

VINS DE PRESTIGE

La plus et la moins importante des choses : Petrus 1897-2011

By Neal Martin

Quelle est la place d'une rétrospective sur Petrus à l'heure de la pandémie mondiale et des difficultés économiques ? Cet article est en animation suspendue depuis janvier 2019, date à laquelle le restaurant Hide de Londres a été le témoin de l'un des dîners de vin les plus inoubliables de mémoire récente. J'attendais avec impatience cette dégustation, organisée par le collectionneur Jordi Orriols-Gil, depuis des semaines, mais lorsque le jour est enfin arrivé, je venais d'apprendre ma mauvaise santé et j'avais la tête qui tournait. Un trésor de Petrus était aligné, les sommeliers s'affairaient pour s'assurer que toutes les bouteilles avaient été décantées conformément aux instructions, les participants étaient venus de loin. Pourtant, je suis resté assis, taciturne et plongé dans mes pensées. La dégustation semblait soudain si peu importante dans l'ordre des choses.

Je n'étais pas d'humeur à boire et, curieusement, l'abstinence que je m'étais imposée a conféré à mes notes de dégustation une certaine perspicacité, car vous pouvez parier votre argent qu'aucun critique professionnel n'aurait déposé des bouchées de ces vins dans un crachoir. À un moment donné, je me suis même tourné vers mon ami belge et je l'ai invité à finir mon Petrus 1961 - c'est sûrement la première et la dernière fois que cette phrase a été prononcée. Dans les semaines qui ont suivi, j'ai essayé de trouver le bon moment pour publier ces notes, mais je n'étais jamais dans le bon état d'esprit. Aujourd'hui, alors que le monde bascule d'une crise à l'autre, j'ai encore du mal à justifier la présence de l'article dans un paysage sinistre. Le composer, c'était comme dessiner un tournesol souriant sur la représentation de l'Enfer de Dante par Botticelli.



Mais finalement, après 18 mois, j'ai décidé que ces vins rares et précieux devaient être écrits. Tout d'abord, en tant que seul journaliste présent, j'avais le devoir d'enregistrer officiellement une dégustation qui ne se reproduira peut-être jamais. Ensuite, la vie continue, on ne peut pas tout mettre en veilleuse éternellement.

Revivre cette soirée m'a rappelé à quel point la convivialité, la bonhomie et les rires me manquent, ce que peu d'entre nous considéreront comme acquis à leur retour. Peut-être que cela vous le rappellera aussi. J'espère que cela vous procurera un plaisir indirect et, pour ceux qui ont la chance d'avoir Petrus dans leur cave, un indicateur de la façon dont ces bouteilles se boivent. Enfin, aussi banal que cela puisse paraître, je ne pouvais pas justifier de laisser ces notes de dégustation prendre la poussière indéfiniment. Le délai a fait qu'au moment où j'ai commencé à rassembler mes notes, j'avais participé à un deuxième dîner en décembre, et c'est ainsi que l'année la plus traumatisante de ma vie a été encadrée par des verticales de Petrus, plus ou moins la première et la dernière dégustation de 2019. La vie est parfois drôle. Cette deuxième dégustation a eu lieu au restaurant Épure, qui surplombe la baie de Kowloon à Hong Kong, quelques jours avant que les premiers cas d'un nouveau virus mystérieux ne soient signalés à Wuhan, en Chine. L'horizon n'était pas aussi lointain, mais il comprenait de nombreux joyaux, comme le Petrus 1967, qui, pour des raisons que je vais expliquer, constitue un vin important dans ma carrière.



Un ou deux verres alignés pour le dîner Petrus à Hong Kong. C'était pour que les sommeliers versent les vins - nous étions situés sur la terrasse extérieure.

Plus tard, j'ai réfléchi à la manière dont je devais l'écrire. Non pas que je me plaigne, mais ayant composé une douzaine d'articles sur Petrus depuis 2003, c'était un défi de ne pas me répéter. Si vous voulez revoir l'histoire du domaine, cliquez [ici](#) pour une chronologie concise. Si vous voulez connaître les moindres détails, il y a le chapitre de mon livre sur Pomerol, que j'ai l'intention de commencer à réécrire dans un avenir pas trop lointain.

