



VINS DE PRESTIGE

Château d'Yquem - Une dégustation rétrospective de l'un des plus grands vins du monde de 1784 à 1991

par M.Bigalke

C'est à une dégustation triomphale de vins de Bordeaux - dont 125 millésimes du célèbre vin liquoreux noble Château d'Yquem - que Hardy Rodenstock (décédé 2018), collectionneur de raretés, nous a conviés à Munich en 1998. Pour les connaisseurs, c'était comme un conte des mille et une nuits.

Cela dit, depuis des années, j'ai entendu parler des fabuleuses dégustations organisées par les passionnés de vin, Helga et Hardy Rodenstock en Allemagne.

Il faut quand-même signaler le status internationaux du couple, il possédaient des résidences à Monte-Carlo, Marbeilla, Lacanau, Kitzbühel et Munich.

Ces dégustations sont des événements somptueux, qui ne manquent pas de susciter la controverse. Après d'avoir manqué de participer à plusieurs dégustations, j'ai connu M. Rodenstock entre 1994 et 2015, j'ai découvert que les remarques désobligeantes que j'avais lues à son sujet étaient fausses. Homme d'un charme et d'une gentillesse extraordinaires, M. Rodenstock est un véritable amateur de vin dans le plus grand sens du terme, ainsi qu'un connaisseur hors pair et d'une générosité sans faille (il ne demande rien pour avoir la possibilité de participer à ses dégustations). Sa passion pour l'histoire du vin et, bien sûr, pour les plus grands vins du monde est irréfutable. De plus, sa conviction que le Pomerol a été injustement ignoré par la presse vinicole pendant une grande partie de ce siècle, son obsession à trouver des bouteilles de Pomerol extraordinairement vieilles dans des caves privées en Europe, et sa passion et son enthousiasme débridés, tout cela a contribué à mettre Munich sur mon itinéraire pour sa dégustation de 1995.

Il était un des plus grands collectinners du Château L'Église-Clinet!

Ce week-end n'a pas seulement été les trois jours les plus extraordinaires de dégustation de vins, de gastronomie et de camaraderie vinicole que j'aie jamais connus, mais il est aussi l'événement vinicole de ma vie. Incroyablement il n'a pas demandé un discours à Michael Broadbent ou Hugh Johnson, les deux écrivains anglophones présents. Tous les consommateurs de vin sérieux, venus du monde entier, ont été traités de la même manière et ont pu se détendre et apprécier les quantités extraordinairement généreuses de chaque vin. Être traité comme un dégustateur et un amateur de vin parmi d'autres, sur un pied d'égalité avec tous les autres, était pour moi un compliment !

Hardy Rodenstock était sans doute le plus célèbre collectionneur privé de vins en Europe. Il est réputé pour avoir déniché des caches de vins rares, dont les plus célèbres sont les incroyables bouteilles Thomas Jefferson de Lafite et d'Yquem. (Vous vous souviendrez que Malcom Forbes a payé le prix le plus élevé jamais atteint pour une seule bouteille de vin - 155 000 dollars - pour une bouteille de Lafite 1787 avec les initiales de Thomas Jefferson gravées dans le verre).

Sur une période de deux décennies, il a traqué les étiquettes blanches et dorées, parcouru les indices de caves anciennes comme un journaliste à la recherche de la chambre d'ambre, mais avec plus de chance. Dans les années 80, il a fait venir des Yquem d'Angleterre et du Venezuela, d'autres millésimes lui sont tombés sous la main en Union soviétique, avant la perestroïka.

Hardy est apparu à de nombreuses reprises dans tous les magazines européens consacrés au vin, faisant parfois la couverture. En outre, Hardy a commencé vers 1979 à organiser des dégustations annuelles au cours desquelles il invitait ses amis à goûter des vins extraordinaires servis pour accompagner de superbes dîners pendant un long week-end. Plusieurs des premières dégustations ont eu lieu à Wiesbaden, puis, pendant plusieurs années, dans le merveilleux hôtel d'Adi Werners dans l'Arlberg en Autriche, l'Arlberg Hospiz.

