



VINS DE PRESTIGE

Bordeaux In Excelsis

PAR NEAL MARTIN | 26 JUIN 2018

AVERTISSEMENT : L'article que vous vous apprêtez à lire contient plus de vins parfaits et de notes parfaites que n'importe quel article publié au cours de ma carrière professionnelle. Les lecteurs ayant des dispositions nerveuses ou des phobies à l'égard des vins rares, légendaires et inestimables sont invités à interrompre immédiatement leur lecture. N'allez pas plus loin. Appuyez sur la touche "Précédent" de votre navigateur et lisez de délicieux Sauvignon Blanc de Nouvelle-Zélande ou des Rosés de Provence. Oubliez l'existence de ce rapport. La soirée décrite n'a jamais eu lieu. C'est exact. Ce n'est qu'une œuvre de fiction. Juste un écrivain du vin infantile qui fantasme sur sa dégustation ultime de Bordeaux, comme tout le monde dans ses moments d'oisiveté.

Mais voyez-vous, l'événement que je suis sur le point de décrire s'est produit. Je faisais partie de la douzaine de participants qui ont assisté à l'un des plus grands assortiments de Bordeaux jamais réunis. Une soirée agrémentée du jus de raisin fermenté le plus "parfait" que je puisse imaginer selon mes propres critères stricts. Il suffit de dire qu'il est peu probable que cela se reproduise. Je n'arrêtais pas de me pincer. Est-ce que c'est vraiment arrivé ? Est-ce que je viens de boire ça ? Est-ce vraiment la prochaine bouteille ?

Le thème était simple. Dans le cadre de son programme d'événements International Wine & Business, Omar Khan a présenté les cinq premiers crus arrivés à maturité au sommet de leur puissance - des vins d'époque qui représentent les sommets enneigés du XXe siècle. Bordeaux in excelsis. Ils ont été servis non pas comme des dé à coudre qui s'évaporent en quelques secondes, mais plutôt comme des verres pleins qui ont été émerveillés, observés, juxtaposés et discutés pendant toute une soirée. Sur le papier, compte tenu de la réputation des châteaux et des millésimes, les vins ne correspondaient sûrement pas aux attentes.

Vrai. Ces vins n'ont pas répondu à mes attentes.

Ils les ont dépassées.

Avant d'aborder les vins, il convient de se poser deux questions essentielles :

Qu'est-ce qu'un premier cru ?

Qu'est-ce qu'un vin parfait ?

Si un article doit répondre à ces questions, vous le lisez maintenant. Passez la discussion si vous le souhaitez et faites défiler la page jusqu'à mon exaltation des vins, mais ce faisant, vous ne comprendrez pas pleinement les critères appliqués et mes sentiments lorsque je fais une déclaration aussi audacieuse que "Ceci est la perfection" : "C'est la perfection".

Qu'est-ce qu'un premier cru ?

Pour l'auteur, un premier cru est plus que le quatuor qui s'est vu attribuer la première place en 1855 : Lafite-Rothschild, Latour, Margaux et Haut-Brion, rejoints par Mouton-Rothschild en 1973 après des années de pétition du Baron Philippe de Rothschild. Les origines du classement de 1855 sont aussi superficielles qu'une stratégie de marketing visant à promouvoir Bordeaux dans le cadre de la Grande Exposition, la hiérarchie étant déterminée par quelque chose d'aussi banal, mais surtout d'aussi indiscutable et objectif que les prix moyens de la décennie précédente. La nature immuable de la classification a cimenté son emprise hiérarchique sur la Rive Gauche, devenant son fondement qui existe encore et toujours. De nos jours, un Premier Cru est simplement interprété comme "le meilleur". Ce n'est pas implicitement vrai, comme le confirmeront tous ceux qui ont goûté à l'aveugle. Cependant, si vous examinez leur parcours au fil des décennies, vous devez admettre que cette classification est très véridique, surtout au niveau le plus élevé, au grand dam de tous ceux qui regardent avec envie depuis le bas. L'écart entre les premiers crus et "les autres" est considérable, si ce n'est en termes de qualité en soi, mais certainement en termes de perception. Cet écart s'est creusé depuis que le vin fin s'est réinventé en tant qu'article de luxe ; après tout, la première règle d'une marque de luxe est d'être considérée comme "la meilleure". Cela a donné lieu à un scénario du type "nous et eux", un club exclusif où l'entrée est interdite à tous sauf quatre, puis cinq.



