

Baghera/wines

POOR —
TRAIT(S)

time to B wine #5

au-delà de l'éternité

... la tentation

”

“Live! Live the wonderful life that is in you! Let nothing be lost upon you.
Be always searching for new sensations. Be afraid of nothing”.

Oscar Wilde, The picture of Dorian Gray

Ce précepte, exprimé il y a plus de 120 ans, reste intemporel, et peut, me semble-t-il, inspirer les amateurs de vins et généralement de gastronomie que nous sommes. Notre inclination et notre plaisir à rechercher un millésime que l'on pourra associer au meilleur plat pour une occasion unique ne réside pas dans l'idée de le conserver dans un coffre... mais bien de vivre une expérience dont on gardera un magnifique portrait à vie!

Le catalogue de notre prochaine vente, qui se tiendra le dimanche 8 décembre, se présente d'ailleurs comme autant de portraits de millésimes à explorer, de terroirs à approfondir, de vigneronnes à découvrir, de voyages viticoles à l'image des cinq collectionneurs qui façonnent ce livre. Le flacon encapsule un moment d'éternité et représente, à l'instar du portrait, un miroir de notre âme, une éternelle jeunesse. Ces trésors de jeunesse ont patiemment attendu dans leurs caves parfaites leurs futurs *Dorian*...

Notre deuxième édition du *Wine & Music*, samedi 7 décembre, sera aussi une soirée riche en émotions avec de belles sensations de dégustation. Nous plongerons dans le vignoble historique du Clos de Vougeot avec la découverte, pour le millésime 2015, de douze producteurs de ce Grand Cru. Pour gouverner cette soirée, Thomas Dutronc



nous fait l'amitié d'un concert privé, afin d'entamer le dernier mois de cette année 2019 dans une bacchanale bagherienne composée de grands vins et de musiques enivrantes!

À peine remis de notre weekend et comme tous les deuxièmes mardis de chaque mois, se tiendra mardi 10 décembre une nouvelle *Wine o'clock*, qui va nous permettre de parcourir les vignobles de Bourgogne et de Bordeaux. Ce rendez-vous désormais mensuel sonne comme un rappel à nos envies incessantes de découverte (ou de dégustation...) de nouveaux millésimes, de nouvelles régions viticoles ou domaines. Un viatique pour parfaire nos connaissances insatiables de grands vins...

L'Hôtel Beau-Rivage de Genève deviendra d'ailleurs un grand lieu épicurien pour tout *aficionado* de vins puisque Baghera/wines installera prochainement une boutique consacrée aux grands vins de par le monde. Un club privé prendra aussi naissance pour les amateurs de gastronomie et de vins fins – un lieu qui associera discrétion et privilège aux cotés de nos futurs bureaux.

Je conclurai en citant à nouveau Dorian Gray, ce dandy hédoniste: “*Le seul moyen de se débarrasser d'une tentation est d'y céder.*” Alors soyez tentés!

Amitiés, Michael Ganne

— de 1946 à 2016 — trésors

— de la vente “Portrait(s)”, 8 décembre 2019 —

2 jéroboams 5 impériales
30 double-magnums 210 magnums
1659 bouteilles 1 demie-bouteille

130



Domaine Armand Rousseau
de 1977 à 2016
129 bouteilles + 1 magnum
(dont 23 bouteilles de Chambertin Grand Cru)

163



Domaine Henri Jayer
de 1982 à 2000
114 bouteilles + 49 magnums (dont 24 bouteilles
et 43 magnums de Vosne-Romanée 1^{er} Cru Cros Parantoux)

65



Domaine de la Romanée-Conti
de 1969 à 2015
64 bouteilles + 1 magnum
(dont 17 bouteilles et 1 magnum de Romanée-Conti Grand Cru Monopole)

194



Château Mouton-Rothschild
de 2005 à 2015
1 impériale + 1 jéroboam + 4 magnums + 188 bouteilles

70



Azienda Case Basse di Gianfranco Soldera
de 1995 à 2013
67 bouteilles + 3 magnums

un vignoble... à chacun son domaine

domaine armand rousseau

Mon tout premier contact avec les vins du Domaine A. Rousseau reste prégant. Il y a près de 20 ans alors que j'étais une toute jeune *wine specialist*, j'ai pu goûter un Chambertin 1990 du Domaine et cette dégustation a aussitôt ouvert de nouveaux et multiples horizons à la jeune passionnée de vins que j'étais.

