

Baghera/*wines*

La r●omanée
m●em●ories

genève

18 avril 2021

the ultimate collection from
the Bouchard Père & Fils historic cellars

time to B wine #8

“memories”

Michael Ganne, *Directeur exécutif, Baghera/wines*

De mémoire d'homme, La Romanée qui est située au cœur du vignoble de Vosne-Romanée, entre la Romanée-Conti, Richebourg et La Tâche, fait briller la Bourgogne de sa magie. Elle évoque la maîtrise de l'espace et du temps, d'un métier séculaire noble, qui reste le plus authentique de notre planète. La Romanée a su s'épanouir avec les millésimes sans jamais oublier sa trame et son rang de Grand Cru depuis ses origines.

C'est donc avec une certaine émotion que nous nous sommes vu confier par la maison Bouchard Père & Fils, la transmission de leurs derniers 1926 flacons, de 1862 à 2005. 33 millésimes qui n'ont jamais quittés cette cave historique. Plus qu'un hommage incontestable à une parcelle d'exception, ces dernières bouteilles, de la plus petite des Appellations d'Origine Contrôlée, représentent la mémoire de La Romanée sur près de 150 ans.

Ce catalogue vous révèle une partie de cette histoire et nous plonge dans une mémoire unique à transcrire, conserver et partager. Les archives impressionnantes de Bouchard Père & Fils sont les yeux de cette mémoire viticole bourguignonne. La cave majestueuse où ont reposé les vins en est la mémoire sensorielle... Dès lors, comment ne pas avoir une émotion particulière face à une merveilleuse bouteille de 1862?

Outre la magie de l'histoire, des conditions parfaites sont réunies autour de cette vente:

Provenance: tous les flacons offerts à la vente proviennent des caves historiques de vieillissement de la maison Bouchard Père & Fils à Beaune. Ces bouteilles ont été conservées paisiblement dans les sous-sols de la maison beaunoise jusqu'à ce que Baghera/wines organise leur transport aux Ports Francs de Genève en janvier 2021.

Préservation: ces flacons ont tous été idéalement préservés dans les caves historiques de la maison Bouchard Père & Fils. Il va sans dire que les meilleurs vins sont ceux qui n'ont jamais bougé de leurs caves de vieillissement d'origine... Et les bouteilles, magnums et jéroboam composant cette collection ont donc été parfaitement bien conservés et ont bénéficié d'un repos paisible au sein de la maison Bouchard, et n'ont été brièvement déplacés qu'à l'occasion d'un rebouchage minutieux opéré par la maison tous les 30 ans environ.

Nouveaux bouchons: la philosophie et le savoir-faire de la maison Bouchard Père & Fils en terme de rebouchage n'est plus à démontrer. Après une vérification organoleptique de chaque flacon proposé à la vente, tous les bouchons

ont été changés par les équipes chevronnées de la maison en décembre 2020 donnant ainsi l'assurance d'une qualité parfaite aux vins et d'une longévité des bouchons dont nos enfants pourront profiter (cinq millésimes ont bénéficié d'un rebouchage dans les huit dernières années: 1996, 1992, 1989, 1978 et 1977).

Nouvelles capsules de cire et étiquettes: ainsi que le veut la tradition en Bourgogne, Bouchard Père & Fils conserve en cave ses vins "sur pile" (sans capsules ni étiquettes). Les flacons ont été habillés de capsules de cire et d'étiquettes neuves juste avant leur départ pour Genève. Les étiquettes dont ont été parées ces 1926 flacons sont des modèles historiques La Romanée Bouchard Père & Fils spécialement ré-adaptés pour l'événement. Toutes les capsules et les étiquettes sont en parfait état eu égard à l'ancienneté du vin.

Transport et Ports Francs de Genève: Les vins ont été transportés depuis les caves de Bouchard Père & Fils jusqu'aux Ports Francs de Genève dans un camion spécialement affrété. Ils ont été escortés jusqu'à notre cave des Ports Francs, où ils sont actuellement conservés dans des conditions d'hygrométrie et de température parfaites.