Personnellement, je cherche une définition qui va au-delà du concept unidimensionnel d'être le meilleur. Qu'est-ce qui qualifie cela exactement ? Certainement plus que ce qui coûtait le plus cher au milieu du 19e siècle ou ce qui remplissait le plus de cases. Un ami sage a dit un jour : "Un vrai premier cru doit produire un vin qui transcende tout, y compris les autres premiers crus, une fois par décennie". Pensez-y : 1945 Mouton-Rothschild, 1953 Lafite-Rothschild, 1961 Latour, 1989 Haut-Brion et 1996 Château Margaux.

Pour l'auteur de ces lignes, la stipulation est bien plus significative qu'une valeur pécuniaire qui peut être manipulée et déformée/exagérée par des motifs d'investissement. En ces temps de culture de vignobles "haute couture", de caves ultramodernes et d'argent illimité, on attend des premiers crus qu'ils créent rien de moins que l'excellence. Pourtant, d'après mon expérience, il y en a souvent un qui est né avec cet avantage indéfinissable, ce "je ne sais quoi" intangible qui justifie un point supplémentaire mais crucial et peut-être ce numéro magique à trois chiffres qui dénote...

...la perfection.

Ah, la perfection. Je ne suis pas d'accord avec ceux dont l'échelle s'arrête à "99" et/ou qui renoncent à l'existence de la perfection. Si vous buvez, disons, un Lafite-Rothschild 1870 ou un Mouton-Rothschild 1945 et que vous déclarez ensuite : "Vous savez, ces deux vins auraient pu être meilleurs...", alors expliquez-moi comment exactement ? À mon avis, même si les refuseniks le nient, leur récalcitance n'est guère plus qu'une question de principe et non d'objectivité.

Leur "99" n'est qu'un "100" habillé de chiffres différents. Les deux représentent le nombre le plus élevé qu'un vin puisse atteindre.

En supposant que la perfection existe, quels en sont les critères ? L'écrivain Andrew Jefford a écrit un jour unecolonne perspicace qui proposait que certains professionnels interprètent la perfection/100 points comme un plateau tandis que d'autres l'interprètent comme un sommet enneigé. Imaginez ces paysages. Les premiers perçoivent la perfection comme un plateau qui peut être occupé par un certain nombre de vins performants, a priori, un millésime peut potentiellement manifester un grand nombre de vins parfaits. Les seconds voient la perfection comme un sommet pointu où il n'y a de place que pour un vin solitaire, qui domine impérieusement tout le reste.

Cela correspond à mon idée d'un vin parfait.

Je tiens à nuancer mon point de vue avec une autre condition que j'ai exposée il y a quelques années. Un vin parfait ne doit pas provoquer un seul iota de doute. S'il y a un seul grain de sable, alors, à regret, il n'est pas parfait. Cela peut sembler tatillon et ridicule. Cependant, les rares fois où j'ai rencontré une véritable perfection, j'ai éprouvé un sentiment paradoxal de clarté dans mon jugement. De tels vins sont sans équivoque parfaits et ce mot est employé avec une confiance solide comme le roc, presque embarrassante.

Alors soyons clairs. A mon avis...

Un vin parfait n'est pas complexe mais profond.

Il redéfinit toutes les notions précédentes.

Il défie la logique. Il brise les règles.

Il n'entraîne pas seulement une réaction sensorielle euphorique, mais vous transporte dans un nirvana spirituel qu'aucune autre boisson ne pourra jamais comprendre.

Un vin parfait est gravé de manière indélébile dans votre mémoire, c'est un point de référence par rapport auquel vous serez jugé à l'avenir.

