

Un voyage dans la Bourgogne

Par NEAL MARTIN | LE 03 AOÛT 2021

La valeur de la Bourgogne a changé au cours de l'histoire. Ou peut-être plus exactement, sa monnaie a évolué en fonction des changements socio-économiques.

Les premières traces de viticulture en Bourgogne - une pierre tombale à Corgoloin sur laquelle est ciselé un dieu celte brandissant une vigne - remontent à 150 avant Jésus-Christ. À cette époque, le vin n'était pas seulement une boisson, mais servait à des fins plus sombres, comme le troc d'esclaves. Pour les moines cisterciens médiévaux, il était le symbole du sang du Christ. Les moines étaient pieusement motivés par la qualité et sont devenus des experts dans le domaine de la divination des meilleures parcelles de la Côte d'Or. À l'époque des ducs de Valois, tels que Philippe le Hardi, la Bourgogne devait être la meilleure de la chrétienté, utilisée pour s'attirer les faveurs de la royauté et du pape, alors que les ducs rêvaient d'un État autonome. À cette fin, Philippe le Hardi interdit la plantation du Gamay et le dénonce comme "une vigne très pauvre et déloyale". (Et c'était avant le Beaujolais Nouveau !) La valeur de la Bourgogne est ensuite devenue médicinale. En 1680, pour aider à la convalescence du roi Louis XIV, le Dr Fagon prescrivit du Bourgogne plutôt que du Champagne ; le prix du Bourgogne doubla, mais au moins tout le monde se sentit mieux.



Philippe II Le Hardi, un des ducs Valois, connu sous le nom de "Philippe le Hardi". Connu pour se mettre en colère si on lui servait du Beaujolais.

Après la Révolution française, la Bourgogne a commencé à se fondre dans la région que l'on reconnaît aujourd'hui. Des érudits comme André Jullien, Denis Morelot et le Dr Jules Lavallo ont plongé leur plume dans l'encrier et formulé des hiérarchies qui ont jeté les bases des lois sur les AOC. Les premiers crus ont été approuvés en 1942 et les climats individuels codifiés un an plus tard. La valeur d'un vin dépendait de la renommée du vignoble. Comme la quasi-totalité de la production était élevée, vendue et distribuée par les négociants, c'était assez simple. Lorsque des viticulteurs tels que Charles Rousseau et Henri Gouges ont commencé à embouteiller leurs propres vins à partir des années 1920, la valeur des vins a commencé à être déterminée par la combinaison de la réputation du vignoble et du vigneron, bien qu'au début des années 1970, il est remarquable que seuls 15 % de la Côte d'Or soient embouteillés par le domaine.

Néanmoins, la Bourgogne reste généralement moins chère que le Bordeaux. Sa valeur réside peut-être dans le fait qu'elle constitue une alternative aux vins français fins pour les amateurs de vin qui ne peuvent pas s'offrir de Claret. Même les noms les plus célèbres étaient disponibles gratuitement. Je me souviens de bouteilles de DRC, Rousseau et Roumier qui ornaient des déjeuners privés et des dégustations de marchands à la fin des années 1990 : Une fois, j'ai payé cinquante livres pour une dégustation des 1996 de Leroy. Cette accessibilité a nourri la génération actuelle d'amoureux de la Bourgogne. Mais cela n'a pas duré.

Le millésime 2005 a été le catalyseur de l'explosion de la popularité de la Bourgogne au-delà de la niche des amateurs de vin. La Bourgogne a été élevée au rang de Mecque, de Saint Graal, d'apothéose du terroir à la base du vin et de la vinification artisanale par rapport à la propriété des entreprises. Le rôle du vignoble et du vigneron dans la détermination du prix a été amplifié, de sorte que la valeur des vins de Bourgogne de premier ordre a augmenté de façon exponentielle. Il n'y avait plus de consommateurs de Bourgogne mais des spéculateurs. Il faut savoir que même dans les années 1980, il arrivait que la dernière sortie de la DRC reste invendue, et maintenant ces mêmes agents sont submergés de demandes concurrentes pour des allocations minuscules. Certains marchands et restaurants ont exploité cette inégalité de l'offre et de la demande, avec des gains pécuniaires plus ou moins importants. Les grands vins sont devenus imperméables aux fluctuations économiques, au point que la demande insatiable se nourrit d'elle-même. Le Bourgogne était le nouveau produit « Veblen » sur le marché, sans plafond sur ce que quelqu'un était prêt à payer. L'autre jour, j'ai vu une bouteille de Musigny de Leroy se vendre pour la modique somme

