

Baghera/*wines*

dear

château ducru-beaucaillou | vente au château | 23 juin 2024

pebbles

time to B wine #16

aurora borealis

Vous n'avez pas besoin de moi pour le savoir, le vin peut nous faire vivre les plus belles émotions au monde par sa faculté à toucher tous les sens de l'être humain. En ce mois de mai, j'ai ressenti cette émotion lors d'un magnifique dîner accompagné de millésimes d'exceptions comprenant en autres un 1979 Clos du Mesnil, 1926 Chambolle-Musigny (Liger-Belair), 1923 Gevrey-Chambertin (Liger-Belair), 1915 Richebourg (Liger-Belair), 1896 Yquem et surtout l'apothéose avec l'incroyable 1865 La Romanée (Bouchard) qui a largement démontré sa capacité à tenir le rang d'un des plus grands vins du XIX^e siècle.

J'ai ainsi pu vivre ma propre aurore boréale viticole...

Aristote (384–322 av. J.-C.), fervent amateur de vin, disait que la vertu éthique est un équilibre entre deux excès... selon laquelle en découle une sagesse vers la recherche du Bien. N'est-ce pas finalement dans cette quête, dans ce carré des vertus, que tout grand vigneron cherche son propre apaisement et nous dans son vin ? Les textes d'Aristote comportent aussi la première théorie de la perception avec des études détaillées de nos 5 sens externes... que tout un chacun apprend, et surtout qui peuvent nous conduire dans la découverte et le plaisir d'un vin...

Ainsi, lors de ma dernière fameuse soirée « aurore boréale », j'ai admiré ces bouteilles anciennes, leurs étiquettes, leurs bouchons puis chaque robe de chacun des vins. Puis j'ai touché ces bouteilles, leurs formes particulières de l'époque, ressenti les différentes épaisseurs du verre qui détiennent ces trésors. Nous avons ensuite écouté ces vins, enfermés dans leurs bouteilles depuis plus de 150 ans pour certains, quitter définitivement leurs nids pour s'épanouir dans nos verres adaptés à leurs besoins. Arrive ensuite le grand moment de sentir, inspirer un voyage sensoriel inédit. Le graal étant bien sûr goûter, déguster, savourer ce vin qui se donne à vous dans un dernier élan de bonté et de plaisir unique...



Certes notre métier est une chance mais notre plus grand bonheur est de pouvoir le partager en vous apportant par notre passion commune cette émotion. Mes collègues vont vous le faire découvrir dans les prochaines pages et il semble évident que les ventes des prochaines semaines et mois à venir devraient vous faire ressentir quelques-uns de vos plus beaux sens, de l'aurore à boréale...

Le 23 juin, notre première vente physique sur le sol français, « *Dear pebbles* » sera aussi une première mondiale pour une vente aux enchères mémorable qui se déroulera directement dans la cuverie d'un des plus grands (et beaux !) châteaux médocains qui célèbre avec nous ses 300 ans en présentant une impressionnante verticale de 60 millésimes dont certains du XIX^e siècle... Tous les formats de Château Ducru-Beaucaillou seront représentés jusqu'au 27 litres, tous les grands millésimes vous attendent jusqu'à la barrique complète du grand vin...

Le 5 juin, ne pas rater notre Kipling n°7 « *Humble treasures* » à Genève qui mettra en valeur une collection privée s'approchant des 800 bouteilles d'une liqueur dont les secrets et l'histoire intriguent encore... la Chartreuse. Ses qualités intrinsèques en font un nectar recherché dans le monde et heureux sont ceux qui connaissent déjà ses bienfaits...

Le 3 juillet, notre Kipling n°8 à Genève également, sera l'occasion de contempler une collection privée épatante par le nombre et la qualité des grands formats. A regarder, ne serait-ce que pour le plaisir, la matinée dédiée au majestueux Penfolds Grange allant du fameux millésime 1951 à nos jours avec près de 600 bouteilles et grands formats. Et pour terminer le repas une sélection de quelques Whisky... à savourer avant la Chartreuse ?

Nos *wine o'clocks* suivent toujours leur rendez-vous mensuel et leurs lots de surprises... et j'espère que vous prenez autant de plaisir à observer ces ventes que toute l'équipe a plaisir à les préparer.

Je vous dis tout simplement à très vite.

Amitiés, Michael



Photo libre de droits de The New York Public Library, par Unsplash

ventes en ligne chances !

amateurs et passionnés, les *wine o'clocks* sont votre rendez-vous mensuel ! Ces ventes en ligne se construisent grâce à vous et permettent de mettre en relation les vendeurs et les acheteurs du monde entier. Depuis le début de l'année 2024 nous avons eu le plaisir de présenter presque 750 lots. Les collections d'amateurs éclairés proviennent aussi bien de Suisse, de France, du Luxembourg... Cela nous permet chaque mois de constituer un ensemble varié, présentant vins tranquilles, vins effervescents et spiritueux des plus belles régions du monde.

Chaque deuxième mardi du mois, la vente débute immuablement à 14h et propose un large choix de flacons rares dont la provenance est parfaite. La ferveur des enchères prend alors sens. Plusieurs jours auparavant, certains auront déjà pris le temps de déposer des enchères sur les bouteilles qu'ils convoitent, la course est lancée. Le système en ligne est intuitif et permet aux enchérisseurs de connaître le statut de leurs

enchères au jour le jour. Les enchères sont vivantes. Chaque jour est à la fois une chance et un risque – une chance d'enchérir sur un lot que tout un chacun n'avait pas encore considéré dans ses prospections, un risque de perdre l'enchère gagnante au profit de quelqu'un de plus ambitieux et téméraire. La bataille est encore plus belle lorsque la vente est engagée. Une poignée de secondes... Tic, tac, tic, tac... Même les enchères qui étaient jusque-là gagnantes sont remises en jeu. De nouveaux enchérisseurs peuvent entrer dans la course pour tenter de ravir les bouteilles déjà enviées, mais aussi pour saisir les opportunités restées dans l'ombre. Les enchères sont entraînantes, les lots se suivent, les appellations de Bourgogne laissent place aux rives de Bordeaux, aux coteaux du Val de Loire, aux terroirs de Champagne puis aux vins italiens, espagnols, américains... suivis de près par les spiritueux. L'horloge tourne, mais la Terre aussi !

Les goûts et couleurs sauront ravir vos sens, millésimes jeunes et

vieux se rencontreront le temps des enchères afin d'offrir à tous la chance de remporter ces flacons symboles de partage et de passion.

Nous avons à cœur de vous accompagner, vendeurs et acheteurs. Le vin est synonyme de partage – notre mission est de permettre à chaque partie d'échanger ces flacons, de les garder vivants. Chaque vente est une nouvelle création, un nouveau livre que nous élaborons en conseillant les vendeurs puis en contant aux enchérisseurs. L'histoire des appellations, les millésimes et les provenances des flacons sont des éléments incontournables de la vie d'un vin ou d'un spiritueux. L'expertise Baghera/wines est au service de l'histoire, du partage et de la vie. Avec en moyenne quatre régions et deux-cents lots représentés dans les ventes *wine o'clocks* ces derniers mois, les opportunités sont nombreuses et visent à satisfaire vos palais experts.