Alors, commençons par les vins. Comme toujours, il ne s'agit pas de faire des genuflexions devant l'autel et de couvrir d'éloges chaque millésime. Aucun vin n'est à l'abri de la critique, y compris le Petrus. L'un des aspects instructifs de cette dégustation est qu'elle a représenté des périodes de succès et d'échec.

l'inclusion de millésimes difficiles, marqués par des étés nuageux et/ou des récoltes pluvieuses, a permis de donner une image plus claire de Petrus au fil des ans, avec ses hauts et ses bas, au lieu d'un "best of" où tous les vins obtiennent 100 points ou plus. J'aborde les vins du plus jeune au plus vieux et, dans la mesure du possible, j'informe les lecteurs de la provenance des bouteilles.

En ce qui concerne les millésimes les plus jeunes, il n'y a pas grand-chose à ajouter à ce que j'ai déjà écrit. Le Petrus 1998, qui provient directement des agents britanniques Corney & Barrow, reste un magnifique point culminant de cette décennie, présageant peut-être du style plus puissant des vins qui ont marqué le 21^e siècle et l'avènement du réchauffement climatique. Les bouteilles commencent à se boire maintenant car, chose incroyable, il a déjà 22 ans, bien que personnellement, si j'en possédais, j'attendrais encore quatre ou cinq ans. Le Petrus 2004 prouve qu'il est acceptable de faire sauter le bouchon d'un millésime hors norme avec seulement quelques années au compteur, car il s'agit d'un exemple de Petrus qui a rapidement atteint son plateau et qui n'a aucune envie de gravir les sommets d'autres millésimes plus bienveillants. Souvent, ces années creuses constituent des points d'entrée pour ceux qui n'ont pas les poches profondes, mais cela ne s'applique plus à Petrus, où chaque millésime coûte le prix d'une petite voiture d'occasion. Il en va de même pour le Petrus 2011, dont j'ai été surpris de constater qu'il présentait un peu de VA au nez, alors que cette bouteille venait directement du château pour la dégustation à l'aveugle à Southwold. Si l'on remonte plus loin dans le temps, le Petrus 1995, acquis dans une cave parisienne, se boit à merveille en ce moment ; il n'est peut-être pas aussi spectaculaire que le 1998, mais il n'est qu'à deux pas derrière, et il mérite certainement de vieillir davantage si vous en avez envie.



Les Petrus 1989 et 1990 ont été associés lors des dégustations de Londres et de Hong Kong et, comme je l'ai déjà dit, s'il s'agit indéniablement de vins monumentaux, le premier fait preuve de plus de vigueur et de sophistication que son homologue plus hédoniste. Le Petrus 1989 est un vin parfait, d'une constance étonnante d'une bouteille à l'autre, ce qui constitue sans doute l'épreuve décisive d'un vrai vin à 100 points. Ces deux-là ont toujours éclipsé le Petrus 1988, qui est conservateur et correct, un Pomerol peu excitant qui peut néanmoins être considéré comme un retour dans la bonne direction après une période de perplexité au milieu des années 1980. Encore une fois, les Petrus 1985 et 1986 suggèrent que Petrus a eu un pneu crevé au milieu de la décennie. Si l'on peut pardonner le second, puisque la saison de croissance a favorisé la Rive Gauche, il n'y a aucune excuse pour le premier, étant donné les splendides performances de Lafleur ou de La Conseillante, pour ne citer qu'eux. En fait, versé côte à côte, le Petrus 1987 était peut-être le meilleur de ces trois millésimes successifs.

C'était un millésime que je n'avais jamais goûté auparavant, et malgré son nez feuillu et son palais bizarrement teinté de cèdre de la rive gauche, je n'étais pas le seul participant à trouver qu'il montrait plus de fraîcheur que les deux millésimes précédents. Le Petrus 1982 provient d'un commissaire-priseur très réputé en France. C'est un très bon Pomerol, même si la seule occasion où il a tenu sa promesse de 100 points a été il y a quelques années, en magnum. Les deux bouteilles de Londres et de Hong Kong montrent que le 1982 se boit bien, mais il lui a toujours manqué la précision éthérée et la sophistication du 1989 ou du 1998. Il n'a pas non plus l'audace pure du Lafleur 1982, ce que je peux confirmer puisqu'une bouteille a été ouverte lors de la dégustation de Hong Kong - il n'était que juste que les deux soient comparés. Le Lafleur est incontestablement le meilleur vin et fait preuve d'une plus grande longévité, mais puisque Christian Moueix et Jean-Claude Berrouet ont fait ce vin pour les sœurs Robin, qui étaient malades, ils peuvent toujours prétendre avoir fait le meilleur Pomerol de ce millésime.