Reconnaisable entre tous, le Chambertin du Domaine Rousseau est l'un des « rois » des Grands Crus de Bourgogne – une structure sans pareille, dense et puissante, aux tannins mûrs et fermes, et dotée d'une grande profondeur. Un vin entouré de mystère, parfois difficile à appréhender dans ses jeunes années. Gagnant en âge, ce vin vibrant et complet se dote aussi d'une longueur incommensurable en bouche. Le soyeux de ce vin est une qualité constitutive de ce cru qui est profondément ancrée parmi les marques identitaires du Chambertin du Domaine Rousseau. Signant l'ouverture du catalogue de notre nouvelle vente "*Portrait(s)*", j'ai le plaisir de mettre en lumière une rare collection de vins du Domaine A. Rousseau, en provenance d'une cave suisse.

Cette collection est aussi une occasion rare d'acquérir des appellations village et des premiers crus du Domaine Armand Rousseau, parmi les (quelques !) 130 bouteilles et magnums offerts à la vente. Les amateurs des vins du Domaine sauront apprécier la grande diversité de millésimes proposés (2015 – 1977), offrant ainsi aux futurs heureux acquéreurs de ces flacons de jolies dégustations verticales en perspective.

Voici quelques réjouissants flacons à contempler de plus près :

- *Assortiment 2015 en cartons d'origine* – 12 bouteilles, dont 4 Chambertin, 2 Charmes-Chambertin, 2 Clos de la Roche et 4 Gevrey-Chambertin Clos St-Jacques.
- *Chambertin 2009* – 2 bouteilles.
- *Gevrey-Chambertin Clos St-Jacques 1996* – 12 bouteilles.

azienda case basse di gianfranco soldera

Parmi les icônes de Brunello di Montalcino, Gianfranco Soldera (Azienda Case Basse, Tuscany) occupe une place toute particulière. L'emplacement géographique du domaine sur les hauteurs de Montalcino, l'écosystème exemplaire dont bénéficie Case Basse et, avant et surtout, l'immense talent de Gianfranco Soldera, homme visionnaire, ont bâti la réputation mondiale du domaine. Sa disparition en début d'année a profondément ému la grande famille du vin.

Les premières vignes à Case Basse furent plantées à compter de 1973 et le domaine s'est progressivement étendu jusqu'à dépasser les 20 hectares. Le tout en culture sans pesticides chimiques. En 2001 fut érigée une nouvelle cave, construite exclusivement en pierres – sans ciment – offrant ainsi les conditions optimales d'humidité et de température pour le vieillissement des vins.

Ma première réelle immersion dans le monde sensible des vins de G. Soldera fut à l'occasion d'une dégustation historique organisée en Suisse il y a quelques années. Deux jours durant, nous eûmes la chance de déguster les 37 Brunello produits entre 1977 et 2006, et l'émotion principale qui marque mon souvenir de ces deux journées reste la prodigieuse harmonie émanant de toutes ces incroyables bouteilles. Plus récemment, à l'occasion de la célébration de notre 40^{ème} anniversaire, Michael et moi avons eu le plaisir de déguster deux bouteilles du Brunello di Montalcino 1978, un vin éblouissant, d'une grande pureté.

Cette collection suisse de vins de Gianfranco Soldera est un réel trésor dissimulant de nombreuses pépites du domaine Case Basse. Voici quelques exemples évocateurs :

- *100% Sangiovese & Brunello di Montalcino Riserva, Verticale de 2013 à 2001* – 45 bouteilles.
- *Brunello di Montalcino Riserva 2004* – 3 magnums.
- *Pegasus 2005* – 5 bouteilles.

duclot, éditions limitées

Fondée en 1886 et propriété de la famille Moueix, la maison Duclot est un acteur majeur du négoce Bordelais et offre aux amateurs du monde entier les plus grandes références de ce qu'offre le vignoble de Bordeaux. Les joyaux de leur gamme : des coffrets distribués en exclusivité par Duclot en primeur et produits en quantités très limitées.

