

THE FINEST OF WINES AND LUXURY

ÉDITION SPÉCIALE

PLANET-VS.COM



EN CHIFFRES

UNE VENTE
AUX ENCHÈRES
DE 31 MILLIONS €

SUCCESS STORY

GÉRARD PERSE,
UNE INCROYABLE RÉUSSITE

CARNET DE VOYAGE

DU PHOTOGRAPHE
THIERRY DES OUCHES

PORTRAIT

STÉPHANIE
DE BOÜARD-RIVOAL,
DE LA FINANCE
À ANGELUS

Nicolas Vanier

“ C’est le monde à l’envers ! ”

[Regards croisés de Nicolas Vanier et Vitalie Taittinger]



ART COLLECTION • 25 €

M 05523 - HS9 - F: 25 € - AL





RENCONTRE AUTOUR D'UN VERRE

LE GABRIEL

Remarquable ensemble architectural faisant face à la Garonne, Le Gabriel est situé au centre de la Place de la Bourse à Bordeaux. Ce restaurant emblématique bordelais, couronné d'une étoile Michelin en 2021, a été acquis début 2019 par la famille de Bouïard de Laforest, propriétaire du Château Angelus à Saint-Émilion.

Texte : Gigi Riard • Photo : DR

Après l'acquisition du Logis de la Cadène à Saint-Émilion en 2013, c'est tout naturellement à Bordeaux, capitale de la gastronomie et des grands vins, que Stéphanie de Bouïard-Rivoal poursuit, avec Le Gabriel, la diversification et le développement des activités familiales dans le monde de la grande restauration et de l'hôtellerie de charme. C'est à Alexandre Baumard, chef du Logis de la Cadène, étoilé en 2017, que Stéphanie de Bouïard-Rivoal confie la responsabilité de l'ensemble, élargissant ainsi avec audace son champ d'expression.

Dans un élégant immeuble du XVIII^{ème} siècle, Le Gabriel propose, sur quatre étages, un bar offrant des tapas savoureux à partager, accompagnés de cocktails, un bistrot dédié à une cuisine de saison régionale, gourmande et généreuse, une table gastronomique, couronnée d'un macaron Michelin en 2021, baptisée "L'Observatoire", ainsi qu'un espace réservé aux séminaires.

Le Chef Alexandre Baumard, également à la tête de la brigade du Logis de la Cadène à Saint-Émilion, poursuit sa quête d'une cuisine épurée, concentrée gustativement et faisant la part belle aux meilleurs produits de saison qu'il a sélectionnés, avec précision et rigueur chez tous ses fournisseurs locaux, du Pays basque à La Turballe, en Bretagne, en passant par Royan et La Cotinière. «*Ce sont les maraîchers et les poissonniers qui me guident dans l'élaboration des cartes. J'imagine toujours des plats en fonction de ce que les producteurs et la nature nous proposent*» note le jeune chef de 34 ans, Alexandre Baumard, nommé en 2021 «Grand de demain» par Gault & Millau.

Avec une cuisine ancrée dans le terroir, Il revisite les plats classiques de la gastronomie française et les

adapte à sa sensibilité en leur apportant créativité, modernité et finesse, «*J'aime beaucoup le poisson qui, quel que soit le type de cuisson, nécessite une grande précision. Pour les viandes, j'associe trois cuissons différentes dans une assiette : par exemple, des parties d'un agneau ou d'un pigeon seront confites, d'autres rôties minute, et d'autres cuites à basse température*». Alexandre Baumard porte une attention toute particulière à la présentation, fruit de son imagination poétique. Ses plats mettent les sens en éveil. Il offre des compositions savamment ponctuées de mets variés, riches en couleur, avec un jeu de textures, au moyen d'associations et de saveurs nouvelles.

➤ Plus d'infos sur www.bordeaux-gabriel.fr ■

À LA CARTE

CHÂTEAU LA FLEUR DE BOUËRD

Le Château La Fleur de Bouïard est né de la profonde croyance de son propriétaire, Hubert de Bouïard de Laforest, en la richesse des terroirs de Lalande-de-Pomerol. Accompagné de sa fille Coralie et de son directeur technique Philippe Nunes, il a mis son savoir-faire technique et œnologique au service d'une démarche innovante et respectueuse de son environnement.



À la direction du domaine depuis 2014, Coralie de Bouïard-Maillet œuvre pour faire rayonner l'image de Château La Fleur de Bouïard et sa présence à l'international. Grâce à un habillage des vins plus moderne et élégant, et une démarche orientée vers l'événementiel et l'œnotourisme, elle a su insuffler une nouvelle dynamique.

