

Partageons ensemble : Petrus 1947 - 2015

BY NEAL MARTIN | SEPTEMBRE 19, 2018

La nouvelle selon laquelle la famille de Jean-François et Jean Moueix a vendu 20 % de Petrus au milliardaire d'origine colombienne Alejandro Santo Domingo, dont la fortune provient du géant des boissons "Anheuser-Busch InBev", a provoqué une onde de choc dans le monde entier, non seulement dans les médias spécialisés dans le vin, mais aussi dans les journaux et les éditoriaux grand public. Cela témoigne du statut de joyau de la couronne de Petrus, notamment en France, où seul le Domaine de la Romanée-Conti jouit d'une vénération comparable. Même les pauvres âmes qui ne s'intéressent pas au vin, les masses qui ne pourront jamais s'offrir Petrus, reconnaissent inconsciemment que le nom représente une sorte d'apogée. Essayez-le. Mes propres amis, qui n'ont aucune connaissance en matière de vin, semblent conscients de son statut si je mentionne ce nom à deux syllabes.

Je me demande comment Santo Domingo a été initié à ce cru de Pomerol ? Quand et où, avec qui et quel millésime. Le mien ? The Square, à Londres, vers 1998, grâce à un généreux marchand de vins fins. Je me souviens très bien du sommelier, qui avait du mal à contenir son excitation en décantant le 1967, dont l'étiquette reconnaissable entre toutes, presque reconnaissable, attirait l'attention des tables voisines. Je pouvais sentir leur envie. Ce 1967 n'a pas déçu et ma révérence a été dûment renforcée. Depuis cette première, j'ai eu le privilège de déguster de nombreux millésimes, jeunes et vieux, j'ai visité la propriété d'innombrables fois et j'ai même déjeuné avec des vendangeurs pendant une récolte. Et bien sûr, j'ai composé un chapitre exhaustif sur Petrus, le pivot de mon opus sur Pomerol, qui, au cas où vous vous poseriez la question, se trouve sur l'étagère de Santo Domingo.



Quelques-unes des bouteilles de Petrus assemblées pour un dîner mémorable au restaurant Épure à Hong Kong

Sa stature n'est pas uniquement due au vin. Elle découle en partie de l'histoire. Les guides Cocks & Féret de la fin du 19^{ème} siècle ont accordé à Petrus une place de choix, sans que personne, au-delà de Libourne, ne se soucie particulièrement de Pomerol, perçu comme un marigot de consommation facile à l'époque de sa création. Mme Edmond Loubat ne voulait pas de cela. Ayant habilement acquis des parts tout au long des années 1920, la grande dame grandiloquente était convaincue que son Petrus bien-aimé était égal à ces Premiers Crus aristocratiques et qu'elle fixait le prix de son vin en fonction de l'estime qu'il méritait.

Tout ce dont elle avait besoin, c'était d'un entrepreneur avec des relations, de la ruse et de l'audace pour rejoindre sa cause.

C'est alors qu'entre en scène le jeune et ambitieux Jean-Pierre Moueix, qui commence à distribuer exclusivement Petrus à l'étranger, notamment aux États-Unis, où il devient la boisson préférée de JFK. Pourtant, ce n'est que bien plus tard que Petrus a connu une renommée mondiale. Christian Moueix m'a raconté un jour qu'au début des années 70, il se tenait de temps en temps devant la cave pour distribuer des cartes postales afin d'encourager les passants à s'y rendre. Moueix était un ambassadeur si brillant que beaucoup, y compris moi-même, ont supposé qu'il était propriétaire, à la place de son frère aîné Jean-François, qui préfère rester en dehors des feux de la rampe. Mais Christian Moueix a contribué à placer Petrus sur la scène mondiale et à sceller son statut d'icône. Et cela n'aurait pas été possible sans son aîné Jean-Claude Berrouet, le vigneron-alchimiste qui a supervisé tous les millésimes de Petrus, depuis le sensationnel 1964, littéralement élaboré dès son premier jour de travail, jusqu'au millésime 2007, où le témoin est passé à son fils, Olivier Berrouet.

J'ai écrit un jour que Petrus est autant un "franc-tireur" qu'un "génie". Et comme les francs-tireurs, Petrus n'est pas infaillible (pas plus que le Domaine de la Romanée-Conti d'ailleurs). Bien que les prix suggèrent le contraire, il y a des millésimes où Petrus a échoué, notamment dans les décevants 1985 et 1986 qui ont été rapidement compensés par les titans jumeaux, 1989 et 1990. Petrus est sui generis parce qu'il occupe un terroir différent de ses frères de Pomerol, cette "boutonnière d'argile bleue" avec son "super pouvoir" unique de rétention d'eau. Bien sûr, la réalité est plus nuancée que cela. Les propriétés adjacentes ont également une partie de leurs vignes sur cette argile bleue, appelée smectite. La différence est que Petrus est unique en ce sens que la totalité de son vignoble occupe cette boutonnière, qui n'est d'ailleurs pas parfaitement ronde, mais qui présente des veines qui s'étendent dans différentes directions.

