

Baghera/*wines*

S
e
n
o
t
e
c
a
p
i
n
c
h
i
o
r
r
i
v
i
n
s
l
i
q
u
e
u
r
s
c
h
a
r
t
r
e
u
s
e
g
e
n
è
v
e
6 d é c e m b r e 2 0 2 0

time to B wine #7

nobles mystères

«*Nous ne nous souvenons pas des jours, nous nous souvenons des moments.*»

Cesare Pavese, *Il mestiere di vivere. Diario* (1935-1950)



Certains voyages de la vie procurent de mémorables plaisirs gustatifs, faits de mets et de vins incroyables, couplés de rencontres humaines passionnées et passionnantes dont l'émotion vous transporte et vous insuffle une énergie peu commune. Annie Féolde et Giorgio Pinchiorri font partie de cette merveilleuse alchimie où le talent, l'élégance, l'amour des belles choses, tout cela et plus encore saupoudré d'une pointe de folie... deviennent un livre ouvert à dévorer.

Il est évident que la passion a toujours dirigé l'œil et le palais de Giorgio Pinchiorri – collectionneur averti et amoureux – passion toujours aussi présente et communicative après plus de 50 ans dans ce noble sacerdoce qu'est le service du vin. La décision prise en fin d'année 2019 de mettre en vente les joyaux de l'Enoteca Pinchiorri est le couronnement de 35 années de vie commune entre un homme et sa légendaire collection de flacons.

Oui, cette collection de grands formats de vins du Domaine de la Romanée-Conti sur le royal millésime 1985 est proprement inégalée, tant par sa provenance illustre que sa conservation parfaite. Qu'on se le dise : sauf à acquérir la collection de l'Enoteca Pinchiorri offerte à vous en décembre 2020, il est aujourd'hui impossible de recréer une telle collection puisque le Domaine ne produit plus ces très grands formats.

La passion est aussi au cœur de la deuxième collection de ce catalogue. Elle témoigne de la recherche continuelle d'un épicurien curieux d'approfondir ses connaissances du vin, désireux de vivre les plaisirs et les expériences inédites qu'offrent tous les nectars amoureuxment sélectionnés qui composent cet ensemble extraordinaire.

Ce périple nous invitera joyeusement à découvrir de nombreuses verticales prêtes à déguster, toujours avec l'idée de partager ces majestueux flacons. Les collections de vins du Domaine Prieuré-Roch et du Domaine Bizot sont d'une grande rareté et, bien entendu, d'une provenance et d'une conservation parfaites, elles aussi – j'ai eu la chance de déguster un nombre certains de ces flacons... je peux vous l'assurer ! Ces voyages en verticalité se déclinent sur les plus belles appellations françaises, fruits du talent et de la passion des vignerons incarnés dans ce catalogue.

La surprise finale de cette collection, comme un point d'orgue humble et pourtant éblouissant, apparaît dans le fabuleux ensemble de traditionnelles Liqueurs des Pères Chartreux qui vient clore ce catalogue. Vous pourrez suivre passionnément leurs pérégrinations sur plus d'un siècle, leur « œuvre de sainteté » et leur générosité dont chacun de ces petits flacons témoignent... C'est ici l'une des plus belles collections d'Europe qui vous est offerte et j'incite tout épicurien sincère à percer le mystère de ces secrètes Liqueurs Chartreuse pour y découvrir une panoplie d'arômes vertigineux.

J'aime penser que le cœur de l'homme est comme un vin – il a ses sensibilités, il a son caractère et dans ses profondeurs il a aussi ses perles. J'aime aussi espérer que les vins de cette vente vous offriront la joie d'y découvrir vos propres perles et qu'elles seront à la hauteur de vos attentes les plus folles...

Amitiés,
Michael Ganne

— de la fin XIX^e à 2017 — joyaux — de la vente “kingdoms” —

par Julie Carpentier



24	211	158	116	77	122
Domaine de la Romanée-Conti	Domaine Prieuré-Roch	Domaine Jean-Yves Bizot	Domaine Georges de Vogüé	Domaine Leflaive	Liqueurs Chartreuse
—	—	—	—	—	—
Millésime 1985	De 1988 à 2015	De 1999 à 2017	De 2005 à 2016	De 2005 à 2013	De la fin du XIX ^e siècle à 2015
—	—	—	—	—	—
Romanée-Conti, La Tâche, Richebourg, Romanée-St-Vivant, Grands-Echézeaux, Echézeaux	137 bouteilles + 70 magnums + 3 jéroboams + 1 réhoboam	142 bouteilles + 16 magnums	101 bouteilles + 15 magnums	67 bouteilles + 7 magnums + 3 jéroboams	122 bouteilles + demi-bouteilles
—	—	—	—	—	—
12 jéroboams + 12 mathusalems					

paroles d'experts... dans la cave...

