

≡
Robes de luxe

Quand on aime on ne compte pas,
surtout quand on veut marquer
le coup et se faire plaisir
avec une bonne bouteille

Ophélie Neiman

FLACONS À PRIX D'OR

> **JEAN-LUC ET PAUL
AEGERTER, « GRAND CRU
CLOS-VOUGEOT », 2015**

Depuis le décès de Jean-Luc en décembre 2017, son fils Paul, qui travaillait avec lui depuis 2001, est seul à la barre. Ensemble, ils ont créé des pépites, comme ce clos-vougeot emblématique de l'élégance bourguignonne. **190 €**

> **CHÂTEAU LASCOMBES,
« MARGAUX », 2009**

Ce deuxième grand cru classé de Bordeaux est très moderne : opulent, mûr, gourmand, il fait la danse des sept voiles dans le palais. A boire dès maintenant ou dans les vingt prochaines années. **120 €**

> **CHAMPAGNE EGLY-
OURIET, « BRUT GRAND
CRU TRADITION »**

Ne me croyez pas si vous voulez mais... ce n'est pas cher ! C'est même un super rapport qualité-prix pour ce champagne puissant, complexe, magnifique, façonné par l'un des meilleurs vignerons de tout le vignoble champenois. **59 €**



REIN JANSSEN POUR « LE MONDE »

La scène se passe dans un bar à une heure avancée de la soirée. Un homme proche de la cinquantaine, un verre de vin-lain pinard à la main, discute avec un couple d'à peu près le même âge : « C'est dingue, le prix que vous acceptez de mettre dans une bouteille. Le vin, c'est du vin, non ? » La femme lui répond : « Quelle est la marque de ta voiture ? » « Une BMW. Pourquoi cette question ? » Un amateur de beaux flacons qui dépense une fortune en vin, c'est à peu près comme un passionné d'automobile qui préfère une Mercedes Classe S à une Fiat Panda. Sans offense pour les propriétaires de Fiat Panda, qui y trouvent sûrement leur compte. Tout comme ceux qui ne mettent pas plus de 10 euros dans une bouteille. Les arguments des dilapidateurs sont proches : prestige de la marque, longévité, rareté du modèle, plaisir de la conduite ou de la dégustation. La viticulture et l'œnologie possèdent, malgré tout, quelques variantes avec la mécanique et le design automobile.

Mais d'abord une mise au point : on paye un vin cher... parce qu'on en a envie – et qu'on en a les moyens. Il existe d'excellents vins à moins de 15 euros. Mais, parfois, on veut se faire plaisir : pour un anniversaire, une naissance, des fiançailles, l'officialisation d'un divorce, une promotion, un voisin bruyant qui déménage... bref, pour marquer le coup. Et si vous acceptez d'y mettre le prix, d'autres aussi. Le vin répond à la loi intangible de l'offre et de la demande. De nombreux autres facteurs s'y ajoutent. Le plus évident est le coût de production. C'est le cas des liquoreux, dont les rendements sont dramatiquement bas. C'est le cas des bordeaux élevés dans d'onéreuses barriques neuves. C'est le cas des champagnes, qui sont stockés plusieurs années en cave et nécessitent une série de manipulations. Mais cela ne suffit pas pour justifier un prix de plusieurs dizaines d'euros.

Un vin qui coûte, mettons entre 30 et 100 euros, est le plus souvent issu d'une appellation prestigieuse. Un vin de Margaux, de Saint-Estèphe ou de Saint-Julien, dans le Bordelais ; de L'Hermitage dans le Rhône ; d'Ay ou du Mesnil-sur-Oger en Champagne ; d'un grand cru bourguignon comme chambertin, clos-de-tart, bonnes-mares, richebourg, corton, montrachet... est toujours onéreux. En plus de la réputation, le foncier coûte autour de 1 million d'euros l'hectare, jusqu'à 10 millions pour les plus jolies parcelles de Bourgogne. Ce sont des terroirs historiquement qualitatifs, qui donnent au vin trois caractéristiques majeures : puissance, complexité et potentiel de garde.

Le domaine est un autre facteur. Qu'il soit situé, ou non, sur un terroir viticole distingué, il a été conduit par un vigneron ou une famille avec un tel talent qu'il a atteint un statut quasi mythique. Citons le Clos Rougeard ou le Clos de la Coulée de Serrant dans la Loire, le Domaine Zind-Humbrecht en Alsace, le Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape, le Domaine de Trévallon dans les Alpilles, le Domaine de La Grange des Pères dans le Languedoc, le Château Cheval Blanc à Saint-Emilion ou Château Le Pin à Pomerol pour le Bordelais, le Domaine de la Romanée-Conti à Vosne-Romanée, en Bourgogne. Si certains sont encore abordables en sortie de propriété, ils sont si rares que leur prix peut atteindre plusieurs centaines voire milliers d'euros chez le caviste. Pour une bouteille.

Les prix flambent avec la rareté. Le summum ? Si le vigneron qui a produit ces bouteilles est... mort. Elles deviennent de vrais objets de collection, dont le nombre d'exemplaires encore pleins s'épuise au fil des dîners. Les richebourgs et cros-parantoux d'Henri Jayet, décédé en 2006, battent ainsi tous les records dans les ventes aux enchères : un flacon de 1978 a ainsi dépassé les 50 000 €. Vous êtes tenté ? Le 17 juin, 1064 bouteilles d'Henri Jayet seront mises aux enchères à Genève par le cabinet spécialisé Baghera Wines. Ce sont les dernières encore conservées au domaine. L'événement est déjà surnommé « la dernière vente ». Un marketing bien enrobé qui peut encore gonfler la somme.