Parmi les vins, le Château La Fleur de Bouïard, assemblé à 80 % de merlot, 15 % de cabernet franc et 5 % de cabernet sauvignon. Le Plus de La Fleur de Bouïard et, dernier né de la famille, Le Lion de La Fleur de Bouïard, issu des jeunes vignes du domaine.

➤ Plus d'infos sur : www.lafleurdebouard.com ■

RENCONTRE AVEC JÉRÔME DURAND

(Une carrière entre la Champagne et Cognac)

Jérôme Durand a rejoint récemment le groupe Arvitis (famille Thiénot) en tant que directeur général de l'une de ses Maisons de champagne, Canard-Duchêne. En Champagne, Jérôme Durand a notamment été directeur marketing et du développement des champagnes Lanson, Besserat de Bellefon, Tsarine et Alfred de Rothschild pendant 4 ans. Il a ensuite pris la direction générale de la société Larsen en 2015.



© Leif Carlsson

«*Je suis fier que l'on me confie la direction de Canard-Duchêne, une des grandes Maisons historiques de la Champagne. Le modèle familial au temps plus long doit permettre de maintenir la belle dynamique, engagée notamment en 2018 lors de la célébration du 150^e anniversaire de la fondation de la Maison et de développer son potentiel*», déclare Jérôme Durand.

➤ Plus d'infos sur : www.canard-duchene.fr ■



Les origines du Château Angelus

L'angélus... L'origine de cette sonnerie assortie d'une prière vient du XV^e siècle. À cette époque, le Pape Calixte III, après la bataille victorieuse du Saint-Empire sur l'armée Ottomane le 21 juillet 1456, ordonna en signe d'action de grâce, que toutes les cloches de la chrétienté sonnent chaque jour le matin, le midi et le soir. Cette prière prit le nom d'angélus. La cloche figurant sur l'étiquette de Château Angelus symbolise cette origine et ces moments de recueillement.

De la Finance à Angelus

[Rencontre avec Stéphanie de Boüard-Rivoal]

En 2012, après une carrière dans la gestion de fortunes à Londres, Stéphanie de Boüard-Rivoal rachète les parts de son père Hubert de Boüard et devient ainsi la première actionnaire du Château Angelus. L'année même où le château est classé Premier Grand Cru Classé "A"*. Dès son arrivée, elle engage la propriété familiale dans une ambitieuse dynamique de développement et de diversification des activités familiales. C'était il y a 10 ans... Depuis, la gamme Angelus s'est étoffée. Outre le charismatique premier vin, le Carillon d'Angelus a su marquer son territoire. Comme Tempo d'Angelus, plus accessible, qui séduit une nouvelle génération d'amateurs de vin. En plus du domaine viticole, Stéphanie de Boüard-Rivoal développe la restauration et l'hôtellerie. Tout d'abord en 2013 à Saint-Emilion, avec le Logis de la Cadène. Puis à Bordeaux, en 2019, avec la reprise du restaurant Le Gabriel. Aujourd'hui, ces tables, sous la houlette du chef Alexandre Baumard, sont toutes les deux étoilées. Son dernier projet aux abords de Bordeaux, la Ferme 1544, s'inscrit dans une démarche environnementale, qui permettra au chef Alexandre Baumard de tracer parfaitement les produits qu'il travaille dans ses restaurants.

Texte : Thibault Reichell • Photos : Thierry des Ouches

**En 2022, Stéphanie de Boüard-Rivoal a pris la décision de sortir du classement de Saint-Emilion.*

QUESTIONNAIRE VIE PRIVÉE

Quelles sont vos principaux traits de caractère ?

Passionnée, exigeante et déterminée.

Vous dites souvent préférer l'analyse, la rigueur et la détermination à l'intuition et l'imagination...

Absolument, mais je laisse toujours une part à l'intuition et à l'émotion. Ces deux sensibilités sont complémentaires, mais je subordonne l'une à l'autre pour parvenir à ce qui me semble constituer un équilibre porteur.

Quelles sont vos sensibilités en peinture ?

L'impressionnisme est un mouvement que j'affectionne particulièrement, Monet et Renoir en particulier.

Si vous étiez un écrivain ?

Albert Londres, qui porte un regard lucide et sans concession sur le monde qui l'entoure tout en portant un intérêt et une affection aussi sincère que considérable à ce dernier.

Que représente pour vous le vrai luxe ?

Décider seule de la manière dont j'occupe mon temps.

Qu'est ce qui surprend les gens chez vous ?

Ma détermination et ma ténacité.

Quelle a été la leçon la plus précieuse de votre carrière ?