Alessandro Tomberli, *Directeur de salle — à l'Enoteca Pinchiorri***, Florence depuis 1984.*

Je me souviens de l'arrivée de ces grands flacons de Domaine de la Romanée-Conti à l'Enoteca. C'était au printemps 1988. Nous attendions un camion en provenance du Piémont, de chez Gaja, l'importateur du Domaine de la Romanée-Conti. Monsieur Pinchiorri et tout le monde ici à l'Enoteca est assez anxieux en attendant cette livraison. Je ne comprenais pas pourquoi cette nervosité (à l'époque j'avais 20 ans). Les flacons arrivent et Monsieur Pinchiorri dit « *Ouvre, ouvre les caisses, je dois voir les étiquettes – ce doit être les étiquettes N°1 !* » Et en effet, chaque bouteille portait le N°1 ! »

Ces flacons c'est l'histoire de l'Enoteca Pinchiorri. Ces bouteilles sont ici depuis 30 ans. Je les vois tous les jours dans la cave, tous les jours je les touche, tous les jours nous les faisons voir à nos clients car ce sont des flacons uniques. Nous les voyons partir avec beaucoup d'émotion. Cette collection assemblée par Monsieur Pinchiorri de jéroboams & mathusalems N°1 , N°2 , N°3 est plus que

Ivano Boso, *Directeur de cave — à l'Enoteca Pinchiorri***, Florence depuis 1992.*

Je suis à l'Enoteca Pinchiorri depuis 1992. Je m'occupe avec Alessandro et Monsieur Pinchiorri de la cave de l'Enoteca, plus spécifiquement des achats de vins, des relations avec les producteurs.

Je me souviens de mon arrivée à l'Enoteca et de ma toute première fois dans la cave. Il y avait la collection des grands formats des vins du Domaine de la Romanée-Conti dans une chambre isolée de la cave, disposée en pyramide spectaculaire et imposante, pour le plaisir de nos clients lors de leurs visites.

Monsieur Pinchiorri a toujours eu le désir de faire changer les cires des flacons. Aussi j'ai contacté le Domaine pour savoir s'ils pouvaient réaliser ce type de chose. J'ai contacté directement Monsieur de Villaine. Qui m'a répondu très gentilleement que pour cette collection extraordinaire, il ferait une exception à la règle et nous recevrait en Bourgogne pour réaliser les recirages.

Nous sommes donc partis en Bourgogne en 2011. En arrivant au Domaine, nous avons confié les précieux flacons à Jean-charles Cuvelier. Après une belle semaine en Bourgogne à visiter les grands domaines, nous sommes repassés au Domaine pour récupérer les flacons. Je me souviens que M. Cuvelier à cette occasion nous fait des compliments pour la collection « *extraordinaire, unique* ». C'est vrai que cette collection est unique. J'ai d'ailleurs appris que le Domaine ne fait plus de grands formats.

De retour à Florence avec les bouteilles nouvellement recirées, les bouteilles ont immédiatement rejoint la cave. J'ai conservé toute la correspondance avec le Domaine, ainsi que la facture pour ce service de recirage.

rare, elle est unique. Il n'y a pas l'équivalent ailleurs dans le monde.

Quand on ouvre une bouteille du Domaine de la Romanée-Conti, il y a quelque chose de différent des autres vins. C'est un vin rare, c'est un vin cher, c'est un vin aux qualités extraordinaires. Quand on ouvre une bouteille de Romanée-Conti 1985, c'est comme entrer dans une cathédrale. Il faut être calme, avoir du respect : ça impose le silence. Quand j'ouvre une bouteille de Romanée-Conti 1985 au restaurant, je pense aux grands flacons qui sont en bas dans la cave. Si le vin est si bon en 75cl, j'imagine à quel point il doit peut être exceptionnel conservé dans un flacon 3 litres ou de 6 litres !

Monsieur Pinchiorri a ouvert une fois un mathusalem (6 litres) de Romanée-Conti 1981 : un cadeau extraordinaire pour tout le staff de l'Enoteca à l'occasion de l'arrivée de la 3^e étoile au restaurant. Un grand moment pour nous tous, un très beau souvenir de partage aussi. »

Je m'occupe de la cave depuis de nombreuses années. La cave de l'Enoteca Pinchiorri est exceptionnelle, contient beaucoup de bouteilles et uniquement la crème des vins du monde. Monsieur Pinchiorri est passionné de vins, de tous les vins, mais par dessus tout, des vins de Bourgogne. Il nous a transmis cette passion, et nous sommes toujours à la recherche des vins et des nouveaux producteurs de cette région.

