



Trouver de vieux bourgognes encore disponibles à la vente à la propriété, c'est possible. Cette dégustation exceptionnelle recense de splendides vieux pinots noirs et chardonnays encore en vente auprès des domaines. Et à tous les prix.

DU MILLÉSIME 2003 JUSQU'À 1966 !

Offrez-vous la magie des vieux bourgognes

Par Antoine Gerbelle

Existe-t-il de bons vieux bourgognes encore en vente à la propriété ? Lorsque nous avons lancé cette idée de dégustation – suggérée par l'ami Guillaume Baroin que je remercie –, beaucoup de connaisseurs avec qui nous évoquions le sujet étaient sceptiques. « Si les gens ont encore des vieux vins à vendre, c'est qu'ils sont mauvais », assuraient-ils, avant de conclure : « Et puis, en Bourgogne, de toute manière, il n'y a pas de stock ».

Une récolte de 430 vins

Suite à notre appel d'échantillons, la première bonne surprise fut de récolter 430 flacons ! Deuxième bonne nouvelle : du négociant haut de gamme au domaine renommé, les acteurs majeurs de la Bourgogne ont répondu présent. Troisième et essentielle source de satisfaction, la qualité des vins de 2003 à 1966 que nous avons dégustés répondait comme dans n'importe quelle dégustation à la règle des tiers : un tiers de vins sans qualité dès leur naissance, un tiers de vins moyens ou fatigués et un tiers de vins de grande qualité, voire exceptionnels. La principale dif-

ficulté de cette dégustation était de ne pas enjoliver la notation en jouant sur le privilège de l'âge. Car à être trop indulgent avec les vins âgés, on oublie l'essentiel : dire s'ils sont vraiment bons ! De Chablis au Mâconnais, nous avons rencontré des trésors dans toutes les régions, avec une part plus élevée de vins issus de la Côte de Beaune et une surreprésentation logique des millésimes 2003, 2002 et 2001. Ce qui est intéressant, c'est que les bons vins ont des profils contradictoires. Il y a bien évidemment de grands millésimes de garde avec des vins comme le somptueux chambolle-musigny Les Charmes 1978 de chez Camille Giroud ou le corton 1985 de chez Rapet. Mais il y a aussi des "petits" millésimes, années souvent acides, difficiles à déguster au départ



Bonne nouvelle ! Certains de ces vieux millésimes sont disponibles en magnum.

et qui se révèlent vingt ans plus tard, à l'instar des blancs 1993 de la Côte de Beaune. Ou bien des pinots noirs élaborés à l'ancienne, non égrappés, durs dans leur jeunesse, qui ont du mal à être vendus avec la masse des vins et qui démontrent leur tenue et leur fraîcheur après plusieurs décennies.

Passionnante collection

Chez André Bonhomme, nous avons redécouvert des mâcons blancs magnifiques de vie après plus de trente ans de bouteilles. À Savigny, la collection du domaine Doudet Naudin est passionnante. Le domaine Jean-Marc et Hugues Pavelot, dont les vins jeunes sortent rarement en dégustation, se révèle producteur de vrais savignys de garde. Les méconnus domaines J. Coudray-Bizot, à Beaune, et Potinet-Ampeau, à Meursault, spécialisés dans les vieux vins, nous ont aussi montré des trésors, tout comme les grandes maisons comme Bouchard Père et fils qui a tenu son rang de producteur de grands pinots de garde. Si les participants se sont engagés à ne présenter que des vins dont il leur reste au moins 300 bouteilles, il faut tout de même se hâter, car ces trésors seront bientôt épuisés. ●

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Pour l'appel à échantillons lancé par le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB), producteurs, coopératives et négociants devaient présenter des vins antérieurs à 2003 (2003 inclus), encore à la vente, avec des stocks minimaux de 300 bouteilles ou 150 magnums. Antoine Gerbelle, Guillaume Baroin (dégustateur) et Hervé Bianchi (responsable des dégustations du BIVB) ont dégusté les 19, 20 février et 2 mars 2009 à l'aveugle par appellations, en remontant des millésimes les plus vieux aux plus jeunes. ●