Sans vouloir offenser le cépage, ce qui est remarquable à Petrus, c'est que seul le merlot pompe dans ses veines. Bien sûr, il y a une ou deux vignes de cabernet franc et Jean-Claude Berrouet aurait souhaité qu'il y en ait un peu plus, mais leur influence est négligeable. Combien d'autres vins entièrement composés de merlot atteignent les sommets de Petrus ? Cela ne veut pas dire que, année après année, Petrus crée le meilleur merlot du monde, mais aucun autre vin de cépage merlot ne s'approche des hauteurs éthérées de 1947, 1961, 1975, 1989, 1998 ou 2005. Aucun ne possède cette longévité trompeuse. À la différence de Lafleur ou de Trochanoy, Petrus est accessible dès sa jeunesse et pourtant, il vit tout aussi longtemps.



L'étiquette Petrus représente saint Pierre tenant les clés du ciel.

Je sais ce que pense Alejandro Santo Domingo. Il pense : "J'ai dépensé des millions pour une part minoritaire de Petrus. J'aimerais qu'un critique de vin expérimenté me fournisse des notes de dégustation de plusieurs anciens millésimes." Eh bien, laissez-moi vous rendre service. Ne me remerciez pas, remerciez un groupe de collectionneurs passionnés de Petrus qui se sont réunis au restaurant Epure à Hong Kong pour déguster et comparer un éventail fascinant de millésimes, complété par d'autres extraits de mon livre. Pour une fois, je ne vais pas m'étendre sur les

différents vins puisque les notes parlent d'elles-mêmes. Je me contenterai d'évoquer le magnum de Petrus 1982. Par le passé, j'ai été, non pas dépréciatif, mais plutôt tiède à l'égard du 1982, estimant qu'il est à la traîne derrière Lafleur en termes de qualité et Le Pin en termes de plaisir pur. La qualité intrinsèque n'est pas proportionnelle au prix du marché. Cependant, ce magnum était nettement supérieur aux "demi-magnums" précédents - il apparaît plus frais et plus vif, beaucoup plus complexe et digne du nom et du millésime. Peut-être que les meilleurs fûts étaient réservés aux grands formats ? J'ai pensé que c'était peut-être le cas, mais Jean-Claude Berrouet l'a nié, lorsque j'ai posé la question.

L'axe Moueix/Berrouet a donné à Petrus un sentiment de continuité et de stabilité pendant plusieurs décennies et, pour cette raison, l'annonce de la vente partielle a eu des répercussions dans toute l'industrie. Qu'est-ce que cela implique pour l'avenir ? "Pas grand-chose", voilà ma réponse honnête. Les titres des journaux se sont concentrés sur la valeur calculée de Petrus - un peu moins d'un milliard d'euros pour le vignoble de 11,5 hectares (l'accord exclut l'entreprise de négoce de la famille Moueix, Duclot). La vérité est que de tels accords garantissent la transmission de la propriété d'une génération à l'autre, évitant la perte irrémédiable potentielle de l'ensemble de l'entreprise par des droits de succession inéluctables et paralysants. La famille Moueix garde le contrôle de l'entreprise et en assure la propriété à la génération suivante. En effet, un accord a apparemment été signé il y a plusieurs mois et n'a été rendu public que ces derniers jours. Et si la nouvelle n'avait pas fuité ? L'aurions-nous jamais su ?

Certains puristes pourraient être choqués que le lien entre un château emblématique et la famille Moueix ait été en quelque sorte dilué, un lien sacré affaibli. Bien sûr, j'avais mes propres craintes. Pourtant, en lisant les antécédents de la famille Santo Domingo, je vois des parallèles entre leurs histoires respectives, qui sont allées de la misère à la richesse. Si la réputation est une ligne droite ascendante, de nos jours, la valeur des biens immobiliers correspondants augmente de façon exponentielle. La seule façon de s'assurer que quelque chose de précieux ne glisse pas des mains lors de sa transmission de parent à enfant est d'effectuer des transactions préventives comme celle-ci. Ipso facto, il y aura certainement d'autres transactions dans tout Bordeaux - l'encre est peut-être déjà en train de sécher sur elles. Si je peux me permettre une dernière analogie, je dirais qu'il faut s'assurer qu'au moment où l'on passe de l'autre côté du lit pour faire de la place à son nouveau partenaire, c'est quelqu'un qui vous met tellement à l'aise que vous dormez aussi profondément qu'avant, sans vous soucier de ce que le lendemain vous réserve.

(Merci à ces messieurs de Hong Kong qui ont redéfini l'altruisme en fournissant un tel éventail de Petrus pour ce dîner mémorable).