Restez connectés, les courses contre la montre ne font que commencer... ! Santé !

Camille Balboux

naissance d'une Vocation

Enfant du Médoc, j'ai grandi au cœur de la presqu'île, jouissant en totale innocence de la beauté et de la simplicité de la nature, à courir les vignes et les prairies, pêcher l'anguille dans les fossés ou les aloses sur l'estuaire, contempler la migration criarde des oies à l'automne et leur retour tout aussi spectaculaire au printemps, à écouter, les nuits de pleine lune, les grives inonder le ciel de leurs appels aigus. Parfois, je m'aventurais au Nord, au-delà du ruisseau de la Mouline, pour m'enfoncer bravement dans la « forêt de bambous », au bas de Léoville Barton. Elle était sombre, humide et luxuriante, traversée par un ruisseau au-dessus duquel penchait un gros chêne-liège. J'y étais alors transporté en pleine jungle, espérant y retrouver Mowgli ou l'ombre noire et furtive de Baghera. Plus tard, je m'aventurais dans les marais de l'Archevêque, au bas de Lanessan vers Caronne, dérangeant dans les tourbières inondées, couvertes de roseaux fanés, de furtives bécassines ou de méfiantes sarcelles. Sur la table de nuit, le livre de Kipling avait cédé sa place à *Rabotiot* de Maurice Genevoix et à *La Gloire de mon Père* de Marcel Pagnol.

J'ai passé des heures dans le froid humide de l'hiver médocain à observer les vigneron tailler les vénérables ceps de vignes, les vigneronnes les acaner au vime derrière eux, ou dans les chais, les cavistes tourner de jonc les esquives. Ainsi patiemment, s'imprimait en moi la beauté du geste parfaitement exécuté, réfléchi, juste, élégant. Économe aussi. J'ai appris, au-delà de sa dureté, la très grande noblesse du travail manuel.

Les saisons rythmaient la vie. J'ai tant aimé la fragrance de la vigne en fleur au printemps, le parfum des cuves en fermentation ou encore la fumée des feux de sarments à l'automne. J'ai tant aimé la multitude des ceps de vignes à l'hiver, impeccablement alignés sur le tapis vert des adventices, comme autant de soldats d'une immense armée en campagne. Drapés dans leurs manteaux bruns d'écorces flétries, les bras déployés le long des fils, tous pareillement ceints d'une tige d'osier orange les liant à leur piquet d'acacia gris, ils étaient comme autant de crucifiés d'un Golgotha infini. Mais, tout bientôt, reviendrait la vie et avec elle la promesse d'une nouvelle récolte, forcément exceptionnelle.

Je me souviens des petites cabanes de vigne en pierre sèche où les vigneron s'abritaient pour se reposer, appointer des carassons ou fendre des vimes. Je les y rejoignaient volontiers pour écouter entre leurs lèvres moustachues, des histoires naturelles, pleines d'images bucoliques, de sagesse et d'humour paysan, ponctuées de quelques mots patois. Langage riche, pas toujours châtié mais poétique, qu'ils déclamaient avec la délectation gourmande propre à la prononciation de la langue d'oc. Précieux trésor immatériel, témoin d'une culture rare mais encore vivante.

Dans la petite cheminée, les braises de sarments crépitaient sous les gouttes huileuses suintant des tricandilles qui



grillaient doucement avant qu'ils ne les dégustent. D'un geste sûr, les tripes étaient piquées à même le gril, avec la pointe du couteau, pour les disposer sur de belles tranches de pain que tenues dans la main gauche et qui, en quelque sorte, faisaient office d'assiette. Un morceau de tricandille était ensuite tranché sur le pain avant de l'amener à la bouche, toujours à la pointe du couteau. Après plusieurs répétitions, le pain, délicieusement imbibé des sucres puissants de la grillade, était à son tour dégusté par petits morceaux pareillement découpés au couteau. Il eut été très inconvenant, dans la culture gasconne, de mordre à pleines dents dans un pain : seuls les chiens pratiquent de la sorte ! La dégustation était lente, appliquée, réjouissante. Elle était ponctuée de belles gorgées de vin servi dans des verres Duralex épais, pas très nets et un peu ébréchés. C'était du vin de lie, rouge violacé, sombre, profond, un peu âpre, mais qui, dans ce cadre fruste, accompagnait parfaitement ces nourritures puissantes.

Dans le vaste potager tenu par Maurice, un espace avait été réservé pour semer des radis. Dès le retour du printemps, la terre était aérée à la bêche, et la griffe était passée pour briser les mottes puis le râteau pour affiner encore le sol de sorte que les radis puissent pousser facilement. Pour délimiter la planche, un cordeau de chanvre était installé entre deux petits piquets de bois tourné, le long de cette ligne étaient creusées des allées dont les côtés étaient butés avec l'envers d'un râteau. Enfin, le dessus de la plate-bande qui devait être parfait, plan, exempt d'herbes et de cailloux, était égalisé. Venait alors le moment du semis, puis la longue attente de la germination : 4 à 5 semaines ! Une éternité pour un gamin qui vient l'ausculter chaque soir en rentrant de l'école. Quelle récompense quand de pouvoir enfin récolter les plus beaux, les laver à la fontaine au pied du ginkgo biloba, entourer la botte d'un bout de raphia avant de l'amener, avec fierté, à la cuisine. Quelques félicitations familiales étaient glanées avant de déguster fièrement la récolte sur le coin (le bout) d'une baguette bien croustillante. Ainsi se faisait l'apprentissage du temps patient mais attentif et précis de l'agriculture, l'expérience et l'essentielle transmission du savoir-faire, la fatigue et les courbatures.

Inspiré par les paysages qui m'entouraient, les gestes parfaits des travaux de la vigne et des chais, les contes et légendes des anciens, je développais une sensibilité particulière et un solide attachement aux terres de Beaucaillou. S'infusait en moi la satisfaction profonde que procure le travail bien fait, la belle récompense d'une récolte bien menée mais aussi la désolation d'un gel ou d'un orage de grêle, l'attaque rageante des limaces, du mildiou, de la rouille... ou plus simplement le pourrissement d'une semence dans un sol inondé.

Au milieu du printemps, la maison s'animait autour des dégustations Primeur. Bien entendu, cela n'avait rien à voir

avec la grande célébration qu'elles sont devenues aujourd'hui. Ces messieurs les courtiers de la Place se rendaient au Château pour évaluer les vins de la dernière récolte avant de les mettre en marché auprès du négoce bordelais.

Parfois, dans ces mêmes moments, mes aînés avaient l'honneur d'accueillir des importateurs : anglais, américains, belges, hanséates ou helvètes, quelques rares parisiens. Ma mère dressait la table de la grande salle à manger. Elle sortait les nappes damassées, les serviettes chiffées, la belle argenterie, les services de Vieillard & Johnston et la verrerie de cristal afin de bien mettre nos vins en valeur.

Les menus étaient organisés autour des produits locaux et de saison, issus pour la plupart de productions propres à la propriété. Ils étaient cuisinés à la perfection par Louis ou Helmut : asperges blanches tièdes sauce hollandaise, darnes de saumon (de l'estuaire) grillées sauce béarnaise, agneau de lait (une délicieuse croûte couleur caramel recouvrait la viande blanche délicieusement moelleuse) rôti à l'aillet, pommes dauphines (authentiques) et cresson de fontaine, fraises au vin.