Ici dans la cave, il y a beaucoup de Grands et Premiers Crus de Bourgogne, que Monsieur Pinchiorri a toujours acheté et continue d'acheter passionnément. Mais la cave de l'Enoteca est très riche en grands vins d'Italie, de Californie, d'Espagne et de tant d'autres régions du Monde où sont produits les plus grands vins. L'Enoteca est une vraie école pour nous qui travaillons aux côtés de Monsieur Pinchiorri : nous avons la chance d'ouvrir tous les jours 2 ou 3 bouteilles de la cave qui sont dégustées en équipe, tous ensemble, et à l'aveugle. Cet exereice quotidien nous réserve très souvent de belles surprises, et de très beaux vins (et parfois des vins du Domaine de la Romanée-Conti).

Les murs de la cave de l'Enoteca ont conservé jusqu'à 80'000 flacons, sur plus de 4'000 références. Nous ouvrons ici à l'Enoteca de Florence autour de 8'000 – 10'000 bouteilles par année, et uniquement le plus grands vins. Nous organisons de nombreuses dégustations tout au long de l'année, et nos clients sont toujours au rendez-vous pour déguster ces plus beaux flacons, trésors de la maison. »

Août 2020

... et d'un amoureux passionné de l'enoteca

propos recueillis par Julie Carpentier

Giorgio Pinchiorri, *Enoteca Pinchiorri, Août 2020.*

À la fondation de l' « *Enoteca Nazionale* » — « *nazionale* » car elle était constituée exclusivement de vins italiens — j'avais déjà constitué à l'époque une discrète collection de vins étrangers notamment de Bordeaux, car en Italie à l'époque, exception faite de quelques grands champagnes, l'on ne pouvait pratiquement trouver que du Bordeaux.

Je poursuivais donc mes voyages en France à la découverte des vins de Bordeaux pour mieux connaître tous ces châteaux, le souvenir des enseignements de l'école rapportaient tous aux vins de Bordeaux. Mes acquisitions de l'époque venaient enrichir ma collection personnelle, il n'était pas question de les présenter à l'Enoteca Nazionale, il va de soi.

Lorsque j'eus remporté le prix du Meilleur Sommelier d'Italie à la suite du cours de sommelier organisé par l'AIS (Association Sommelier Italia) en 1971, on me proposa un voyage d'une semaine dans les terres de Bourgogne, afin de visiter les caves Calvet, mais aussi celles de Drouhin, des caves qui produisaient des milliers de bouteilles ! Voilà le programme que me proposa l'Association.

De mon côté je pensais bien de prolonger cette visite de quelques jours, afin de rencontrer les « vrais » vignerons. C'est ainsi que j'eus l'incroyable chance de rencontrer Sylvie Cathiard-Molinier l'entièreté de la famille Gros, les deux frères Roumier, les descendants de l'un des deux étant encore aujourd'hui propriétaires de Georges Roumier – l'autre étant en charge du Domaine Georges de Vogüé. Par la suite j'eus la chance de connaître ainsi tous les autres producteurs et vignerons, et de tomber définitivement amoureux des terres de Bourgogne.

En 1978, nous avons décidé de transformer l'Enoteca Nazionale en restaurant, dénommé l'Enoteca Pinchiorri, c'est à ce moment qu'Annie entre dans le récit, ou plutôt dans la cuisine, car je n'y entendais rien de cuisine à proprement parler, je n'étais pas du métier. Nous avons donc transformé l'Enoteca, que vous appelleriez aujourd'hui un « wine bar », en restaurant.

Annie dirigeait la cuisine avec ses meilleures cuisinières quant à moi j'officialais dans la « *cantina* » et m'occupais des vins, toujours italiens à ce moment.

Tous les vins du monde nourrissaient ma passion, mais tout particulièrement les vins français, peu à peu je me détournais des Bordeaux pour m'intéresser de plus près aux vins de Bourgogne, je faisais deux visites par an en moyenne, ce qui me permit de connaître tous les plus grands propriétaires vignerons de l'époque comme notamment André Ramonet en Bourgogne, le grand que dis-je l'immense Henri Jayet, Coche-Dury, Guy Roulot, nombre d'entre eux ne sont plus, mais par chance pour certains, leurs enfants détiennent encore ces grands domaines.