Une leçon actionnariale, sous forme d'une trahison dont j'ai eu toutes les peines du monde à contrecarrer les effets.

Comment gérez-vous le stress ou les délais serrés ?

En montant à cheval, en cuisinant ou en lisant.

Que doit susciter pour vous un grand vin ?

Une émotion gustative autant qu'affective. L'alliance du goût et de l'histoire, un équilibre alliant finesse et complexité et procurant un souvenir impérisable.

Si vous étiez une maxime ?

J'aime beaucoup ce bon mot de Talleyrand, qui disait « On dit de moi trop de bien et trop de mal ; je jouis des honneurs de l'exagération », mais s'il fallait réellement choisir une maxime plutôt qu'une citation ce serait celle du refus du renoncement : Dum spiro spero (tant que je respire, j'espère).

Que signifie pour vous l'équilibre travail-vie ?

Une quête permanente, de chaque instant. J'ai le sentiment que nous passons notre vie justement à chercher cet équilibre, qu'on n'atteint que de façon extrêmement fugace.

Une histoire de famille

Au commencement d'Angelus, un vignoble exceptionnellement situé aux portes du village de Saint-Émilion. Puis, au fil des générations, la passion et la détermination de la famille de Bouïard de Laforest ont écrit l'histoire et lui ont bâti un destin à sa pleine mesure. Domaine de 85 ha dont 55 à Saint-Émilion et 27 ha qui constituent le cœur historique de la propriété, Angelus est aujourd'hui un des plus importants vignobles de l'appellation Saint-Émilion.

La famille de Bouïard de Laforest préside aux destinées du Château Angelus depuis 1782. Porté au sommet par Hubert de Bouïard, qui pilota le domaine pendant plus de 30 ans, Angelus est à présent présidé par sa fille, Stéphanie de Bouïard-Rivoal, huitième génération de la famille et troisième femme à diriger le domaine en près de 250 ans. Rencontre avec une femme déterminée, à la fois ancrée dans la tradition et tournée vers l'avenir.

Vous présidez depuis 2012 Château Angelus. Pouvez-vous nous parler de votre vie avant cette date ?

J'ai grandi sur le domaine, aux côtés de mon grand-père et de mon père. Mon enfance a été heureuse et paisible, imprégnée quotidiennement de ce qui émanait de cet endroit, de cette terre. Aussi loin que je me souviens j'y ai toujours été attachée, et ce d'autant plus que je voyais l'attachement profond qu'éprouvaient mon père et mon grand-père pour ce lieu singulier qui était la terre de leurs ancêtres. A un stade assez précoce, je devais avoir 7 ou 8 ans, j'ai manifesté mon souhait de prendre la suite de mon père, ce qui m'a valu quelques sourires, mi-amusés mi-attendris. Cette intention s'est affirmée et affermie au fil du temps, mais j'ai décidé d'avoir une première vie professionnelle loin de la sphère d'influence familiale. J'ai étudié à la faculté d'économie de Bordeaux, puis à l'ESCP-EAP, avant de passer un peu moins d'une dizaine d'années passionnantes à Londres dans la peau d'une banquière épanouie mais qui gardait à l'esprit l'objectif initial : revenir à Saint-Émilion et me consacrer au rayonnement et au développement d'Angelus.

Vous écrivez actuellement un nouveau chapitre de l'histoire d'Angelus avec la construction d'un nouveau chai...

Ce nouvel outil nous permettra de pousser encore un peu plus loin notre quête permanente d'excellence en matière de vinification. Nous repensons notre chai de vinification pour l'adapter à un degré d'exigence extrême, à un travail parcellaire accru, mais aussi au confort de travail de nos équipes, qui est primordial si nous attendons d'elles qu'elles se surpassent pour parvenir à l'excellence que nous visons en toutes circonstances pour Angelus. Vue de l'extérieur l'évolution paraîtra subtile, mais de l'intérieur nous en mesurerons l'impact profond dès la mise en service de ce nouveau chai.

Depuis 1985, votre père Hubert de Bouïard de Laforest, qui a été rejoint par son cousin Jean-Bernard Grenié, a écrit une page importante de l'histoire du Château Angelus. Quel regard portez-vous sur lui ?

Il a porté la propriété à un niveau inédit, en étant précurseur tant en matière de viticulture, que de technologie ou de communication. Ces trois aspects centraux ont permis l'ascension d'Angelus au sommet, en un laps de temps relativement bref. J'ai pour mon père la plus grande admiration et le plus grand respect.

Vous favorisez depuis quelques années des îlots de biodiversité sur votre propriété...