Deux jours avant une réception, mon père descendait à la cave avec un bougeoir et un panier à bouteilles, choisir les vins, marquer le dessus de la bouteille d'un trait de craie ou d'un doigt humide (elles sont très rarement étiquetées dans les caveaux) pour décanter dans la même position et enfin les mettre debout. A compter de l'adolescence, j'étais parfois autorisé à accompagner mon père.

Les caveaux à vins vieux, situés sous une aile du château afin de préserver la température et l'humidité nécessaires à la bonne conservation des vins, sont superbes. Constitués de cinq caves voûtées successives, ils ont été réalisés en belles pierres jaunes de Bourg. Des portails de fer forgé et le faible éclairage, ajoutaient ainsi un mystère christique à la visite.

Pour le champagne, c'était souvent Krug, par goût mais aussi parce qu'une des héritières était devenue bordelaise par mariage. Pour le blanc, le Domaine de Chevalier de l'ami Claude Ricard retenait souvent la ferveur de la famille, parfois c'était Carbonnieux, plus rarement Haut-Brion. Pour les rouges, c'était, bien entendu, des millésimes de Ducru-Beaucaillou. Le grand privilège de naissance, c'est de se voir donné la chance d'être initié au vin au travers des vins de l'époque : les 1961, les 1959, mais aussi les 1962 ou encore les 1953 et 55.

Le décanter avait lieu dans l'office, quelques heures avant le service. Je fus initié assez tôt à cet art que j'adorais pratiquer avec mon père Jean-Eugène ou André le bien aimé Maître de Chais. D'abord déboucher le flacon en le tenant bien droit et immobile et en essayant d'éviter de casser le bouchon. En cas d'accident, extraire les flotteurs avec un instrument prévu à cet effet, le cas échéant placer un tamis au-dessus du decanteur. Vérifier l'odeur du bouchon qui doit être nette avec parfois des délicieuses notes d'olives noires ou de crème de cassis. Allumer la bougie, choisir la carafe et l'aviner soigneusement avec un vin de bonne facture. Bien égoutter. Prendre la bouteille et l'incliner vers le decanteur en prenant soin de respecter le positionnement repéré au caveau. Commencer à verser doucement et attendre patiemment l'arrivée des sédiments au-dessus de la flamme. Une fois repérés, continuer à verser doucement jusqu'à les amener à l'épaule et enfin relever la bouteille avant leur entrée dans le goulot. Vient alors le moment de l'agrément que nous aimions tant : versez un trait dans le verre, mirez le vin, humez-le et enfin prenez en bouche une petite lampée (que nous omettions de cracher) et jugez enfin de l'ensemble. Le tout renouvelé pour chaque bouteille servie constituait un cours d'initiation à la dégustation tout à fait probant pour l'adolescent que j'étais.

Pour les fêtes de famille, mon père, par plaisir autant que pour juger du niveau qualitatif relatif de ses vins et aussi de former nos palais, choisissait des rouges d'ailleurs. En Bourgogne, j'ai notamment le souvenir des vins du Marquis d'Angerville et même du Domaine de la Romanée-Conti. Plus tard, j'amenais moi-même les vins de Robert Drouhin. En Médoc, tous les Premiers et les grands Seconds. Mais j'ai surtout été souvent gâté par des Petrus 1961 dont mon père avait soigneusement gardé quelques exemplaires après qu'il en eut suffisamment vendu pour payer la barrique qu'il avait acquise en primeur pour son négoce. Plus tard, je fus généreusement gratifié d'Yquem 1967, acquis aux enchères dans d'excellentes conditions, suite au refus d'importation intimé par les douanes japonaises en vertu d'un défaut analytique. Ainsi mon père a-t-il formé des palais expérimentés et exigeants... avec, aussi, l'espoir qu'ils fussent un jour performants !

Alors que, depuis août 1981, date de mon entrée au service de Peter Sichel, je m'étais éloigné des terres de ma naissance, parcourant le monde pour y vendre les vins de mon employeur, puis, dès 1985, pour construire un réseau de distribution pour le Lillet que je venais d'acquérir avec un groupe d'investisseurs, je sentis progressivement remonter en moi ma passion pour Ducru-Beaucaillou et germer mon souhait de reprendre un jour le flambeau familial. Mon père, d'ailleurs m'y incita, d'abord en me transmettant très tôt la participation qui me revenait puis en me faisant rejoindre le Conseil de Surveillance de l'entreprise familiale. Après sa disparition en 1998, mon frère François-Xavier souhaita réorganiser le groupe familial, lui restant seul à Pauillac à la tête de Grand Puy Lacoste et Haut-Batailley, laissant notre mère, notre sœur Sabine et moi-même Ducru-Beaucaillou... et Ducluzeau.

Au moment de reprendre les rênes de Ducru-Beaucaillou, *Les Géorgiques* de Virgile (*) et *De re Rustica* de Columelle rejoignirent ma bibliothèque de même que le *Dictionnaire Ampélographique* de Viala et Vermorel, les *Bordeaux et ses vins* de Cocks & Feret, les *Traité d'œnologie* d'Emile Peynaud & Jean Ribéryau-Gayon et le *Contrat Naturel* de Michel Serre. J'installais en même temps les pièces d'art et design contemporain que j'avais accumulées.

J'avais atteint une certaine maturité me permettant d'exprimer, dans mon projet d'entreprise, une approche holistique : un attachement profond aux terres de Beaucaillou, son histoire et sa culture médocaine mais aussi ma passion pour la viticulture, les grands vins, la cuisine, l'art et le design, la grande musique et l'opéra.

Finalement, mon projet actuel pour Ducru-Beaucaillou, c'est aussi assurer la perpétuation de ces moments intenses, ancrer, dans le monde contemporain, la pérennité d'un patrimoine culturel Médocain, mettre tout en œuvre pour retrouver dans les vins l'émotion qu'ont fait naître en moi les 1959 et les 1961 de Ducru-Beaucaillou.

Je comprenais alors que mon chemin serait différent de celui des autres enfants de la famille.

Ainsi, ma vocation se dessinait peu à peu, alimentée par l'amour de ma terre natale et le désir de partager avec le monde sa beauté et ses histoires mais aussi y amener les expériences et les émerveillements que j'avais pu vivre au gré de mes voyages et visites.

Je portais en moi l'esprit du Médoc, un mélange de simplicité, de résilience et d'une profonde connexion à la terre, j'amenais ici le goût de la science, du progrès et de l'innovation des valeurs qui allaient guider chacun de mes pas vers la réalisation de mes rêves médocains.