Prooftag™ et caisses bois d'origine: Toutes les bouteilles de la collection bénéficient du système de protection Prooftag™ permettant à l'acheteur d'identifier et authentifier chaque vin qu'il acquerra lors de cette vente historique. Les bouteilles, magnums et jéroboam sont offerts dans des caisses bois créées tout spécialement à l'occasion de cette vente.

Nous remercions chaleureusement Gilles de Larouzière Henriot de partager cette belle part d'histoire de La Romanée avec tous les plus grands amateurs de vins, et de tourner ainsi cette magnifique page de la maison par l'événement du 18 avril prochain. Je remercie également chaleureusement toute l'équipe de la maison Bouchard Père & Fils pour son aide précieuse, et particulièrement Thomas Seiter, Antoine Granger et Céline Livera dont le concours aura été crucial pour mettre en place cette vente qui restera historique.

Et comme le partage aura été notre plus belle émotion sur ce projet, je lève mon verre à la mémoire de La Romanée!

Amitiés,
Michael Ganne

— de 1862 à 2005 —

trésors

— de la vente “La Romanée Memories”, 18 avril 2021 —

par Julie Carpentier

1819
bouteilles



106
magnums

1
jéroboam

48	52	28	18	12	35
La Romanée					
—	—	—	—	—	—
Millésime 1996	Millésime 1994	Millésime 1990	Millésime 1978	Millésime 1906	Millésime 1865
—	—	—	—	—	—
42 bouteilles	44 bouteilles	28 bouteilles	18 bouteilles	12 bouteilles	35 bouteilles
+	+				
6 magnums	7 magnums				
	+				
	1 jéroboam				

dans les archives avec ...

Christophe Bouchard

Consultant Archives, Bouchard Père & Fils



J e vais maintenant vous présenter une affiche qui montre que les vins de Bourgogne étaient, déjà à l'époque et La Romanée en particulier, des vins extrêmement recherchés. Il s'agit de l'affiche de présentation de La Romanée à l'exposition de la Nouvelle-Orléans en 1884-1885 à l'occasion de laquelle La Romanée 1865 a obtenu le premier prix. On voit que les vins qui y sont présentés l'ont été également à Paris en 1878 et à Melbourne en Australie en 1880-1881. Et on retrouve La Romanée 1865 ayant obtenu le premier prix. Tous ces millésimes anciens étaient des millésimes qui étaient commercialisés par Bouchard Père & Fils, achetés en vrac à l'époque, quelquefois une pièce, quelquefois plusieurs, quelquefois la quasi-totalité de la récolte selon les années et ces vins étaient ensuite distribués aux clients de la maison Bouchard Père & Fils.

J'ai trouvé aussi un livre de circulaires concernant le millésime 1862, toujours ces circulaires envoyées par Bouchard Père & Fils à ses clients. « Nous venons comme chaque année à la même époque vous renseigner sur la situation de notre vignoble après une saison qui, grâce à des influences atmosphériques très opposées, nous a fait passer des plus belles espérances aux craintes les mieux fondées. Nous avons une récolte dont le rendement peut être estimé à celui d'une année ordinaire. Aussi y a-t-il un choix minutieux à faire parmi les vins de 1862. L'époque de la vendange, hâtée par les uns, retardée par les autres, est un des motifs principaux de la bigarrure qu'on remarque dans la réussite d'un même vin ». Tout ça pour dire que le choix de la date de récolte est très important dans la qualité d'un millésime.

Extraits de l'entretien avec Christophe Bouchard dans les archives de la maison Bouchard Père & Fils. Beaune, 16 décembre 2020

partager l'histoire ...

... de Bouchard Père & Fils

Thomas Seiter, Directeur Général, Bouchard Père & Fils

Michael Ganne: Parlez-nous de cet événement « La Romanée Memories » : comment est né ce projet ?