Les coffrets limités "*Bordeaux Collection*" réunissent, sur un millésime, quelques-uns des plus grands châteaux bordelais, parmi lesquels Château Lafite-Rothschild, Château Mouton-Rothschild, Château Margaux, Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion, Château Cheval-Blanc, Château Ausone, Pétrus et Château d'Yquem.

Conçue comme un coffre-fort, la caisse "*Bordeaux Collection*" continue d'offrir quelques-unes des plus grandes signatures pour la joie des amateurs et collectionneurs de grands Bordeaux.

À l'image des coffrets "*Bordeaux Collection*", les coffrets "*Carré d'As*" de Duclot sont produits en nombre extrêmement limité, et réunissent soient 16 bouteilles, 8 magnums ou 4 double-magnums de Pétrus, Château Latour, Château Margaux et Château Haut-Brion.

La provenance parfaite des vins (en direct des propriétés), le nombre très restreint de ces caisses sur le marché, et le soin et la technologie apportés à ces coffrets en édition limitée en font un trésor indispensable pour tout collectionneur de Bordeaux.

Quelques caisses Duclot remarquables offertes dans cette vente :

- *Duclot "Bordeaux Collection", 7 coffrets de 2015 à 2009* – 59 bouteilles.
- *Duclot "Carré d'As" 2000* – 8 magnums.
- *Duclot "Bordeaux Collection" 2010* – 9 bouteilles.

nommé désir ... de prédilection

par julie carpentier

domaine de la romanée-conti

Le Domaine de la Romanée-Conti est depuis des siècles l'un des joyaux de la Bourgogne. Son histoire, ou plus précisément l'histoire de ses deux vignobles les plus renommés, La Tâche et Romanée-Conti, remontent au 13^{ème} siècle, lorsque les moines de l'Abbaye de Saint-Vivant acquièrent quelques hectares de pinot noir pour leur production personnelle. De cette propriété à l'origine monastique, devenue par la suite la possession du Prince de Bourbon-Conti, survivant à la dispersion révolutionnaire, s'élargissant avec la famille Duvault-Bloch, jusqu'à présentement – une entreprise conjointement dirigée par Aubert de Villaine rejoint récemment par Perrine Fenal, le Domaine de la Romanée-Conti laisse à jamais l'empreinte d'une trajectoire sans pareille dans l'histoire de la Bourgogne viticole.

Pourquoi le Domaine de la Romanée-Conti est-il devenu une telle légende ? 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 !

De cette exceptionnelle cave française, nous avons sélectionné quelques remarquables vins, pour l'essentiel des nectars à conserver en cave, dans l'attente du moment idéal où ils seront enfin ouverts et partagés. Des rares caisses assortiments à une unique verticale de Romanée-Conti, cette collection de DRC représente l'opportunité idéale d'acquérir des flacons parfaits pour votre prochaine dégustation d'exception.

Parmi les pépites contenues dans cette collection :

- *Domaine de la Romanée-Conti, Assortiment 2015* – 14 bouteilles.
- *Romanée-Conti, Verticale de 2015 à 1999* – 8 bouteilles.
- *Romanée-Conti 2007* – 1 magnum.

domaine henri jayer

Acquis par leur actuel propriétaire durant la vente "*The Heritage – the Ultimate Sale from the Private Cellar of Domaine Henri Mayer*" du 17 juin 2018, Baghera/wines a le plaisir de proposer à la vente cette rare sélection de vins du Domaine Henri Mayer – Nuits-Meurgers, Vosne et Cros-Parantoux en bouteilles et magnums – des années 1982 à 2000. Les vins ont été conservés dans les conditions optimales dans les sous-sols du Port Franc de Genève depuis la vente historique de 2018.