Bruno-Eugène Borie

Dear pebbles merveilles

60 millésimes de 1887 à 2023



3'303
bouteilles



700
magnums



138
double-magnums



26
impériales



6
salmanazars



1
nabuchodonosor



15
melchiors



6
babyloniums®
Nom créé et déposé par le Château



2
barriques



5
"Collection Célébration"



1
"Collection Jade Jagger"
Croix de Beaucaillou 2009



1
Coffret Albâtre
Double-magnum 1982



concevoir

J'ai grandi à la campagne, dans un village discret lové au cœur de la forêt de Fontainebleau. Un village de vigneron à l'origine – je l'ai appris il y a peu. Son église du ^{xiii}e siècle abritait une statue de Saint-Vincent, disparue depuis, ornée d'une feuille de vigne et d'une grappe. Les vignes ne sont plus, arrachées en 1964, mais certaines, oubliées en bordure des parcelles, bénéficiant de la lumière, se sont "affolées", et se sont tendues à plus de 8 mètres de haut – elles produisent encore (du Noah, ou bien du Gaillard) pour le plaisir de promeneurs gourmands.

Les dimanche après-midis, ma mère m'emmenait en forêt, laissant mon père œuvrer à ses sculptures dans son atelier suspendu, où la vigne (du Chasselas de Fontainebleau) s'enroulait autour des poutrelles. Nous partions toutes deux avec Lak, le setter irlandais très roux de mon frère, un sac à la main, collecter dans les sous-bois. Brindilles, mousses de toutes sortes, fleurs, écorces, feuilles mortes et vesses de loup, petits champignons, sable blanc fin de Fontainebleau et cailloux. Légères au départ, alourdies par notre butin naturel au retour, nos aventures étaient souvent prolifiques.

De retour à la maison, sur un vieux plateau en bois, j'assemblais ces trouvailles en paysages miniatures. Je m'y reprenais à plusieurs fois, choisissant, posant, ajustant, déplaçant, retirant – la création est faite de verbes (!) – ... afin d'obtenir un paysage idéal, rêvé.

En mai 2023 je me rends au Château Ducru-Beaucaillou avec Julie Carpentier et Vincent Gelly, notre photographe. Le château est imposant, franc. Je me sens petite. La réunion dans la grande salle à manger parée de boiseries, a pour but de poser les premiers jalons de la direction artistique, d'en dessiner les contours, de préciser la structure du triptyque composé des deux catalogues et de l'album. Le titre naît. Échanges à bâtons rompus. Les images fusent, intuitives, plurielles. Il va falloir trier, choisir, dessiner, trouver le chemin.

La piste retenue est celle d'un théâtre d'arômes. Et de flore. Et de faune. De terre, d'eau et d'air – il s'agira en fait de traduire une sorte de *cosmogonie* du château, son écosystème. Le processus de création qui s'ensuit se déploiera en plusieurs phases. Il faut tout d'abord que je collecte, à nouveau. Puis que je trie, choisisse et enfin que je place et construise.

Je m'enfonce donc dans une recherche iconographique exhaustive, les listes de la faune et de la flore du château sous les yeux. C'est long. Les noms latins cachent les noms usuels, et vice-versa... Je cherche, trie, j'élimine. Les fichiers s'alignent sur mon ordinateur, m'évoquant un inventaire de Michel Dave, artiste d'art brut. Rangés. Je deviens monomaniac. Mes journées sont rythmées par la recherche de l'herbacée la plus juste, le meilleur scarabée. Je me couche tard en rêvant d'insectes et de fruits. Et de cieux.

Vincent me livre ses photos retouchées sur fond neutre. C'est abyssal et excitant à la fois. Les mois qui ont suivi furent entièrement dédiés à illustrer les 67 tableaux qui composent les 2 catalogues de la vente "*Dear pebbles*".

Les *cellar-master tasting notes* de Tracey Dobbin furent mon guide pour illustrer les millésimes. Pour ceux de 1887 à 1950 qui en sont dépourvus, je me laisse guider par les notes météorologiques, l'Histoire, mes sensations aussi... À partir de 1953, les arômes répertoriés trouvent leur place dans les images et je tente de respecter leur ordre d'apparition, comme des acteurs sur une scène. Cassis entre "à jardin", puis Framboise, suivie de Violette... et Menthe entre "à cour" avec Truffe... Je souhaite respecter l'ordre de lecture tout en composant une image que je veux équilibrée. C'est un slalom permanent entre les contraintes, et l'exercice est rigoureux. Mais c'est le plaisir presque enfantin qui l'emporte. Du jeu des signes entre eux, des dessins, de la couleur. Et du verbe comme matière. Les arômes s'incarnent, les scarabées ornent les cailloux.

Olivia Bouët-Willaumez



Château Ducru-Beaucaillou 1920 — Un printemps doux initie un démarrage précoce de la saison, provoquant l'apparition des premières fleurs le 23 mai, soit avec deux semaines d'avance sur le calendrier prévu. La floraison est abondante et homogène. L'été est resté chaud et sec, sans

pics de température excessifs, permettant une maturation équilibrée. Le mois de septembre a été marqué par des journées ensoleillées avec des averses ponctuelles en seconde partie de saison, qui ont contribué à repulper les baies.



Château Ducru-Beaucaillou 2005 — Sublime parfum de pétales de rose, de kirsch, de confiture de mûres et d'anis étoilé, avec une touche de feuille de tabac douce et de cuir fin huilé. Corsé avec un noyau dense de saveurs enveloppé dans une trame serrée de tanins finement polis,

soutenus par une fraîcheur remarquable. Ce vin possède une puissance et une énergie sous-jacentes qui se développent en bouche et se terminent par un arrière-goût incroyablement long, parfumé et nuancé, avec des notes persistantes de graphite et de cèdre.



secrets sacrés

“Humble treasures” | Vente en-ligne Kipling #7 diffusée en direct depuis Genève | mercredi 5 juin 2024 à 13h

L'histoire de la liqueur Chartreuse est belle est complexe. Son histoire est intimement liée aux tourments de l'Histoire française et à la culture de la production des liqueurs d'herbe alors assez répandue dans toute l'Europe.

Alors qu'en août 2018 les frères Chartreux inaugurent leur nouvelle distillerie, au lieu-dit Aiguenoire, à Entredeux-Guiers en Isère, il représente le septième lieu de production de l'histoire de cette liqueur, qui commencerait en 1605 au Monastère de Vauvert (Paris).

La seconde moitié du XIX^e siècle apportant en France son lot de remous et de crises, dont l'offensive de 'défense républicaine' qui va bientôt sceller le sort de nombreux établissements religieux. Alors que la période est faste commercialement parlant pour la 'liqueur de santé', la production va quitter temporairement la France. La fermeture du monastère suivi de l'expulsion des Chartreux en avril 1903 contraint la communauté des Chartreux d'Isère à s'enfuir en Toscane et en Catalogne. C'est à Tarragone, dans cette ville antique et portuaire que les frères Chartreux installent une nouvelle distillerie en 1904.

La nouvelle liqueur fabriquée à Tarragone
Quelques années avant l'expulsion manu militari de 1903, les Chartreux avaient anticipé les conséquences possibles des débats agitant la société française sur les congrégations religieuses. Ils avaient ainsi identifié Tarragone comme lieu de repli et commencé à transférer dès 1902 les installations et le stock depuis Fourvoirie

vers l'Espagne. Au moment de l'expulsion des frères en 1903, le site de Tarragone est prêt à produire. La Unión Agrícola est fondée, convoquée pour protéger les biens des Chartreux, et notamment la fabrication de la Chartreuse.