de 110 000 euros hors taxes. Irrationnel pour certains, de l'argent de poche pour d'autres. La valeur des grands vins de Bourgogne ne se mesure plus seulement en termes de plaisir de la consommation et du partage, mais aussi en termes de plaisir de la propriété.

Comment mesurez-vous la valeur d'un Bourgogne mature en 2021 ?

Les prix sur les listes des négociants ?

Le prix du marteau lors d'une vente aux enchères après que deux oligarques aient essayé de surenchérir l'un sur l'autre ?

La garantie de la provenance ? (Un facteur déterminant de plus en plus important, car d'innombrables bouteilles de Bourgogne sont falsifiées. Kurniawan a été emprisonné ; un parmi tant d'autres).

Enchères scellées pour les sorties d'ex-domaines ?

Le vin de Bourgogne est-il la nouvelle crypto-monnaie ?

La valeur se mesure-t-elle au coût d'opportunité ? (Le salaire initial moyen d'une infirmière du NHS correspond à environ deux bouteilles de Romanée-Conti sur le marché secondaire. Comment dépenseriez-vous votre argent si

vous attrapiez le COVID-19) ?

La valeur provient-elle du fait que vous la possédez ou que vous la buvez sous le regard envieux des autres ?

La valeur vient-elle du fait de posséder une cave immaculée avec tous les Mayer Cros Parantoux ou du fait d'avoir bu tous les Mayer Cros Parantoux ?

Ou bien la valeur est-elle simplement la joie banale de consommer un délicieux Chardonnay ou Pinot Noir ?



Alignés et prêts à partir. Une des fêtes de La Paulée à Beaune. Espérons qu'ils reviendront bientôt.

C'est précisément ce qui sous-tend cet article, qui, il est vrai, a subi ce que l'on pourrait appeler un élevage prolongé - deux hivers, pour être exact, retardés pour diverses raisons, de sorte que certaines notes sont antérieures à la pandémie. Elles proviennent de sources diverses : des dîners dans des restaurants de Mayfair à Kowloon Bay, de Chablis à Fuissé en passant par une soirée pizza improvisée à Beaune ; des bouteilles bues en solitaire et à La Paulée (vous vous souvenez ? L'époque où l'on s'entassait dans des chambres, où l'on partageait bouteilles et verres et où l'on chantait à tue-tête des chansons sans intérêt...).

En rassemblant cette diaspora, j'ai momentanément considéré leur valeur monétaire accumulée (non pas que vous puissiez même acheter ceux qui sont en voie d'extinction). Personnellement, leur valeur pour moi n'est pas pécuniaire. Leur valeur réelle réside dans le souvenir de lieux et, surtout, de personnes.

Cet ésotérisme couvre des millésimes bizarres, certaines bouteilles étant dans la fleur de l'âge et d'autres reposant sur des dalles mortuaires. À dessein, des noms célèbres côtoient des noms obscurs, de nouveaux producteurs branchés côtoient des négociants disparus. Le champ d'action s'étend au-delà de la Côte d'Or, vous trouverez donc des vins du Beaujolais et de Mâcon. Plusieurs bouteilles de Chablis parvenues à maturité ont été dégustées lors de mes visites chez Dauvissat, Servin, Laroche et Droin, et même un Bourgogne Tonnerre de 13 ans d'âge offert par le vigneron de Servin, Marc Cameron. Pourquoi pas ? Dissipons l'idée que la longévité est l'apanage des viticulteurs et des climats d'élite. On peut trouver un plaisir immense dans un Morgon ou un Pouilly-Fuissé mature, qui transmettent la magie de la Bourgogne mature de manière unique.