En supprimant le mot « *nazionale* » j'ai pu librement acheter tous les vins directement, pour les châteaux et les champagnes, je devais passer par des importateurs, en revanche, pour les Bourgogne, avec tout le respect que je dois à la Maison Louis Latour et à la Maison Drouhin, j'ai pu commencer à les importer directement en Italie en commençant par le millésime 1975. J'ai voulu importer les vins de chaque producteur ou vignerons que je contactais directement. Le rêve suprême cependant était de pouvoir visiter le domaine de

Romanée-Conti, chose qui était presque impossible à l'époque. C'est à Jean Gros de la famille Gros, alors Maire de Vosne Romanée, que je dois le privilège d'avoir pu visiter le domaine de Romanée-Conti, le 4 août 1986, j'étais accompagné ce jour de mon grand ami Antonio Santini, propriétaire du restaurant Il Pescatore, qui lui aussi affiche trois étoiles Michelin. Des larmes, le cœur battant, incrédules que nous étions d'avoir enfin pu passer la porte du saint des saints ! J'avais bien entendu déjà vu les vignes, compté tous les pieds de vigne de la Romanée-Conti, de la Tâche.

Arrivés à bon port, on nous offrit de déguster une La Tâche 1981, puis s'ensuivit la dégustation de 1985, une chose sans comparaison aucune, à se mettre à genoux, sentir la qualité, non du seul domaine de la Romanée-Conti, mais de ce Pinot noir, de ce grand millésime du futur. Nous ne comprenions pas avec Antonio, Annie qui était française traduisait à mesure, et Monsieur Vincent disait : « *Souvenez-vous de cette année, essayez d'en acheter le plus possible, au-delà des cuvées de Romanée-Conti, de toute la Bourgogne, car c'est un millésime historique !* » Et c'est ainsi que j'ai essayé d'acheter le plus de vins possible auprès de mes vignerons, que ce soit du blanc ou du rouge en année 1985. Je rends grâce à Angelo Gaja par l'entremise de qui j'ai pu être exaucé et avoir accès à une partie de la collection de bouteilles, Magnum, Jéroboam et Mathusalem de la Romanée-Conti.

Le maître de chais recevait déjà des demandes très importantes provenant du monde entier, c'est pourquoi il ne put me garder l'ensemble de la série.

Le numéro 1 (magnum) de la Romanée-Conti est allé au restaurant Il Pescatore, seulement la Romanée – la Tâche en revanche partit rejoindre un client en Autriche, ainsi qu'un autre en Suisse et en Amérique. C'est ainsi que j'ai dû me contenter, comme me l'a conseillé mon ami Gaja, de ce que j'avais pu obtenir, depuis lors je n'ai pas laissé passer une seule année sans acheter ces grands vins de France.

Il s'est présenté souvent des clients désireux d'acheter la collection dans le but de la consommer. J'ai toujours refusé, et je l'ai gardée pour le futur, mon petit-fils est extrêmement déçu, il ne souhaite pas que nous nous séparions de la collection. Pour le consoler je lui ai dit : « *la Ferrari Testarossa nous l'avons, et nous la gardons, la collection elle je peux la confier à nos amis de la Suisse, un binôme cher à mon cœur.* » Je suis persuadé que nos amis nous aideront à trouver un heureux acquéreur, aux moyens proportionnels à la dose de cœur qu'il faut pour apprécier ce patrimoine – j'aimerais que ce dernier ait la passion et une partie de la folie qui ont été les miennes lorsque j'ai constitué la collection. L'acquéreur aura non seulement la collection des n°1 complète, mais aussi l'importance du contenu, de la délectation liée à ce vin, ce mythe ! Ce mythe qui traversera l'histoire, dans des millions d'années encore l'on évoquera ce vin merveilleux, et la Romanée-Conti perdurera !

J'ai l'espoir que mes amis trouvent un acquéreur passionné, qui lui aussi mettra les « *enfants* » car c'est comme ça que je les appelle ces bouteilles : « *mes enfants* », dans une cave à l'abri, qu'elles se retrouvent, qu'elles continuent d'être préservées pour un futur meilleur pour chacun. »

Les domaines



« Si vous suivez votre penchant naturel, vous irez certainement au paradis. »

Dante Alighieri, La Divine Comédie

l'heureux problème de boire...

"processus naturel"



L'heureux problème de boire toute bouteille de Domaine Prieuré Roch est sa disponibilité immédiate et sa satisfaction à tout moment et en tout lieu. Il attire toutes sortes d'amateurs de vin et convertit beaucoup de gens en amateurs de vin. La première bouteille de Prieuré Roch qui me convertit est la Nuits-St-Georges Clos des Corvées 1999. Il n'a pas le tanin froid typique de l'appellation. Au contraire, son arôme floral et sa texture fine m'enveloppèrent rapidement. Les saveurs uniques d'orange sanguine de ce climat me restent toujours présentes à l'esprit.