La période Tarragonaise (1904-1989) est elle aussi jalonnée de difficultés politiques, géopolitiques et économiques (avènement de la République, seconde guerre mondiale et les bombardements du port de Tarragone...), les Chartreux œuvreront à maintenir près d'un siècle durant cette distillerie qui a fait vivre localement de nombreuses familles.

La fabrication de la 'Véritable Liqueur des Pères Chartreux' en terres catalanes

La période catalane de production de la liqueur est aujourd'hui mythique auprès des collectionneurs de Chartreuse. Nombreux sont les amateurs qui revendiquent que la Chartreuse de Tarragone a un goût et une saveur différente de celle de Voiron.

Les conditions de production étaient certes autres en Espagne, cependant il est difficile d'appréhender précisément les différences, bien qu'on sache que par période intermittentes les approvisionnements en sucre, en alcool et en plantes se sont parfois avérés complexes pour les frères.

On peut penser naturellement qu'en quittant la France, une partie des approvisionnements en plantes et autres ingrédients entrant dans la composition de la liqueur soient partiellement modifiés. La centaine de

plantes entrant dans la composition de la liqueur est un assemblage de plantes de cueillette et de plantes domestiquées (achetées localement mais aussi dans d'autres régions, voire d'autres pays) et leurs provenances ont donc dû être partiellement changées suite à l'installation en Catalogne.

Les eaux-de-vie indispensables à la fabrication de la Chartreuse, elles aussi ont dû aussi changer de provenance (Tarragone, au lieu de France). Les eaux-de-vie employées dans l'élaboration de la liqueur Chartreuse sont le plus souvent issues de la distillation du vin, ou encore de provenance industrielle, réalisées à partir de betteraves sucrières.

Enfin les conditions de vieillissement de la liqueur sur place à Tarragone nourrissent souvent l'imaginaire des aficionados de la période catalane : la futaie contenant la précieuse liqueur était (tout ou partie) vieillie dans les greniers de la distillerie donnant sur la Plaça dels Infants. Les conditions extérieures (amplitudes thermiques, humidité due la proximité de la mer...) ont, on peut le penser, imprimé des conditions particulières sur l'immense bâtiment accueillant les eaux-de-vie et le vieillissement des ces dernières sous les toits de la distillerie.

A partir du milieu des années 1960 les soucis administratifs et les pressions urbanistiques s'accumulent pour les pères Chartreux de Tarragone, jusqu'en 1989, date de fermeture définitive de la distillerie de Tarragone qui verra la désertion des derniers salariés mettant à l'abandon le site pendant de longues années avant qu'il ne soit acquis et réhabilité par la région de Catalogne.

“Stat crux dum volvitur orbis”

La liqueur de Chartreuse est unique, mais ses admirateurs sont nombreux. Ses secrets et son histoire intriguent. Ses qualités intrinsèques en font un nectar désiré, recherché dans le monde entier. Heureux ceux qui ont, un jour, eu l'occasion de boire une vieille Chartreuse, car cette expérience les marque à vie !

800 bouteilles : il est particulièrement extraordinaire d'avoir le plaisir de contempler un ensemble de liqueurs de Chartreuse composé d'autant de bouteilles assemblées en une seule et unique collection, à la provenance irréprochable et aux conditions de conservation parfaites. Il a fallu une bonne dose de passion, de connaissance et de persévérance pour réunir les bouteilles que nous avons le plaisir de mettre en valeur dans cette vente du mois de juin. Cette collection témoigne d'un long cheminement, à la fois humble et joyeux. C'est donc avec beaucoup d'émotion que nous ouvrons la porte de cette admirable collection que nous avons souhaité appeler 'Humble treasures'. Bien que largement consacrée à la période Tarragonaise, la collection fait la part belle aux productions de Voiron et celles réalisées plus récemment à Aiguenoire. 'Humble treasures', collection privée française, longuement et patiemment assemblée par un collectionneur en Rhône-Alpes durant plus de dix ans, sera proposée à Genève le 5 juin prochain. Elle porte en elle la marque de la passion et du partage, la volonté d'une seule personne de réunir autour de sa passion le meilleur du meilleur pour en faire un ensemble unique au caractère bien trempé !

Julie Carpentier



“Sunkissed” | Vente en-ligne Kipling #8 diffusée en direct depuis Genève | mercredi 3 juillet 2024 à 13h

sous le soleil exactement...

En tant qu'amateur de vin, découvrir un joyau caché dans la cave d'un collectionneur, oublié même par son propriétaire, est une expérience digne des rêves les plus fous. Récemment, nous avons eu le privilège d'inspecter la vaste collection d'un connaisseur renommé, une cave si vaste que même s'il organisait les fêtes les plus somptueuses, il ne pourrait pas déboucher tous ses trésors au cours des trois prochaines décennies.

Nous avons commencé notre aventure par un ensemble impressionnant de champagnes et de bordeaux millésimés, allant des années 1950 à la fin des années 1980. Les acquisitions du collectionneur furent interrompues dans les années 1990, mais reprurent dans les années 2000. La première révélation fut une importante collection de Château Mouton Rothschild 1986, que personnellement je préfère au 1982, bien que ce dernier soit considéré comme un vin légendaire dans le cœur de tous. Le millésime 1986 présente plus de vigueur et de générosité, avec le potentiel d'une vie plus longue à son apogée. Savourer un Bordeaux mûr qui a été conservé pendant plus de 40 ans est toujours un plaisir, car la profondeur accrue de fruits secs et d'herbes créée par la maturation est tout simplement irrésistible. Nous avons également découvert des trésors rares, tels qu'un ensemble de doubles magnums ex-château Latour niché dans une gigantesque caisse ronde en bois, plus exquise que la plupart des meubles, et un ensemble de Pavie 100-point Léoville Las Cases Grand Vin de la collection Léoville de 9.

L'entrée dans la salle Bourgogne a été un moment de pur bonheur, avec des bouteilles de Musigny du Domaine Georges Roumier de différents millésimes, méticuleusement disposées sur le devant de la scène. Les étiquettes aux couleurs sobres et classiques semblent mettre parfaitement en valeur la pureté du vin qu'elles contiennent. Des rayonnages de bouteilles du Domaine de la Romanée-Conti suivirent, principalement des années exceptionnelles comme 1990, 1999 et 2002, ainsi que l'éternellement vénéré Henri Jay, évoquant des souvenirs de notre vente “*Henri Jay, The Heritage*” du domaine ex-Henri Jay en 2018. Notre regard s'est alors porté sur une majestueuse bouteille de 3 litres du Domaine de la Romanée-Conti. Lorsque nous avons abordé la question de la possibilité de consignment, le propriétaire a mentionné avec désinvolture qu'il avait encore quelques bouteilles de Romanée-Conti et de La Tâche, au cas où nous serions intéressés.