A ce stade, permettez-moi de revenir sur ma comparaison entre "chats et chiens". Vous la connaissez. Le Bordeaux est comme un chien en termes de prévisibilité ; lancez un bâton, et le chien ira le chercher. Le Bourgogne ressemble davantage à un chat ; vous ne savez jamais vraiment ce qu'il pense ou fait. Beaucoup de ces bouteilles ont confirmé cette analogie. Certaines se sont comportées comme prévu, mais à de nombreuses reprises, le rituel s'est déroulé comme suit : examiner l'étiquette, définir les attentes en fonction du producteur et du millésime, ajuster en fonction de l'état de la bouteille, verser, sentir, goûter, puis voir ses attentes réduites en miettes. Souriez.

En abordant les vins chronologiquement, nous commençons par le Chambertin Clos-de-Bèze 1932 du Domaine Joseph Drouhin. Ne vous inquiétez pas, j'ai vérifié : c'est le premier Bourgogne rouge de 1932 sur Vinous et probablement le dernier. Je ne sais pas si vous vous souvenez de 1932, mais c'était une saison humide et couverte, sauvée par la chaleur à partir de la mi-août. Cet octogénaire aurait dû être fatigué et se faner, mais non - le bouquet était éclatant de fruits rouges, le palais magnifiquement équilibré avec une touche de viscosité en finale.



Voici le Chambertin 1949 du Domaine Tortochot, qui est toujours en activité aujourd'hui. Je doute que ce producteur de Gevrey fasse partie de la douzaine de producteurs préférés de nombreux connaisseurs, mais j'ai trouvé cet élixir aussi émouvant que n'importe quel DRC ou Roumier. Celui qui l'a mis en bouteille pour Maxim's à Paris savait exactement ce qu'il faisait. Exquis. Ensuite, il y a le Corton-Charlemagne 1960 de Louis Latour. J'ai savouré de merveilleux embouteillages des années 1960 et 1970, mais 1960 est un millésime déplorable pour le Bourgogne blanc... n'est-ce pas ? Malgré une touche de naphthaline au nez, la bouche était magnifiquement équilibrée, légèrement mielleuse et épicée, affichant plus de fraîcheur que certains exemples de 2018 et 2019 que j'ai dégustés ces derniers mois. Bien sûr, tout n'a pas donné lieu à des superlatifs ; le Chambolle-Musigny Village 1953 de Morin a suscité le mot " beurk ", bien que, étant donné que la couleur était aussi claire que de la boue, j'aurais dû savoir qu'il aurait aussi un goût de boue.

Ce que j'aime en Bourgogne, ce sont les anomalies. Vous avez probablement toutes les cuvées produites par le Domaine Armand Rousseau tatouées sur votre bras, ce que j'écris en plaisantant (bien qu'en y réfléchissant, je parie qu'un fanatique l'a fait). J'ai déjà révélé l'existence du Bourgogne Blanc non commercialisé de Rousseau, mais un assemblage multi-vignobles ? Je me demande si Charles Rousseau a pensé que quelqu'un boirait encore son Gevrey-Chambertin 1er Cru 1966 un demi-siècle plus tard, et avant que vous ne posiez la question, non, je ne connais pas la composition du vignoble ni sa raison d'être étant donné que la saison de croissance a été bonne. Ou que diriez-vous d'un Aligoté effronté de 53 ans ? De Ramonet ? Bien sûr, le Bourgogne Aligoté 1966 n'était pas le meilleur blanc mature que j'ai goûté, loin de là, mais il était certainement buvable et intéressant.

