plus de 50 ans d'âge (plantées entre 1924 et 1979). Nous avons initié la dégustation 30 minutes après avoir ouvert les bouteilles. Les vins étaient servis à l'aveugle et notre première impression était qu'ils étaient bons mais peut-être pas exceptionnels. Après 2 heures cependant, le fruit et la complexité de ces vins ont commencé à se manifester, et il s'est avéré que nous avions tous tort. Après 3 heures, la compétition entre l'Échezeaux 2003 et le 2004 battait son plein. Tout comme le yin et le yang, le 2003 est plus masculin et le 2004 plus féminin, alors que leurs caractères intrinsèques sont communs aux deux – vous sentez le 2003 dans le 2004 et le 2004 dans le 2003.

Nous en avons tous fait l'expérience – les vins sont meilleurs quand ils sont dégustés dans le pays d'origine que lorsqu'ils sont dégustés dans le nôtre, et encore meilleurs quand ils viennent directement du domaine. Moins le vin change de mains, mieux cela vaut pour sa qualité de dégustation. Certains d'entre nous ont eu la chance de pouvoir tremper leurs lèvres dans de grands vins de Bourgogne directement dans les caves d'un domaine. J'ai récemment réalisé un de mes rêves quand l'occasion m'a été donnée de boire des bouteilles entières de Vosne-Romanée 96, Vosne-Romanée 99, Vosne-Romanée Les Brulées 2002 et Grands-Échezeaux 1998 de René Engel à l'intérieur même de la cave du Domaine, chargée d'histoire et construite aux environs de 1900. L'expérience a débuté par des bouteilles recouvertes de poussière (personne ne les avait touchées depuis au moins 13 ans) que nous avons débouchées

avec un “pop” sec, savourées et appris à connaître, sans nous presser, au cours de notre travail de recherche et d'exploration de la cave en compagnie de la famille. Nous avons progressivement étendu la dégustation, passant de 3 à 8 heures, afin de découvrir leur potentiel réel. J'aurais voulu la prolonger plus encore parce qu'à chaque fois c'étaient les dernières gouttes qui étaient les meilleures. Exactement comme un voyage dans une machine à remonter le temps, jusqu'en 1935.

Une semaine après le travail de recherche dans la cave du Domaine Engel, l'équipe de Baghera a organisé une dégustation de Henri Mayer Richebourg à la Maison Troisgros à Ouches, ce qui a fait apparaître les liens entre ces trois figures emblématiques du bien boire et du bien manger... Engel, Mayer, Troisgros – une constellation de rêve... Pour la petite histoire, René Engel avait commencé à enseigner à l'université de Dijon en 1935 alors même que Jean-Baptiste Troisgros rebaptisait son établissement récemment créé à Roanne en “*Hôtel Moderne*”. Plus tard, en 1955, deux étoiles sont nées – Philippe Engel venait au monde alors que la maison Troisgros obtenait sa première étoile au guide Michelin. La famille Troisgros a, par ailleurs, tout naturellement développé des liens avec la famille Mayer, avec qui elle partage des racines bourguignonnes et un talent artistique. Henri Mayer a également été l'un des étudiants de René Engel, qui le prendra sous son aile. La triade de planètes s'aligne...

Les vins Engel peuvent s'apprécier tout au long de la journée, et je suis un converti. Nous démarrerons les événements préalables à la vente par un tranquille déjeuner dans la cave souterraine du Domaine Engel, vieille de 100 ans. Le déjeuner sera organisé par un jeune chef dynamique et accompagné de vins du Domaine, qui auront au préalable été ouverts le matin afin de leur permettre une aération idéale. Nous effectuerons ensuite un pèlerinage chez Troisgros à Ouches pour une expérience gastronomique 3 étoiles orchestrée par Michel Troisgros et ses deux fils César et Léo avant l'événement phare, la vente des dernières bouteilles du Domaine René Engel. Rejoignez-nous pour une immersion, dédiée aux vins du Domaine Engel, pour en connaître et en apprécier l'essence.