114 bouteilles et 49 magnums composent la collection de cet amateur, trésors laissés au repos dans la cave d'Henri Mayer jusqu'à ce qu'ils soient conduits sous bonne escorte jusqu'au Port Franc de Genève en 2018. Cette sélection de 49 magnums du Domaine Henri Mayer est une opportunité unique d'acquérir ces grands formats si convoités à la provenance impeccable. Chaque flacon en provenance de la collection est protégé par le système Prooftag™ et offert en caisse bois d'origine marqué du Domaine Henri Mayer, réalisées en exclusivité pour la vente "*The Heritage*".

J'ai eu l'immense plaisir de boire ces vins en de multiples occasions, parmi lesquelles bien souvent avec la famille Mayer. Au mois d'octobre de l'année dernière, nous avons dégusté une Cros-Parantoux 1999 ouverte et partagée avec des membres de la famille : le vin était absolument divin et d'une éternelle jeunesse !

Ci-après un échantillon des remarquables vins du Domaine Henri Mayer offerts dans cette collection :

- *Nuits-St-Georges, 1^{er} Cru Les Meurgers 1982* – 6 bouteilles.
- *Vosne-Romanée 1995* – 12 bouteilles.
- *Vosne-Romanée, 1^{er} Cru Cros Parantoux 2000* – 6 magnums.

château mouton-rothschild

La fondation de Château Mouton-Rothschild remonte à 1853, lorsque le Baron Nathaniel de Rothschild, un membre de la branche anglaise de la famille de Rothschild, acquiert une propriété à Pauillac dénommée Château Brane-Mouton, qu'il renomme Château Mouton-Rothschild. Aujourd'hui les trois enfants de Philippine – sous l'administration de laquelle, en 1973 Mouton-Rothschild accèdera au rang de 1^{er} Cru Classé, Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild devenus copropriétaires, perpétuent la gestion familiale du Château.

Une des caractéristiques originales de Château Mouton-Rothschild – chaque année depuis 1945, l'étiquette est illustrée d'une œuvre réalisée par un artiste de renom, spécialement créée pour le millésime. Les plus grands noms de l'art contemporain, de Dali à Bacon, ont collaboré avec Château Mouton-Rothschild. Pour le millésime 2000, la Baronne Philippine décide de rompre avec la tradition. Le bélier, traditionnellement reconnu comme le symbole de Château Mouton-Rothschild, figure tutélaire, fut représenté émaillé en relief d'or fin scintillant sur une bouteille en verre noir.

Il est acquis que Château Mouton-Rothschild tient une place toute particulière dans le cœur de nombreux collectionneurs. L'art (de l'étiquette) cher au cœur de Mouton-Rothschild a ouvert la voie à de nombreuses expressions artistiques au sein du paysage viticole contemporain, attirant les visiteurs à s'engager activement dans la triade vin-art-philanthropie.

Parmi les nombreux lots de Château Mouton-Rothschild proposés dans cette vente :

- *Mouton-Rothschild 2000 – 1 impériale, 1 jéroboam, 1 magnum & 6 bouteilles en coffrets d'origine.*
- *Mouton-Rothschild 2009 – 12 bouteilles en caisse bois d'origine.*
- *Mouton-Rothschild, Verticale de 2015 à 2005* – 132 bouteilles en caisses bois d'origine.