La philosophie ne peut jamais être séparée d'un vin mais vit comme l'âme. J'aime la façon dont Henry-Frédéric Roch et Yannick Champ définissaient le vigneron ; comme un gestionnaire du processus naturel. Comme dans la philosophie de l'I-Ching, nous écoutons la nature et nous coopérons avec la volonté de la nature. Le Domaine Prieuré Roch emprunte pour symbole le hiéroglyphe viticole de l'Égypte ancienne. M. Henry-Frédéric Roch avait trouvé dans le dessin de ce hiéroglyphe une véritable expression des valeurs qu'il estimait et qu'il a appliqué à la culture et la vinification selon des méthodes entièrement « naturelles », certainement très « avant-gardistes » en Bourgogne. Je ne suis pas sûr de toujours comprendre Dieu mais je suis sûr que le Domaine est à son écoute et ce avec une bonne compréhension pour nous montrer la belle nature des raisins.

Afin de découvrir la vérité des grands vins, il faut les laisser respirer. Nous avons récemment procédé à une dégustation ciblée. Deux Corvées 1999 se sont révélés différents suite à une variation de 3 heures d'aération. Celui qui a bénéficié d'une aération plus longue avait plus d'arômes de fruits noirs. Le Goillotte 1999 est similaire à

un Vosne-Romanée Les Suchots sans aération adéquate. Clos de Bèze 2005 est un géant puissant qui se compose d'éléments parfaits et en parfait équilibre. On le boirait sans hésitation, même sans aération suffisante.

Étonnamment, j'ai goûté un Bèze Pure 2005 il y a deux mois et c'est un vin complètement différent. Le Pinoterie Pure 2017 est une combinaison de différents climats avec des raisins parfaitement mûrs qui se sont détachés de la tige sur la table de tri. Sa concentration et sa proximité au jus de raisin frais en font son caractère. Le Clos de Vougeot est de ces vins qui sont le plus influencés par le climat dans son style, que les autres.

Le Vougeot 2001 a montré plus de notes de cerise aigre comme le Vosne-Romanée tandis que le Vougeot 2014 est aussi rond et dense que le Clos de Bèze.

Les grands formats du Domaine Prieuré Roch sont tout à fait rares. J'ai eu la chance de déguster deux magnums cette année, Vosne-Romanée Clos Goillotte 2006 et 2011. Le Goillotte 2006 magnum était un géant devant le Petrus 75, non seulement en taille mais également en profondeur. Le Goillotte est mémorable grâce à sa capacité de s'étendre en un vaste éventail de notes de fruits et d'épices d'une manière très subtile et régulière, exactement comme un professeur modeste qui ne se vante jamais mais qui vous apprendra toujours le sens de la vie. Une comparaison entre le magnum Goillotte 2011 et le magnum Vosne-Romanée Aux Reignots 2002 du Comte Liger Belair sur une période de six heures a montré que le Goillotte 2011 est passé d'un garçon timide à un jeune adulte sérieux et assuré tandis que le Reignots était très soyeux et dansait autour de lui.

Francesco Lee

l'elixir était rouge...

la chartreuse

légendaire & confidentielle



De renommée mondiale, la Chartreuse suscite un engouement intemporel tant pour le breuvage et les bienfaits qui lui sont attribués, que pour tout ce qui constitue son histoire. Conjugaison de savoir-faire d'une congrégation religieuse, cette liqueur aux 130 plantes dont la recette reste mystérieuse appartient au registre de la culture populaire et constitue au travers de son élaboration au fil des siècles un patrimoine remarquable alliant connaissance des plantes, art de la distillation, méticuleux travail du bois pour la réalisation des étuis et permanence du secret de confection, malgré les vicissitudes de son épopée.

Les origines inconnues entourant cet élixir de longue vie ou liqueur de santé élaboré d'après un mystérieux manuscrit du début du XVII^e siècle, la persistance de son caractère confidentiel – seules deux personnes connaissent la formule – les péripéties de l'histoire de sa fabrication, participent pleinement au récit et à renforcer l'atmosphère de légende qui continue à ravir la famille des passionnés et amateurs de Chartreuse.

A la fois un massif géographique, un ordre religieux, une liqueur et une couleur (le vert chartreuse), le nom Chartreuse provient très probablement du patois franco-provençal « Chartroussa » signifiant prairie retournée ou labourée, et désigne la toponymie où seront implantées les premières habitations de cet écrin reculé d'un massif des pré-Alpes, entre Isère et Savoie.

Les origines de l'ordre cartusien remontent à 1084 avec l'arrivée de six moines emmenés par un moine originaire de Cologne, Bruno (Saint Bruno) et installés là avec l'aide d'Hugues, évêque de Grenoble. Ils créent un ermitage, fondement du monastère et de l'ordre des chartreux, qui sera reconnu en 1184 par la papauté. Au XIV^e siècle, à l'apogée de l'ordre, on compte 150 chartreuses en activité, qui s'en réfèrent au père général, le prieur du monastère de la Grande Chartreuse. L'ordre a comme doctrine spirituelle le silence érémitique et la solitude et vit en quasi-autarcie. « *Stat crux dum voluitur orbis* » (la croix demeure stable tandis que le monde tourne) est la devise de l'emblème du monastère.