Les deux dernières grandes dégustations ont été semestrielles et se sont déroulées au grand hôtel Konigshof de Munich, qui appartient à la famille Geisel. La dégustation de gala s'est déroulée pendant une semaine à l'hôtel Konigshof, du dimanche 30 août 1998 au samedi 5 septembre 1998, date du dîner de gala final. Il y a eu sept dîners, cinq dégustations de Château d'Yquem et cinq déjeuners. Les déjeuners suivaient immédiatement les dégustations d'Yquem et étaient heureusement courts - seulement deux plats chaque jour, un conçu pour le vin blanc et un pour le vin rouge. Pour accompagner ces repas, 125 millésimes différents de Château d'Yquem, en commençant par le 1784, et plus de 175 autres vins ont été servis, soit un total de plus de 300 vins au cours de la semaine ! Notez que de nombreux vins du déjeuner et du dîner ont été servis dans des bouteilles grand format.

Quel magnifique cadeau offert par Hardy et Helga Rodenstock à leurs amis ! J'étais quelque peu inquiet à l'idée d'avoir sept dîners et cinq déjeuners, tous préparés par le même chef, le grand Martin Brauer des Konigshofs. Au fil de la semaine, j'ai été soulagée de voir que chaque plat était entièrement différent et qu'il n'y avait pas un style qui traversait tous les plats pour que même des plats différents semblent similaires.

Au contraire, le chef Brauer a pu jouer comme s'il était une multitude de personnes différentes - un chef à domicile allemand, un maître de la cuisine classique allemande, un chef autrichien, un chef italien, un chef de bistrot en Provence et enfin le chef d'un grand restaurant parisien, bardé d'étoiles Michelin !



Enfin, j'aurais pu me trouver dans n'importe quel restaurant trois étoiles Michelin de Paris lorsque, lors du dernier dîner de gala, j'ai dégusté le Verschiedenes von Krustentieren du chef Brauer, une langoustine préparée de trois façons. Il s'agissait d'une bisque, d'une brochette et d'une mosaïque de langoustine avec son corail en gelee. Quelle magnifique présentation du plus grand de tous les crustacés, la langoustine ! Le tout était accompagné d'un grand Bourgogne blanc, un parfait contrepoint à la douceur du plat. Comme vous pouvez le constater, Martin Brauer du Konigshof a grandement contribué au plaisir général de la semaine pour tous les participants.

Alexandre de Lur Saluces dit : "L'Yquem 67 est trop grand pour être élégant". Mais dire simplement qu'Hardy et Helga offrent à leurs invités de grands vins et une cuisine des plus raffinées ne rend pas du tout compte du sentiment magique que l'on éprouve lors de l'un de ces événements. Hardy peut être décrit comme cordial mais réservé et plutôt calme. Il n'est pas du genre à faire des discours sur les vins devant l'assemblée. Il glisse plutôt d'une table à l'autre pendant les événements, laissant échapper un commentaire par-ci, une observation subtile par-là, toujours de sa voix très douce. Helga est plus extravertie et déborde de chaleur et d'enthousiasme. La voir venir vers vous pour vous saluer avec son sourire radieux, c'est se sentir vraiment le bienvenu dans leur famille d'amis. Le sommelier montre à Angelo Gaja la bouteille de Yquem 1784 Les événements comportent de nombreuses touches subtiles qui les rendent mémorables.

Tout d'abord (pour ne citer que quelques exemples), il y a la verrerie utilisée lors des dégustations. Hardy a commandé à Georg Riedel un verre spécialement conçu, connu sous le nom de verre Rodenstock. Conçu il y a plus de dix ans, il n'a jamais été disponible pour le public. Aujourd'hui, cependant, Georg Riedel a découvert, dans sa recherche du verre parfait pour le Château d'Yquem, que le verre Rodenstock de petite taille est le récipient idéal. (Hardy a donné à Riedel le feu vert pour vendre ces verres dans la gamme Riedel, ils peuvent donc être achetés dès maintenant). Mais il est étonnant de penser qu'Hardy possède plus de 1 000 de ces verres spéciaux soufflés à la main, dans les grandes et petites tailles, qu'il emporte avec lui partout où il organise une dégustation.