Un vin qui mérite une note parfaite n'est pas dû à la puissance, l'élégance, la précision, la longueur, la longévité ou même la complexité, bien qu'il puisse posséder toutes ces vertus. Il s'agit d'un alignement de tous ces facteurs qui débloque quelque chose au plus profond de soi : une réaction innée semblable à celle que l'on éprouve en contemplant la Chapelle Sixtine, en écoutant Glenn Gould jouer les Variations Goldberg et en tombant amoureux.

Enfin et surtout, il n'existe pas de vin parfait, seulement une bouteille parfaite. Cette maxime est toujours d'actualité.

Ce soir, Bacchus nous a souri, puisqu'il n'y avait pas de TCA et qu'une majorité de bouteilles ont fait feu de tout bois.

Alors parlons-en.

Les vins

Omar Khan a rassemblé les vins sur une longue période de temps, notamment parce que la recherche d'un Mouton-Rothschild 1945 légitime et de bonne provenance demande de la patience. Naturellement, il s'agit d'un article pour lequel il faut être attentif aux éventuels faux. J'ai inspecté moi-même un maximum de bouteilles, d'étiquettes et de bouchons. J'ai également eu le luxe de déguster environ un tiers de ces vins plusieurs semaines auparavant lors de verticales de Lafite-Rothschild et de Latour (les lecteurs de Vinous seront soit ravis, soit horrifiés d'apprendre que celles-ci suivront en tant que deuxième et troisième parties de ce " triptyque " des premiers crus). De plus, j'avais déjà eu l'occasion de déguster plusieurs de ces vins, souvent à plusieurs reprises, y compris des exemplaires ex-château, et j'étais donc vigilant à tout ce qui pouvait être anormal.

COURSE	WINE	OPEN	DECANT BEFORE SERVING
CEPE TART 19:50	CHATEAU HAUT - -BRION 1945	19:15	BEFORE SERVING
	CHATEAU HAUT - -BRION 1959	18:35	19:20 DOUBLE
	CHATEAU HAUT - -BRION 1961	18:35	19:20 DOUBLE
	LA MISSION HAUT - -BRION 1978	18:35	18:35 DOUBLE
	CHATEAU HAUT - -BRION 1989	17:35	17:35 DOUBLE
VIOLI 20	CHATEAU MARGAUX 1928	19:55	JUST DECANT
	CHATEAU MARGAUX 1945	19:35	JUST DECANT
	CHATEAU MARGAUX	19:05	19:50

Les détails méticuleux pour servir chaque vin afin que les sommeliers sachent quand ouvrir et/ou décanter les bouteilles. Ils ont fait un travail fantastique en manipulant de telles raretés.

Château Haut-Brion

Après un verre d'un exquis Dom Pérignon 1973, le premier vol est entré dans la banlieue de Bordeaux pour une visite à Haut-Brion. Ce vénérable premier cru, le seul situé hors du Médoc, est souvent le chouchou de nombreux oenophiles, comme en témoigne un récent fil de discussion que j'ai lancé sur Your Say, le forum des lecteurs de Vinous. Si un premier cru était mesuré à l'aune du seul plaisir qu'il procure (et beaucoup diraient "qu'est-ce qui compte d'autre ?"), Haut-Brion serait en tête de liste. En effet, il offre le meilleur de deux mondes : la structure et la noblesse de la rive gauche avec la somptuosité et la sensualité de la rive droite. À son meilleur, Haut Brion (et d'ailleurs son frère La Mission Haut-Brion) est plus que la somme de ses parties, une expression appropriée en ce qui concerne le majestueux Haut-Brion 1989.



Le fait que le Haut-Brion 1989 ait été versé en premier donne une idée de l'ampleur de cette soirée mémorable. Jean-Bernard Delmas, père de l'actuel vigneron Jean-Philippe, a supervisé un vin sensationnel, l'un des rares à réunir les critiques professionnels et les consommateurs dans un concert d'éloges. J'ai eu la chance de le boire plus d'une douzaine de fois, la moitié environ étant digne de ce mot émotif : perfection. En fait, c'est l'une des meilleures bouteilles que j'ai rencontrées, malgré une ou deux réticences à propos d'une verveur initiale qui s'est atténuée au fur et à mesure qu'elle se transformait dans le verre. C'est un vin monumental, aux multiples facettes... Devrais-je dire ici que le 1989 La Mission Haut-Brion le talonne et pourrait même le surpasser ? Non, je vais laisser cela pour une autre fois.