Une salle spacieuse fut entièrement consacrée au Penfolds Grange, ce qui témoigne de la passion profonde du propriétaire pour ce vin australien emblématique. Son enthousiasme pour l'histoire et le caractère unique de Penfolds Grange était évident non seulement à travers sa collection complète, mais aussi par sa profonde appréciation et connaissance. Penfolds Grange était initialement connu sous le nom de Penfolds Grange Hermitage jusqu'au millésime 1989, un nom qui rendait hommage à l'origine de ses vignes, provenant d'Hermitage. L'assemblage est principalement composé de syrah/shiraz et en moindre proportion

de cabernet sauvignon. Le premier millésime de 1951, élaboré magistralement par le légendaire Max Schubert, ne produisit que 1'800 bouteilles. Grange disparut brièvement du marché entre 1957 et 1959 en raison de commentaires négatifs des critiques de vin. Cependant, Schubert, sans se laisser décourager par l'interdiction de la direction, continua secrètement à produire ce magnifique Grange. La production et la vente officielles reprurent en 1960, et le millésime 1955 qui avait fait l'objet de critiques négatives, fut présenté à un concours mondial en 1962 et obtint une étonnante cinquantaine de médailles d'or dans les années qui suivirent. Le millésime 1971 remporta triomphalement le premier prix dans la catégorie Shiraz lors des prestigieuses Olympiades du vin, tenues à Paris.

Bien que beaucoup connaissent le terme “*Bin*” en tant que lieu de stockage et convention d'appellation utilisée par Penfolds et de nombreux vignobles australiens, peu savent que le millésime 1951 fut initialement étiqueté “*Bin 1*”, le 1952 “*Bin 4*”, et que les millésimes suivants portèrent des désignations différentes jusqu'à ce que “*Bin 95*” fut adopté à partir de 1964. Schubert prit sa retraite en 1975, déléguant l'intendance à Don Ditter, dont le millésime 1976 fut récompensé par une note parfaite de 100 points de la part de l'estimé Robert Parker avant que Ditter lui-même ne prenne sa retraite en 1986. John Duval releva davantage la barre de l'excellence constante, remportant le prestigieux titre de “*Vigneron international de l'année*” en 1989, avant de prendre sa retraite en 2002. Le millésime 1990 fut une année charnière, non seulement parce qu'il s'agissait d'un millésime d'exception dans tous les domaines, mais aussi car il marqua l'introduction du label “*Grange*”, un changement rendu nécessaire par la décision de l'Union Européenne concernant les lois sur les appellations. Peter Gago est à la tête du vignoble depuis 2002 et le millésime 2008 fut le premier à recevoir une note parfaite de 100 points de la part du Wine Spectator et du Wine Advocate.

Le bien le plus précieux du collectionneur fut une collection où les signatures manuscrites de chaque vigneron respectif figurent sur les étiquettes, couvrant les millésimes de 1951 à 2010, y compris l'insaisissable et très convoité millésime 1951 – une véritable pièce de musée qui résume l'histoire enchantée de Grange. Devant cette collection, j'ai éprouvé un sentiment d'admiration comparable à celui ressenti devant le chef-d'œuvre de Michel-Ange, le David. Cette collection est la dernière connue à inclure le millésime 1951, car Penfolds ne pourra plus en sortir. L'opportunité de tenir dans ses mains une bouteille de Grange 1951 est un honneur rare accordé à quelques chanceux. Je me suis surpris à regarder ma montre, souhaitant suspendre le temps. Qui est assez chanceux pour se délecter de ce 51 ?

Cette cave est un véritable paradis pour l'amateur de vin traditionnel, avec un éventail varié de régions, allant des sommets étincelants d'un champagne comme le Dom Pérignon White Gold 3L aux Bordeaux mûrs, en passant par des Bourgognes couronnés, l'emblématique Grange, sans oublier les whiskies guerriers. La collection complète des sorties annuelles de Port Ellen, de la première à la dix-septième édition, est un joyau en soi. Le style subtil de Port Ellen ne manque jamais de laisser une impression indélébile sur le palais et l'âme.

Alors que nous étions sur le point de partir, le collectionneur s'est subitement souvenu d'un La Tâche qu'il avait oublié depuis quelques années, et il s'est empressé d'en ouvrir une bouteille pour que nous puissions en faire l'expérience. Pour tenter de dissimuler mon enthousiasme et ma curiosité à l'égard des performances d'une bouteille à faible taux de remplissage, j'en ai choisi une avec un creux de 5 centimètres. Incapable de résister à la tentation, j'ai retardé mon départ pour goûter à ce trésor vinicole, d'autant plus qu'il datait de mon année de naissance. Au fur et à mesure que nous savourions le vin, il est apparu que la providence était de notre côté. La bouteille à faible remplissage nous a tous étonnés par sa qualité. Auriez-vous pris la même décision ? Francesco Lee



art & vin — Regarde comme c'est bon !

Depuis septembre 2023, j'exerce mon métier de commissaire-priseur au sein de Baghera/wines France et mène ma vie avec passion, passant du monde de l'art au monde du vin. Alors quoi de plus naturel que de vous proposer en cette première contribution au time to B wine une approche embrassée de ces deux mondes. En avant pour une expérience synesthésique, totalement subjective, dans laquelle mes perceptions visuelles devraient générer simultanément des sensations sonores ou gustatives. Pourvu que j'y sois attentive. Je vais partir en quête du goût d'une œuvre d'art, vous livrer une note de dégustation et vous proposer un accord art & vin.

l'art

L'Impressionnisme a 150 ans cette année. Je décide d'honorer cet anniversaire et prend le chemin bien évident du Musée d'Orsay et de son actuelle exposition qui démystifie l'épisode fondateur de la première exposition de 1874, rassemblant des œuvres de Monet, Renoir, Degas, Morisot, Pissarro, Cézanne ou encore Sisley. Mardi 16 avril. Complet. De toute évidence, la foule me dissuade. Comment ressentir pleinement l'œuvre dans la cohue ? J'irai à l'Orangerie le lendemain, à l'ouverture. Je serai la première dans les salles des Nymphéas. En immersion. Et là, dans cette véritable « Sixtine de l'impressionnisme », comme la nommait André Masson, je passerai de l'éblouissement à la délectation.

Mercredi 17 avril. 9h. C'est très exactement ce qui arriva. À l'entrée : « LES NYMPHÉAS DE CLAUDE MONET – Les salles des Nymphéas ont été pensées par Claude Monet comme lieux de méditation : afin de respecter son souhait, nous vous invitons à visiter cette œuvre exceptionnelle dans le silence. »

Voilà qui est dit et bien dit. Un silence religieux règne encore dans la salle. Je retrouve ces compositions monumentales que j'ai tant aimé visiter quand j'étais étudiante. Mais cette fois-ci je viens avec une intention bien précise. Observer, voir, ressentir, identifier et exprimer, des yeux au palais. Mon dévolu se porte

instinctivement sur l'un des panneaux. Face au chef d'œuvre je suis prise d'émotion et vis littéralement la peinture au fil des sensations, des impressions, des variations aussi. Tout l'Impressionnisme est là, devant moi. Toute l'abstraction aussi. Car si Monet est l'un des pères de l'Impressionnisme, il est aussi l'un des pères de l'Abstraction. Et le panneau qui m'envahit alors fait magistralement le lien entre les deux orientations. Je vis un moment unique face à ce panneau dont j'ignore encore le titre exact. Imprégnée. Jamais je ne l'avais vu de cet œil. Jamais je n'avais perçu autant de vagues à la surface de cette eau douce. Les nymphéas comme prétexte à une représentation bien plus vaste et abstraite. Le grand maître de la modernité nous plonge par les vibrations de la toile dans un monde de sensations et de profondeurs qui résonnent entre le peintre et nous. Le tableau devient alors cet espace d'échange entre les impressions peintes et nos propres sensations, nos souvenirs, notre mémoire, nos rêves.