Thomas Seiter: Le projet de cet événement autour de La Romanée, est né du constat que la Maison Bouchard Père & Fils abritait un patrimoine unique, que représentent ces flacons de La Romanée ! En effet, la Maison possède dans sa collection de véritables trésors, l'un d'entre eux étant ces vins de La Romanée, qui désormais, s'inscrivent davantage dans le passé que dans l'avenir de Bouchard Père & Fils. Aussi prestigieuse et heureuse que cette rencontre entre La Romanée et Bouchard Père & Fils ait été, cet événement avec Baghera/wines représente l'occasion de fermer cette parenthèse de la plus belle des manières, en offrant une exposition exceptionnelle à cet héritage, cette mémoire de l'empreinte du climat de La Romanée pour la Maison qui remonte au milieu du XIXème siècle. En se séparant de ses ultimes flacons de La Romanée, Bouchard Père & Fils se recentre et se mobilise pleinement sur ce qui représente son futur, c'est-à-dire les climats historiques de son domaine de 130 hectares, particulièrement ses Grand Crus et Premiers Crus.

Ces vins de La Romanée sont conservés au Château de Beaune, sous nos pieds, dans les caves historiques de la Maison, et certaines depuis plus de 140 ans !

Oui absolument. Ces vins de La Romanée sont stockés dans les caves du Château où la Maison Bouchard Père & Fils est installée depuis 200 ans, leur offrant des conditions de conservation parfaites, au cœur des remparts historiques du Château de Beaune. Bouchard Père & Fils a conservé et choyé ces vins de La Romanée avec le souci qui est le sien pour l'ensemble de ses vins, dans la tradition d'un suivi le plus précis possible, avec dégustations et changements de bouchons réguliers pour garantir la conservation optimale des vins. La Maison Bouchard Père & Fils a apporté ce soin aux vins de La Romanée — des plus anciens 1862 au plus récents 2005 — comme à l'ensemble des vins de sa collection et de son domaine.

Des bouteilles qui ont donc regagné une nouvelle longévité. 40, 50 ans, même pour les plus anciennes ...

Oui, des bouteilles dont nous avons optimisé « l'espérance de vie » dans nos caves, leur offrant ainsi un potentiel de garde exceptionnel, validé par les dégustations des plus anciens flacons, et que chacun pourra découvrir grâce à cet événement à venir. Notre souhait le plus cher est que ce patrimoine reste vivant, que ces vins, formidables vecteurs d'émotions, soient bus et partagés, et non conservés tels des trophées.

Beaune, 18 décembre 2020

Thomas Seiter



“ Notre souhait le plus cher est que ce patrimoine reste vivant, que ces vins, formidables vecteurs d'émotions, soient bus et partagés, et non conservés tels des trophées. ”



histoires de millésimes par ...

Bouchard Père & Fils

2003

Grâce à un ensoleillement exceptionnel tout au long du millésime, cette année a été celle des records de température, du développement précoce et de la sécheresse. Certaines conditions météorologiques étaient loin d'être idéales, comme le gel en avril, la grêle et les températures caniculaires en été. Cela a entraîné des rendements historiquement faibles. Les rouges présentent des couleurs très profondes et des arômes de fruits rouges confiturés. Le palais est corsé, dense, très riche et d'une superbe longueur. Bien entendu, la fraîcheur est un peu réduite, mais la puissance et les tanins très murs et soyeux rééquilibrent l'ensemble.

1998

Après un hiver relativement doux, les premiers signes de croissance active sont apparus à la fin du mois de mars. Toutefois, celle-ci s'est ralentie en avril en raison de températures plutôt fraîches et d'une période de gel les 13 et 14 avril, ce qui a causé quelques dégâts dans les vignobles du sud de la région. Ensuite, des températures plus douces à partir du 8 mai ont entraîné un développement rapide de la végétation et une floraison précoce, entre le 5 et le 9 juin. Le mois de juin a été plutôt froid, instable et humide. Cependant, cela n'a pas affecté les vignes, car la floraison était déjà terminée. Puis le temps s'est amélioré progressivement tout en restant nuageux le jour et frais la nuit. La maturation a commencé fin juillet et s'est poursuivie au mois d'août, qui fut ensoleillé, sec et chaud. Cependant, les vignes n'ont pas souffert de stress hydrique. Le beau temps s'est poursuivi avec quelques averses pendant les deux premières semaines de septembre, ce qui a permis aux raisins d'arriver à maturité.