Deuxièmement, le Haut-Brion 1961, le premier millésime de Jean-Bernard après avoir succédé à son père en tant que régisseur et la même année où le château a pris la décision révolutionnaire de se débarrasser des vieilles cuves en bois et est devenu le premier Grand Cru à installer l'acier inoxydable. Jean-Bernard est resté inflexible tout au long de sa carrière : l'inox est meilleur que la cuve en bois. Le Haut-Brion 1961 se classe parmi les cinq meilleurs de ce millésime d'époque, un vin d'une profondeur et d'une structure immenses, d'une complexité étonnante et, à 57 ans, d'une fraîcheur et d'une vitalité vivifiantes, mais avec un élevage devant lequel il faut faire une genuflection. Ce vin a été juxtaposé au Haut-Brion 1959, l'un des derniers millésimes élaborés par le père de Jean-Bernard, Georges Delmas, dans les cuves en bois d'origine. Cet étonnant compagnon du 1961 n'est peut-être pas aussi fascinant car il ne possède pas la même grandeur impressionnante, mais il est si somptueux, exotique et sensuel qu'on ne peut s'empêcher de sourire. Pour compléter le quatuor : le Haut-Brion 1945, un autre joyau également offert par Georges Delmas qui a produit tous les millésimes à partir de 1921. Cette bouteille est comme la seule précédente que j'ai rencontrée, un vin envoûtant et ensorcelant une fois ouvert dans le verre. Bien sûr, le Mouton-Rothschild 1945 est le vin le plus célèbre de cette année-là. Cependant, on pourrait soutenir que le Haut-Brion 1945 est plus sublime et peut-être plus nuancé.

Donc, 1989, 1961, 1959 et 1945... je vous avais prévenu, n'est-ce pas ?

Château Margaux

Nous remontons la D2 et atteignons le Médoc. Château Margaux possède le bouquet le plus séduisant et le plus parfumé, avec une signature de violette écrasée. Il possède des tanins parmi les plus fins des premiers crus et une pureté séduisante. C'est peut-être aussi le premier cru le plus sensible et, en tant que tel, il est, d'après mon expérience, plus enclin à subir les caprices de la saison de croissance. André Mentzelopoulos a acheté la propriété en 1978, mais il est décédé tragiquement deux ans plus tard. Sa fille Corinne a alors pris la relève et a amené Château Margaux à la position qu'il occupe aujourd'hui.

Le Château Margaux 1982 précède d'un an l'arrivée du regretté Paul Pontallier. Ce millésime est réputé pour ses récoltes abondantes. Le volume était tel qu'il n'y avait pas assez de cuves pour fermenter le fruit à l'arrivée, ce qui a nécessité une approche du type "premier entré, premier sorti", ce qui a incité Pontallier à demander une cuverie rénovée et agrandie. Souvent comparé au 1983, c'est l'un des meilleurs 1982 qu'il m'ait été donné de rencontrer, avec ce parfum de violette si caractéristique, une précision étonnante et une concentration telle qu'il ridiculise cette notion éculée selon laquelle les rendements élevés ne peuvent engendrer de grands vins à certaines périodes de l'année. Le clou de cette deuxième volée est le Château Margaux 1959, qui, à l'instar de Lafite-Rothschild, a toujours été supérieur au 1961. Pierre Ginestet a passé des années à investir dans le domaine et cela a porté ses fruits. Il y a eu en fait deux mises en bouteille au château, en novembre 1961 et en mai 1962, de sorte que les différentes durées d'élevage ont donné des vins différents. C'était une pratique courante à l'époque et, pour autant que je sache, il est impossible de distinguer les deux mises en bouteille. Ginestet a supervisé un vin qui est encore pixellisé en termes de clarté, avec une délimitation à couper le souffle et une finale à la fois équilibrée et intense qu'il est impossible de mettre en mots. Il s'agit de l'un des plus grands 1959, le dernier grand Margaux avant une baisse de régime au cours des deux décennies suivantes. (D'ailleurs, beaucoup de gens accusent Pierre Ginestet d'être responsable de ce déclin, mais j'ai entendu une autre histoire qui jette un éclairage très différent - je la raconterai une autre fois).