L'un des vins les plus étonnants était le Charmes-Chambertin 1964 du Domaine Joseph Roty, qui aurait été élaboré par Charles Roty, son fils Joseph ayant pris la relève plus tard, en 1968. Les anciens millésimes de Roty sont légendaires mais plus rares que des dents de poule. Un ami m'a tendu un verre à l'aveugle et j'ai été instantanément impressionné par sa structure, sa densité et sa vibration. Comme beaucoup de Côtes de Nuits rouges de ce millésime, il ne manquait pas de fruit, mais développait aussi panache et sensualité en finale. Les lecteurs trouveront également une note sur le 1990, un point fort de la dégustation de Steven Tanzer mentionnée plus haut, qui mérite d'être relu.

En buvant ces bouteilles, je conserve une sorte de jugement sobre afin de tendre vers l'objectivité, en sachant que le prochain spécimen pourrait être différent ou sembler irrationnel. Pourquoi l'Echézeaux 1975 du Domaine de la Romanée-Conti a-t-il surpassé le Romanée-Conti 1975 rencontré quelques semaines plus tôt ? Le premier a été servi à l'aveugle et j'ai donc été abasourdi lorsque j'ai vu qu'il provenait de l'un des millésimes bourguignons les plus décriés de cette époque. Quel est l'adage ? Pas de grands millésimes, seulement de grandes bouteilles ?



Cette bouteille de La Tâche 1958 ne peut prétendre être née dans un millésime propice. Mais elle provient d'une grande cave, et avec l'âge, la provenance l'emporte si souvent sur les défauts d'une saison difficile.

On voit rarement de vieux millésimes du Domaine de Montille et le Volnay Taillepièdes 1er Cru 1978 - explique pourquoi. Sa qualité était telle que je l'aurais probablement bu il y a des années. Le Volnay d'Hubert de Montille a été construit à partir de parpaings, puis abrasé par le temps pour atteindre sa forme exquise actuelle.

Ce millésime peut être un peu aléatoire, car à l'époque, seul un petit groupe de vignerons se concentrait sur la qualité. L'un d'eux était le Domaine Clair-Daü, fondé par le grand-père de Bruno Clair, Joseph Clair, lorsqu'il a épousé Marguerite Daü après la première guerre mondiale et qu'ils ont réuni leurs propriétés. Le Bonnes-Mares Grand Cru 1978 est sensationnel, avec des fruits noirs macérés de truffe et une finale cristalline qui défie les années qui passent.

Les années 1980 sont la décennie où la Bourgogne a commencé à se moderniser, bien que lentement, viticulteur par viticulteur, inspirée par une nouvelle race de viticulteurs soucieux de la qualité, tels que Christophe Roumier et Dominique Lafon. Bien que ces derniers, et leurs contemporains, aient commencé à introduire de nouvelles pratiques tant dans le vignoble que dans la cave, il n'est pas judicieux de rejeter la génération précédente. Le Ruchottes-Chambertin Grand Cru 1980 du Domaine Georges Roumier précède de quelques années l'arrivée de Roumier. C'était exquis, un témoignage de l'un des millésimes sous-évalués qui peut ensorceler dans les bonnes mains. Il y a un 1983 qui m'a intrigué, une demi-bouteille de Juliéna des caves de Jean Loron que j'ai choisie quand on m'a invité à choisir. J'ai bien choisi. Il était tout à fait délicieux et a montré le potentiel de vieillissement du Gamay, tout comme d'autres exemples que vous trouverez dans ce rapport de Château Thivin, Jean-Marc Burgaud et Richard Rottiers, tous ouverts dans les caves respectives. Il y a une grappe de bouteilles du célèbre millésime 1985. Parmi les plus intéressantes, citons un Auxey-Duresses Village 1985 de Coche-Dury, un Chambolle-Musigny Les Amoureuses du Domaine Moine-Hudelot provenant de la parcelle qui a ensuite été acquise par le Domaine Pousse d'Or, et une Romanée-Saint-Vivant de Charles Noëllat qui a été achetée par Lalou Bize-Leroy en 1988.