1986

Les températures étaient inférieures à zéro sans interruption du 25 janvier au 17 mars, oscillant entre -2°C et -14°C. La floraison s'est terminée fin juin. Comme en 1982, la nature a été généreuse et il n'y a pas eu de coulure pendant la floraison ni de grêle après. Une récolte abondante était attendue. Le beau temps s'est poursuivi de juin à la mi-août, permettant à la vigne de compenser le retard pris par le printemps froid. Le soleil et la fraîcheur étaient de retour pour les vendanges, qui ont débuté le 24 septembre en Côte-de-Beaune et le 26 en Côte-de-Nuits, permettant ainsi de freiner le botrytis.

1977

Dans l'ensemble, l'année a été assez humide, ce qui a compensé la sécheresse précédente. Le mois de mai a été pluvieux et froid jusqu'au 20, puis doux. Les premières fleurs en Côte-de-Nuits ont été observées le 13 juin. C'était un mois humide et froid et la floraison s'est prolongée jusqu'au 4 juillet. Il y a eu une période ensoleillée qui a duré jusqu'au 25, suivie d'un temps frais jusqu'au 15 août. À partir de cette date, il y a eu des orages et de la pluie. Le mois de septembre était plus doux, mais encore froid et les raisins n'ont pas pu mûrir complètement, même si les vendanges n'ont commencé que le 4 octobre.

1949

L'hiver fut assez froid, ce qui a permis aux vignes de se reposer. Le printemps a été plutôt maussade, mais cela n'a pas vraiment perturbé le cycle de croissance. La floraison a été légèrement entravée par un mois de juin pluvieux. La vigne s'en est sortie, avec peu de coulure et beaucoup de millerandage, comme on aime en Bourgogne. Juillet et août furent très chauds et secs, mais une pluie est arrivée début septembre, au bon moment et en quantité suffisante, rétablissant l'équilibre des raisins. Grâce à cette pluie salvatrice, les raisins à peau épaisse ont bien mûri, assurant une belle robe, de superbes arômes et une excellente matière.

1911

Un temps printanier agréable a favorisé un bon développement de la végétation. La floraison a été perturbée par une vague de pluie et de froid, ce qui a entraîné un peu de coulure et beaucoup de millerandage, promettant une quantité modérée de raisins de bonne qualité. L'été très sec, combiné à des périodes de chaleur, n'a pas fait trop souffrir le Pinot Noir. La récolte a été faible, et les vins se sont bien présentés dès le départ avec une intensité de fruit évidente, une matière vigoureuse et une texture soyeuse.

1862

Le temps chaud d'avril a entraîné une avancée notable de la végétation, suivie d'une floraison précoce à la mi-mai. Dès le début du mois de juin, les tempêtes combinées à des conditions fraîches ont diminué la précocité végétative tandis que les dégâts de la grêle ont réduit la récolte attendue. Cependant, l'amélioration des conditions climatiques en Côte-de-Nuits en juillet, suivie de pluies en août, a permis aux raisins d'atteindre une qualité saine et une bonne concentration lors des journées chaudes et ensoleillées de septembre.

La Romanée à boire, à garder, à offrir

merveilles

Julie Carpentier, *Directrice adjointe, Baghera/wines*



Évoquer La Romanée, c'est appeler l'un des trésors d'une Bourgogne viticole séculaire. Invoquer les Mémoires de La Romanée, c'est personnifier, chez tous les amateurs des grands crus de la Côte de Nuits, l'alliance harmonieuse entre l'homme et un terroir authentique, extraordinairement unique et riche d'histoire.