Le Château Margaux 1945 sert à rappeler que ce millésime auréolé n'a pas produit une poussée royale de vins brillants. N'oublions pas qu'en 1945, la saison parfaite a coïncidé avec de nombreux vignobles sous-alimentés, un manque d'investissements, des chais vétustes et parfois décrépits et un manque de savoir-faire sur le terrain. Fernand Ginestet, qui avait accumulé des parts depuis 1935, complété par son fils Pierre en 1949, possédait la majorité du château. Le Château Margaux 1945 a bien résisté mais il est surpassé par d'autres vins de ce millésime et, personnellement, je garde un meilleur souvenir du 1947. Les bouteilles devraient être consommées dans un avenir proche. Pour compléter la gamme, le Château Margaux 1928 est né dans l'un des millésimes les plus fêtés du siècle, réputé pour ses vins masculins qui mettaient des années à s'épanouir. C'est un vin que je n'ai jamais rencontré auparavant et qui date d'une période où le premier cru était la propriété d'un syndicat dirigé par Pierre Moreau. Des experts comme Michael Broadbent MW ont fait l'éloge de ce vin et sa formidable réputation a été attestée par ce Margaux presque trapu, masculin, ressemblant à un Pauillac, qui a fait fi de son âge et a franchement montré le 1945. En un mot - immense

Château Lafite-Rothschild

Vient ensuite ce que l'on appelle le "Premier des Premiers", puisqu'il est à la tête du classement original de 1855 : Lafite-Rothschild. Lafite-Rothschild est le plus nuancé des Premiers Crus, rarement un vin de feu d'artifice, mais un vin de grâce, d'élégance et de sublimité.



Le Lafite-Rothschild 1986 s'est forgé une solide réputation bien que, personnellement, je ne l'ai jamais considéré comme un vin parfait. Je ne m'attarderai pas trop longtemps car un exemple ex-château légèrement meilleur sera inclus dans une prochaine verticale. Il est typiquement masculin et structuré comme beaucoup de 1986s, bien qu'il ait répondu à la décantation puis à l'aération dans le verre, s'adoucissant après quelques heures. Si cela ne vous dérange pas, je vais sauter le Lafite-Rothschild 1966 parce que c'est la seule bouteille qui ne répond pas aux attentes et j'ai eu la chance de rencontrer le même vin à partir d'une bouteille immaculée juste trois semaines plus tôt - dans le cadre de la prochaine rétrospective Lafite-Rothschild.

Le Lafite-Rothschild 1959 a longtemps eu le dessus sur le 1961. C'est le millésime qui a alimenté la rivalité entre Lafite et Mouton, entre les cousins Baron Guy de Rothschild (copropriétaire de Lafite avec le Baron Elie de Rothschild) et Baron Philippe de Rothschild à Mouton-Rothschild. Le Baron Philippe avait écrit à Daniel Lawton pour lui conseiller d'éviter les manœuvres visant à soutirer un prix plus élevé à l'autre pour marquer sa prétendue supériorité. Dans un échange de lettres fascinant, il a accusé son cousin d'avoir attendu la sortie du Mouton-Rothschild 1959 pour sortir le Lafite-Rothschild 1959 à un prix supérieur de 15 % ! Elie de Rothschild se défend de tout mauvais esprit et écrit au Baron Philippe : "J'ai toujours vendu du vin sans me soucier de personne...". C'est une querelle de famille qui a couvé jusque dans les années 1970. Alors, qu'en est-il du vin ? Là encore, vous verrez une autre note dans la verticale à venir, mais les deux attestent d'un stupéfiant Lafite-Rothschild 1959, peut-être plus conservateur que ses pairs, mais pur et d'une nuance envoûtante. Le meilleur exemple que j'ai rencontré est un magnum ex-château, mais les deux bouteilles suggèrent que le 1959 continue à donner du plaisir dès la mise en bouteille.