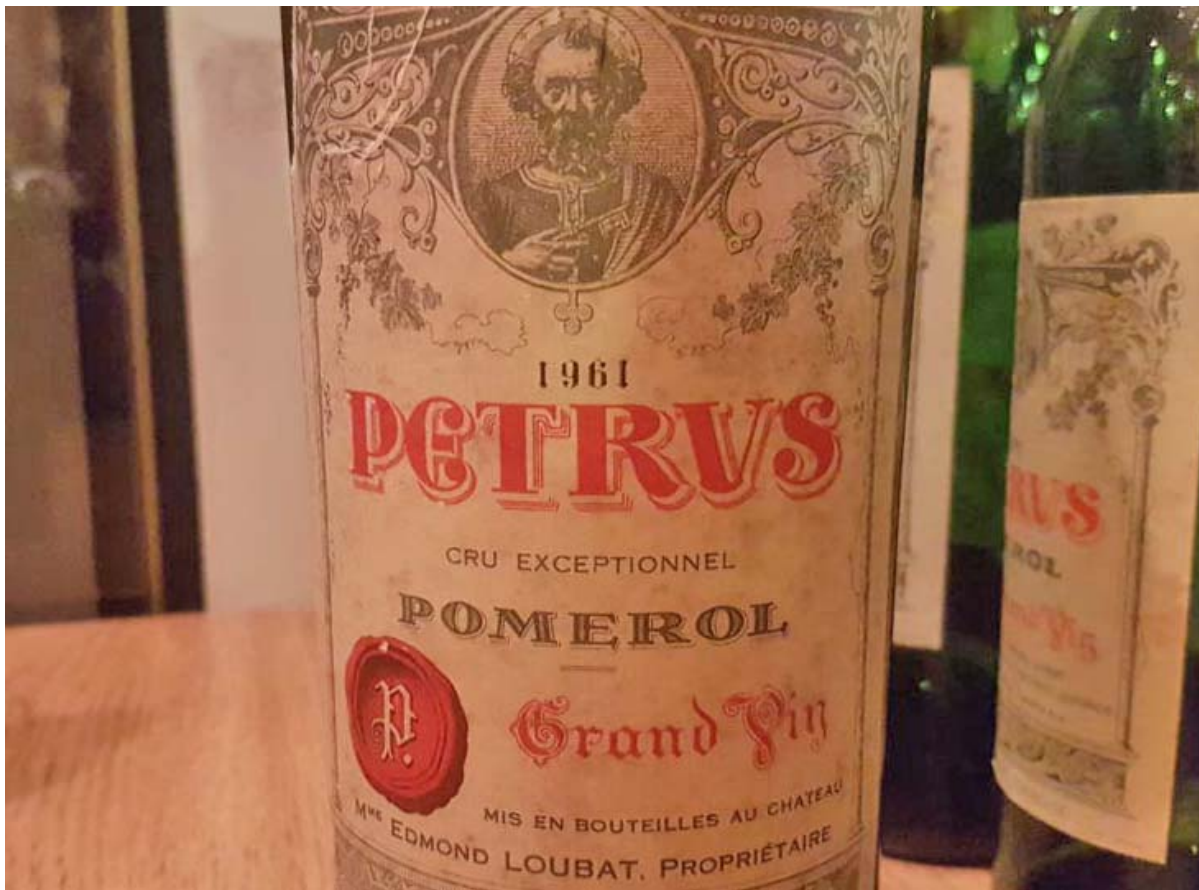
Le Petrus 1981 présentait juste une touche de TCA (goût de bouchon), mais cela ne pouvait pas masquer ce qui a toujours été un Petrus plutôt ordinaire. La dernière fois que j'ai bu le Petrus 1980, c'était dans une demi-bouteille dans mon appartement miteux du sud de Londres, ce qui doit faire 16 ou 18 ans. C'était un millésime très difficile qui n'avait rien d'extraordinaire, et pourtant, ce vin était en fait agréable, avec son nez tourbé et son palais chaptalisé (je suppose) mais étonnamment charnu. Le Petrus 1978 est simple comparé aux sommets de la décennie suivante, présentant un nez teinté de feuilles/mulch mais une bouche fine et fraîche de poivron. Les grands formats justifient une mise en cave, alors que les bouteilles devraient être ouvertes dans un avenir pas trop lointain. Le Petrus 1973 est un autre hors millésime qui peut dépasser les faibles attentes, et si l'exemple à Hong Kong n'avait pas le charme d'un servi à l'aveugle à Londres en 2016, sa simplicité est une vertu, pas un handicap. Le Petrus 1971 de Londres était le meilleur de ce qui est maintenant plus d'une douzaine de bouteilles dégustées, un fabuleux Pomerol avec un nez attachant et très complexe et un palais palpitant teinté de truffe. Les bouteilles sont difficiles à trouver car Christian Moueix a servi ce vin à son mariage à ses nombreux invités heureux. Comme je le dis dans ma note, je doute fort de trouver un autre 1971 aussi bon que celui-ci, un vin qui témoigne de l'excellence de Pomerol au cours d'une année ordinaire. À Londres, à ma grande surprise, le 1971 a battu le magnum de Petrus 1970, même si personne n'a pu identifier un défaut particulier dans ce dernier vin ; c'était juste une bouteille qui avait une mauvaise journée. Heureusement, celui de Hong Kong a été un coup de maître : le nez est magnifiquement défini, les tanins sont fins et la texture est homogène.