Hardy et Helga prévoient toujours des divertissements pour animer les grands dîners. Il y a deux ans, pour faire une surprise à sa femme, Hardy a engagé Andrea Boccelli, la célèbre chanteuse napolitaine aveugle. À l'époque, Andrea Boccelli était presque inconnu aux États-Unis. Aujourd'hui, bien sûr, tout le monde aux États-Unis a entendu parler d'Andrea Boccelli et avant le dernier concert des Trois Ténors diffusé sur la télévision publique, il y avait un programme le présentant en train de chanter des arias et sa spécialité, des chansons napolitaines. Cette année, le dîner du samedi soir a mis en vedette le professeur Otto Sauter, le plus grand interprète au monde de la petite trompette, qui a joué un certain nombre de pièces baroques. Pour le dîner du dimanche, Hardy avait engagé un chanteur d'opéra russe fabuleux mais totalement inconnu, Lev Vinocour. Voici un jeune homme qui est en pension dans une famille sympathique de Hambourg et qui ne fait rien d'autre que de s'entraîner toute la journée. Lev n'a pas de manager, pas de contrat de disque et presque aucune chance de chanter en public, mais Henry Brinker, l'un des responsables de Klassic Radio à Hambourg, qui a accompagné Lev à Munich, nous a dit qu'il serait bientôt une grande star. Quel plaisir de l'entendre chanter des œuvres de grands maîtres russes et occidentaux. N'oubliez pas le nom de Lev Vinocour !

Hardy a sponsorisé depuis des années les Salzburger Festspiele!

Un grand soin est apporté à l'attribution des places lors des dîners. Au cours de la semaine, j'ai pu m'asseoir avec presque tous les participants. En mélangeant les invités de toutes les manières imaginables, on gagne beaucoup en conversation et en connaissances sur le vin et la nourriture. En même temps, il y a toujours de la place pour la spontanéité ; lors des dégustations et des déjeuners d'Yquem, chacun choisissait sa place à table. Enfin, le fait que les sommeliers et les autres membres du personnel du restaurant ne venaient pas seulement de l'hôtel Kongishof, mais comprenaient également des bénévoles d'autres établissements qui voulaient aider simplement pour faire partie de ces merveilleux événements, témoigne du respect que l'on porte à Hardy et Helga. Les invités présents Du dîner d'ouverture du dimanche aux dégustations, déjeuners et dîners du jeudi, le groupe était relativement restreint, une trentaine tout au plus.

La dégustation et le déjeuner du vendredi, et surtout les dîners du vendredi et du samedi étaient plus importants. Le dîner de gala du samedi, avec cravate noire, a réuni environ 60 personnes. Le vin possède, à son meilleur, une richesse et une concentration de saveurs, associées à une douceur intense, qui ne ressemble à aucun autre vin.

Parmi les invités aux dégustations figuraient : d'Europe - Michel Bettane, célèbre rédacteur en chef de La Revue du Vin de France, qui vit à Versailles ; Michael Broadbent, Christies, Londres ; Frans DeCock, célèbre collectionneur belge de vins connu sous le nom de Mr. Petrus, qui possède la plus grande collection privée de l'élitaire Pomerol-Château Pétrus ; Denis Durantou, le jeune propriétaire du Château l'Eglise Clinet, Pomerol ; Ralf Frenzel, producteur de cinéma et ancien consultant en vins pour Hardy Rodenstock, qui vit à Wiesbaden. Rene Gabriel, directeur des vins de Movenpick, le célèbre marchand de vins de Zurich ; Angelo Gaja, viculteur, Piémont, Italie ; Bruno Kuenzle, homme d'affaires et collectionneur de vins, Zurich ; Per-Henrick Mansson, correspondant européen du Wine Spectator, Lucerne ; Peter Moser, correspondant en chef du magazine autrichien sur le vin, Falstaff, qui vit près de Vienne ; George Riedel, de la société de verre éponyme, à Kufstein, en Autriche ; Heinz Schmitt, homme d'affaires et collectionneur de vins, qui vit près de Hambourg ; Norbert Spielmann, propriétaire de vignobles, à Wertheim, en Allemagne ; August Winkler, célèbre journaliste autrichien spécialisé dans le vin, et Heinz-Gert Woschek, propriétaire du magazine allemand sur le vin, Alles Uber Wein, qui vit à Mayence.