Pour replacer le 1959 dans son contexte, mesdames et messieurs, voici le Lafite-Rothschild 1953 ! Après trois bouteilles précédentes qui, dans l'ordre chronologique, étaient "bouchées", "bouchées" et "probablement stockées à côté d'une cuisine pendant la majeure partie de leur vie", le 1953 a finalement fait ce que j'attendais toujours...

Elle m'a époustouflé. C'était l'un des points forts d'une soirée mémorable - une perle absolue, qui a redéfini mes attentes à l'égard de Lafite-Rothschild car, à l'exception du 1870, il occupe un domaine totalement différent de pratiquement tous les autres millésimes que j'ai rencontrés. Je laisserai à ma note de dégustation le soin de décrire le vin, mais je déclarerai que dans le panthéon des grands Claret du 20e siècle, le Lafite-Rothschild 1953 se tient au pinacle.

Le dernier millésime était le Lafite-Rothschild 1945. C'était une excellente bouteille mais si vous le voulez bien, je vais déifier une autre bouteille rencontrée à Hong Kong qui représente le meilleur exemple que j'ai jamais rencontré.

Pour replacer le 1959 dans son contexte, mesdames et messieurs, voici le Lafite-Rothschild 1953 ! Après trois bouteilles précédentes qui, dans l'ordre chronologique, étaient "bouchées", "bouchées" et "probablement stockées à côté d'une cuisine pendant la majeure partie de leur vie", le 1953 a finalement fait ce que j'attendais toujours...

Elle m'a époustouflé. C'était l'un des points forts d'une soirée mémorable - une perle absolue, qui a redéfini mes attentes à l'égard de Lafite-Rothschild car, à l'exception du 1870, il occupe un domaine totalement différent de pratiquement tous les autres millésimes que j'ai rencontrés. Je laisserai à ma note de dégustation le soin de décrire le vin, mais je déclarerai que dans le panthéon des grands Claret du 20e siècle, le Lafite-Rothschild 1953 se tient au pinacle.

Le dernier millésime était le Lafite-Rothschild 1945. C'était une excellente bouteille mais si vous le voulez bien, je vais déifier une autre bouteille rencontrée à Hong Kong qui représente le meilleur exemple que j'ai jamais rencontré.

De la limite nord de Pauillac à la limite sud, Château Latour est le plus aristocratique des premiers crus, plus structuré que Lafite-Rothschild et moins flamboyant que Mouton-Rothschild. C'est la quintessence de Pauillac et peut-être même la quintessence de Bordeaux.



Combien de fois un Latour 1961 sera-t-il versé et se battra-t-il pour être sous les feux de la rampe ? C'est embarrassant, mais c'est la quatrième bouteille que j'ai bue en presque autant de mois. Au cours de ces nombreuses rencontres, il flirte avec la perfection, et ce "flirte" plutôt qu'il ne l'atteint, simplement parce que la bouteille précédente que j'avais rencontrée à Hong Kong avait ce niveau de précision supplémentaire. Il est toujours aussi royal et sanguin, aussi impressionnant que d'habitude, mais il n'atteint pas la perfection à cette occasion. Le Latour 1959 est un vin avec lequel j'ai moins d'expérience que le 1961. C'est toujours un vin plus insouciant, somptueux et décadent que le 1961, grâce à des mois de juillet et d'août extrêmement chauds et à un été indien qui a produit des moûts concentrés. Selon les archives du château, le 1959 a subi une "fermentation tumultueuse" car les températures des cuves étaient difficiles à contrôler. Ces dernières années, il a peut-être baissé d'un cran, perdu un peu de son éclat par rapport au Lafite-Rothschild, par exemple, et pourtant, aujourd'hui encore, il subjugué presque tous les sens par sa précocité et son charme. Le Latour 1949 est l'un de mes préférés. Les archives du château décrivent cette année comme une année d'"accidents climatiques" : une saison exceptionnellement sèche avec une sécheresse qui a provoqué un stress hydrique et une très petite récolte, le jus étant si concentré qu'il était difficile de le vinifier en ces temps de contrôle des températures. Néanmoins, comme l'écrit le propriétaire, le Comte René de Beaumont, dans son bilan annuel, le millésime 1949 a réveillé l'intérêt du négoce bordelais, en plein marasme après la guerre. Il a presque été l'un des vins de Latour les plus raffinés et les plus élégants, peut-être celui qui fait un clin d'œil à Lafite-Rothschild en termes de transparence et de structure tannique. Claret classique dans tous les sens du terme, il est doté d'une symétrie et d'un équilibre qui ont rarement été retrouvés, la saison de croissance dictant ici le style autant que le terroir.