Millésime	Notes de dégustation	Note	à boire
2015	Le Petrus 2015 est en passe d'être l'un des plus grands vins qu'Olivier Berrouet ait jamais conjurés. Il est d'une couleur légèrement plus profonde que les millésimes récents, mais resplendissant dans le verre. Bien que les arômes ne soient pas les plus immédiats, la patience révèle un bouquet scintillant qui penche vers les fruits noirs plutôt que vers les fruits rouges, la pierre broyée et les fleurs d'iris pressées, le tout avec un détail et une concentration exquis. La bouche est incroyablement bien équilibrée, initialement un peu anguleuse mais qui "trouve son rythme" avec l'aération. Bien sûr, ce n'est qu'un bébé et il y a un peu de graisse de chiot sur la finale, mais cela ne masque pas la profondeur impressionnante et la longueur impressionnante, un petit résidu salin persistant sur la finale. Sera-t-il finalement digne d'une note parfaite comme le 1989 ou le 1998 ? Ce n'est pas au-delà du domaine du possible. Sensationnel. Dégusté à Bordeaux.	98	2027-2055
2010	J'ai déjà décrit le Petrus 2010 comme une "force de la nature", et cette bouteille n'offre aucune raison de changer cette opinion. Elle est toujours dotée de ce bouquet sensuel et opulent que l'on pourrait même confondre avec le 2009, chargé de cerises noires, de myrtilles et de parfums exotiques de marmelade et de confiture de figues. Est-ce trop ? J'espère en fait que cette ostentation n'est qu'une phase de l'enfance et qu'il y a quelque chose de plus profond qui se développera à l'âge adulte. La bouche est magnifiquement équilibrée, tout comme le 2009, harmonieuse et concentrée, l'intensité et la concentration étant heureusement compensées par son acidité. Il y a juste une touche de chaleur émanant de l'alcool sur la finale. Ce sera un excellent Petrus, mais pour savoir s'il surpassera le millésime précédent... il faudra attendre dix ans, le temps que les deux vins atteignent leur maturité. Dégusté à l'aveugle lors d'un déjeuner privé à Hong Kong	97	2027-2060
2009	Le Petrus 2009 pourrait bien avoir un nez d'avance sur le 2010 alors que les deux se disputent la suprématie et d'une manière étrange, à ce moment-là, leurs personnalités respectives ont plus en commun avec le millésime opposé. Le 2009 a perdu un peu de son vernis brillant et est devenu un peu plus détaillé et respectable, ces notes de mine de crayon se mariant magnifiquement avec les fruits de la mûre et de la framboise, très semblables à un Rive Gauche. La bouche est moyennement corsée avec des tanins fins mais robustes, plus minérale que celle du 2009, aristocratique et surabondante avec une complexité presque indescriptible en finale. J'aime la façon dont ce 2009 grandit, la direction qu'il prend. Dégusté à l'aveugle lors d'un déjeuner privé à Hong Kong.	98	2025-2060
2007	Le Petrus 2007 est certainement l'un des plus performants d'un millésime par ailleurs médiocre, même s'il faut payer le prix fort pour une bouteille. Servi aux côtés des 2009 et 2010, il présente une concentration de fruits impressionnante, avec un mélange de fruits rouges et noirs, ces traits de truffe noire et de pain d'épices étant encore évidents comme sur les bouteilles précédentes. De même, le Petrus 2007 réagit bien à l'aération, prenant un peu de poids et de rondeur dans le verre, même s'il doit rester dans l'ombre des 2009 et 2010 (une comparaison injuste à bien des égards). Ce vin commence probablement à être agréable à boire avec 11 ans au compteur et il devrait se bonifier pendant encore 15 ans. Dégusté à l'aveugle lors d'un dîner privé à Hong Kong	92	2018-2032