Un vin qui a redéfini mon point de vue sur le Bourgogne blanc est le Bienvenue-Bâtard-Montrachet 1988 du Domaine Ramonet. J'ai bu cette bouteille pour la première fois lors du 40e anniversaire d'un ami à Brighton et j'ai été ébloui par la tension et la minéralité liées à chaque atome. J'ai dû attendre une dizaine d'années pour avoir une autre chance de goûter ce vin brillant, mais l'attente en valait la peine - si silex au nez, avec une précision HD en bouche. Toujours dans le domaine des producteurs renommés, j'ai failli avoir les yeux qui sortent de la tête lorsque j'ai assisté à un fabuleux dîner pour un ami qui célébrait un événement important. Un petit groupe d'entre nous s'est réuni chez Otto la veille du premier verrouillage. En y repensant, c'est presque comme si le destin savait que nous serions privés de vins exceptionnels pendant les prochains mois. La libation a commencé par un Clos d'Ambonnay 1995 de Krug et s'est poursuivie par la suite. Parmi les blancs, un Montrachet Grand Cru 1992 du Domaine Ramonet a tenu ses promesses, redéfinissant la minéralité au nez, et pénétrant, presque impitoyable, sur un palais qui laissait entrevoir une touche de fruits botrytisés. Persistant et salin en finale, c'était une expérience tout à fait profonde qui a compensé un Meursault Les Chevalières 1er Cru 1992 du Domaine Coche-Dury étrangement peu performant. Il y a toujours des bouteilles qui ne parviennent pas à séduire, cela arrive. La bouteille de Chevalier-Montrachet 1995 du Domaine d'Auvenay aurait dû être hors normes, mais elle a simplement suscité un "meh". Étant donné la rançon du roi qu'il faut déboursier pour une bouteille, j'aurais voulu plus qu'un "meh".



Il y a quelques exemples exceptionnels du millésime 1999 inclus ici. Le sublime Charmes-Chambertin 1999 du Domaine Denis Bachelet a rempli toutes les conditions, offrant des tanins de dentelle dans un millésime qui est plus une question de puissance pure. De même, le Puligny-Montrachet Les Ensegnières 1999 a ébloui à La Paulée. Souvent éclipsé par les Meursaults de Coche-Dury, ce vin m'a coupé le souffle. Et un grand coup de chapeau au Laticières-Chambertin Grand Cru 1999 du Domaine J-L Trapet, mon don au dîner d'anniversaire susmentionné chez Otto. Il s'est montré à la hauteur, frais comme une marguerite après plus de 20 ans. Pour couronner le tout, un Chambertin Grand Cru 1999 du (qui d'autre ?) Domaine Armand Rousseau a été versé à l'aveugle à Hong Kong. Il était séduisant de la tête aux pieds ; les mots ne sauraient traduire sa complexité et son équilibre éthéré, ni la manière dont il s'épanouit en fin de bouche. J'irais bien m'en acheter un pack de six, mais comme je n'obtiendrai pas beaucoup de monnaie avec 20 000 £ sans les taxes, je garderai cela pour après mon gain à la loterie.

Le Domaine Truchot-Martin est un producteur qui est venu de nulle part et qui a atteint un statut culte. Je me souviens avoir goûté régulièrement ces vins au début du millénaire, alors que personne ne leur accordait beaucoup d'attention. Depuis le millésime 2005, qui a marqué le départ à la retraite de Jacky Truchot, les vins sont devenus très convoités. Un Charmes-Chambertin Grand Cru 2004 ne présentait heureusement aucun des traits végétaux qui ont entaché ce millésime et a surpassé une bouteille de Chambertin 2004 d'Armand Rousseau qui en était dépourvue. Ce fut un rappel pertinent que même les vins les plus "saints" peuvent être affligés de ce trait déplaisant. Une autre bouteille exceptionnellement rare, un Chevalier-Montrachet Grand Cru 2006 du Domaine d'Auvenay, a fait partie d'une célébration d'anniversaire importante à la Maison de Colombier à Beaune en novembre 2019, un long déjeuner qui s'est transformé en dîner alors que cet Hospices de Beaune était en cours. Contrairement au 1995 susmentionné, le 2006 était un diamant absolu.