Francesco Lee

un simple clic

wine o'clocks

un succès avéré

”

Il y a 3 ans, Baghera/wines inaugurait ses ventes “*wine o'clock*”, nées de l’observation des ventes au cadran pratiquées traditionnellement sur les marchés aux fleurs en Hollande. Une vingtaine d’éditions plus tard, ces ventes régulières qui se déroulent exclusivement en ligne remportent un réel succès auprès des amateurs et collectionneurs de grands vins.

Le principe de ces “*wine o'clock*” – des ventes aux enchères de grands flacons lors desquelles les prix des lots défilent dans un laps d’une minute environ. Les internautes du monde entier ont ainsi la possibilité d’acquérir des vins d’exception

de manière ludique et rapide, au juste prix et d’un simple clic.

L’outil à disposition des acquéreurs est une plateforme spécialement développée par Baghera/wines. Facile d’utilisation et ergonomique, le site www.bagherawines.auction permet à tous les internautes passionnés de remporter les vins les plus recherchés en quelques secondes seulement. L’excitation et la surprise, suscitées par le compte à rebours interrompu à tout moment, alliées au plaisir et à la convivialité de l’outil offrent aux acquéreurs un moment singulier et ludique où le premier à cliquer remporte le lot tant convoité.



une sélection des meilleurs vins et spiritueux du monde | collections offrant les meilleures garanties de conservation et de provenance
des vins “trésors” | prix exceptionnels | records d’enchères mondiales
catalogues de luxe | enchères sur mesure | plateforme d’enchères amusante et fiable

chiffres & records des wine o'clocks

le clic est chic

des lots tant convoités

chf

95%

lots vendus

5,8M

total ventes

23 WoCs

33'600

Port Ellen, The 15 Annual releases, verticale de 1978 à 1983
15 BOUTEILLES — WOC#17 "MR. BORDSKY"

46'800

Domaine Henri Jayet, Vosne-Romanée 1^{er} Cru Cros Parantoux 1991
1 MAGNUM — WOC#21 "DELIGHTFUL (S)WINE"

34'800

Domaine du Comte Liger-Belair, La Romanée 2010
6 BOUTEILLES — WOC#21 "DELIGHTFUL (S)WINE"

26'400

Pétrus 2000

6 BOUTEILLES — WOC#5 "DRINKING SIR?"

78'000

Domaine de la Romanée-Conti, Romanée-Conti 1999

5 BOUTEILLES — WOC#9 "MY DRC VALENTINE"

36'000

Château Haut-Brion 1945

12 BOUTEILLES — WOC#4 "FRENCH TERROIRS"

82'800

Domaine de la Romanée-Conti, Romanée-Conti 1999

1 JÉROBOAM — WOC#16 "IMMACULATE DRC"

61'200

Domaine Henri Jayet, Vosne-Romanée 1993

12 BOUTEILLES — WOC#4 "FRENCH TERROIRS"



The Trilogy

Domaine René Engel

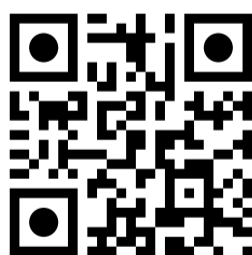
— vente aux enchères —

16.06.2019

— hôtel beau-rivage, genève —

Catalogue

À consulter sur notre site dédié
www.bagherawines.auction



*scanner pour accéder
au catalogue online*

Édition limitée de 294 pages
à commander auprès de:
office@bagherawines.com

Baghera/wines
AN EXPERTS OFFICE

RUE DU RHÔNE, 59
1204 GENÈVE, SUISSE

TEL +41 22 910 46 30 – OFFICE@BAGHERAWINES.COM
WWW.BAGHERAWINES.COM | WWW.BAGHERAWINES.AUCTION



*regardez le film dédié
à la vente*



site web

*crédits – édition: michael ganne & julie carpentier – direction artistique, illustration & graphisme: olivia bouët-willaumez (o'collectif)
imprimé par la manufacture deux-ponts (38320 bresson, fr) en avril 2019 – Baghera/wines Auction & Trading SA – tous droits réservés, 2019*