

Baghera/*wines*

ORIGINS •

1 mars 2020

enève

The unique cellar
of a visionary wine collector

time to B wine #6

visions d'une utopie

paradis retrouvé...

“*Vis... décemment, sans peur, joyusement.*”

Adlai E. Stevenson II

”

C'est avec un immense privilège que nous vous présentons notre prochaine vente, qui se tiendra dimanche 1^{er} mars à l'Hôtel Beau-Rivage de Genève. L'exceptionnelle collection mise en vente est sûrement l'une des plus belles caves au monde et célèbre dans un assemblage unique la rareté et l'histoire. Elle reflète le caractère ordonné et méticuleux de son propriétaire qui, disposant d'une culture étendue et d'un goût d'un grand raffinement, a su créer un trésor, que l'on peut qualifier de visionnaire.

Beaucoup d'aspects contribuent à cette évaluation. L'un tire sa source d'un souvenir assimilable à un “premier amour”. Le collectionneur nous a confié que l'un de ses premiers plaisirs de dégustation est celui d'une bouteille de La Tâche 1947. J'ai aussi eu le privilège de goûter ce vin et partager chaleureusement ce point de vue. Qualité, rareté, goût de l'exception sont des facteurs qui guident l'épicurien tout comme le collectionneur d'art. La passion et la culture acquises par des années passées à collectionner du vin trouvent leur point culminant dans ces bijoux uniques qui vous sont offerts aujourd'hui.

Cette vente présente en outre un impressionnant déploiement de grands formats. Mathusalem et Jéroboams sont sans conteste d'absolues raretés, objets de désirs évanescents et passagers dans un monde toujours plus volatile. D'autres vins de collection quasiment impossibles à trouver complètent cette collection, beaucoup d'entre eux dans leurs caisses en bois d'origine. 13 bouteilles au format Mathusalem ou Impériale (6 litres), 9 au format Jéroboam (5 litres), 55 au format Jéroboam ou Double-magnum (3 litres), 614 Magnums et 1201 bouteilles des plus grands Domaines et Châteaux donnent la mesure de cet impressionnant héritage.

Chaque bouteille présente une provenance et une traçabilité parfaites, vérifiées facture après facture. Une grande majorité de vins de Bordeaux ont été

achetés directement auprès des distributeurs locaux officiels et récupérés auprès des Châteaux (Cheval Blanc, Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Latour, Lynch-Bages, Margaux, Mouton-Rothschild et Pichon Longueville Comtesse). Une large majorité des vins du Domaine de la Romanée-Conti a été acquise directement auprès du distributeur local officiel. Toutes ses mesures garantissent une provenance sûre. Afin de gagner en maturité, les vins ont séjourné à Genève dans des conditions idéales de conservation grâce à une atmosphère de température et d'humidité contrôlées.

Un catalogue de collection en édition limitée a été publié pour cette vente exceptionnelle. L'atmosphère esthétique qui prévaut dans cet album fait référence à l'intérêt du collectionneur pour les peintures de maîtres anciens. Chaque lot a été photographié dans un décor évoquant les paysages bucoliques des fêtes galantes, situé dans les jardins de *folies*, comme autant de références à la terre mythique d'Arcadie. Le catalogue présente également une large sélection de caisses bois originales disponibles à la vente, et répertoriées dans un index final.

La joie de posséder une collection de vins réside aussi dans l'aptitude à partager et savourer ses objets avec d'autres. Nous accueillerons ainsi une dégustation exceptionnelle de Bourgogne et Bordeaux dans les restaurants étoilés Michelin Anne-Sophie Pic au Beau-Rivage Lausanne Palace et Le Chat Botté au Beau-Rivage Genève, avec une sélection de vins de la même collection, accompagnés d'un déjeuner et d'un dîner gourmets. Rejoignez-nous pour ce week-end paradisiaque, préambule au paradis retrouvé.