En 1258 est fondé à Paris un monastère de l'ordre, la Chartreuse de Vauvert (près de l'emplacement de l'actuel Jardin du Luxembourg), où se développeront des pépinières remarquables et un savoir-faire horticole. Les Archives de la Chartreuse de Paris ayant disparu, on date selon la tradition orale de 1605 le don initial d'un manuscrit comportant une liste de plantes médicinales aux chartreux de Paris par un bienfaiteur de l'ordre, le Maréchal d'Estrées. On ignore d'où provenait la recette initiale – Constantinople ? – mais les chartreux de Vauvert soignaient des malades et ont vraisemblablement travaillé à l'élaboration d'un élixir dans l'apothicairerie, le rendant déjà secret.

En 1737, le manuscrit arrive en Chartreuse, probablement dans le but d'apporter des ressources aux moines qui ont des charges élevées. Trois Frères dont le frère Jérôme Maubec, travaillent pendant les années suivantes à modifier la formule pour la rendre plus agréable à la vue et au goût, par plusieurs phases d'infusion et de macération des plantes pour en extraire les principes actifs ou les arômes, puis par distillation. En suivant la recette littéralement, l'elixir était rouge. Les premières transformations permettent de modifier la couleur, la rendant verdâtre, puis d'adoucir le goût en ajoutant du sucre et en réduisant le titrage d'alcool. En 1764 est élaborée la recette définitive. Un manuscrit de 6 pages en précise la composition. Pour l'essentiel, elle ne changera plus. L'elixir prend le nom d'Élixir Végétal de Chartreuse. Toutes les plantes mentionnées dans le manuscrit initial ont été conservées. La question de la couleur restera un défi permanent, car résultant d'un savant dosage entre les interactions des plantes.

Avec la Révolution française le monastère connaît une période de saccage et de fermeture. La communauté de la Grande Chartreuse est chassée. Le manuscrit original de la recette sera perdu mais aura auparavant été copié et gardé secret.

Le monastère rouvre en 1816, dans une extrême pauvreté, en obtenant de l'État la location de la Grande Chartreuse. La reprise de la fabrication aboutit en 1825 à la première apparition d'un produit différent de l'elixir végétal. L'intention n'est plus médicinale, l'élaboration vise à réaliser une vraie liqueur, à laquelle les plantes donneront un goût unique, et qui se vendrait plus facilement. Les années de recherche qui s'en suivent s'achèvent dans deux directions : une recette entièrement nouvelle est inventée, la Mélisse, (dont le nom deviendra Chartreuse Blanche et qui sera commercialisée à partir des années 1860), et d'autre part est créée une liqueur qui reste dans la mouvance initiale. En 1840 c'est l'aboutissement de l'évolution de cet élixir de table qui devient définitivement la Chartreuse Verte. Parallèlement une formule plus douce et moins alcoolisée est produite, la Chartreuse Jaune. La liqueur va permettre aux moines de sortir de la misère et les ressources engrangées à l'Ordre de s'étendre.

Si au début du 19^e siècle la production est confidentielle (300 litres en 1824) et essentiellement vendue sur les marchés de Chambéry et Grenoble, la liqueur devient de plus en plus connue et diffusée à partir des années 1840. Face à une demande croissante, un alambic plus grand est désormais nécessaire et la « marque » est déposée en 1852 par le Père Garnier, chargé de la direction de la Distillerie. Dès lors, la distillerie va connaître un développement considérable marquant l'essor de la Liqueur des Pères Chartreux dont la qualité et la renommée ont depuis lors traversé les frontières et les siècles.

Dovinia Angeli

the place 2 be...

2 adhémar-fabri

comme à la maison, dans la ville effervescente...

le club

Après plus de 37 ventes en ligne, 7 ventes en salle, des dégustations, des concerts, le temps est venu pour Baghera/wines de prendre enfin possession de sa nouvelle résidence du 2 rue Adhémar-Fabri afin que toute l'année nous puissions partager avec nos hôtes ces flacons exceptionnels dont nous nous sommes entourés.

C'est dans cette philosophie que le Club 1865 by Baghera/wines a été conçu. Un lieu unique à Genève, mis à la disposition de vingt membres, une sorte de havre paix dans la ville effervescente. Nos membres sont appelés à profiter de cette adresse en toute discrétion dans un cadre apaisant réalisé par les mains expertes de la maison genevoise Dupin 1820.