Le dernier mais non le moindre, le Latour 1929. Impressionnant. Après avoir goûté une soixantaine de millésimes de Latour à ce jour, celui-ci se classe parmi les plus grands. C'est l'un des derniers millésimes supervisés par Daniel Jouet, le régisseur qui a présidé à 48 millésimes entre 1883 et 1932. Un total de 62 tonneaux a été produit à l'origine et, fait intéressant, son prix en primeur était en fait inférieur à celui des trois millésimes précédents. Compte tenu de l'éloge euphorique que Broadbent confère au 1928, j'ai présupposé que le 1929 serait ombragé par cet "Everest du vin" pour citer le grand homme. Eh bien, cela pourrait ne pas être le cas maintenant. En effet, lors de ma dernière visite au château, j'ai abordé le sujet avec Frédéric Engerer. Je lui ai demandé si je faisais preuve de témérité en suggérant que le Latour 1929 est meilleur que le 1928 ? Il a immédiatement acquiescé et a semblé aussi enchanté que moi par le 1929. (Soit dit en passant, pour ceux qui suivent mes notes et qui n'en ont jamais repéré une pour le Latour 1928, ne vous inquiétez pas, elle est en train d'apparaître dans la verticale Latour. En magnum).

Château Mouton-Rothschild

Nous avons terminé par l'intrus, le premier cru depuis 1973 seulement, car il souffrait malheureusement d'un certain malaise à l'approche du classement de 1855 et avait été négligé. Mouton-Rothschild est la "pop star" des Premiers Crus, réputé pour ses étiquettes d'artistes qui, à certaines périodes, éclipsaient le contenu. C'est généralement le plus flamboyant et le plus riche des Premiers Crus, bien que cela ait changé sous Philippe Dhalluin ces dernières années, car il a acquis plus de sophistication et de noblesse. Le Mouton-Rothschild 1982 est variable. J'ai apprécié des bouteilles et des magnums étonnants qui méritent des notes parfaites et l'adulation de Parker qui a beaucoup fait pour améliorer sa réputation après une période de rhum dans les années 1960 et 1970. Contrairement au Latour 1982, ce n'est pas un vin prévisible. Il donne parfois l'impression d'être assez ostentatoire et peu raffiné, un premier cru qui se met en valeur, alors que les premiers crus n'ont jamais besoin de faire cela.



J'ai terminé ce voyage avec le meilleur trio de vins d'un même château que j'aie jamais consommé : 1945, 1947 et 1949 Mouton-Rothschild. Lorsque j'ai vu des écrivains du vin saupoudrer des notes parfaites ici, là et partout, j'aurais aimé qu'ils s'assoient et goûtent ces trois vins afin qu'ils puissent connaître la véritable perfection. La perfection, c'est le Mouton-Rothschild 1945, la fameuse année de la victoire, emblème que la France était encore la France après l'occupation allemande, dans la mesure où elle pouvait se relever de la guerre et produire immédiatement des vins immortels, extraordinaires, qui, des décennies plus tard, continuent de stupéfier et d'étonner. Voici un exemple de vin qui défie la logique et les règles... cet extraordinaire parfum d'eucalyptus et de menthe au nez. D'où vient-elle ? La lascivité du palais, la texture veloutée, la pureté et l'intensité inchangées après si longtemps. Comment est-ce possible ? C'est une répétition virtuelle de la seule autre bouteille que j'ai rencontrée il y a une décennie. Omar a mentionné qu'il a payé le prix fort pour garantir la provenance et cela se voit clairement sur ce sui generis qui a envoûté tant de personnes au fil des ans.