- 2003 Le Petrus 2003 est né dans un millésime difficile pour Pomerol, bien que ses sols d'argile bleue, aussi appelée " smectite ", aient probablement donné un léger avantage à Christian Moueix et Jean-Claude Berrouet, étant donné sa propension à retenir l'humidité et à prévenir le stress hydrique. Cela dit, je ne le considère pas comme un Petrus de premier ordre. Après une ouverture timide, il s'installe avec des parfums attrayants de mûre, de fraise des bois et de clou de girofle, assez riches mais pas trop puissants. Je dirais qu'il n'est pas aussi détaillé que d'autres millésimes. La bouche est très bien équilibrée et étonnamment bien définie compte tenu de la chaleur de cet été. Riche et opulent pour Petrus (peut-être le plus opulent que Jean-Claude Berrouet ait jamais fait) et pourtant il conserve un sens de la symétrie et de la fraîcheur sur la finale qui, je pense, est unique à ce Pomerol. Qui a dit que le terroir n'existait pas ? Dégusté à Londres avec un négociant en vins de Bordeaux. 92 2018-2032
- 2002 Le Petrus 2002 est versé à partir d'un magnum, mais même le plus grand format ne permet pas d'élever ce qui est essentiellement un Pomerol plutôt ordinaire, du moins selon les normes de ce cru. Le nez est agréable et bien défini, mais il lui manque la complexité et le "je ne sais quoi" d'autres millésimes. La bouche est équilibrée, avec une abondance de fruits rouges sombres mêlés de cèdre et de tabac, et s'amincit un peu vers la finale, avec une longueur modeste. C'est un Petrus tout à fait correct, bien qu'il vous laisse sur votre faim. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 91 2018-2032
- 2001 Le Petrus 2001 a toujours été le millésime préféré du vigneron Jean-Claude Berrouet. Il a développé un bouquet vraiment exquis, à la fois svelte et sensuel, mais sans aucunement se laisser envahir. Il est presque inconscient de sa beauté. Il s'ouvre progressivement sur des notes de sang séché qui se mêlent à des fruits rouges exubérants et d'une pureté désarmante, aux contours brillants. La bouche est moyennement corsée, avec des tanins légèrement granuleux, des fruits rouges assez puissants qui s'emparent des sens puis les relâchent, permettant à une subtile note de sarriette/viande cuite de s'épanouir vers la finale. Peut-être que cette bouteille était un peu plus four-square que les précédentes que j'ai rencontrées, mais cela disparaîtra avec le temps. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 97 2018-2051
- 2000 Le Petrus 2000 est un vin monumental qui, à cette occasion, surpasse même le 2001. Les arômes sont absolument stupéfiants et incroyablement intenses : fraise des bois, sous-bois, cèdre et même un soupçon de plumier, comme un clin d'œil discret à la rive gauche (à la 1947). La bouche est moyennement corsée, mais on remarque ensuite la colonne vertébrale de ce Pomerol d'un autre monde, ce qui en fait l'un des plus masculins de ces 20 dernières années. Il semble se déplacer à travers les sens, dense et presque couveuse vers la fin. C'est clairement un Petrus à long terme qui s'épanouira sûrement avec 20 ou 30 ans au compteur. Êtes-vous patient ? Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 98 2020-2065

1999	Le Petrus 1999 "est utilisable mais se rétrécit comme une violette" - ces mots sont tirés de mon tome sur les Pomerols. Sur les trois ou quatre bouteilles dégustées, il présente un bouquet décent de fraises sauvages et de notes balsamiques, tandis que la bouche est d'abord sensuelle, assez élégante et bien équilibrée. J'admire beaucoup de vins de Pomerol dans ce hors millésime, bien que cette année-là, je crois que Lafleur a fait un meilleur vin. Tiré du livre "Pomerol".	91 2018-2030
1998	Le Petrus 1998 est le meilleur Rive Droite de la décennie et ici, face aux 2000 et 2001, il n'y a pas de contestation. C'est le meilleur. Le bouquet est mûr, opulent et d'une complexité ineffable, avec une définition brillante et un sens de la minéralité qui est plus commun dans un Bourgogne Grand Cru. La bouche est corsée et parfaitement équilibrée, mais elle sait qu'elle n'a pas besoin d'êtreindre la bouche, mais plutôt de la gorger de fruits rouges purs et tendus. Il y a une tension et une électricité qui s'opposent sans effort à la densité et à l'opulence de ce Pomerol, délivrant un soupçon luxuriant de menthol sur la finale. Étonnant. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong.	98 2018-2068
1996	Le Petrus 1996 n'a jamais été un vin attachant et cette bouteille, la troisième ou quatrième que je déguste, ne change rien à mon indifférence. Il a un bouquet légèrement herbacé qui semble énervé lorsqu'on le compare au flamboyant 1998. Il lui manque la concentration de fruit et la vivacité que l'on attend d'un Petrus, un tacot coincé en première vitesse. La bouche est moyennement corsée, feuillue et douce, avec un tanin légèrement brusque. Bien sûr, il y a un poids décent sur la finale mais elle flirte avec un adjectif rarement attribué à ce Pomerol. Il est tout simplement ordinaire et Petrus ne fait pas dans l'"ordinaire". Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong.	87 2018-2068
1993	Le Petrus 1993 est un millésime dont je n'ai jamais été particulièrement fan. De puissantes notes de poivron au nez tertiaire sont atypiques pour ce cru de Pomerol, tandis que les tanins sont grossiers et durs, ce que l'on n'associe pas à Petrus. Peut-être que les grands formats ont plus à offrir, mais en fin de compte, il y a beaucoup de hors millésimes plus agréables. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong.	86 2018-2022
1990	Le Petrus 1990 est un vin fabuleux même si j'ai trouvé plus de variation de bouteille que le 1989. C'est incontestablement une grande bouteille, meilleure que celle versée lors de la "Dégustation comparative de Pomerol". Il a un bouquet sensuel et chaleureux de mûre, de framboise, de feuilles d'automne, de bruyère sauvage et une touche de châtaigne grillée. Il y a quelque chose d'animé dans ce Petrus que l'on pourrait attribuer aux Brettanomyces mais dans ce cas, il s'agit simplement du caractère des arômes secondaires. La bouche est ronde et lisse. Souple et langoureux, il y a des couches de fruits rouges infusés avec de la sauge, du thym et du thé noir. Le 1990 est extraordinairement persistant, un crescendo qui ose mettre en évidence l'impérieux 1989 qui est plus linéaire et "correct" en comparaison. Le 1989 est peut-être un meilleur Petrus, mais on pourrait dire que le 1990 est tout simplement plus agréable. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong.	97 2018-2035
1989	Le Petrus 1989 apparaît beaucoup plus en retrait que le 1990 à cette occasion. Il est encore jeune au nez, compte tenu de son âge, presque	100 2018-2045