En réalité, l'approche environnementale en cours à Angelus est à l'œuvre depuis maintenant plus de 40 ans, et a été amorcée par mon père selon une analyse rationnelle et de pur bon sens. Mon père vivait sur le domaine avec sa famille, il n'était que logique qu'il se soucie de la qualité de son environnement. Récemment, nous avons amplifié le mouvement, en décidant de nous affranchir des labels en tout genre pour développer un système normatif qui nous soit propre et qui soit spécifiquement adapté à Angelus. Nous avons en effet initié une démarche de conversion en agriculture biologique labellisée pour réaliser en cours de route que ça n'était qu'une première étape, restrictive à notre sens. Nous avons alors décidé d'élaborer notre propre charte, en fonction de nos besoins et ambitions spécifiques.

Les vendanges du millésime 2022 viennent de s'achever.

Ce millésime sera-t-il un millésime d'anthologie ?

De toute évidence, 2022 est un immense millésime. Bien qu'il ne soit pas encore embouteillé, nous pouvons l'affirmer sans le moindre doute. Il rejoindra la liste des millésimes d'anthologie, aux côtés des 1959, 1961, 1982, 1990, 2000, 2005, 2010, 2015, 2016, 2018, 2019 et 2020. A Angelus, il comptera vraisemblablement parmi les 3 ou 4 plus grands millésimes jamais produits par la propriété.

Si vous deviez retenir 5 millésimes d'Angelus, lesquels seraient-ils ?

C'est une question difficile, parce que nos vins évoluent en permanence, et ce qui est grand aujourd'hui le sera peut-être moins demain qu'un grand millésime en cours de vieillissement, un peu monolithique aujourd'hui et grandiose demain. S'il fallait en choisir 5 à déguster au moment où vous me posez la question, je dirais 1959, 1961, 1990, 1998 et 2000. Mais dans l'absolu, en termes de qualité pure, je dirais 1990, 2000, 2010, 2016, 2020 et 2022.

Carillon d'Angelus marche-t-il aujourd'hui dans les pas de son illustre aîné Château Angelus ?

Carillon d'Angelus est désormais un grand vin à part entière, qui n'est plus le second vin d'Angelus mais le fruit de son propre vignoble. Grâce à une mosaïque de terroirs variée et de grande qualité, il est une fidèle expression de Saint-Émilion. L'extraordinaire chai que nous avons construit pour

accompagner nos ambitions pour Carillon permet de magnifier le fruit de ces terroirs remarquables, et d'élaborer un grand vin dont la définition en fait un vin différent d'Angelus, mais pas nécessairement inférieur.

A quel type d'amateurs s'adresse N°3 d'Angelus ?

N°3 d'Angelus s'adresse à une clientèle d'amateurs de vins qui ne sont pas des experts ni des passionnés, et qui recherchent un bon vin à consommer sans avoir à l'attendre 10 ou 15 ans, dont le

prix soit raisonnable et dont l'image traduit une identité et exprime une histoire.

Et concernant Tempo d'Angelus ?