Parmi les invités venus d'Orient figuraient : Thomas Böhrer, négociant en vins, Hong Kong, et Henry Tang, homme d'affaires et collectionneur de vins, le banquier Liu Lit-chi, Hong Kong, y compris sa famille, Hongkong, qui figure en bonne place sur la liste des riches de l'ancienne colonie de la couronne et voyage dans le monde entier avec son propre thé fermenté de 40 ans d'âge, deux livres à 20 000 dollars de Hong Kong. Parmi les invités des États-Unis figuraient Danny Oliveros, copropriétaire de Royal Wine Merchants, New York, Jeff Sokolin, copropriétaire de Royal Wine Merchants, New York, et Steve Verlin, cadre d'une entreprise alimentaire et collectionneur de vin extraordinaire, Englewood, New Jersey. Parmi les personnes arrivées plus tard pour les événements de vendredi et de samedi, on peut citer Franz Beckenbauer, héros du football allemand et aujourd'hui président de l'équipe de football Bayerischer Munchen ; René Lambert, négociant en vins, Bordeaux ; le Dr Wolfgang Porsche, ingénieur automobile, Munich ; Jancis Robinson, écrivain du vin, Londres, et le Dr Walter Scheel, ancien président de l'Allemagne, Munich.

L'heure de l'accomplissement du devoir le plus joyeux a sonné à onze heures du matin pour les élus. C'est alors qu'une bonne vingtaine d'initiés se sont réunis dans le salon Amalien lambrissé de noyer de l'hôtel Königshof de Munich pour accomplir ce que l'hôte avait auparavant appelé une "grand-messe du sauternes".

Les messieurs étaient assis par six autour de grandes tables rondes et, pendant une semaine, ils ont observé, humé et dégusté les vins avec précaution. Dans les verres devant eux flambait un feu de couleurs automnales entre le jaune et le brun foncé : les tons clairs de la paille côtoyaient l'acajou rougeâtre, l'éclat cristallin de l'ambre côtoyait des nuances de miel, de cognac léger ou d'or profond.

Notes de dégustation du Château d'Yquem

Un très petit nombre des Château d'Yquem qui ont été dégustés lors de l'événement de Hardy Rodenstock à Munich ont été servis avec l'un des dîners. Le reste des 125 millésimes a été servi par groupes d'environ 25 vins chacun lors de cinq dégustations. Ces dégustations ont commencé à 10 heures du matin. Il y avait généralement environ 26 dégustateurs et, pour que la seule bouteille d'Yquem ne soit pas trop sollicitée, seuls neuf verres de chaque vin ont été versés. Les participants pouvaient s'asseoir avec qui ils voulaient, mais les groupes de trois dégustateurs se partageaient un verre. En ne versant que neuf verres, les versements étaient suffisamment importants dans les verres Riedel Yquem pour que la couleur et le nez soient facilement distinguables. Surtout avec un vin aussi doux et riche qu'Yquem, la quantité disponible pour chaque personne pour la dégustation était plus que suffisante.

La dégustation d'Yquem comprenait deux vins du 18e siècle, 40 vins du 19e siècle et 83 vins de ce siècle.

Notez que pour les vins de ce siècle, tous les millésimes produits de 1901 à 1991 ont été inclus. (Yquem n'a pas été produit dans huit millésimes de ce siècle : 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972 et 1974).

Pour chaque Yquem dégusté, Hardy a indiqué les dates de début et de fin de la récolte (lorsqu'elles étaient disponibles) et la qualité générale du millésime, tirée du livre de cave du Château d'Yquem. En général, je souhaite présenter ces notes dans l'ordre chronologique, mais certaines des bouteilles du XIXe siècle ont été servies en paires avec des vins exactement un siècle plus jeunes. Comme ces comparaisons étaient éclairantes, je commencerai par les appariements.

Michel Broadbent, le plus assidu de tous, remplissait ses carnets rouges d'abréviations secrètes avec lesquelles il consignait les perceptions sensorielles lors de la dégustation du vin. Lui seul, pour ménager son foie, avait un crachoir en argent à portée de main.