1926, c'est le nombre de témoins de cette histoire, fruits d'une entente féconde entre La Romanée et Bouchard Père & Fils, et que nous avons le privilège de mettre en lumière. Tel un hommage au dévouement d'une grande maison tri séculaire à l'élevage des vins d'une parcelle unique au nom éminemment évocateur.

Cet événement « La Romanée Memories 1862-2005 » est aussi l'histoire d'une fascinante rencontre entre Bouchard Père & Fils et Baghera/wines, et notre parfait accord sur les valeurs, l'approche, le respect du passé et les considérations

pour les enjeux de préservation du patrimoine œnologique mondial. Aussi nous nous sentons particulièrement honorés de la mission qui nous a été confiée par la maison Bouchard Père & Fils: dévoiler cette majestueuse collection à tous les aficionados de la Bourgogne.

« La Romanée Memories 1862-2005 »

est l'opportunité unique d'acquérir l'un des majestueux flacons de cette extraordinaire verticale de 144 ans, des bouteilles, magnums et jéroboam à la provenance parfaite et à l'état de conservation irréprochable.

D'ailleurs, si vous me demandiez de vous guider au travers d'une sélection de vins à boire, de vins à garder et de vins à offrir à vos enfants parmi les joyaux de cette collection, voici une liste de quelques gourmandises à étudier de près:

3 millésimes à boire

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1991: 1 magnum

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1949: 1 bouteille

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1865: 1 bouteille

3 millésimes à garder

Bouchard Père & Fils, La Romanée 2000: 3 magnums

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1994: 1 jéroboam

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1977: 12 bouteilles

3 millésimes pour vos enfants

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1992: 6 magnums

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1984: 24 bouteilles

Bouchard Père & Fils, La Romanée 1978: 6 bouteilles

À vous, chers admirateurs, collectionneurs, passionnés, gourmets, de déguster et partager ces éternels flacons pour que leur mémoire demeure!

the place 2 be ...

2 adhémar-fabri

comme à la maison ...

la boutique

Les rues sont calmes en ce mois de février, la mixité des cultures de la ville accueillant le siège des Nations Unies s'est abruptement réduite. La ville est comme assoupie attendant que le temps passe pour laisser place à nouveau au monde.

Au 2 rue Adhémar-Fabri, niché au pied du majestueux Beau-Rivage, La Boutique by Baghera/wines est un lieu de voyage, qui vous transporte le temps d'une parenthèse, dans des régions viticoles d'ici et d'ailleurs. Chaque flacon a son histoire avec un éventail de plus de 210 ans millésimes qui n'attendent — patiemment embouteillés — que votre passage pour ouvrir un nouveau chapitre de leurs vies.

Que les flacons soient conservés dans votre cave ou dégustés en bonne compagnie, l'histoire de ce que renferme la bouteille continuera d'évoluer en cave ou dans vos souvenirs.

Des domaines mythiques y sont présentés tel que Château Rayas, Henri Bonneau, Domaine de la Romanée-Conti, Henri Jay, Château Mouton-Rothschild, Château d'Yquem ... Plus de 1600 références sont disponibles pour vous cher(è)s amateur(trice)s des précieux nectars.

Au plaisir de vous accueillir,

Arthur Leclerc, Chief Operating Officer

La Boutique by Baghera/wines
2 rue Adhémar-Fabri —
1201 Genève

10h00 à 19h00
Mardi à Samedi

Henri Bonneau: une des légendes de châteauneuf-du-pape

Lorsque l'on savoure un vin rouge de Châteauneuf-du-Pape, on s'attend inmanquablement à retrouver cette puissance, gorgée de soleil héritée des sols d'argile qui canalisent l'eau, et riches en galets roulés qui emmagasinent la chaleur du soleil durant la journée pour la restituer durant la nuit.