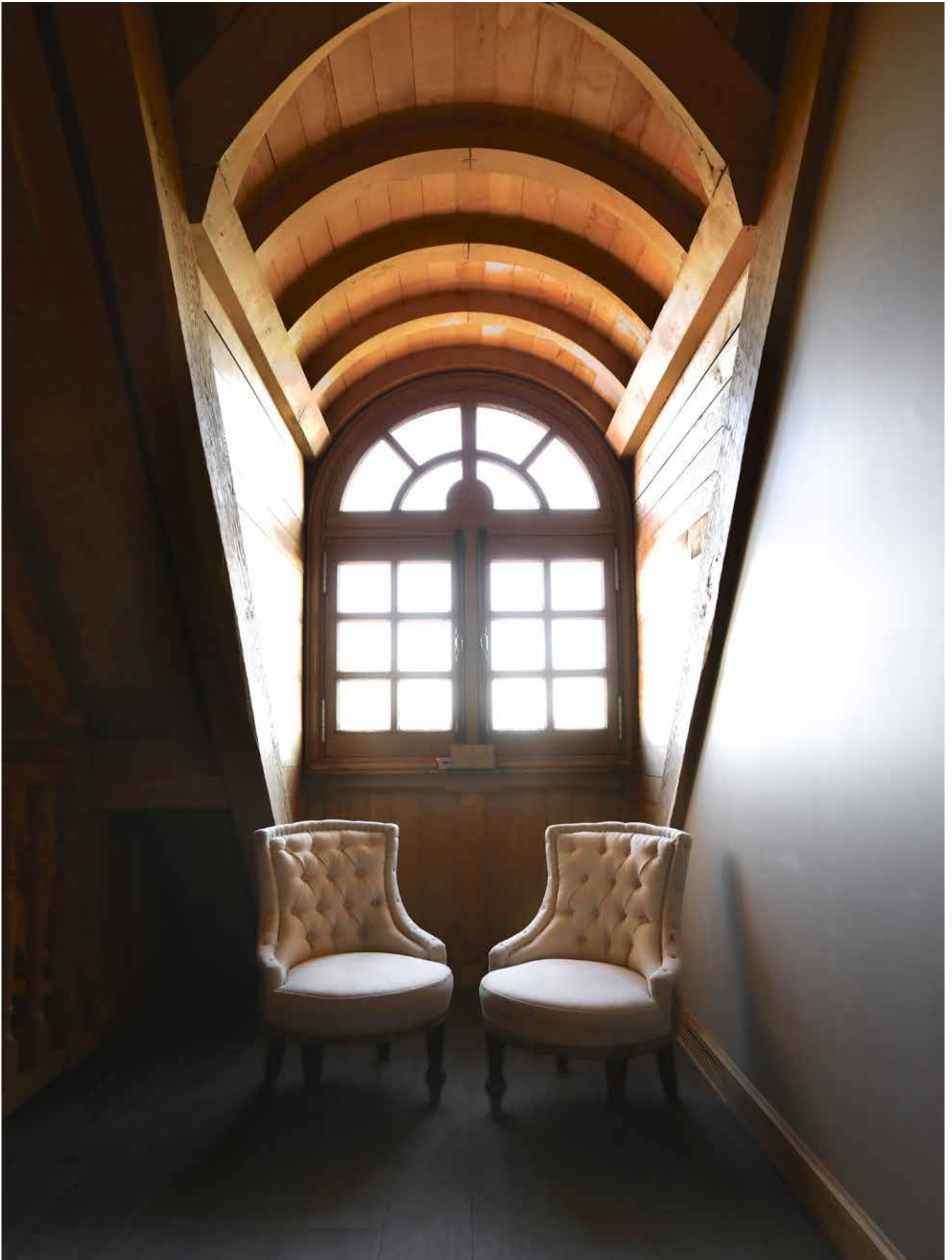
Tempo d'Angelus est une déclaration d'amour à Bordeaux, en même temps qu'un exercice de style et une réponse à ceux qui, bien que le phénomène ait diminué ces derniers temps, considèrent que les bordeaux sont trop chers ou ingrats dans leur jeunesse. Avec Tempo, nous avons voulu offrir un véritable grand vin de Bordeaux à un niveau de prix extrêmement attractif. Rançon du succès, nos vignes produisent bien moins de vin que nous en demandons nos négociants et leurs importateurs, et nous ne pouvons produire que ce que nous donnons nos propres vignes puisque je me refuse à pratiquer l'achat de raisin pour un vin portant notre nom. Ce qui porte le nom d'Angelus ne peut venir que du vignoble d'Angelus.