dégustation grand cru 2015

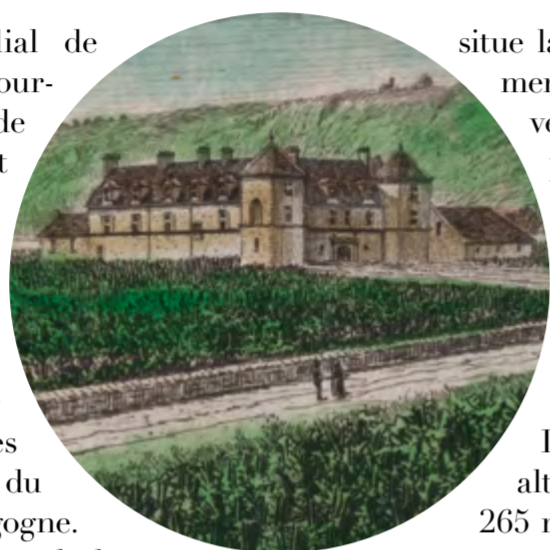
Clos de Vougeot

horlogerie fine

wine o'clocks

des enchères à portée de clic

Classés au patrimoine mondial de l'Unesco, les Climats de Bourgogne sont des parcelles de vignes précisément délimitées et nommées depuis des siècles sur les pentes de la Côte de Nuits et de Beaune, au sud de Dijon. Les conditions naturelles spécifiques et privilégiées de sol, de climat et de cépage ont été façonnées et optimisées par le travail humain pour produire des vins d'exception placés au sommet du classement des grands vins de Bourgogne.



Les Climats se caractérisent par leur sol plus ou moins argileux ou caillouteux, leur sous-sol calcaire ou marneux, une pente qui favorise le drainage, leur exposition au soleil, et souvent un micro-climat (semi-aridité, ...). Le sol de la commune de Vougeot est presque entièrement classé en premier et grand cru.

Situation unique en Bourgogne, le Clos de Vougeot réunit dans un immense domaine clos de nombreuses parcelles et presque autant de Climats d'origine. L'AOC ne reconnaît dans la totalité de l'aire de production qu'un vin, et un seul climat, à l'instar de l'appellation grand cru.

Ainsi que le précise le cahier des charges de l'AOC, l'encépagement repose principalement sur le cépage pinot noir N, cépage autochtone bourguignon, et pour les cépages accessoires, le chardonnay B, le pinot blanc B et le pinot gris G, ces derniers étant autorisés uniquement en mélange de plants dans les vignes et à raison d'au maximum 15 % au sein de chaque parcelle. La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans le territoire de la commune de Vougeot. La vinification se fait « conformément aux usages locaux, loyaux et constants ».

La situation géographique du Clos Vougeot s'inscrit dans un relief rectiligne tectonique, celui du vignoble de la Côte de Nuits s'allongeant dans la direction nord/sud. À l'ouest de ce relief se trouvent des plateaux calcaires hauts de 400 à 500 mètres (*Hautes Côtes*), à l'est se

situe la plaine de Bresse, fossé d'effondrement tertiaire. La Côte est abritée des vents dominants, du froid et des précipitations par ces plateaux.

À Vougeot, le front de la Côte est constitué de calcaires datant du Jurassique moyen, en particulier le calcaire dit de Comblanchien, très pur et compact, présentant une grande résistance à l'érosion. Le Clos de Vougeot est situé à une altitude comprise entre 240 mètres et 265 mètres. Dans la partie haute, les sols

reposent sur un socle de calcaire peu profond et bien drainant, ils sont très pierreux et peu épais, constitués d'un mélange d'argiles et de graviers bruns. La partie médiane présente des failles, des sols encore très caillouteux, mais en descendant, la terre devient plus argileuse, s'alourdit et se compacte. Dans la partie basse les sols reposent sur des *marnes de Bresse* (calcaires argileux), avec des épandages constitués d'éboulis, argiles lourdes et dépôts alluvionnaires, plus épais et moins drainants.

Le terroir du Clos-Vougeot présente ainsi une certaine complexité et n'est donc pas homogène : à cette variété des sols correspond une grande diversité de domaines, chaque vigneron exprimant à sa manière l'identité de sa parcelle.

Millésime historiquement précoce, avec des rendements inférieurs à la moyenne suite aux aléas climatiques, 2015 s'affirme au fil des années à la hauteur de la qualité alors annoncée en fin de vendanges. Ce millésime 2015 restera dans les annales du 21^{ème} siècle comme exceptionnel pour le pinot noir. D'une grande homogénéité, cette récolte a produit de très grands vins rouges en Côte de Nuits. La dégustation du 7 décembre est l'occasion rêvée de venir découvrir ou re-découvrir la grande diversité de ce terroir d'exception et la palette d'expressions de douze de ces Clos de Vougeot Grand Cru 2015. Car c'est avant tout le vigneron qui sublime le terroir – à vous de goûter !
Francesco Lee

”

Nos ventes naissent souvent de conversations autour de bonnes bouteilles de vin avec un client. La relation évolue, au fil du temps et de la confiance acquise, de client à ami – ami avec lequel nous partageons la même passion – le bon vin.