Vous avez désormais la possibilité unique de perpétuer les plaisirs des sens et de la sociabilité grâce à une collection forgée avec amour.

Amitiés, Michael Ganne

— de 1999 à 1928 —

trésors

— de la vente “origins”, 1^{er} mars 2020 —

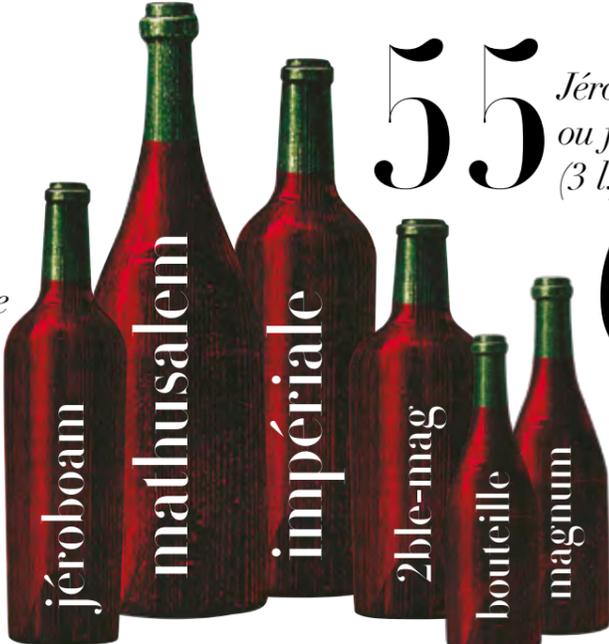
13 *Mathusalems*
ou formats *Impériale*
(6 l.)

9 *Formats Jéroboam*
(5 l.)

55 *Jéroboams*
ou formats *Double-Magnum*
(3 l.)

614 *Magnums*

1201 *Bouteilles...*
... issus des *Domaines et Châteaux*
les plus prestigieux.



240



Domaine de la Romanée-Conti

La Tâche

de 1979 à 1999

177 bouteilles + 53 magnums + 7 jéroboams + 3 mathusalems

288



Domaine de la Romanée-Conti

Richebourg

de 1967 à 1998

246 bouteilles + 37 magnums + 3 jéroboams + 2 mathusalems

336



Domaine de la Romanée-Conti

Romanée-Saint-Vivant

de 1987 à 1998

270 bouteilles + 64 magnums + 2 jéroboams

136



Château Latour

de 1982 à 1986

72 bouteilles + 51 magnums + 13 double-magnums

144



Château Mouton Rothschild

de 1981 à 1990

12 bouteilles + 126 magnums + 1 double-magnum
+ 3 jéroboams + 2 impériales

Le Domaine de la Romanée-Conti

légendaire

AU cœur d'un terroir inchangé depuis de nombreux siècles, dans les vignobles bourguignons mythiques des Côtes de Beaune et de Nuits, les 25,5 hectares que constitue le Domaine de la Romanée-Conti, ne produisent que des grands crus: Romanée-Conti, Échézeaux, Grands-Échézeaux, Romanée-Saint-Vivant, La Tâche, Richebourg, Montrachet... autant de noms dont la réputation est associée à une aura légendaire et magique, que renforcent la simplicité et la discrétion des lieux.

Un héritage prestigieux soutenu par une histoire multiséculaire et par une philosophie articulée autour du respect des sols et leur équilibre, le "*climat*", cette spécificité géographique bourguignonne privilégiée, écosystème naturel et vivant, patrimoine tant précieux que fragile, dont la préservation de l'équilibre et le maintien de la dynamique par les pratiques ancestrales fidèles, minutieuses et patientes des vignerons garantissent la pérennité.