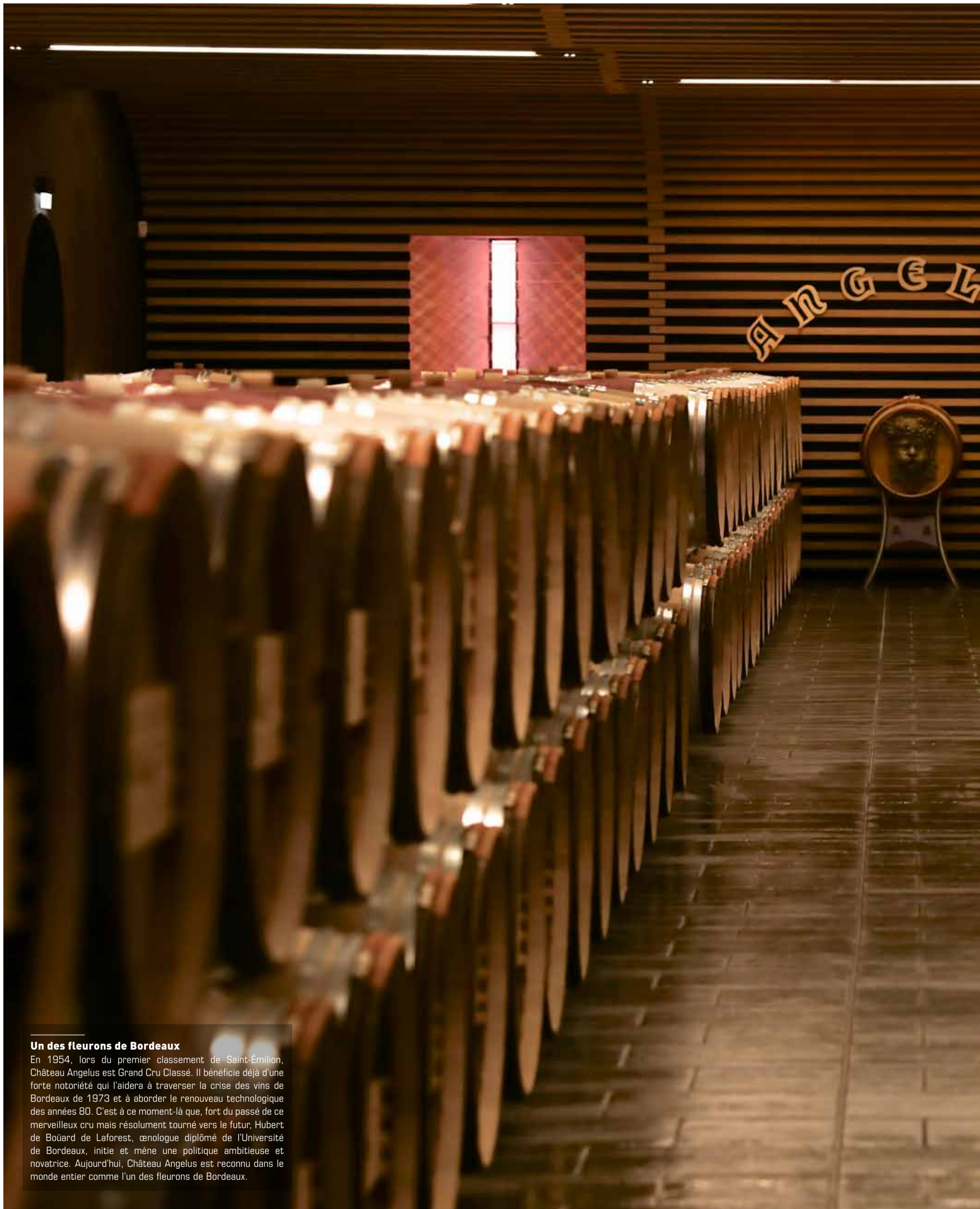
Au sein des activités de votre groupe, vous avez développé depuis votre arrivée en 2012 un pôle hôtellerie-restauration. Quelles étaient vos motivations ?

Nos motivations étaient essentiellement d'ouvrir plus largement notre univers à des amateurs de vin et de gastronomie que nous n'avions, faute de temps et d'infrastructures adaptées au réceptif, pas la possibilité de recevoir à la propriété. Pour vous donner un ordre d'idée nous recevons chaque année entre 2 et 3% des personnes qui nous sollicitent. Ces restaurants permettent à des milliers de personnes de pénétrer notre univers, et de découvrir nos vins comme ceux que nous aimons, à Bordeaux ou ailleurs.

Vous avez à cette époque posé la première pierre de ce projet en faisant l'acquisition à Saint-Émilion du Logis de la Cadène, couronné aujourd'hui d'un macaron au Guide Michelin...

Fondé en 1848, le Logis de la Cadène, le plus ancien restaurant de Saint-Émilion, est devenu au fil du temps une institution courue tant par les visiteurs de passage que par les habitants des alentours.





Un des fleurons de Bordeaux

En 1954, lors du premier classement de Saint-Émilion, Château Angelus est Grand Cru Classé. Il bénéficie déjà d'une forte notoriété qui l'aidera à traverser la crise des vins de Bordeaux de 1973 et à aborder le renouveau technologique des années 80. C'est à ce moment-là que, fort du passé de ce merveilleux cru mais résolument tourné vers le futur, Hubert de Boüard de Laforest, œnologue diplômé de l'Université de Bordeaux, initie et mène une politique ambitieuse et novatrice. Aujourd'hui, Château Angelus est reconnu dans le monde entier comme l'un des fleurons de Bordeaux.





L'angélus sonne pour le Carillon d'Angelus

Au cours des dernières années, l'acquisition de nouvelles parcelles et la construction d'un chai conçu comme un outil technique de pointe ont permis à Angelus de faire bénéficier son « petit frère » Carillon d'Angelus de la pleine mesure qui l'anime depuis toujours dans l'élaboration de son grand vin. Désormais, ce cru est également, à part entière, le fruit de l'alchimie typique d'Angelus entre un terroir, un savoir-faire et une rigueur absolue.