Mais au-delà même du décor, du mobilier chiné par Michael Ganne, d'une bibliothèque inédite et riche d'ouvrages anciens, ce qui fait de cette résidence un espace unique se résume en ces trois qualités :

- Une liste de vins exceptionnels assemblés patiemment depuis plusieurs années, représentant près de 1400 références dont près de 400 exclusivement réservées aux membres.
- Une localisation formidable au pied du plus historique hôtel de Genève : le mythique hôtel familial le Beau-Rivage. Grâce à cet emplacement, nous avons le plaisir de collaborer avec l'hôtel en général mais tout particulièrement avec les cuisines sous la houlette du Chef étoilé Dominique Gauthier et son restaurant Le Chat-Botté*. Car c'est bien la cuisine du restaurant – un des fleurons de la gastronomie genevoise – qui est servie dans le club 1865 by Baghera/wines pour le plus grand plaisir des épicuriens qui s'y réunissent.
- Une cave sécurisée par empreinte digitale où chaque membre possède son



propre casier où il conserve dans les meilleures conditions ses flacons pouvant être dégustés dans les murs du club, en tout temps, sans droit de bouchon.

Ce que nous souhaitions pour ce lieu n'est autre que le sentiment de se sentir « chez soi » et j'espère que nous y sommes parvenus. Pour en avoir le cœur net, sachez que les portes de Baghera/wines sont ouvertes et que toute l'équipe se réjouit d'avance de vous faire entrer dans notre univers.

Mais pourquoi 1865 by Baghera/wines ? La réponse se trouve ici au 2 rue Adhémar-Fabri à Genève. Et je n'en dirais pas plus car comme le vin, pour le découvrir il faut l'attendre et surtout... l'ouvrir.

la boutique

Depuis le mardi 1^{er} septembre, Baghera/wines est très heureux d'avoir ouvert sa Boutique dans l'arcade de l'Hôtel Beau-Rivage 5* au 2 de la rue Adhémar-Fabri à Genève. Dès votre entrée, vous serez frappé par l'élégance des essences de bois rare employées et le charme feutré créé par les jeux de lumières pour vous accueillir. Une fois franchie la double porte vitrée, vous pénétrerez dans la plus exclusive cave à vin que la Cité de Calvin a de tout temps possédée. C'est à ce moment que commencera le plus

incroyable de vos voyages bachiques.

Cette boutique a été conçue comme un écrin au service des plus beaux vins, et je suis impatient de vous faire découvrir la sélection totalement renversante que Baghera/wines vous a réservé en ce lieu. Les références les plus prestigieuses (Sauternes, Pauillac, Pomerol, Romanée-Conti, Chambertin, Châteauneuf-du-Pape) succèdent aux plus énigmatiques (Château-Chalon, Trockenbeerenauslese, Madère, Stellenbosch, Barossa, Napa...). Les millésimes s'enchaînent sans jamais se ressembler, la gamme des vins allant de 1850 à nos jours. Une part belle est faite aux grands volumes, rares et recherchés, avec une grande sélection, de magnums, double-magnums et impériales. Nous avons également à disposition une collection stupéfiante de spiritueux, tels des Cognacs du 19^e siècle, des Armagnacs de 1900 à 1955, des Whiskys millésimés et en édition limitée.

Notre métier de maison de ventes aux enchères nous permet d'accéder à des flacons particulièrement anciens et en parfait état de conservation. La gamme de prix est très large et saura satisfaire l'ensemble de vos recherches. Je m'attacherai à vous faire vivre la plus mémorable des expériences, et ce à chacune de vos visites. Au plaisir de vous accueillir.

Arthur Leclerc, Chief Operating Officer

histoires de wine o'clock

woc around the clock

des souvenirs au bout des doigts...



Qui n'a pas un grand vin associé à un moment important de sa vie ? Dans la continuité du thème que j'avais introduit dans mon précédent article en février dernier, il me vient à l'esprit un grand moment entre amis associé à un grand vin blanc de Bourgogne.

Cet été, je rendais visite à un client de Baghera/wines dans la région du Valais en Suisse. Il souhaitait mettre en vente une partie de sa collection de vins de Bordeaux dans l'une de nos Wine o'clock de fin d'année. Nous avons passé de longs moments dans sa cave à discuter autour de grands flacons, jusqu'à ce que nous ayons réussi à convenir ensemble d'une liste de vins, principalement de Bordeaux et de quelques grands vins du nord de l'Italie.

Dans sa cave, il est vrai que les vins rouges prédominaient (Bordeaux surtout), mais étant un amateur de vin, il avait aussi les plus grands noms de la Bourgogne, du Rhône et quelques vins espagnols. Et parmi les vins de Bourgogne, plusieurs bouteilles de l'un des grands producteurs de la Côte de Beaune, dont l'une d'entre elle m'a immédiatement rappelé un voyage gastronomique entre amis.