Retracer l'origine de ces vins de légende c'est remonter près de mille ans en arrière, et parcourir l'évolution de l'histoire de la viticulture bourguignonne d'abord étroitement liée à l'expansion des ordres monastiques, Cluny et Cîteaux. Par le biais de donations, d'échanges et d'achats, les moines acquièrent des terres, les déboisent et y plantent des vignes pour les besoins de la vie monastique. Ils exploitent et développent les vignobles, étudiant les sols, l'ensoleillement, la qualité de la terre, son emplacement, et comprennent les premiers l'extraordinaire diversité des terroirs, à l'origine de la délimitation des différents climats.

Les premières vignes de l'actuel Domaine de la Romanée-Conti seront plantées suite aux legs par le duché de Bourgogne entre les XII^{ème} et XIII^{ème} siècles de diverses terres de Vosne aux bénédictins du prieuré de Saint-Vivant de Vergy, lequel dépendait de l'abbaye de Cluny.

Après l'annexion à la fin du XV^{ème} siècle de la Bourgogne à la couronne de France, l'Église doit désormais s'acquitter de taxes: il est fait un état des biens du prieuré de Saint-Vivant pour la première fois en 1512. La superficie des vignobles, connus sous le nom de "*le Cloux de Saint Viven*" est composée de 4 "*cloux*" (clos de quatre lots cernés de murs et situés côte à côte): *Cloux des Neuf Journaux*, *Cloux du Moytan*, *Cloux des Quatre Journaux* et *Cloux des Cinq Journaux*, le journal étant une unité de mesure agraire de la superficie.

En 1584 le prieur de Saint-Vivant signe un bail emphytéotique perpétuel sur la seule parcelle du Cloux des Cinq Journaux avec un notable, Claude Cousin. La famille de Croonembourg en deviendra par la suite propriétaire par héritage. Vers 1650 le vignoble apparaît sous le nom de "*La Romanée*". En 1760, il est vendu à

Louis François de Bourbon, prince de Conti, cousin germain de Louis XV, amateur éclairé de vin, mécène fastueux et collectionneur. La réputation croissante des vins de la Côte, l'amélioration de leur conservation et leur vieillissement grâce à l'invention et l'utilisation de bouteilles de couleur foncée font augmenter les prix, mais la valeur de La Romanée est déjà de beaucoup supérieure aux prix d'autres vignobles. L'ensemble de la production est destiné à l'usage exclusif du Prince pour ses dîners hebdomadaires et le cru devient d'autant plus prestigieux qu'introuvable dans le commerce et seulement accessible au cercle de proches du prince.

Avec la Révolution, les vignobles des plus grands crus sont confisqués, les plantations vendues à des spéculateurs parisiens et la haute bourgeoisie de Dijon pour éviter le morcellement. Ainsi en va-t-il du vignoble de Saint-Vivant de Vergy pour la parcelle de La Romanée Saint-Vivant appartenant toujours aux bénédictins.

La partie dépendant du prince de Conti est mise en vente sous le nom de "*Romanée-Conti*". Le vignoble revient finalement à Jules Ouvrard banquier de Napoléon, également acquéreur du Clos de Vougeot et du Château de Gilly où il s'installe. À sa mort, le vignoble est mis aux enchères en 1869 et revient à Jacques-Marie Duvault-Bloch, négociant en vin et Conseiller général de la Côte d'Or, réputé pour ses travaux en œnologie, déjà propriétaire à Richebourg, à Échézeaux et à Grands-Échézeaux.

En 1912, ses héritiers Jacques Chambon et Marie-Dominique Gaudin de Villaine, ainsi que l'époux de celle-ci, Edmond Gaudin de Villaine, qui a repris la gérance, déposent la marque "*Domaine de la Romanée-Conti*". Ils vont mettre en place les bases qualitatives reconnues aujourd'hui. Ils acquièrent la surface historique de La Tâche en 1933 et constituent un monopole en l'adjoignant aux parcelles des Gaudichots. Une nouvelle page se tourne lorsque Jacques Chambon vend sa part en 1942 à Henri Leroy, négociant en vins et ami de la famille. Le Domaine est alors transformé en "*Société civile du Domaine de la Romanée-Conti*" afin de préserver son unité. Il devient la propriété conjointe des familles Villaine et Leroy. Avec l'acquisition en 1988 de la Romanée-Saint-Vivant, le Domaine possède désormais pratiquement les mêmes terres que le Prieuré de Saint-Vivant onze siècles plus tôt.