Encore mieux, même si cela n'était pas concevable à l'époque, était le Corton-Charlemagne 2010 du Domaine Coche-Dury, un vin d'un autre monde. Je l'avais bu quelques mois plus tôt à Paris, mais cette bouteille flirtait avec la perfection. Curieusement, elle n'était pas censée être ouverte. Notre généreux hôte avait demandé au sommelier d'ouvrir son Corton-Charlemagne 1993 et de placer le 2010 dans son bac privé. Hélas, le sommelier a dû être un peu excité et a ouvert le 2010. Ayant découvert l'erreur, il ne restait plus qu'une chose à faire : ouvrir le 1993 pour comparer. J'inclus également le Corton Charlemagne 2014, récemment sorti, qui - et je dois m'excuser de jouer le même vieux disque - flirte avec la perfection. C'était une grande année pour le Bourgogne blanc, mais l'un de ceux que vous verrez rarement est le Bâtard-Montrachet Grand Cru 2014 du Domaine de la Romanée-Conti que Bertrand de Villaine a ouvert lors d'une visite. Curieusement, je l'ai trouvé assez proche du style Corton-Charlemagne. Parmi les millésimes plus récents, on trouve plusieurs vins ouverts par le vigneron de Chablis Patrick Piuze lors d'un dîner précédant le lockdown, ainsi qu'un Vosne-Romanée Cros Parantoux 2015 envoûtant d'Emmanuel Rouget et un Bourgogne Rouge 2016 juteux et délicieux de Coche-Dury, bu seul au restaurant Maufoux à Chablis, célébrant tranquillement la victoire de l'Angleterre sur l'équipe de football allemande. C'était tellement délicieux que si quelqu'un m'avait proposé d'échanger ma bouteille contre un de leurs Meursault Premier Crus, j'aurais refusé. Probablement.

Voilà qui termine mon tour d'horizon des Bourgogne matures. J'espère que ce mélange vous a permis de faire le point sur une bouteille que vous possédez peut-être, ou vous a offert un certain plaisir par procuration. J'ai la nostalgie de l'époque où les gens comme moi, qui commençaient leur carrière avec à peine deux sous, avaient accès à une majorité de Bourgogne. Cette époque ne reviendra jamais, et toute une génération d'amoureux potentiels de la Bourgogne sera privée de sa passion. Cette situation met mal à l'aise de nombreux viticulteurs qui sont bouche bée devant les prix pratiqués aux enchères et qui sont consternés lorsqu'ils voient leurs vins vendus à des multiples des prix ex-domaine dans les restaurants locaux.

Malgré l'escalade des prix, les allocations continuent d'être disputées, et la demande pour certains noms et certaines cuvées est insatiable. Heureusement, il existe encore de nombreuses alternatives, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la région.

Peut-être, au grand dam de Philippe le Hardi, verrons-nous un plus grand respect accordé au Beaujolais âgé, ou l'introduction du Premier Cru Pouilly-Fuissé entraînera-t-elle une réévaluation de ses vins qui aurait dû être faite depuis longtemps. Chablis et la Côte Chalonnaise sont tous deux en train d'élaborer leurs propres listes de jeunes vigneronnes et de futures stars. L'excellence en Bourgogne est beaucoup plus répandue qu'il y a dix ans, et les vins émergents peuvent être tout aussi intéressants à conserver. Je n'ai aucun scrupule à ouvrir un jeune Pinot Noir ou Chardonnay, Gamay ou Aligoté. Mais peu de vins surpassent l'excitation sensorielle et intellectuelle d'un Bourgogne sculpté et élevé par le passage du temps. La valeur de la Bourgogne a changé au cours de l'histoire, mais ce changement a toujours été la seule constante.

Merci à tous ceux qui ont partagé des bouteilles figurant dans cet article au cours des derniers mois.