À Londres, nous avons eu deux bouteilles de Petrus 1969, le dernier millésime du vignoble d'origine avant que Jean-Pierre Moueix ne réduise à néant un peu moins de quatre hectares de vignes conjointes de Gazin. La première bouteille était criblée de TCA (bouh !), et la seconde était maculée et bucolique, plutôt ersatz mais pas imbuvable (meh). Le Petrus 1967, versé à Hong Kong, est un vin qui a une grande signification personnelle puisque a) c'est le premier Petrus que j'ai bu et b) mon tout premier repas dans un restaurant étoilé au Michelin (le défunt The Square). En fait, c'était la première fois que je buvais le 1967 depuis cette soirée fatidique. Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts entre ces deux bouteilles, et pourtant le vin lui-même reste constant : pur et raffiné au nez, offrant coulis de framboise et truffe, tanins souples, et une finale fraîche, tendue, accrocheuse et légèrement saline. Il commence peut-être à s'effacer, mais il démontre néanmoins que l'appellation a su résister à une saison difficile pour produire une série de joyaux souvent méconnus. Le Petrus 1966 provient du même commissaire-priseur français très réputé que le 1982. Toujours éclipsé par le 1964, c'est néanmoins un fabuleux Pomerol qui ne doit pas être sous-estimé. C'était l'une des meilleures bouteilles que j'ai rencontrées, présentant un nez terreux et cendré et un palais qui montrait un peu plus de corpulence que prévu étant donné la tendance du millésime vers un style plus conservateur et austère.

C'est un vin qui a vraiment réagi à l'aération et qui s'est amélioré dans le verre.

Il n'y a pas grand-chose que je puisse ajouter au sujet du Petrus 1964 que je n'ai pas déjà dit. Ce vin vif et flamboyant a profité d'une saison de croissance qui a favorisé le Merlot à maturité précoce sur la droite plutôt que sur la gauche. C'est le premier Petrus élaboré par le wunderkind Jean-Claude Berrouet quelques semaines seulement après avoir été diplômé de l'Université de Bordeaux, et il se classe parmi les meilleurs Petrus de cette époque. La seule réserve est qu'il peut être irrégulier d'une bouteille à l'autre ; cependant, celui-ci, acheté chez Sotheby's au

Royaume-Uni, était l'un des meilleurs exemples que j'ai dégustés depuis longtemps.