maussade au début, intense et concentré. Si c'était un acteur, ce serait l'acteur anglais Tom Hardy dans le reboot de "Mad Max". Le profil fruité penche plus vers le noir que vers le rouge, puis il se déploie et révèle de magnifiques parfums d'eucalyptus et de foyer sauvage, de rouille de fer et de châtaigne. La bouche est moyennement corsée et montre plus de poids et de densité que le 1990. Ce qui distingue ce Pomerol, c'est sa structure et sa symétrie, la manière dont il se déploie en finale avec des détails et une précision envoûtants. Le jus de raisin fermenté, dans sa myriade de formes, ne peut être meilleur que le Petrus 1989 lorsqu'il est en plein essor. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong.

- 1986 Le Petrus 1986 est l'un des très rares cas, peut-être le seul, où je préfère ce millésime au 1985. Cela dit, ce n'est pas un Petrus de premier ordre. Il a un bouquet conservateur avec beaucoup d'arômes de terre et de sous-bois et vous souhaitez qu'il y ait plus de fruits. La bouche est bien équilibrée avec une substance décente, mais peut-être comme le 1985, il est entravé par un sentiment lancinant de platitude et de manque de tension. Cela pourrait être dû au fait que le vin a été filtré à l'époque. Mais encore une fois, ce n'était pas un grand millésime de la rive droite. Les bouteilles 1985 devraient être bues au cours des prochaines années car je ne peux pas envisager d'amélioration à l'avenir. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 90 2018-2030
- 1985 Le Petrus 1985 a toujours été un vin décevant à mon avis, l'un des rares millésimes où Petrus a laissé tomber la balle. Contrairement à 1986, 1985 a été une grande année pour les châteaux de la rive droite, comme l'attestent à la fois Lafleur et Le Pin. Le meilleur adjectif pour décrire le nez est "staid". Il manque tout simplement de vivacité et d'animation. Où est la joie de vivre ? La bouche est équilibrée avec une fine perle d'acidité, mais c'est un Petrus qui essaie, mais qui a du mal à sortir de la seconde vitesse, d'où un sentiment de platitude. J'ose dire qu'il s'agit d'un Pomerol "ordinaire". Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 88 2018-2028
- 1983 Le Petrus 1983 est un millésime que je n'ai rencontré qu'à une ou deux occasions. Il a un nez facile à vivre, avec du cuir et du gibier, peut-être un peu de poussière qui nuit à sa définition. Il n'est pas fatigué mais on peut dire que les batteries sont à plat. La bouche est équilibrée mais plutôt anguleuse, les tannins s'étant maintenant quelque peu asséchés et une certaine amertume est évidente en finale. Ce ne sera jamais un grand ou même un bon Petrus. A boire rapidement. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 88 2018-2028
- 1982 Le Petrus 1982 est un vin que j'ai eu la chance de goûter une douzaine de fois, mais c'est la seule fois qu'il est servi en magnum et, au moins sur cette base, il fait un monde de différence par rapport à ses présentations moins importantes en bouteille. Tout d'abord, la couleur est plus profonde, légèrement plus opaque. Le bouquet est certainement plus serré et plus jeune, avec un peu de terre et de cuir brûlé qui infuse le fruit des baies noires, rejoint ensuite par un soupçon de coquille d'huître écaillée. La bouche est merveilleuse : tanins fins, acidité parfaitement dosée, grande profondeur et complexité par rapport aux exemples en bouteille. Il est presque silex 97 2018-2028

en bouche, assez linéaire et direct avec une finale très persistante. Conseiller aux gens d'acheter ce vin en grand format semble ridicule pour les 99,99% qui ne pourront jamais se le permettre, mais si votre numéro est sorti à la loterie, alors écoutez mon conseil. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong.