Ce lieu familial intimement lié à l'histoire de la cité m'a séduit, et j'ai mené son acquisition à l'été 2013. Nous avons dès la reprise du lieu adjoint au restaurant un petit hôtel de charme, composé de 5 chambres à l'élégance sobre, imprégnées d'un esprit « campagne chic ». Cette année, une importante phase de travaux viendra donner un nouveau souffle au Logis de la Cadène. L'acquisition du bâtiment adjacent, en 2021, offre la possibilité d'étendre l'établissement, une opération qui va entraîner sa fermeture pendant quelques mois. Le Logis, originellement, était plus une maison d'habitation qu'un restaurant, peu fonctionnel. C'est d'abord la cuisine qui va être déplacée dans le nouveau bâtiment. Nous allons passer de 30 à 70 mètres carrés de plain-pied, alors qu'aujourd'hui la chambre froide et la plonge se trouvent au sous-sol. La réception sera également placée dans le nouveau bâtiment. Nous pourrions ainsi recevoir nos hôtes venus s'installer dans leurs chambres sans qu'ils ne croisent les clients du restaurant attablés en terrasse et qu'ils ne se dérangent mutuellement. En lieu et place de l'ancienne cuisine sera aménagé un salon, où les clients pourront patienter autour d'un cocktail ou d'un verre de champagne avant de s'attabler, et revenir à l'issue de leur repas pour prendre un digestif. Et juste à côté, derrière l'actuel accueil, c'est une cave à fromages qui verra le jour. Enfin, trois nouvelles chambres seront aménagées au-dessus des futures cuisines. Le Logis de la Cadène ouvrira ses portes en mai 2023, paré de ses nouveaux atours.

Qu'en est-il de la Maison de la Cadène ?

Située au 9 de la rue de la Porte Brunet, au cœur du village de Saint-Emilion, à deux pas du Logis de la Cadène, "La Maison de la Cadène" a ouvert ses portes en 2016. Cette belle demeure du 17^{ème} siècle au charme familial, dans l'esprit du Logis de la Cadène, propose 4 suites, des espaces à vivre (bibliothèque, salon, salle à manger), des espaces de détente (billard, jardin) et de bien-être (hammam, sauna, salle de massages). Sur 4 niveaux, avec une vue imprenable sur la cité, la Maison de la Cadène mélange matières, boiseries, parquets anciens, terres cuites et porcelaines à quelques touches contemporaines. Elle allie confort et gastronomie, tous les ingrédients de l'art de vivre à la française.

Assiste-t-on aujourd'hui au renouveau du Gabriel, le restaurant étoilé que vous possédez également en plein cœur de Bordeaux ?

Je ne dirais pas qu'on assiste au renouveau du Gabriel, dont l'histoire est somme toute récente, mais plus simplement à sa montée en puissance après une période de « rodage ». La vocation du Gabriel est d'être une des tables gastronomiques majeures de Bordeaux et de sa région. Je pense, en toute humilité, que c'est déjà le cas à l'heure actuelle et qu'il existe cependant une marge de manœuvre pour que le talent de notre chef s'exprime avec encore plus de justesse.

Vous venez d'acquérir une ferme de 9 hectares. Quel est l'objectif de cette « Ferme 1544 » ?

L'origine du nom 1544, est un hommage à l'arrivée du premier de mes ancêtres à Bordeaux au cours de cette même année, Georges Boüard, qui était magistrat au parlement de Bordeaux. Sa vocation est d'alimenter nos restaurants, ainsi que de recycler les restes de nos restaurants en nourrissant des poules et des cochons. Outre une activité d'élevage nous y pratiquerons également le maraîchage et la pêche, puisque cette ferme se situe au bord de la rivière.

Comment voyez-vous le groupe que vous êtes en train de constituer dans 10 ans ?

Rien n'aura fondamentalement changé, mais nous aurons poursuivi notre développement. Angelus sera toujours, je l'imagine et je l'espère, une marque majeure dans le paysage mondial des grands vins, et aura une production lui permettant, au travers de ses multiples cuvées, une présence substantielle sur tous les marchés. Angelus est une des plus importantes propriétés de Saint-Emilion en termes de superficie et de volumes de production, mais reste dans l'absolu un domaine relativement petit en comparaison des domaines médocains ou californiens, sans parler des maisons champenoises qui peuvent produire des quantités considérables de vins d'une qualité admirable. Ces modèles me paraissent consolider les marques qui s'y adossent. ■

Château Angelus 1945
[le goût de l'histoire]



Meilleur sommelier du monde en 2013, après avoir remporté le titre de meilleur sommelier d'Europe en 2010, Paolo Basso, italien d'origine et suisse d'adoption, parcourt le monde avec ses quatre casquettes : producteur (il produit cinq vins dans le Tessin, dédiés à sa fille Chiara), négociant pour la Suisse,

enseignant dans diverses écoles prestigieuses et consultant, notamment pour Air France, dont il sélectionne les vins. Il a fait halte au Château Angelus pour déguster un millésime exceptionnel, dont il ne reste que deux autres bouteilles précieusement conservées dans les caves du château.