Le Petrus 1961 est aujourd'hui extrêmement difficile à trouver et souvent falsifié. Ce magnum est venu du négociant bordelais Daniel Querre via le château pour en vérifier l'authenticité. En 1961, la santé de la propriétaire Mme Loubat était fragile, mais son esprit indomptable n'a jamais faibli. Elle est confinée dans sa maison de Latour-à-Pomerol et par conséquent, à l'époque où elle n'était pas encore consultante, son homme à tout faire doit superviser les vendanges et la vinification qui est entravée par une fermentation bloquée. Un demi-siècle plus tard, ce vin reste un Pomerol impressionnant qui fait penser à un Merlot californien mature. Mme Loubat n'a jamais vu le vin final - elle est décédée en novembre de la même année.

En revenant aux années 1950, nous entrons dans la dernière décennie où Petrus était la propriété de la grande dame grandiloquente et distribué par Jean-Pierre Moueix. Il est bon de rappeler que le Petrus 1959 provenait en grande partie de vignes qui, trois ans plus tôt, avaient dû être coupées à ras dans l'espoir qu'elles se régénèrent après les gelées dévastatrices de la fin du printemps 1956. Ce recépage a fonctionné, préservant ainsi le stock de vignes matures de Petrus, alors que d'autres ont dû se contenter de vignes jeunes et immatures pendant de nombreuses années. C'est un vin fantastique, et cette bouteille, qui provenait d'une cave française, présentait une précision et une clarté envoûtantes. Le Petrus 1955 était le dernier millésime avant les gelées de printemps et un millésime que je n'avais pas rencontré depuis de nombreuses années.

Encore une fois acquis d'une cave en France, ce vin était un peu plus mûr et plus vif que dans mon souvenir, et s'est terminé dans un style raffiné plus typique de cette saison de croissance. Ce fut un millésime fécond en grands vins de Pomerol et, avec le Trotanoy, il représente l'apogée de l'appellation. Il fait de l'ombre au Petrus 1953. Je me souviens avoir discuté de ce dernier vin avec feu John Avery, dont la famille importait le Petrus depuis les années 1940 et dont le fils, Richard Avery, a assisté à la dégustation de Londres.

John était d'avis que ce n'était jamais un grand Petrus, ce que confirme cette bouteille, achetée chez Bonhams, dont le nez teinté d'algues et le palais légèrement altéré suggèrent que les bouteilles devraient être consommées plus tôt que tard.



Nous entrons maintenant en territoire sacré - la période de l'immédiat après-guerre. De plus, nous avons la chance unique de juxtaposer deux bouteilles de Petrus 1949, l'une achetée chez Sotheby's lors de la vente aux enchères de Loubat et l'autre provenant directement de la cave privée d'Avery. Fait intéressant, Richard Avery a suggéré que la capsule impliquait que cette bouteille pourrait bien avoir été mise en bouteille à Pomerol au lieu de Bristol. Nous ne le saurons jamais, puisqu'il n'y a pas d'archives. Il s'agit d'un Petrus remarquable et, à ma grande surprise, je me suis retrouvé à pencher pour la bouteille d'Avery, qui avait une teinte légèrement plus foncée, une arête fine et un équilibre obsédant en bouche. En comparaison, la bouteille de la cave Loubat n'a inexplicablement jamais décollé, ce que la bouteille Avery a mis en évidence. Vint ensuite un millésime que je pensais ne jamais goûter (ayant raté une occasion en or de le faire lorsque j'ai choisi de prendre le dernier train pour rentrer chez moi plutôt que de rejoindre Jean-Claude Berrouet et les membres de Christie's dans la salle de réunion pour un petit verre de Petrus 1945). Ce vin, acheté dans une cave française, a été servi à l'aveugle en tant qu'"extra", faisant instantanément de l'ombre à tous les autres "extra". D'une couleur profonde, il dégagait un sentiment de rusticité, comme le font souvent les Pomerols de cette époque, sans être intense ou puissant, mais très pur, avec des notes de bonbon à la toux sur la finale. Il avait une allure presque bourguignonne, indéniablement assez élégiaque, mais tout à fait profonde.