- | | | |
|------|--|--------------|
| 1980 | Le Petrus 1980 est un millésime que je n'ai goûté qu'en demi-bouteille. Il n'a jamais été un bon millésime et le nez, même pour Petrus, manque de vigueur et semble plutôt mesquin. Il y a des touches de goudron fondu en bouche, mais le fruit est en sérieux déclin, laissant la finale plutôt brute. J'ai de meilleurs souvenirs de la seule bouteille de 1980 Le Pin. Buvez les bouteilles plus tôt que tard. Dégusté à partir d'une demi-bouteille à la maison. | 86 2018-2023 |
| 1978 | Le Petrus 1978 est un vin que j'ai rencontré deux ou trois fois (la première fois lors d'un séminaire MW où j'ai détourné la lie qui accompagnait un sandwich au jambon). Pendant de nombreuses années, il a été comparativement une bonne valeur. Il présente un joli bouquet de fruits rouges, bien que conservateur, assez linéaire, avec des arômes marqués de sous-bois et de cuir, ce qui suggère qu'il approche de la fin de son plateau de consommation. Comme beaucoup de 1978, il est carré et masculin en bouche, avec juste une touche de poivron vers la seconde moitié, un Petrus plutôt "osseux", car le fruit initial disparaît et laisse place aux tannins. Les bouteilles devraient être consommées dans un avenir proche car il n'est pas en déclin progressif. Tiré du livre "Pomerol". | 89 2018-2023 |
| 1975 | Le Petrus 1975 est un vin que j'ai dégusté à une demi-douzaine d'occasions, la plus mémorable étant ma propre bouteille au "Fat Duck" pour l'anniversaire de ma femme. C'est probablement le meilleur millésime de cette décennie, certainement le millésime où Jean-Claude Berrouet estime avoir enfin "débloqué" le Petrus, affiné sa technique de vinification après ce qu'il pense être des erreurs dans les millésimes précédents. Cette bouteille est l'une des meilleures que j'ai rencontrées au fil des ans, dotée d'un bouquet merveilleux et complexe de fruits rouges, de fer, de truffes noires et d'un léger parfum de forêt et de fougère. Il semble pleinement mûr, fondu et, faute d'un meilleur mot, réconfortant. La bouche est magnifiquement équilibrée et a certainement bien résisté, probablement mieux que le Petrus 1971. Le tanin est fin, l'acidité parfaitement jugée, cet exemple démontrant peut-être plus de structure et de prise que les bouteilles précédentes. Il se déplace à haute altitude et offre une finale splendide et sensuelle qui devient un peu plus charnue à mesure qu'il approche de son demi-siècle. C'est tout simplement un glorieux Petrus. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. | 97 2018-2035 |
| 1971 | Le Petrus 1971 est un autre millésime que j'ai eu la chance de boire quatre ou cinq fois et, bien qu'il ait autrefois rivalisé avec le 1975 pour la suprématie, les bouteilles récentes suggèrent qu'il n'a pas suivi le rythme et est devenu un peu fatigué. Cela ne devrait pas nuire à ce qui constitue toujours un vin magnifique. Cette bouteille est en fait un peu plus fraîche et plus jeune que les autres, avec des parfums de fruits rouges, de truffe et de sauge, puis de fleurs pressées. En fait, elle gagne en complexité avec l'aération. La bouche est moyennement corsée avec des tanins plus rustiques que le 1975 (un point que Jean-Claude a abordé entre ces deux millésimes). Il y a beaucoup de sève | 95 2018-2030 |

ici, très harmonieux et il y a une attitude facile vers la fin. Bien qu'il ne soit pas aussi profond ou complexe que le 1970 ou le 1975, il entre dans son âge mûr avec style. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong.

- 1970 Le Petrus 1970 peut être un vin remarquable, bien que j'aie remarqué une certaine variabilité avec l'âge. Une bouteille a été bouchée mais heureusement une sauvegarde a été trouvée au dernier moment. Les arômes appuient fortement sur l'accélérateur ! Le bouquet éclate dans le verre avec beaucoup de fruits noirs sombres, d'herbes séchées comme le thym et la sauge, bien définis bien que rustiques par rapport aux autres millésimes. La bouche est volumineuse et accrocheuse, cet exemple n'est pas aussi élégant que celui dégusté à New York en 2013. Il y a une qualité fondue à propos du 1970, quelque chose de presque automnal avec des notes de réglisse, de truffe noire et un soupçon de pain d'épices vers la finale qui s'évente doucement. Je pense que le Petrus 1975 a un peu mieux mûri que le 1970, mais il reste un Pomerol remarquablement fin, solide et droit, un vin aux fondations solides. Des bouteilles bien conservées donneront encore une décennie de plaisir à boire. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 96 2018-2038
- 1969 Le Petrus 1969 provient de la seconde de deux demi-bouteilles achetées pour une somme relativement modique il y a de nombreuses années, l'une consommée à l'époque et l'autre mise en cave. Il est remarquable parce qu'il s'agit du dernier Petrus produit à partir du vignoble d'origine, avant son expansion par l'acquisition de quatre hectares du Château Gazin. Malheureusement, la saison de croissance a été mauvaise et le vin n'était pas le meilleur. Le nez est plutôt énervé, le fruit s'est estompé, laissant peu d'intérêt. La bouche, comme avant, semble étrangement caramel-like, peut-être en raison de la chaptalisation, et par conséquent se sent plutôt ersatz par rapport à d'autres millésimes. Le 1969 ne présente qu'un intérêt de curiosité. Dégusté à partir d'une demi-bouteille à la maison. 87 2018-2020
- 1966 Le Petrus 1966 pourrait bien être le "joyau caché" des années soixante. Il prend peut-être la médaille de bronze après les 1961 et 1964, mais il reste un Pomerol au sang bleu, royal, qui a bien vieilli. Cette bouteille est la réplique d'une bouteille versée à l'aveugle par Olivier Bernard au Domaine de Chevalier quelques années auparavant. Le bouquet, comme beaucoup de 1966, est stylistiquement opposé au flamboyant 1964 : strict, linéaire, correct, avec des fruits noirs perceptibles, le graphite lui donnant une allure de Rive Gauche (bien que moins proche de Margaux que la bouteille précédente mentionnée ci-dessus). La bouche est magnifiquement équilibrée, réservée et très correcte. Sa grande vertu est sa fraîcheur, alliée à une retenue et un classicisme séduisants, brossés par des feuilles séchées et du tabac en finale. Les bouteilles bien conservées continueront à donner du plaisir, mais préparez-vous à découvrir l'un des Petrus matures les plus élégants et les plus discrets que vous puissiez rencontrer. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 95 2018-2035
- 1964 Le Petrus 1964 marque les débuts du maestro Jean-Claude Berrouet, tout juste sorti de ses études d'œnologie et directement dans son premier millésime. Ce vin est donc un candidat sérieux au titre de "plus grand début de l'histoire". Les trois bouteilles ont été 98 2018-2040