Broadbent était encore agenouillé devant la table où se trouvaient des bouteilles du début du 19e siècle tout juste vidées. Il était en train de vérifier les bouchons et les étiquettes et de griffonner dans son cahier de vocabulaire les silhouettes qui s'écartaient parfois de la norme, lorsque - "attention please" - un nouveau "vol" de grands crus d'Yquem, une autre série de verres à peine à moitié remplis, datant cette fois des années 1831 à 1869, a fait son apparition sur les plateaux du personnel de sommellerie bien formé ; Le contenu devait être partagé entre trois dégustateurs - ainsi, chaque verre contient encore suffisamment de vin provenant d'une seule bouteille millésimée rare pour examiner correctement la couleur et le "nez", comme les connaisseurs appellent les compositions de parfums émanant du jus de raisin.

Première paire : 1802 (17). Bouchon d'origine. Étiquette déchirée mais intacte ; expéditeur indiqué comme " Perracolt, Chalon sur Saône ". Capsule contemporaine intacte. Niveau haut de l'épaule. Très bon millésime. Le 1802 n'était qu'une nuance plus foncée que le 1902, brun foncé mais pas opaque ! Très léger et propre nez de pruneau. Michael Broadbent a commenté le nez et a trouvé des connotations de vanille. Étonnamment riche dans la bouche et encore légèrement doux. De bons saveurs de caramel et de pruneaux oxydés. 1902 (pas de score). Rebouché en 1996 au Château. Nouvelle étiquette Château. Nouvelle capsule Château. Niveau bas du cou. Mauvais millésime. Couleur or/caramel moyennement clair et juste un peu plus sombre que le 1904. Note pointue au nez. Pas de vrais arômes de fruits. Aucun fruit en bouche. Plutôt délavé. Oxydé mais pas éteint. S'éteint rapidement.

Deuxième paire : 1811 (19). Bouchon d'origine. Étiquette légèrement décolorée mais intacte. Capsule contemporaine intacte. Niveau inférieur du cou. Un millésime remarquable ; l'année de la comète. Couleur caramel moyennement foncée, seulement une demi-teinte plus foncée que le 1911. Nez incroyablement parfumé de vanille et de crème brûlée. Très beau vin en bouche, aussi doux que certains autres vins du 19ème siècle. Superbes saveurs de caramel et de fruits. 1911 (17). Rebouché en 1996 au Château. Étiquette et capsule Château neuves. Niveau bas du cou. Bon millésime. Couleur caramel moyennement foncée. Bonne richesse et saveurs de fruits aux tons de caramel. Encore doux en finale, mais presque sec.

Troisième paire : 1814 (20). Bouchon d'origine. Étiquette souillée et décolorée mais intacte. Capsule contemporaine intacte. Niveau haut de l'épaule. Très bon millésime. Couleur caramel moyen avec des nuances jaune-vert sur le bord (Michael Broadbent dit qu'il est très fréquent pour les vieux Yquem d'avoir une couleur teintée de verdure) Fantastique, pur, riche, plein nez de fruits et de caramel, avec une nuance presque mentholée. Incroyable en bouche ! Riche, plein et rond avec des saveurs de fruits sucrés parfaitement équilibrées. Deuxième dans mon livre seulement après les plus grandes bouteilles de 1847. Plus grand que grand. 1914 (16). Rebouché en 1994 à Château. Nouvelle étiquette et capsule Château. Niveau bas du col. Bon millésime. Couleur caramel moyen, nuances verdâtres sur le bord, très similaire au 1814. Très petit nez de fruits verdâtres. Saveur sèche en bouche avec quelques fruits et une note feuillue inhabituelle.

Quatrième paire : 1818 (19). Bouchon d'origine. Étiquette souillée mais intacte. Capsule contemporaine intacte.

Niveau du bas du col. Bon millésime. Couleur caramel moyennement foncée, bord jaune (très léger compte tenu de l'âge du vin). Nez net et pur de caramel, mais plus de crême brûlée et de vanille que dans le nez du 1814. La bouche est d'une clarté étonnante, très semblable à celle du 1814, mais elle n'a pas la fraîcheur extraordinaire de ce vin. 1918 (18). Rebouché en 1996 au Château. Nouvelle étiquette et capsule du Château. Niveau bas du cou. Mauvais millésime. Une des couleurs les plus claires de tous les vins du début de ce siècle, une nuance jaune or très légère. Nez fleuri très net et délicat. Doux et plein mais manquant de vrais arômes de fruits. Un vin remarquable compte tenu de l'évaluation du millésime.