Il est aujourd'hui cogéré par Aubert de Villaine et Perrine Fenal.

Julie Carpentier

Bibliographie: *Le Domaine de la Romanée Conti*, Gert Crum, Hachette Pratique, 2005.

Vosne Romanée, René Engel, Confrérie des Chevaliers du Tastevin, 1980.

Un bref aperçu des vins du “Domaine”...

boire, garder, donner

Richebourg

surface — 3,5110 Ha

Il y a deux climats jumeaux sur la colline de Vosne-Romanée qui produisent Richebourg: “Les Richebourgs” et “Les Véroilles”. C’est pourquoi nous disons “*Les Richebourgs*” pour la vigne et “*Richebourg*” uniquement pour le vin.

Historiquement, l’abbaye de Citeaux possédait 3 hectares de Richebourg. Aujourd’hui, la superficie de l’AOP (“*Appellation d’Origine Protégée*”) est de 8,3 hectares, incluant le Lieu-dit Les Véroilles, parcelles ajoutées lors du décret d’appellation de 1936.

Le Domaine de la Romanée-Conti, avec trois importantes parcelles, possède 45% de la superficie totale, dont celles qui jouxtent la Romanée-Conti. Les plus belles parcelles ont un ensoleillement magnifique et une exposition Est idéale, avec une pente moyenne. Le Richebourg possède le caractère soyeux de sa voisine la Romanée-Conti et la fermeté de la Tâche. Comme le Domaine le précise, “*c’est un mousquetaire du roi qui aime vivre en compagnie, rire et chanter, sentir qu’on admire la puissance contenue dans son corps d’athlète*”.

à boire

1988 — 1 jéroboam

à garder

1997 — 6 bouteilles

pour vos enfants

1967 — 6 magnums

Romanée-Saint-Vivant

surface — 5,2858 Ha

Ce grand cru situé entre le Richebourg à l’ouest et le village de Vosne à l’est, provient d’une partie de l’ancien Cloux de Saint-Vivant, cultivée par le monastère Saint-Vivant à Vergy, après que les bénédictins aient reçu en legs en 1131 des terres d’Hugues II, duc de Bourgogne et les aient plantées. Une partie vendue en 1584 est devenue l’actuelle Romanée-Conti, l’autre est restée la propriété du monastère et a été mentionnée pour la première fois comme Romanée-Saint-Vivant en 1765. Confisquée à la Révolution, la Romanée-Saint-Vivant est vendue à la famille Marey-Monge, qui se séparera de plusieurs parcelles ultérieurement avant de donner en 1966 la partie restante en exploitation au Domaine de la Romanée-Conti, lequel rachète finalement la propriété en 1988. La superficie totale de l’appellation est de 9,43 hectares, le Domaine de la Romanée-Conti possède une parcelle de 5,28 hectares. Selon le Domaine, “*La Romanée-Saint-Vivant est une séductrice: on ne peut que l’aimer. Derrière la grâce s’exprime une puissance si parfaitement en équilibre qu’on ne l’avait pas vue au premier abord*”.

à boire

1987 — 12 bouteilles

à garder

1993 — 6 bouteilles

pour vos enfants

1987 — 1 magnum

La Tâche Monopole

surface — 6,0620 Ha

La surface originelle de 1,4 hectares a appartenu entre 1815 et 1933 à la famille Liger-Belair. Elle a été rachetée aux enchères par le Domaine de la Romanée-Conti qui l’a réunie à une partie du vin du Lieu-dit les Gaudichots (4, 6 hectares) jouxtant La Tâche, qui était souvent commercialisée auparavant sous le nom La Tâche.