LA DÉGUSTATION DE PAOLO BASSO • MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2013

La robe est assez profonde, d'une belle intensité, rouge grenat avec des reflets tuilés. Au nez, il est important d'attendre que ce vin se révèle. À l'ouverture de la bouteille, il apparaît un peu fermé sur lui-même, mais dès qu'il est servi, je sens des notes de tabac légèrement fumé, puis des notes plus épicées, clou de girofle, cannelle, noix muscade, une touche de balsamique. Monte ensuite comme une odeur d'aiguilles de sapin, un peu de résine ou des notes de feuilles de chêne quand elles tombent à l'automne.

L'important est de prendre son temps. J'ai l'impression d'être un archéologue qui participe à des fouilles et va de découverte en découverte. Déguster un millésime ancien, c'est faire un voyage à travers le temps, ce vin qui a bougé au fil des ans reste vivant et nous donne un plaisir éphémère que l'on gardera pourtant en mémoire. Et ce que l'on déguste, ce n'est pas « un grand vin » mais une grande bouteille, chacune étant unique. Apparaissent toujours au nez, après quelques minutes, des notes fruitées de griottes que l'on trouve généralement dans la jeunesse d'un vin – inhabituelles sur un vin vieux – et même une petite note iodée. C'est assez étonnant.

Ensuite, l'entrée en bouche est très délicate, distinguée et soyeuse. En milieu de bouche, il y a une courbe qui monte

gentiment en intensité, on sent le corps toujours là, la structure et sa belle intégrité, sa solidité, son caractère classique. Un des éléments qui ressort est la fraîcheur apportée par l'acidité : c'est sa colonne vertébrale. Une note minérale témoigne du caractère vivant de ce vin, qui dégage de l'énergie.



En fin de bouche, la structure devient plus délicate et légère, les tanins ressortent, ils prennent une touche plus ferme, se joignent à l'acidité pour créer cette persistance, une fois le vin bu. On voit réapparaître en rétro-olfaction certains arômes savoureux, de petites touches d'épices, de cannelle, de clou de girofle, et même de poudre de cacao. Débouché depuis une heure, dégusté depuis une demi-heure environ, il est arrivé à son sommet avec l'oxygénation et la température dans le verre. Il faut être patient, respectueux, et attendre qu'un

tel vin se livre. Lui a attendu soixante-seize ans, on se doit de lui dédier un peu de temps pour l'apprécier dans toute sa complexité...

En conclusion, je dirais que ce vin est un nectar, mais qu'il faut aussi le déguster de manière intellectuelle : il est le fruit de l'histoire, il témoigne du travail des hommes, avec les moyens de l'époque, lors d'une année exceptionnelle où le millésime a mis les vigneron à l'épreuve (lire aussi "En coulisse").

EN COULISSE

" J'ai ressenti beaucoup d'émotion à ouvrir cette bouteille, reconditionnée en 2018 et sortie de la cave un peu avant la dégustation pour qu'elle remonte en température, rappelle Stéphanie de Boüard-Rivoal. Cela m'évoque un Noël avec mon père, Hubert, et mon grand-père Jacques. Car 1945 est le premier millésime qui suit son retour de captivité en Allemagne. Le vin était composé à l'époque de 40 % de Cabernet Franc. Une très grande année pour le vin, mais très problématique pour les vigneron tant la récolte a été maigre : tout début mai, entre la mort d'Hitler et la signature de l'armistice, un gel violent et agressif s'est abattu sur les vignes, faisant suite à une belle saison donnant des raisins très bien constitués, très concentrés. Le gel a fait une sélection naturelle. Au total, la récolte de 1945 se limite entre un quart et un tiers d'une récolte normale... Ce qui rend d'autant plus précieuse cette bouteille exceptionnelle dégustée avec recueillement et joie. "





Au-delà des Millésimes rares
RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE



99/100
JAMES SUCKLING.COM

96/100
Robert Parker
WINE ADVOCATE

19/20
Jancis Robinson.com

Grand Siècle N°23 en magnum. En allocation.
www.laurent-perrier.com - @ #grandsiecle

Photographe Iris Veighe - Conception LUMA

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.