Depuis plusieurs années, je retrouve régulièrement dans une région d'Espagne, quelques amis qui comme moi aiment le bon vin et la bonne cuisine. Dans la région choisie, nous visitons des bonnes tables et à l'occasion d'une des soirées sur place, nous organisons une dégustation à l'aveugle. Je me souviens donc de cette fois où nous étions réunis dans l'une des villes gastronomiques les plus importantes d'Espagne : San Sebastian. Nous avons eu le plaisir de rendre visite à plusieurs restaurants de la ville, mais nous avons réservé l'une de nos soirées dans l'un des restaurants au monde qui me procure le plus de plaisir : Asador Etxebarri, dans la vallée d'Atxondo, à 60 kilomètres de San Sebastian. A Etxebarri, Bittor Arginzoniz domine les braises comme personne et Mohammed Ben Abdallah, formé en Suisse, est en charge de la partie « liquide » de ce temple de la gastronomie. C'est là, dans cette maison, que nous allions vivre une expérience gastronomique unique autour des vins dégustés à l'aveugle.

Nous avons commencé le dîner avec une première série de vins blancs. Parmi ces vins, un se démarquait nettement des autres. Il nous a tous surpris et cette bouteille allait devenir l'une des plus remarquable de cette soirée. D'une grande élégance et faisant la

part belle aux arômes d'acacia, d'écorces d'agrumes, ce vin gras, très fruité et à l'acidité et à la minéralité raffinées, se mariait parfaitement avec les nuances fumées de la cuisine de Bittor ainsi qu'avec les produits de saison qui étaient à leur apogée à cette période-là. Cette acidité et cette complexité ont fait de ce grand vin blanc un compagnon idéal pour ce maquereau (dont le gras était en tout point parfait), avec cet anchois mariné ou encore ces bernacles « d'une autre planète » en raison de leur taille et de leur saveur incomparables. Après un long moment à partager nos impressions sur ce vin, nous avons enfin révélé ce secret de son identité : un Bâtard-Montrachet 2010 du Domaine Ramonet. Un grand vin que j'avais déjà goûté en plusieurs occasions, mais qui ne brillait pas comme cette bouteille le faisait ce soir-là dans ce lieu d'exception.

Le Domaine Ramonet possède 0,64 ha de ce Grand Cru produit en partie sur Puligny-Montrachet et en partie à Chassagne-Montrachet. Dans le cas du Domaine Ramonet, une parcelle se situe à la frontière avec Bienvenue-Bâtard-Montrachet et la seconde au milieu du vignoble entre Chassagne et Puligny. Ce domaine mythique est principalement connu pour ses grands vins blancs parmi lesquels on citera les Grands crus Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet et Bienvenues-Bâtard-Montrachet comme Grands crus, mais aussi de magnifiques premiers crus à Chassagne-Montrachet.

Comme je le dis souvent aux gens qui m'entourent, préparer une wine o'clock ce n'est pas simplement organiser une vente aux enchères, c'est autre chose. Quelque chose qui passe par l'interaction avec nos clients et bien souvent le partage d'instant qui éveillent de bons souvenirs. A n'en pas douter, cette wine o'clock restera dans ma mémoire non seulement en raison du caractère exceptionnel des vins qui la compose, mais aussi car elle fait résonner en moi une expérience personnelle inoubliable.

De nouveau, c'est cet esprit de proximité, de partage avec nos compagnons du vin, qu'ils soient clients ou amis, qui imprime sa marque et qui constitue l'ADN de Baghera/wines. Qui de nous n'est pas toujours prêts à partager de bons moments épicuriens avec les gens que nous apprécions ?

Pablo Alvarez, Wine Specialist



“kingdoms”

enoteca pinchiorri, vins & chartreuse

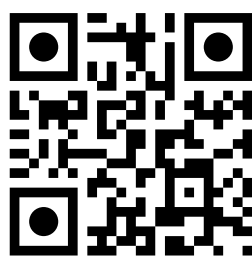
— vente en salle —

06.12.2020

— hôtel beau-rivage, genève —

catalogue

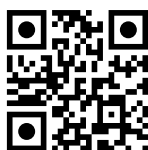
À consulter sur notre site dédié
www.bagherawines.auction



*scanner pour accéder
au catalogue en ligne*

Édition limitée de 364 pages
à commander auprès de:
office@bagherawines.com

Baghera/wines



suivez-nous sur instagram

rue adhémar-fabri, 2
1201 genève, suisse
tel +41 22 910 46 30 – office@bagherawines.com
www.bagherawines.com



visitez notre site web