Le décret des appellations de 1936 a entériné les limites du Monopole. Le Domaine est désormais l’unique propriétaire de ce grand cru, qui, de par sa situation de haut en bas du coteau, recouvre une variété de sols différents et présente une exposition parfaite à l’Est, à une altitude allant de 250 à 300 mètres, lui conférant un caractère complexe et puissant.

L’analyse géologique montre un sol qui permet un excellent drainage naturel. La variation très subtile du microclimat est due à la situation du vignoble. “*La Tâche est élégance et vigueur. Sous la fréquente fermeté des tannins, la passion brûle, maîtrisée par une implacable élégance de cour*”.

à boire

1979 — 1 mathusalem

à garder

1991 — 12 bouteilles

pour vos enfants

1999 — 1 magnum

Romanée-Conti Monopole

surface — 1,8140 Ha

Autre monopole, cœur historique du Domaine, le petit nombre de vignes Romanée-Conti bénéficie de conditions naturelles optimales pour la rare production du plus parfait des vins rouges de Bourgogne.

La superficie originelle du vignoble, qui appartenait d’abord au monastère clunisien Saint-Vivant de Vergy, n’a pas varié au cours des siècles, même si son nom a changé. Il fut d’abord connu sous le nom de *Cloux des Cinq Journaux* (partie du Cloux de Saint-Vivant), puis *Cros des Cloux*, puis encore *Romanée*, avant que la parcelle acquise par le Prince de Conti en 1760 ne soit renommée “*Romanée-Conti*” par les Révolutionnaires pour sa mise aux enchères en 1794 en précisant: “*Nous ne pouvons pas cacher que le vin de la Romanée est le meilleur de toute la Côte d’Or. Nous ne pouvons même pas nier que la Romanée est le plus beau de tous les vignobles de la République française (...), sa couleur brillante et veloutée, son feu, son parfum, charme tous les sens. Ce vin bien entretenu et bien conditionné, (...) est un baume pour les vieux, les faibles et les malades et il redonne la vie aux mourants*”.

à boire

1989 — 1 mathusalem

à garder

1989 — 6 bouteilles

pour vos enfants

1995 — 6 magnums

UTO



SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

ROMANÉE-ST-VIVANT
MAREY-MONGE
APPELLATION ROMANÉE-ST-VIVANT CONTRÔLÉE

19.346 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
in Leroy 1974
A. de Villaine

ANÉE 1991

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

ROMANÉE-ST-VIVANT
MAREY-MONGE
APPELLATION ROMANÉE-ST-VIVANT CONTRÔLÉE

19.346 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
in Leroy 1974
A. de Villaine

ANÉE 1988

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

RICHEBOURG
APPELLATION RICHEBOURG CONTRÔLÉE

10.075 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
in Leroy 1974
A. de Villaine

ANÉE 1995

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

RICHEBOURG
APPELLATION RICHEBOURG CONTRÔLÉE

Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
in Leroy 1974
A. de Villaine

ANÉE 1986

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

RICHEBOURG
APPELLATION RICHEBOURG CONTRÔLÉE

Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
in Leroy 1974
A. de Villaine

ANÉE 1986

Pia



“J'aime cet endroit et je pourrais volontiers y perdre mon temps.”

William Shakespeare, Comme il vous plaira, II-4.

la provenance est tout

“Origins”

littéralement...

La provenance et la traçabilité sont les considérations primordiales pour tout amateur de vin et collectionneur sérieux. Les vins composant cette collection hors du commun ont été achetés auprès de fournisseurs reconnus et sont listés ci-dessous dans un esprit de totale transparence.

”

Alias Bordeaux

Alias Bordeaux est une société de négoce basée à Bordeaux. Les vins achetés à Alias Bordeaux et proposés dans cette vente ont bénéficié d'une expédition directe du Château vers les Ports-Francis de Genève.