De gauche à droite, je vois des plantes aquatiques qui se disputent les fonds troubles auxquels un camaïeu de turquoises donne de l'éclat au fur et à mesure que mon regard s'échappe du bord du tableau. Et c'est là le point d'orgue : le deuxième quart du tableau. Claude Monet, peintre de la lumière, a joué avec elle comme un musicien avec ses notes et pose ici l'éclaircie qui crée tout le rythme du tableau. Je me sens bien à ce niveau du tableau. C'est le moment qui vient réchauffer la surface de l'eau parsemée de fleurs. Les nymphéas de touches blanches et rouges se devinent à peine et pourtant je projette au centre du tableau une abondance de fleurs, des nuages de fleurs même, venus directement des cerisiers du Japon au printemps. Puis, ce sentiment fleuri disparaît et une vision plus légère prend sa place, joyeuse et aérienne. De généreux et cotonneux nuages roses défilent sous mes yeux. Des nuages roses... Et oui, elle est là la communion de la nature. Le ciel se reflète dans l'eau. Les nuages papillonnent à la surface du bassin et donnent du volume à la toile. L'héritage des ciels pré-impressionnistes d'Eugène Boudin tant admiré par Claude Monet n'est pas loin.

Je suis prise d'émotion. Les émotions se mélangent comme la peinture, avec ses zones d'ombre et ses éclaircies, pour toucher au subtil équilibre présent dans la nature. Tout en mouvement. Il n'y a plus de surface. Il n'y a plus qu'une masse infinie, mouvante, magique. L'imprécision des formes et le flou des contours éloignent le sujet de sa figuration attendue pour appeler aux effets de l'âme, pour élargir la vision et toucher à l'abstraction. Survient alors le dernier acte du tableau. À droite, l'obscurité vient couvrir la large et lumineuse respiration, si précieuse au centre de l'œuvre. La nuit tombe alors. Mon cœur se serre. C'est la fin. Les Nuages, puisque j'ai ensuite appris que l'œuvre se nommait ainsi, est à mon sens une magistrale allégorie de la vie qui convoque à la fois les sens et l'esprit. Je ne pouvais pas mieux choisir comme première expérience synesthésique à partager.

Les Nymphéas de Claude Monet (1840-1926) est un ensemble de huit panneaux mesurant chacun 200 x 600 cm et conservés au musée de l'Orangerie, à Paris.

Le peintre de la peinture en plein air puise son inspiration dans le « jardin d'eau » aux accents japonisants de sa propriété de Giverny, en Normandie.

Deux panneaux sont offerts par le peintre au lendemain de l'armistice du 11 novembre 1918 comme symbole de la paix par l'intermédiaire de son ami Georges Clémenceau. Il fera don des 6 autres panneaux en 1922 et l'ensemble sera installé au musée de l'Orangerie en 1927, après la mort de l'artiste.

Au ^{xxi} siècle, David Hockney ne cache pas l'influence du maître dans son travail et Oliver Beer se saisit du 23 mai au 21 juillet prochain du cycle des nymphéas au Hangar 107 de Rouen avec ses Resonance paintings créées à partir de la reconstitution des sons du bassin de Giverny.

Claude Monet aura peint plus de 250 tableaux sur le thème des nymphéas dont récemment Le Bassin aux nymphéas réalisé en 1917-1919 vendu aux enchères par Christie's 74 millions de dollars en novembre 2023 à New York.

le vin

Face à ce monument de la peinture, le vin est nécessairement exceptionnel.

L'œuvre de Monet est d'une incomparable intensité, lumineuse et libre, riche en contrastes, puissante et poétique.

Le vin sera un blanc d'exception, un Champagne même, mariant la profondeur au souffle, une aromatique éclatante et une finale qui nous maintient dans la lumière.

Je m'en vais alors questionner Julie Carpentier, son expertise et son expérience.

À la lecture de ma note de dégustation, l'accord est évident. Le vin sera un Champagne Jacques Selosse.

« *Ce monument de la peinture m'évoque intuitivement un autre monument de la vigne & du vin : la cuvée Substance du vigneron Anselme Selosse, que nous avons eu le plaisir de recevoir à Genève très récemment avec Marie-Thérèse Chappaz – autre monument de la viticulture, valaisane cette fois. L'approche des Selosse, à la fois très personnelle, intuitive et que l'on pourrait aussi qualifier de Bourguinoise, s'incarne dans la fascinante cuvée Substance qui trouve écho dans l'œuvre de Monet.* »

Substance est un blanc de blancs provenant d'un seul vignoble (Avize) élaboré selon un système unique de solera, l'assemblage étant complété chaque année depuis près de 40 ans, par des millésimes plus récents.

Substance est un vin unique. À son contact, vous ne pouvez l'effacer de votre mémoire. Il imprime sa marque et son souvenir comme aucun autre vin. Pour son nez si singulier où l'on retrouve au fil des années des parfums de noisettes, d'amandes, de miel, d'agrumes, parfois de caramel, une fine minéralité et enfin une immuable et légère note oxydative. Pour sa mousse très fine en bouche, son équilibre si juste, pur et raffiné. Enfin pour la tension crayeuse caractéristique des vins d'Anselme Selosse en fin de bouche ainsi qu'une netteté cristalline qui termine ce monument de la viticulture champenoise. »

Merci infiniment Julie. L'accord est trouvé !

Je finirai cette correspondance Art & Vin par une pensée pour Charles Baudelaire, immense poète de la modernité, qui écrit dans Les Fleurs du mal en 1857 son poème Correspondances pour « chanter le transport de l'esprit et des sens » et les associations synesthésiques théorisées plus tard. Baudelaire avait le nez fin !

Virginie Maison



savoie... ou bien ?!

aujourd’hui, j’aimerais vous parler d’une région viticole qui me tient particulièrement à cœur puisque c’est ma région d’adoption lorsque j’ai quitté la Bourgogne.

Nichée au cœur des majestueuses Alpes françaises entre sommets enneigés, lacs aux eaux cristallines et vallées verdoyantes, le vignoble de Savoie est sans nul doute l’un des joyaux les plus anciens du vignoble français mais aussi le plus fraîchement renommé grâce au travail de longue haleine des vignerons et des nouvelles générations.

Laissons de côté ces vieux clichés que l’on pouvait entendre sur les petits vins blancs secs d’altitude ou les rouges à tartiflette et concentrons-nous sur la qualité et la richesse de ce vignoble.

Le vignoble de Savoie couvre quelques 2’200 hectares répartis sur la Savoie, la Haute-Savoie, l’Ain et l’Isère. Principalement le long du Rhône puisqu’il s’étend ainsi de Thonon-les-Bains sur les rives du lac Léman en passant par Frangy, Seyssel, la Chautagne et les bords du lac du Bourget puis le sud de Chambéry entre Grenoble et Albertville avec un petit détour pour s’épanouir dans la vallée de l’Arve.