Mais lorsque l'on déguste un vin d'Henri Bonneau, on est complètement déstabilisé et envouté par ce nectar hors du temps, qui laisse vos papilles seules juges.

Pour tenter d'expliquer l'émotion ressentie, il faut avant toute chose parler du grand Monsieur qui nous a malheureusement quitté en mars 2016, Henri Bonneau.

C'était un vrai amoureux du vin, d'une bonhomie incroyable, homme espiègle, vificateur de génie au palais magique loin de toute spéculation et technique moderne de vinification. Il incarnait la 12ème génération éponyme à travailler les 6 hectares de vieilles vignes du Domaine encépagés principalement de Grenache (75%), Mourvèdre (10%), Cinsault (10%) et Counoise (5%), sur des sols de gros cailloux (appelés galets roulés) principalement sur le plateau de la Crau, que beaucoup considèrent comme l'un des plus beaux terroirs de Châteauneuf-du-Pape.

Issus de vieilles vignes à faible rendements (de 10 à 15 hl par hectare), les raisins étaient vendangés à haute maturité puis mis en fermentation longue en cuves béton sur levures indigènes, sans contrôle de température, et sans souffre. Une des particularités des vins d'Henri Bonneau repose aussi dans de longs élevages (entre 5 à 10 ans dans des vieux fûts bourguignons — de 10 à 20 ans d'âge) dans le dessein de ne jamais « toaster » la trame

aromatique du vin mais de la rendre plus racée, plus profonde, découpler à la fois sa finesse et sa complexité.

Chaque jour inmanquablement, Henri Bonneau descendait dans sa cave du XVIIème siècle et accomplissait les mêmes rituels: déguster tous ses fûts afin de déterminer si le vin était prêt ou s'il devait encore attendre.

Il n'y a pas de cuvées parcellaires au GAEC Henri Bonneau, c'est le palais de ce formidable vigneron qui faisait le travail et qui, en fonction de la typologie du millésime et de la nature de ses vins, décidait de produire — ou non — les trois différentes cuvées: le Châteauneuf-du-Pape classique, la cuvée Marie Beurrier et la cuvée la plus puissante La Réserve des Célestins.

Les vins d'Henri Bonneau sont d'une profondeur exceptionnelle, d'une complexité rare, offrant des concentrations de fruits murs et des tannins satinés comme nul autre. Ces vins rares et singuliers sauront patienter dans votre cave pour vous faire voyager à travers le temps lorsque vous les dégusterez.

Les différentes cuvées produites au GAEC Henri Bonneau le sont en quantité très limitées et sont par conséquent particulièrement difficiles à dénicher. Les vins du grand Henri Bonneau sont tous devenus de précieuses pépites ardemment convoitées.

La boutique by Baghera/wines vous offre la possibilité de pouvoir enrichir votre cave personnelle de ces merveilleux nectars. Quand vous les dégusterez, et j'en suis persuadé, vos papilles ne pourront se retenir de danser.

Gary Bovagne, Boutique Manager

histoires de wine o'clock

woc around the clock

des souvenirs au bout des doigts ...



Différents vins pour différentes époques. En ces temps où voyager est de plus en plus difficile, nous avons à notre disposition plusieurs moyens très sains pour voyager sans pour autant quitter notre maison. Et l'une de ces façons de voyager est d'ouvrir une belle bouteille de vin. Comme nous l'avons évoqué dans des articles précédents, nous avons tous un grand vin associé à un moment spécial de notre vie.

Cette fois, je parlerai d'un vin et d'une région d'Espagne où, selon moi, est produit l'un des meilleurs vins au monde. Je fais référence aux vins de l'Appellation d'Origine de Jerez, située principalement dans la province de Cadix entre Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda et El Puerto de Santa María. Marco de Jerez a un climat dominé par le vent d'ouest (*Poniente* — vent humide de l'Atlantique) et de l'est (*Levante* — vent sec de la Méditerranée), qui offre la possibilité de réaliser cet élevage si particulier qui a cours dans cette région. Les vins de l'Appellation d'Origine Jerez sont élaborés principalement avec le cépage *palomino*.