Brocklehurst Wines

Brocklehurst Wines est une entreprise spécialisée dans le négoce de vins fins basé dans le Suffolk (Angleterre).

Cave Cru Classé

Cave Cru Classé est une entreprise spécialisée dans le négoce de vins fins basée au Royaume-Uni fondée en 1989 au cœur de Londres.

Christie, Manson & Woods Ltd

La maison de vente aux enchères établie de longue date organise des ventes de vin dans ses locaux de King Street, St. James's à Londres.

Descaves

Fondée en 1881, la Maison Descaves est un négociant bordelais historique spécialisé dans les vins de Bordeaux haut de gamme, qui fait aujourd'hui partie du groupe Duclot.

Erwal Vins SA

Erwal Vins est un importateur de vins basé dans le canton de Nidwald en Suisse. Les vins achetés à Erwal Vins SA et proposés à cette vente ont bénéficié d'une expédition directe du Château vers les Ports-Francis de Genève.

Etude Tajan

Etude Tajan est une maison de vente aux enchères française basée au cœur de Paris, qui organise des ventes de vins et spiritueux.

Fauchon

Fondée en 1886 à Paris, Fauchon, la société française de gastronomie, distribue vins et spiritueux à travers ses magasins et points de vente.

J.P.L. Vins

Fondée au début des années 80, J.P.L. Vins est un négociant basé à Bordeaux. Les vins achetés à J.P.L. Vins et offerts dans cette vente ont bénéficié d'une expédition directe du Château vers les Ports-Francis de Genève.

Importateur local officiel

De 1992 à 2004, l'importateur local officiel Suisse fut en charge d'importer et distribuer les vins du Domaine de la Romanée-Conti en Suisse romande.

La Vinothèque de Bordeaux

La Vinothèque de Bordeaux a été fondée en 1973 et est un détaillant et négociant bordelais. Les vins achetés à La Vinothèque et offerts dans le cadre de cette vente ont bénéficié d'une expédition directe du Château vers les Ports-Francis de Genève.

Sotheby's

Basée à New Bond Street (Londres), le département "Vins" de Sotheby's accueille des ventes spécialisées depuis le début des années 1970.



2 jours “origins”, pour boire et déguster

extase

un week-end de délices

Samedi
29 février

13H – 17H

Manufacture Girard-Perregaux,
La Chaux-de-Fonds

Visite de la manufacture de la Chaux-de-Fonds, en compagnie de Patrick Pruniaux, Directeur général, et de Willy Schweizer, Historien de la maison horlogère, suivie d’une conférence sur le monde de la Haute Horlogerie Suisse.

&

Déjeuner et dégustation de Richebourg Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti :

- Richebourg 1991 (*bouteille*)
- Richebourg 1992 (*bouteille*)
- Richebourg 1993 (*bouteille*)
- Richebourg 1994 (*bouteille*)
- Musigny Vieilles Vignes, Comte George de Vogüé 1988 (*bouteille*)

&

Masterclass de Haute Horlogerie :
Atelier de finition d’un pont iconique de la manufacture Girard-Perregaux.

18H30 – 22H

Restaurant Anne-Sophie Pic**, Hôtel Beau-Rivage Palace,
Lausanne

Dîner et dégustation de Romanée-Saint-Vivant Grand Cru, Domaine de la Romanée-Conti :

- Romanée-Saint-Vivant 1987 (*bouteille*)
- Romanée-Saint-Vivant 1988 (*bouteille*)
- Romanée-Saint-Vivant 1989 (*bouteille*)
- Romanée-Saint-Vivant 1991 (*bouteille*)
- Romanée-Saint-Vivant 1992 (*bouteille*)
- Romanée-Saint-Vivant 1994 (*bouteille*)

Dimanche
1^{er} mars

12H30 – 14H

Restaurant Le Chat Botté*,
Hôtel Beau-Rivage, Genève
Déjeuner et dégustation
La Tâche, Domaine de la Romanée-Conti :