Deux bouteilles d'Yquem appartenant à Jefferson, les derniers exemplaires des millésimes 1784 et 1787, ont constitué un point culminant festif lors du festival du vin de Munich la semaine dernière. Franz Beckenbauer, ami de Rodenstock et amateur de Bordeaux avisé, a eu l'honneur de déboucher le 1784. Un frisson sacré s'est emparé des fins connaisseurs : sur la table se trouvait un vin datant de l'année de la première représentation de "Kabale und Liebe" de Friedrich Schiller et de la découverte par Goethe, à 34 ans, de l'os intermaxillaire humain.

La même bouteille avait été vendue pour l'équivalent de 120 000 marks à un cheikh du pétrole chez Christie's il y a douze ans (1986). Aujourd'hui, le récipient soufflé à la bouche, "brun foncé avec des reflets verts ambrés", comme l'a noté un connaisseur de vin suisse, laisse échapper un liquide huileux marqué par un doux parfum de cardamome "médicinal", du malt foncé et des coques de noix, qui présente "une douceur encore bien perceptible". Évaluation : 18 points sur 20.

Le millésime 1787 a même obtenu un point d'évaluation supplémentaire.

Depuis que les deux bouteilles ont été vidées l'avant-dernier vendredi midi, ces deux millésimes d'Yquem n'ont plus jamais été goûtés. La dernière bouteille de certains des millésimes présentés a été ouverte une fois pour toutes. Même pour les dégustateurs confirmés, les Yquem, avec leur sucre résiduel de plus de 150 grammes par litre et leur fort taux d'alcool de 15%, étaient difficiles à avaler. Seuls 2 des 125 vins présentaient des défauts évidents, 5 avaient un léger goût de bouchon. La note maximale (20 points) a été attribuée 18 fois. Le plus vieux parmi les meilleurs était le millésime 1802, le plus jeune le 1967**.

Pomerol ou "côté gauche" (de la Gironde) ? 1875 ou bien 1876 ? A la table chinoise, à laquelle avaient pris place entre-temps, outre Monsieur Liu Lit-chi (fortune personnelle estimée à trois milliards de dollars américains) et le diamantaire et collectionneur bordelais Alan Wu Cheung Yuen, "The Honourable Mr. Henry Tang Ying-Yen", conseiller politique du gouverneur de Hong Kong en Chine rouge et propriétaire de quelque 7000 caisses de vins français les plus nobles, on avait tendance à parier spontanément en de telles occasions.

Parce qu'il avait deviné juste pour un Cheval Blanc Magnum 1982 dégusté à l'aveugle (prix de la bouteille : 1500 marks), le fringant Thomas, ancien sommelier de haut niveau d'Allemagne, que les Chinois ont engagé comme acheteur personnel de vin, a tout simplement gagné 5000 dollars américains pendant le dîner.

C'est Thomas qui n'a pas pu rester en place lors de l'une des dégustations d'Yquem. "Incroyable", s'est-il exclamé, "comment de la glace à la vanille avec des framboises chaudes se retrouve-t-elle dans un vin de plus de 100 ans ?" C'était le 1858 - encore bouché d'origine - qui exhalait si merveilleusement ce mélange d'arômes que les vigneron de haut niveau présents n'en revenaient pas d'admiration devant les capacités de leurs prédécesseurs du 19e siècle.

Le millésime 1811, peut-être le plus grand millésime d'Yquem jamais vinifié, a également évoqué la vanille. A propos de ce primus inter pares, vinifié un an avant que Napoléon ne fasse seller son cheval "Vizir" pour la campagne de Russie, l'un des experts en vin participants a noté : "La couleur rappelle l'acajou patiné, le bouquet discret exhale un délicat parfum d'abricot. Puis, en bouche, une pleine douceur de miel explose et la finale infiniment longue" - c'est ainsi que les connaisseurs de vin appellent l'arrière-goût - "est dominée par de fines acidités de fruits avec des arômes de vanille et de caramel harmonieusement soutenus".