Lorsqu'un client décide de vendre ses vins, commencent les discussions autour du fonctionnement de la vente aux enchères. En premier lieu, nous visitons sa cave et concevons avec lui la liste des vins à mettre en vente. Les bouteilles sont inspectées et nous établissons l'inventaire qui sert de base aux estimations.

Derrière ce processus intervient également tout un travail de familiarisation pour notre clientèle avec le monde inconnu des ventes aux enchères de vin. Ces échanges permettent de rassurer et épauler nos clients avec notre expertise et notre connaissance du marché.

L'évaluation terminée, nous procédons à la collecte des vins. Afin de respecter la confidentialité, l'équipe de Baghera se déplace pour emballer personnellement les bouteilles, généralement entreposées dans les maisons de nos clients. Le transport est effectué par des entreprises de confiance sélectionnées pour le soin et les conditions optimales qu'elles garantissent au transfert du vin.

Une fois les vins dans nos entrepôts, le rigoureux travail d'analyse des bouteilles se poursuit. Des notes sont prises en vue de l'élaboration du catalogue à venir. L'état



des capsules, des bouchons en liège, des étiquettes, les niveaux et la couleur sont autant de détails soigneusement consignés pour pouvoir informer le futur acheteur de l'état réel de chacune des bouteilles.

Nos équipes éditoriales et artistiques prennent alors le relais de la création. À chaque vente son titre, son univers, sa palette – une identité graphique unique est créée, reflet de la collection et de son histoire. Chaque lot est mis en scène et pris en photo avec le plus grand soin, dans les meilleures conditions. Deux semaines avant la date de la vente aux enchères, les photos et les notices détaillées sont mises à disposition sur notre site internet.

Le jour de la vente – invariablement le deuxième mardi de chaque mois à 14 heures – est un moment spécial pour l'équipe, qui veille à ce que tout se déroule parfaitement.

Bien évidemment, notre client est invité à suivre chaque étape de sa vente, depuis le retrait des vins de sa cave jusqu'à la production de la Wine o'clock. Chaque Wine o'clock implique un traitement propre à chaque client, ce qui les rendent uniques même si la procédure à suivre reste identique. Partager ce long processus personnalisé avec chacun de nos clients est particulièrement enrichissant humainement, et c'est à mon sens l'un des aspects les plus attractifs des Wine o'clocks.

Amicalement, Pablo Alvarez

dégustation exceptionnelle

le 7 décembre à l'hôtel beau-rivage de Genève

#CLOSDEVOUGEOTGRANDCRU2015DOUZEVINS

Sur réservation uniquement
RESERVATION@BAGHERAWINES.COM

Liste des vins à consulter sur notre site
WWW.BAGHERAWINES.COM

• prochaine wine o'clock le 10 décembre 2019 •

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 | enchères sur mesure | plateforme amusante et fiable

entre vous...

depuis le temps...

... et nous

... quoi de neuf ?!



”

ventes en salle



”

ventes en ligne



”

événements



”

club



”

boutique



”

Baghera/cellar

*Baghera/wines organise 2 types de ventes aux enchères:
les ventes en salle et les Wine o'clocks.*

À la fréquence de deux fois par an, les ventes en salle se présentent comme des événements uniques où tout est mis en oeuvre pour transmettre et raconter l'histoire d'un patrimoine, que ce soit celle d'un domaine illustre, d'une collection rare ou d'un vigneron de légende.

Un catalogue est édité à cette occasion, véritable écriin inspiré et prestigieux qui illustre et magnifie les flacons mis à la vente.

La vente en salle est également l'occasion d'organiser le temps d'un week-end pour les clients de Baghera/wines un événement, soirée festive, dégustation ou dîner.

Les "Wine o'clocks" sont des ventes aux enchères en ligne régulières et rapides, qui ont lieu chaque second mardi du mois, sur le principe des «ventes au cadran» lors desquelles le prix des lots baisse dans un temps limité.