Puis le Mouton-Rothschild 1947... Une fois de plus, ce vin défie toutes les attentes, car ce millésime a produit un éventail de vins riches, décadents et fruités qui, pour être honnête, n'ont pas duré aussi longtemps que les 1945 ou 1949. Pourtant, ce 1947 est frais, calme et recueilli, brillamment équilibré, exsudant ces leitmotifs pauillaciens de graphite et de tabac, pixellisés au nième degré sur la finale. C'est facilement le meilleur 1947 de la rive gauche que j'ai rencontré. En toute autre circonstance, j'aurais pu être tenté de lui donner une note parfaite. Enfin, le Mouton-Rothschild 1949. Voici une pépite d'information pour ceux qui rejettent les vins à faible teneur en alcool. J'ai récemment consulté une interview que j'ai réalisée avec Michael Broadbent en 2004, dans laquelle j'ai posé cette vieille question : quel est votre vin le plus mémorable ? Cet homme pouvait choisir à peu près n'importe quel vin des XIXe et XXe siècles. "Le Mouton-Rothschild 1949", répondait-il sans hésiter de son ton de proviseur. "Savez-vous quelque chose ? Le baron Philippe m'a dit un jour qu'il n'avait que 11,3° d'alcool. Imaginez ça !" Près de sept décennies plus tard, le Mouton-Rothschild 1949 est un cours magistral de Claret mûr d'un autre monde, affirmant la vie et renversant la mâchoire. Un soupçon de menthol au nez, mais sans commune mesure avec le 1945, des tanins filandreux, une tension et une minéralité débridées - c'est la perfection absolue. D'une certaine manière, on pourrait dire que sa typicité en fait une expression encore plus grande de Bordeaux que le 1945, plus outrageux, mais je n'entrerai pas dans ce débat controversé. J'ai simplement le privilège d'avoir connu les deux.

Est-ce suffisant ? Vous en avez déjà assez de lire cet article ? Je le serais. J'espère pouvoir vous offrir un peu de plaisir par procuration et de contexte, mais pas plus. Si je mentionne qu'un Sauternes termine la soirée et qu'il s'agit du 1945 d'Yquem, est-ce que c'est trop ? Peut-être.

Réflexions finales

Nous allons donc conclure. Ce fut l'une des soirées vinicoles les plus mémorables de ma vie. Elle a confirmé que les Premiers Grands Crus méritent leur réputation de "meilleurs", tout en démontrant que la classification de 1855 a ses imperfections, l'omission originale de Mouton-Rothschild étant la plus flagrante. Les 1945, 1947 et 1949 sont tous techniquement des seconds crus. Pas étonnant que le Baron Philippe ait été un peu fâché.

Cette soirée aurait pu être désastreuse, tant les enjeux étaient élevés, tant les attentes étaient grandes et sûrement impossibles à satisfaire. Mais comme je l'ai dit, ces bouteilles ont dépassé les attentes les plus folles de chacun. Les gens étaient tout simplement sans voix à la fin. Félicitations à Omar Khan qui a passé de nombreux mois à rechercher les bouteilles et à vérifier leur provenance - cela a porté ses fruits ce soir-là. Comme je l'ai rappelé aux participants, nous avons assisté à une soirée qui ne se reproduira peut-être jamais, car vous pouvez rassembler toutes ces bouteilles et tous ces millésimes, les chances d'égaliser la qualité tout au long de la soirée sont très minces.

En prenant mon train pour rentrer de Waterloo, je dois admettre que je me pinçais encore. Cela s'est-il vraiment passé ? Je me souviens qu'à mes débuts dans le commerce du vin, je me demandais si je boirais un jour un premier cru. Je ne vous aurais pas cru si vous m'aviez dit à l'époque que je boirais de tels vins en une seule fois. Était-ce trop ? Pas à mon avis. C'était un nombre suffisant pour apprécier les vins et, surtout, une chance unique de les comparer côte à côte, une expérience coûteuse mais toujours éclairante dont je suis reconnaissant.

J'avais grimpé au sommet du vin. La vue était incroyable.