A la question souvent discutée du prix d'une telle trouvaille, les Chinois ont estimé que 100 000 à 200 000 dollars US à Hong Kong étaient tout à fait réalistes. Les Yquem 20 points plus récentes sont moins chères : Le millésime 1945 coûte environ 1800 marks, le millésime 1967 un peu plus de 1000 marks la bouteille.

"On peut déguster jusqu'à 20 millésimes d'Yquem en une seule séance - ensuite, c'est fini", avait catégoriquement annoncé Rodenstock, qui était encore un buveur de bière déterminé il y a 20 ans et qui est devenu entre-temps le plus grand acheteur et revendeur de vins rares au monde. D'où l'étalement de la dégustation sur une semaine entière.

Les Yquem ont été dégustés le matin avec les sens en éveil. Mais ensuite, il n'y a eu que de courtes pauses de détente. Pour le déjeuner et le dîner, le grand vigneron de Munich a sorti des vins rouges énormes, principalement des châteaux de Pomerol et de grandes bouteilles.

Le co-hôte Carl Geisel, chef de la famille propriétaire de l'hôtel Königshof, avait tiré de son chef Martin ("Bobby") Bräuer et de sa brigade étoilée de 24 personnes une longue série de créations qui s'accordaient parfaitement avec les grands vins servis - ainsi un ris de veau "Rumohr" fondant sur la langue avec des truffes et du foie gras en pâte à strudel ou un ragoût d'agneau sous une hotte de pâte feuilletée ; Il accompagnait de puissantes bouteilles de 1964 Impériale et Jéroboam des Châteaux Lafite-Rothschild, Pavie et L'Angélu.

30 millésimes du célèbre domaine de Pomerol Lafleur ont été dégustés - selon le jugement des connaisseurs présents, les millésimes 1945 et 1947/48 ont été "sensationnels" (19 points chacun). "Le Gay 1989, La Mission Haut Brion 1978 et Ducru-Beaucaillou 1959, tous notés sur 18 points, peuvent être considérés comme des "grenats", voire des "grenats supérieurs", selon la nomenclature usuelle des experts en vin.

Entre-temps, Hardy, la planète du vin, avait entamé ses dernières orbites. À chaque grand vol de vin rouge, la question adressée aux experts se posait à la table chinoise : "Which one is best ?" Cela entraîne des commandes pour lesquelles le fournisseur Rodenstock calcule souvent non pas en fonction des bouteilles, mais des caisses. Michel Bettane de Versailles, ancien professeur de latin, aujourd'hui co-éditeur de la revue du vin de France, a discuté de la question du destin : recorking ou non ?

Dans les bouteilles de vin vieillissantes, le bouchon est la fermeture la plus fragile contre le monde extérieur destructeur. Il y a quelques décennies, les collectionneurs de vin ont donc commencé à faire reboucher les vieux millésimes. Le bouchon d'origine est retiré avec précaution, la quantité manquante (due à l'évaporation) est rapidement remplie avec un bon millésime et la bouteille est refermée le plus rapidement possible - l'oxygène est l'ennemi juré des vieux vins - avec un nouveau.

Comme ce processus est strictement documenté, il a été possible de comparer les vins intacts et les vins recorpsés.

En effet, à plusieurs reprises, les vins rebouchés n'ont pas supporté la comparaison avec l'original. Le critique Michel a tonné : "Jamais reboucher !" Lui-même a décidé une fois pour toutes : "Mon vin vit et meurt avec le bouchon".

En ce qui concerne la voluptueuse série de dégustations d'Yquem - qui s'est terminée à un moment donné - les augures sont parvenus à quelques conclusions de base au cours des journées de dégustation : "Les anciens savaient comment faire" ; "Les petites années produisaient des Yquem particulièrement bons" ; "Les millésimes des 18e et 19e siècles sont globalement plus achevés que ceux du 20e siècle" ; "Aucun vin ne vieillit mieux qu'Yquem".

Le goût des fabuleux Yquem encore sur la langue, ils ont rendu un hommage appuyé. "Nous avons noté et évalué des vins comme l'Yquem 1784 et l'Yquem 1811, devant lesquels on ne peut que s'incliner", a médité le professeur de verrerie Riedel dans un mot de la fin, "ce qui témoigne d'un manque de modestie".