C'est l'occasion pour les internautes de remporter en quelques secondes des grands vins, partout dans le monde, au juste prix et d'un simple clic.

Pour toutes ses ventes aux enchères, Baghera/wines offre une sélection très qualitative de grands vins, une présentation soignée en collections thématiques et une plateforme d'enchères simple d'utilisation et sécurisée.

Baghera/wines organise régulièrement des événements de prestige pour célébrer les plus grands vins sous toutes leurs coutures: soirées *Wine&music*, dégustations thématiques en petits comités pour mieux connaître un domaine, un millésime, une appellation (verticales, horizontales), Paulées (repas traditionnel bourguignon), dîners en collaboration avec des maisons étoilées, sont autant de formats festifs que nous proposons à nos clients.

Pour ces occasions uniques, nous mettons tout notre savoir-faire au service des amateurs en sélectionnant avec le plus grand soin des grands crus dans des millésimes anciens, rares et recherchés. Nous concevons chaque événement dans ses moindres détails pour créer des moments à la fois intimistes et conviviaux.

Baghera/wines installe prochainement à l'Hôtel Beau-Rivage un nouveau club, dédié aux plaisirs culinaires et œnologiques dans un cadre chaleureux et exclusif associant discrétion, rareté et privilège.

Espace privatif haut-de-gamme à l'atmosphère feutrée et hors du temps, réservé à un nombre restreint de membres, ce salon-club est l'occasion pour amateurs de vins fins de se rencontrer, de partager impressions et opinions sur des expériences gustatives et de déguster en convivialité comme à la maison.

Les membres bénéficient de la cuisine étoilée du restaurant Le Chat-Botté et d'un stockage sécurisé pour la consommation de leur propre collection. Un endroit unique pour recevoir clients et partenaires d'affaires tout au long de l'année.

Début 2020, la toute nouvelle boutique Baghera/wines ouvrira en continu du lundi au vendredi, de 11h à 18h, au rez-de chaussée de l'édifice historique de l'hôtel Beau-Rivage de Genève.

Dans une scénographie évolutive seront tour à tour mis en valeur les vigneron qui font le monde des vins d'exception.

Espace luxueux dédié à l'achat de vins fins, la Boutique proposera un choix avisé et restreint de grands flacons.

Les amateurs pourront bénéficier des conseils sur-mesure des experts de la maison Baghera/wines pour compléter leurs caves en millésimes rares ou choisir des flacons pour des occasions particulières.

Baghera/Wines s'exporte depuis l'automne 2019 chez des restaurateurs genevois, pour sublimer la gastronomie et les talents suisses.

Le projet *Cellar* propose à de jeunes chefs prometteurs une carte de vins fins choisie avec soin par les experts de la maison Baghera/wines qui magnifie la carte initiale proposée par le restaurant tout en faisant écho à la cuisine servie par l'établissement.

Véritable cave à vins en dépôt-vente disponible dans les restaurants de Genève partenaires, *Cellar* offre aux clients amateurs la possibilité de déguster des millésimes rares, des appellations recherchées ou des flacons introuvables sur le marché, et ceci à des prix de vente en adéquation avec le marché.

écrins
de prestige

clics
sophistiqués

folies
festives

secret
hors du temps

luxe
et rareté

carte
en ville



Portrait(s)

A gallery of fine wine collections

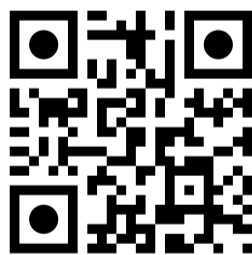
— vente aux enchères —

08.12.2019

— hôtel beau-rivage, genève —

catalogue

À consulter sur notre site dédié
www.bagherawines.auction



*scanner pour accéder
au catalogue online*

Édition limitée de 400 pages
à commander auprès de:
office@bagherawines.com

Baghera*wines*



suivez-nous sur instagram

RUE DU RHÔNE, 59
1204 GENÈVE, SUISSE
TEL +41 22 910 46 30 – OFFICE@BAGHERAWINES.COM
WWW.BAGHERAWINES.COM | WWW.BAGHERAWINES.AUCTION



visitez notre site web