- La Tâche 1987 (*bouteille*)
- La Tâche 1989 (*bouteille*)
- La Tâche 1991 (*bouteille*)
- La Tâche 1992 (*bouteille*)
- La Tâche 1994 (*bouteille*)

14H – 19H

Hôtel Beau-Rivage, Genève

Durant la vente “Origins”, au cœur de la salle de vente, dégustation de grands crus de Bordeaux :

- Château Haut-Brion 1982 (*magnum*)
- Château Lynch-Bages 1982 (*magnum*)
- Château Pichon Longueville, Comtesse de Lalande 1982 (*magnum*)
- Château Latour 1983 (*magnum*)
- Château Margaux 1983 (*magnum*)

Francesco Lee

“C’est le temps
pour boire,
c’est maintenant
qu’il faut frapper la
terre d’un pied léger!”

HORACE, *Odes*



histoires de wine o'clock

woc around the clock

des enchères au bout des doigts



Toute *“wine o'clock”* commence par une rencontre, une visite de cave pour examiner les bouteilles qui vont être mises en vente lors de la prochaine vente aux enchères.

Début février, effectuant une inspection des vins d'un collectionneur suisse, entre d'excellentes bouteilles de grands châteaux bordelais et d'autres provenant de la plus prestigieuse cave d'Espagne, je suis tombé sur plusieurs flacons bourguignons de grande signification pour moi. J'ai alors réalisé que plusieurs événements importants de ma vie s'étaient accompagnés de bouteilles en provenance de ce domaine bourguignon. Qui n'a pas un grand vin associé à un moment important de sa vie ? Pour ma part, ce grand moment eut lieu la veille de mon mariage: le dernier dîner en tant que célibataire, accompagné de mon père. Le choix se porta sur un restaurant familial et convivial qui nous accorda le privilège d'apporter nos propres bouteilles: entre champagnes, grands vins blancs et rouges de Bourgogne, s'est tout particulièrement distinguée une magnifique bouteille de Chambertin Clos de Bèze 2009 du Domaine Armand Rousseau.

Le Domaine Armand Rousseau est un grand nom de l'appellation Gevrey-Chambertin, la plupart de ses vins proviennent de ce terroir. Le Climat de Chambertin-Clos de Bèze compte 15,4 ha dont 1,42 ha pour le Domaine Rousseau, deuxième plus grand propriétaire du Clos de Bèze. Cette bouteille que j'ai partagée avec mon père a mis du temps à s'ouvrir pour montrer tout son caractère, mais j'ai été enchanté par son élégance et sa fraîcheur. Dans un grand millésime comme 2009, le domaine a produit un Clos de Bèze particulièrement opulent mais sans perdre son style. En bouche, il a mis en évidence des saveurs de fruits noirs intenses et une présence marquée d'épices, le tout entouré de notes soyeuses et veloutées.

L'expérience de l'organisation de cette dernière *“wine o'clock”* a réveillé de bons souvenirs, et je me rappellerai avec une tendresse tout particulière la préparation des lots de cette vente. C'est finalement ce genre d'émotions que j'essaie de partager avec nos clients, ces sentiments qui nous aident à avoir une relation sincère et amicale avec chacun d'eux. C'est sûrement l'ADN de Baghera/wines qui nous caractérise, cette proximité avec nos vendeurs et acheteurs passionnés de grands flacons.

Pablo Alvarez

en ville

baghera/cellar

de notre cave à votre table



Quand l'on est, comme moi, cuisinier de première formation, on éprouvera toujours un certain amour de la cuisine. Une cuisine comme on la souhaite, comme on l'attend avec cette recherche perpétuelle de la surprise, de l'étonnement. Le terme de dévotion semblera peut-être excessif à ceux qui ne portent qu'un intérêt modéré à la gastronomie, mais pour ma part, et pour l'ensemble de l'équipe de Baghera/wines, c'est une véritablement réalité.