Au-delà de ce décor majestueux, ces hauts-sommets ont eu un intérêt essentiel dans la caractéristique des sols et sa richesse à produire des vins blancs de haute qualité. Ils sont le résultat des évolutions géologiques de la naissance des Alpes voire pour certains secteurs de la chaîne du Jura sur les terroirs de Chautagne. La grande majorité des sols est composée de calcaires ou plus précisément d’éboulis calcaires qui, en tombant des montagnes, forment ce terroir si propice aux vins blancs mais on y retrouve également des marnes, des quartz et des schistes. Ainsi

que des sols composés de moraines glaciaires, vestiges d’anciens glaciers qui en se retirant ont raboté le fond des vallées. A noter également quelques zones avec des veines d’argiles comme sur le secteur d’Arbin reconnu pour ses rouges de grande garde.

Le vignoble de Savoie peut également se prévaloir d’une autre grande richesse : celle des cépages indigènes. En effet, l’histoire de cette région est étroitement liée à une forte activité de pépiniéristes qui a permis de développer plus de 20 espèces de raisins indigènes dont 8 cépages uniques au monde. L’altesse, l’un de mes préférés et souvent comparé au furmint Hongrois, est le cépage de prédilection de l’appellation Roussette de Savoie. Le gringet, mis à l’honneur par Monsieur Dominique Belluard, qui a placé ce petit vignoble d’Ayse proche de Bonneville et son cépage autochtone sur la carte des plus grands blancs de France. La jacquère, cépage blanc le plus planté en Savoie (50% du vignoble) est utilisé pour produire les vins d’Abymes, d’Apremont, de Chignin, de Cruet, de Jongieux et de Saint Jeoire de Prieuré. La molette blanche pour l’AOC Seyssel, la mondeuse blanche également un cépage rare et précieux car il ne reste que quelques hectares plantés dans le monde. La mondeuse noire, cépage rouge de caractère qui peut se rapprocher de la syrah par son côté poivré et épicé. Le persan, ancien cépage qui est remis au goût du jour par certains vignerons comme le domaine Saint-Germain. La douce noire ou corbeau, un cépage rouge très représenté en Savoie avant la crise phylloxérique, qui a été interdit en 1958, pour être réhabilité en 2008.

Malgré la richesse d’encépagement dans cette région, seulement 3 AOC existent en Savoie – l’AOC vin de Savoie, AOC Roussette de Savoie et AOC Seyssel sans oublier les IGP Isère et Vins des Allobroges.

Si nous parlons de la qualité d’un vignoble, on se doit également d’évoquer le travail sans faille de pléthore de domaines qui mettent en lumière chaque jour les qualités de ce terroir. Pour n’en citer que quelques-uns, les Vignes de Paradis de Dominique Lucas, le Domaine des Orchis pour ses magnifiques altesse et mondeuse, le Domaine des Ardoisières, le Domaine Giachino, le Domaine Fabien Trosset, Raphaël Saint-Germain ou encore Adrien Berlioz.

Je vais vous parler plus précisément d’un domaine qui a inspiré nombreux de jeunes vignerons(nes) savoyards(es), il s’agit du domaine Louis Magnin. Ce domaine existe depuis trois générations, Louis Magnin qui a fêté l’année dernière sa cinquantième vendange ne serait rien sans Béatrice, sa femme à l’énergie débordante et au caractère bien trempé. Ce couple à la vie comme au travail a joué un rôle capital dans l’histoire contemporaine du vignoble savoyard. Situé sur le village d’Arbin, dans la vallée de la Combe de Savoie entre Chambéry et Albertville, ce domaine est adossé au massif des Bauges sur le coteau d’Arbin-Montmélian et ses sols sont essentiellement composés d’éboulis argilo-calcaire. Son exposition sud/sud-est et son altitude permettent aux raisins d’avoir une maturation lente afin d’obtenir des vins à la texture dense et aux arômes complexes. La superficie du domaine ayant considérablement diminué, passant de 8 hectares à 3 hectares, plus que trois cépages sont exploités et pas des moindres...

L’altesse pour sa Roussette de Savoie, un vin au charisme débordant de fraîcheur, cette Roussette précise aux notes d’abricot mûr, de coing et de fruits confits séduit par son gras et son onctuosité tout en gardant une incroyable droiture.

La roussanne ou plus précisément nommé le bergeron dans la région pour l’appellation Chignin Bergeron. Sa couleur jaune paille, lumineuse et brillante saura vous envoûter. Puis au nez c’est un délice, développant des arômes de miel d’acacia, de brioche, beurre frais, champignon tirant un peu sur la truffe blanche comme son homologue valaisan Ermitage.

Et enfin, la mondeuse noire, cépage rouge vibrant de l’appellation Arbin dévoilant des arômes de myrtille, de fruits noirs, d’épices avec une trame tannique présente mais digeste. Je me souviens tout particulièrement de cette cuvée « *Tout un monde* » 2018 dégustée au domaine avec Monsieur Magnin où il nous avait confié avoir produit ici l’une de ses meilleures mondeuses en 50 ans de vinification. Certains verront là l’expérience du vigneron, d’autres la nature changeante d’un climat qui se réchauffe... ou la connaissance de son terroir ! Pour ma part, je pense que c’est un tout, et cette mondeuse était exceptionnelle. Issue d’une petite parcelle de vignes centenaires qui produit à 3000 bouteilles seulement. Le vin est dense mais peu alcoolisé (11,5%), il reste frais en bouche et très juteux avec une magnifique aromatique de myrtille, cerise noire, truffe. Le caractère moelleux du millésime vient accompagner gracieusement le côté sévère et la trame tannique de la mondeuse. Sans nul doute ma meilleure émotion pour ce cépage.

Vous vous doutez bien qu’un si beau domaine capable de transmettre autant d’émotion au travers d’une bouteille se doit d’être présent dans notre boutique ! Je vous invite donc à venir découvrir les beaux flacons de Louis Magnin ainsi que bien d’autres pépites Alpines dans notre boutique de Genève. Et comme vous dirait un Savoyard : *Santât et arvi pa !*

Gary Bovagne

dear pebbles

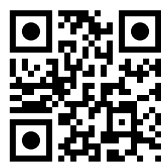
The unprecedented collection from the cellars of Château Ducru-Beaucaillou

millésimes de 1887 à 2023



23.06.2024

vente au château | saint-julien, médoc, france



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



la vente en détail

crédits — contributeurs: michael ganne, camille balboux, bruno borie, olivia bouët-willaumez, julie carpentier, francesco lee, virginie maison, gary bovagne — direction artistique & maquette: olivia bouët-willaumez
iconographie — vincent gelly (p.1, 12-14), alex teuscher (p. 2), the new-york public library (p.3), château ducru-beaucaillou (p.4), olivia bouët-willaumez (p.7-11), francesco lee (p.15), grand-palais rmn (p.16-17), istock (p.18-19)
imprimé par la manufacture deux-ponts (38320 bresson, fr) en mai 2024 — Baghera/wines Auction & Trading SA — tous droits réservés, 2024