Les millésimes d'avant-guerre de Pomerol, quelle que soit l'adresse, sont insaisissables pour la simple raison que la plupart ont été consommés il y a longtemps ; ils étaient considérés comme des vins rustiques destinés à être consommés à court terme et élaborés dans des conditions bien plus rudimentaires que sur la rive gauche. Le Petrus de 1928 est antérieur à l'implication de Jean-Pierre Moueix et coïncide avec une période où Mme Loubat rachetait assidûment des parts pour en acquérir la propriété complète. Encore une fois, il ne s'agit pas d'un vin de fanfaron, débordant de fruits et de feux d'artifice. Cette bouteille, achetée dans une cave néerlandaise où la majeure partie de la production a probablement été vendue à l'origine, ne cachait pas son âge, présentant une teinte pâle et un nez diffus mais éthéré de truffe et de caryer qui devenait un peu médicinal à l'aération.

La bouche était moelleuse, légère selon certaines normes, mais magnifiquement équilibrée, avec une finale presque rhodanienne. Je pensais que ce serait le dernier Petrus de la soirée - mais je me trompais.



Le plus vieux Pomerol que j'ai jamais goûté... peut-être. L'étiquette était très assombrie par le passage du temps, il a donc fallu un certain temps pour obtenir une lumière suffisante pour la montrer.

La dernière bouteille est une bouteille dont personne ne peut garantir la provenance, mais de la même manière, personne ne peut garantir qu'il s'agit d'un faux. Si c'était le cas, alors pourquoi choisir une mauvaise saison de croissance ? Il ne s'agissait pas d'une bouteille de château, et si cela avait été le cas, j'aurais douté de sa véracité, puisque les propriétaires n'ont mis en bouteille que peu ou pas de la production de Pomerol. Cela inclut la famille Arnaud, qui possédait Petrus à cette époque. Le Petrus de 1897 - oui, vous avez bien lu - a été mis en bouteille par Georges Gurchy, un négociant notable ainsi que le propriétaire du Clos de l'Angélu, qui a finalement formé le noyau du Château Angélu que nous connaissons aujourd'hui. La bouteille a été dénichée par un membre de l'équipe de Christie's, présent à cette dégustation, dans les réserves d'un château allemand. Le bouchon lui-même semblait correspondre à un vin vieux de plusieurs décennies, étant donné sa longueur, son marquage et sa saturation profonde. C'est tout ce que je peux vous dire. A ce jour, c'est le seul Pomerol du 19^{ème} siècle que j'ai vu. Alors, quel était son goût ? Encore une fois, comme on peut s'y attendre d'un vin ancien d'une époque où le Pomerol était conçu pour être bu tôt, il était simple, léger, propre et buvable, bien que si on le laisse 10 minutes exposé à l'air, je suis sûr qu'il s'oxydera. C'était un privilège de goûter une telle rareté.



Réflexions finales

Voici donc le Petrus sur une période de 114 ans. Comme toujours, lorsqu'il s'agit d'évaluer un vin rare au prix exorbitant, je me suis efforcé de rendre compte avec précision de la présentation des bouteilles sans me laisser influencer par le privilège de les déguster ou par le fait qu'elles pourraient facilement rembourser mon hypothèque. Il est bon de rappeler que la majorité d'entre elles - jusqu'à 1982 peut-être - n'auraient pas été vendues à l'origine aux prix élevés auxquels nous sommes maintenant habitués. La foi de Mme Loubat en Petrus, puis le sens des affaires de Jean-Pierre Moueix, se sont combinés pour faire en sorte que le vin conserve une prime méritée par rapport aux autres Pomerols, mais ce n'est que dans les années 1980 que les prix ont commencé à grimper. Pourtant, si l'on dissocie le prix de l'entité, nous avons ici un vin merveilleux et parfois profond dont la magie vient des sols d'argile bleue et des vigneron brillants des familles Moueix et Berrouet. Je me sens humble d'avoir participé non pas à une, mais à deux dégustations l'année dernière, mais mon expérience personnelle entre les deux a mis tout cela dans une perspective bien nécessaire. Si je peux citer le plus grand philosophe de notre temps, le manager de football de Liverpool Jürgen Klopp, ces dégustations de Petrus étaient la plus importante des choses les moins importantes.

(Merci à Jordi Orriols-Gil d'avoir organisé la dégustation de Londres, à un ami de Hong Kong pour la seconde étape, et aux équipes de sommeliers des restaurants Hide et Épure).