Rien ne nous rend plus heureux que de nous retrouver autour d'une table et d'échanger autour d'une bouteille qui nous réjouira les papilles. Le vin et la cuisine ont, depuis toujours, évolué ensemble pour former un couple indissociable. Rappelons-nous ce que disait déjà le Roi Henri IV: *"Bonne cuisine et bon vin, c'est le paradis sur terre"*.

La gastronomie fait donc partie de notre quotidien, et nous fréquentons hebdomadairement les restaurants de la cité de Calvin. Nous y découvrons très souvent une cuisine pleine de vie, riche du multiculturalisme de la Suisse Romande. Nous y rencontrons des restaurateurs passionnés et passionnants, qui, par le biais de leur cuisine, apportent de la joie à leurs hôtes.

Si nous sommes le plus souvent très heureux de la cuisine qu'on nous sert dans ces restaurants, il nous arrive aussi d'être chagrinés par une carte de vins trop jeunes, qui peut s'éloigner de l'accord parfait, pour des épicuriens passionnés comme vous, chers lecteurs. Nous avons échangé avec des restaurateurs, souvent jeunes et motivés, qui nous ont fait part de leur dilemme: lorsqu'on ouvre un établissement, on s'inquiète d'abord de rétribuer ses collaborateurs et d'acheter du matériel pour que le commerce fonctionne. Bien souvent, la conception d'une cave peut passer par la force des choses... en second plan. On le sait, la création d'une cave de qualité pour un restaurateur demande outre des connaissances techniques, des moyens financiers et aussi l'aptitude à acheter au bon prix. Que pouvions-nous faire pour apporter une solution à ces restaurateurs ?

L'idée a rapidement germé. Depuis la création de Baghera/wines, nous avons constitué une cave composée de plus d'un millier de références. Ces vins "dormants" nous ont inspiré, le concept d'un système de cave en dépôt-vente est apparu. Désormais nous mettons en place des cartes des vins entièrement conçues par nos équipes, du design au prix, composées de références préalablement sélectionnées avec le restaurateur et présentées en complément de la carte initiale des vins du restaurant.

L'établissement des prix de vente est pour nous un élément essentiel. Ressentir un moment de plaisir à table va de pair avec des prix en cohérence avec les attentes du consommateur, afin que le vin ne soit pas seulement regardé avec envie sur une liste mais avant tout débouché et apprécié. Connaissant bien les problématiques de la restauration, je sais combien la partie *"boisson"* est un élément clé de la réussite d'un établissement – il est donc tout naturel que nous laissions la marge principale aux restaurateurs afin qu'il puisse développer leur activité.

Grace à cette nouvelle aventure, nous célébrons des rencontres encore et toujours au service des épicuriens qui, comme nous, se réjouissent de se retrouver autour des plaisirs de la table.

Chez *"Bistrot 23"*, 3 vins de la carte Baghera à découvrir:

- Domaine Didier Dagueneau, Silex 2009 CHF 145
- Dominus Estate 2001 CHF 280
- Domaine Georges et Christophe Roumier,
Chambolle-Musigny 2012 CHF 260

Chez *"Ciro"*, 3 vins de la carte Baghera à découvrir:

- Domaine Bonneau du Martray,
Corton-Charlemagne, 2006 CHF 240
- Château La Mission Haut-Brion, 1988 CHF 290
- Clos de Tart, 2008 CHF 590

Arthur Leclerc



“

Origins

the unique cellar of a visionary wine collector

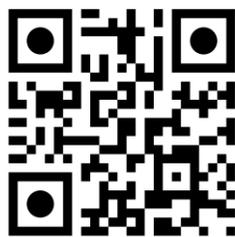
— vente en salle —

01.03.2020

— hôtel beau-rivage, genève —

catalogue

À consulter sur notre site dédié
www.bagherawines.auction



*scanner pour accéder
au catalogue en ligne*

Édition limitée de 366 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



visitez notre site web