remarquables, du moins celles qui n'ont pas été bouchées, ce qui inclut malheureusement deux exemples au fil des ans. C'est l'un des vins Petrus les plus profonds en termes de couleur, son opacité indiquant sa concentration. Le bouquet est une corne d'abondance de fruits rouges et noirs mêlés de réglisse et d'encre de Chine, la richesse étant mise en évidence par la glycérine qui inonde ce vin. La bouche est très riche et opulente, plus que celle du Petrus 1959 ou 1961, très succulente et pure, vibrante et jeune avec des tannins veloutés et une profonde profondeur. Si l'on considère le vin comme une maison en terrasses, le Petrus 1964 est un "manoir" de saveurs et de nuances, avec des touches de thym et de truffe noire qui émergent en finale. Les bouteilles bien conservées continueront à vous étonner et à vous laisser abasourdi par son éclat et le fait qu'il ait été conçu par un jeune homme tout juste sorti de l'université. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong

- 1961 Le Petrus 1961 est un vin légendaire, bien que les bouteilles soient maintenant extrêmement rares et qu'il y ait beaucoup de faux. Après un examen approfondi de la bouteille et du bouchon, une preuve de la provenance et une vérification auprès de Jean-Claude Berrouet, il s'agit bien d'un vrai vin. Il est d'une couleur assez profonde avec juste une touche de turbidité, mais rien d'inquiétant. Ce qui distingue les 1961, c'est leur caractère marin et c'est certainement évident ici - une odeur de mer froide du nord, des touches de varech et de crustacés. La délimitation est déconcertante. La bouche est assez structurée, peut-être plus que le Petrus 1964, assez "sérieuse" et masculine, presque rive gauche dans le style grâce à ses fruits noirs infusés de cèdre. Avec l'aération, la nuance devient légère. Il y a plus de fruits rouges en évidence, le tout avec un détail merveilleux sur la finale douce qui suggère une influence discrète du Cabernet Franc. C'est un Pomerol impressionnant, pas parfait, mais certainement de son temps. Pour répéter une phrase que j'ai utilisée précédemment : C'est un vin d'une beauté stupéfiante. Dégusté lors du dîner Petrus au restaurant Épure à Hong Kong. 98 2018-2040
- 1960 Le Petrus 1960 vient du même monsieur qui l'a servi en aveugle une fois auparavant, ergo, il vient du même lot acheté aux enchères. Il a la malchance d'être né entre deux légendes, les 1959 et 1961. Sa couleur profonde laisse présager une saison de croissance plus chaude et bienveillante que celle-ci. Le nez est tout à fait respectable, en fait, l'un des meilleurs que j'ai rencontré sur un Bordeaux 1960 avec des fruits de baies sombres, de la sauge et cette teinture de foyer/emberlike. Moyennement corsé, terreux et direct, ce n'est pas un Petrus de haut niveau, loin de là, mais il y a certainement de l'harmonie et de la présence en finale. C'était le dernier millésime de la propriétaire, Mme Loubat. C'est une façon respectable pour "la grande dame" de Pomerol de tirer sa révérence. Dégusté lors d'un dîner privé à Londres. 88 2018-2023
- 1959 Le Petrus 1959 est un vin que j'ai eu la chance de déguster à trois reprises, la première fois en 2005, il m'a envoûté et la seconde, au restaurant Hof van Cleve en Belgique, n'était pas tout à fait dans la même catégorie. Ce troisième vin provient d'un magnum d'une provenance irréprochable, servi à Bordeaux, mais perversément sur la rive gauche et non la droite. Il faut se rappeler que c'était juste trois ans après que le vignoble ait été dévasté par le gel, Mme Loubat ayant choisi de couper les vignes jusqu'à la souche au lieu de 95 2018-2030

replanter, une stratégie risquée qui a fonctionné. Le bouquet est assez brillant, avec des fruits rouges vibrants, des notes de champignons Chanterelle que j'ai déjà remarquées, des veines de menthe poivrée qui se développent avec l'aération. Il brille de mille feux pendant 25-30 minutes avant de se souvenir de son âge et de s'estomper un peu. La bouche est magnifiquement équilibrée avec des fruits rouges chatoyants, des fraises et des canneberges écrasées, un peu de sous-bois et un jeu accroché vers la finale rustique mais convaincante. C'est un vin fabuleux, pas parfait, mais qui témoigne de la force d'âme de l'infatigable Mme Loubat. Dégusté à Bordeaux lors d'un dîner privé.