De nombreux styles et catégories différents sont produits dans le Marco de Jerez. Une distinction fondamentale peut être faite entre les sherrys secs et les doux. Parmi eux, se trouvent des vins naturellement doux tels que *Pedro Ximénez* et les vins de Muscat. Le sherry sec peut être divisé en deux catégories: ceux qui ont subi un vieillissement biologique, en présence de la fleur (*flor*), et ceux qui ont vieilli par oxydation, sans la protection de la fleur.

Parmi les vins vieillis par oxydation, un en particulier a ma préférence, le *Palo Cortado*. *Palo Cortado* est un vin très spécial développé d'un certain mystère. De nos jours, le *Palo Cortado* est considéré comme un vin de vieillissement oxydatif, qui à son tour, a dû être en contact avec le voile de levures. Cela le définit comme un vin très fin, aux accents d'*Amontillado* (avec vieillissement biologique) au nez et semblable à un *Oloroso* (vieillissement oxydatif) en bouche. Il combine en quelque sorte les tonalités des deux types de vins blancs secs qui sont élaborés dans le Marco de Jerez.

Évoquer ces vins me rappelle à de grands souvenirs et particulièrement ceux d'un moment passé près de Jerez de la Frontera chez un ami et client. Cet amoureux des vins, et surtout des vins de Jerez, m'avait invité dans son *Cortijo* afin de me montrer sa collection de vins, en vue d'une évaluation. Il m'a reçu avec un verre de *Palo Cortado Extra Viejo* du producteur El Maestro Sierra, l'un des meilleurs à mon goût. Après un bon moment ensemble, partageant des expériences passées, nous sommes allés visiter sa cave avec le verre de *Palo Cortado* à la main, bien sûr! L'une des choses qui m'ont le plus surpris, c'est la grande sélection de vins de Jerez qui se trouvaient dans sa cave. Parmi eux, une grande sélection des vins de la cave Toro Albalá Don PX Convento Selección, considéré comme l'un des meilleurs vins doux de la région. Ces vins aux arômes de grain de café, de réglisse et de tabac sont très persistants en bouche, offrant des notes de caramel, de café et de chocolat noir, qui le rendent parfait à boire comme vin de dessert.

Après de longues discussions, nous avons convenu de mettre certaines de ces bouteilles de sélection PX Convento des années 1930 et 1940 dans l'un de nos prochaines ventes Wine o'clock.

Plus qu'un vin, je voulais ici partager avec vous un attachement pour une région, El Marco de Jerez. Cette région du sud de l'Espagne où des vins « magiques » sont élaborés avec ce système de vieillissement si particulier, le système des « *criaderas* et *soleras* » qui donnent naissance à des nectars aussi différents et singuliers. Il est à mon sens impossible de parler d'un seul vin de Sherry sans évoquer la diversité des vins de cette région.

Encore une fois, j'aime à souligner cette proximité de cœur entre vins, vigneron et aficionados, qui selon moi est propre à Baghera/wines. A tous ceux qui souhaitent connaître plus intimement le merveilleux monde du Jerez, je serai heureux d'organiser pour vous des dégustation autours de ces vins d'exception. N'hésitez pas à prendre contact avec moi pour partager cette passion commune.

Pablo Alvarez, Wine Specialist



“la romanée memories”

1862 — 2005

the ultimate collection from the Boucharde Père & Fils historic cellars

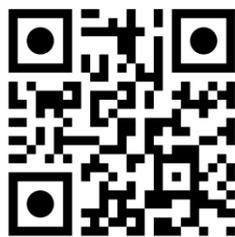
— vente aux enchères —

18 avril 2021

— hôtel beau-rivage, genève —

catalogue

À consulter sur notre site dédié
www.bagherawines.com



*scanner pour accéder
au catalogue en ligne*

Édition limitée de 341 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