- 1955 Le Petrus 1955 est un vin que j'ai goûté à deux ou trois reprises grâce à des embouteillages belges et de château. De manière significative, c'était le dernier Petrus avant les gelées dévastatrices du printemps de l'année suivante. La mise en bouteille belge laisse quelque peu à désirer, mais la mise en bouteille au château témoigne d'un splendide Pomerol qui tient encore bien la route. Il y a toujours quelque chose d'un peu plus rustique dans les millésimes de Petrus antérieurs à 1956. Les arômes sont audacieux, avec des fruits noirs qui suggèrent parfois qu'il y avait un peu de Malbec dans le vignoble à l'époque. Baies noires, forêt de conifères, sous-bois et une légère odeur de chlorophylle au nez qui ne passe jamais la cinquième vitesse. Pourtant, la bouche est tout à fait harmonieuse, s'orientant davantage vers le côté rouge du spectre des fruits avec des touches de menthe. Comme beaucoup de Rive Droite de 1955, ce n'est pas un Petrus tape-à-l'œil ou extravagant, mais il est plutôt "homme d'état" et "noble". Tiré du livre "Pomerol" 95 2018-2030
- 1952 Le seul contact avec le Petrus 1952 provient d'une mise en bouteille de Vandermeulen en Belgique, provenant d'une cave impeccable. Il se montre meilleur qu'un embouteillage Avery's plutôt moribond rencontré précédemment. Le nez est agrume et vif, avec de légères notes de fruits rouges, d'écorce d'orange et juste une teinte de chlorophylle qui caractérise également le 1955. Les arômes ne sont pas aussi convaincants que cela, mais plutôt séduisants. Étonnamment précoce pour les 1952 normalement conservateurs, ce Petrus est doté d'une belle profondeur et d'un équilibre louable, sans parler de son amélioration dans le verre, gagnant en harmonie au cours d'une heure. Les bouteilles sont maintenant rarement vues, mais des exemples bien conservés donneront du plaisir. Extrait du livre "Pomerol". 95 2018-2030
- 1949 Le Petrus 1949 est l'un des plus grands vins de Pomerol que j'aie jamais dégustés. Son aspect est révélateur de son âge, bien qu'il y ait moins de dégradation par rapport au 1947. Le bouquet est à couper le souffle : un mélange de fruits rouges et noirs, ce léger parfum d'eucalyptus qui est plus courant sur les 1945. Les détails et la précision sont profonds. La bouche est parfaitement équilibrée avec des tannins en filigrane. Il n'appuie jamais lourdement sur l'accélérateur, il le presse plutôt doucement, un crescendo discret alors qu'il se construit avec plus de fruits rouges mélangés à du sous-bois et de la truffe noire vers la finale parfaitement ajustée. D'une certaine manière, il rappelle le Bourgogne mature dans la mesure où il transmet une transparence séduisante, presque ineffable. C'est un vin qui peut faire pleurer les hommes adultes. Dégusté lors d'un dîner privé en Belgique. 99 2018-2032

1947 Le Petrus 1947 est un Pomerol légendaire, hélas, trop souvent la cible 98 2018-2032
d'infâmes faussaires. Cette bouteille est authentique, servie lors d'un
dîner privé par un célèbre collectionneur belge dont la famille a
acheté des bouteilles de Petrus bien avant qu'il ne devienne célèbre.
C'est une bouteille de Vandermeulen. Elle est à la mesure de son âge,
assez dégradée sur le bord avec un cœur de brique profonde. Le
bouquet est divin dès le départ, des Lamar capiteux de fruits noirs
plus que de fruits rouges, entrecoupés de copeaux de truffe noire et
de menthe, étonnamment dans le style Médoc alors que je m'attendais
à des parfums plus charnus et opulents associés à l'été chaud de cette
saison. La bouche est magnifiquement équilibrée, avec une
profondeur impressionnante, même après tant d'années, un soupçon
de tabac et de cèdre apparaissant avec l'aération, assez sapide vers la
finale qui se déploie glorieusement. C'est un Petrus vraiment
merveilleux qui a peut-être atteint son apogée avant que je n'aie eu la
chance de le goûter. Mais le privilège de l'avoir goûté est quelque
chose à retenir. Dégusté lors d'un dîner privé en Belgique.