

www.vinapogee.com - #vinapogee



Hervé Bizeul, fondateur de ce rendez-vous en 2015, qui nous* a transmis le flambeau, décrit l'origine de cette aventure. L'idée de "Vins Matures" lui est venue lors de Vinexpo 2014. De stand en stand, une évidence : on ne parlait et on ne vendait plus que des vins extrêmement jeunes.

"Le vin ancien, le vin à maturité, le vin assagi, le vin épanoui, le vin que l'on attend, que l'on désire, que l'on espère un jour déguster, le vin acheté parfois par un père ou un grand-père, ce vin là s'était évaporé, personne n'en parlait plus... Le monde du vin s'était lui aussi engagé dans l'incroyable accélération de notre société, dans la vitesse, dans le plaisir immédiat, dans le jetable, dans la dégustation auto-centrée plus que dans la transmission.

Les prétextes chez les vignerons, les cavistes, les restaurateurs, pour justifier cet abandon, ne manquent pas : les impôts, la trésorerie, la demande, la place, les Chinois... On a tout entendu. Tous font, soi-disant, des "vins de garde" mais voilà, plus personne ne les garde réellement pour les présenter au bon moment. Ou alors à quel prix...

Avoir une "cave", déjà, est une coutume très franco-française, un peu belge, à peine suisse. Dans le reste du monde, les maisons particulières ne la prévoient pas, en ville, le prix du mètre carré fait le reste. Pourtant, tous les amateurs le savent, si le vin jeune et son fruit sont irremplaçables, nos plus grands souvenirs, nos émotions mémorables, l'origine même de notre passion, tout cela est bien souvent la conséquence, à table, d'un verre de vin à maturité, de cinq, dix, vingt, trente ans ou plus, d'un itinéraire olfactif et de goûts complexes et évolutifs, de souvenirs lointains, tout ce qu'apporte la plénitude de la maturité."



C'est finalement une idée très moderne, un peu à contretemps, où on valorise le temps passé comme un héritage, comme un témoignage, pour offrir à tous quelque chose d'exceptionnel : du temps !

Il fallait agir. "Le Salon des Vins Matures", devenu Vinapogée, était né.

Vinapogée, un acte militant! Une cause à défendre!

"Gardez-le quelques années....", c'était la phrase préférée des producteurs et des marchands de vins ! Nos pères savaient attendre, caresser du regard ces bouteilles dans leurs caves... pour les ouvrir au bon moment.

A l'heure d'Internet cela a t-il encore un sens ? Tous les vignerons présents à Vinapogée militent pour que leurs vins soient bus à leur apogée.

Vinapogée, c'est une cause que nous défendons, pour le goût, pour la culture, pour nos enfants... Parce que prouver, c'est mieux que promettre... tous les vins présentés à Vinapogée ont été jugés tels par ceux qui les ont élaborés et qui les feront déguster.

Dans cette folle idée nous suivent cette année une grosse poignée de vignerons enthousiastes à l'idée, lors d'une journée rare, de faire goûter des vins de dix ans ou bien plus, directement puisés dans leur cave, et qu'ils présenteront personnellement.



L'ambition de Vinapogée

Devenir le rendez-vous attendu et incontournable de la communauté des amateurs (professionnels comme particuliers) qui partagent la même passion et adhèrent à notre "cause", pendant une "folle journée"!

* À propos

David Hairion, président fondateur de <u>Made in Mouse</u>, agence conseil en communication spécialisée dans le vin, la gastronomie et l'art de vivre (www.madeinmouse.com), **Bernadette Vizioz** (Just Bernadette), fondatrice et ancienne présidente de Vizioz Communication et **Françoise Parguel** (FPCom&Co), ambassadrice.

L'offre Vinapogée

Vinapogée propose à des particuliers amateurs et à des pros (cavistes, sommeliers, journalistes, cuisiniers, œnologues...), le lundi 4 décembre 2017 au Huit Valois (Palais Royal, 75001 Paris) :

- Une **dégustation** exceptionnelle de vins à leur apogée présentés par des vignerons d'exception.
- Des **ateliers** originaux et passionnants.
- Un dîner, sur le thème de la maturité, au restaurant Macéo, à deux pas du Huit Valois.



19 vignerons, 62 vins présentés avec des millésimes allant de 1986 à 2010 et des portos hors d'âge

> A ce jour, la liste n'est pas close (vieux Rhums, vins de Madère, Armagnac, Cognac...). Vous la trouverez actualisée en permanence sur le site www.vinapogee.com

Alsace

Domaine Rolly-Gassmann

- Pinot Noir de Rorschwihr, AOC Alsace, rouge 2003
- Moenchreben de Rorschwihr, Muscat Vendanges tardives, AOC Alsace, blanc 2003
- Pflaenzerreben de Rorschwihr, Riesling, AOC Alsace, blanc 2010
- Riesling de Rorschwihr, Vendanges tardives cuvée Yves, AOC Alsace, blanc 2000
- Rotleibel de Rorschwihr, Vendanges tardives, Pinot Gris, AOC Alsace, blanc 1996
- Oberer Weingarten de Rorschwihr, Sélection de grains nobles, Gewurztraminer, AOC Alsace, blanc 1994

Bordeaux

Clos Haut-Peyraguey

- Clos Haut-Peyraguey, AOC Sauternes, blanc 2003
- Clos Haut-Peyraguey, AOC Sauternes, blanc 2008

Château Guadet

- AOC Saint-Emilion Grand Cru, rouge 2006
- AOC Saint-Emilion Grand Cru, rouge 2008



Château de Reignac

- Grand Vin de Reignac, AOC Bordeaux supérieur, rouge 2009
- Grand Vin de Reignac, AOC Bordeaux supérieur, rouge 2010
- Balthus, AOC Bordeaux supérieur, rouge 2008

Bourgogne

Louis Jadot

- Boucherottes, AOC Beaune Premier Cru, rouge 2008
- Rugiens, AOC Pommard Premier Cru, rouge 2007
- Les Boudots, AOC Nuits-Saint-Georges Premier Cru, rouge 2007

Champagne

Champagne Philipponnat

- Grand Blanc, pur Chardonnay, AOC Champagne, blanc 2007
- Clos des Goisses, AOC Champagne, blanc 2007
- Cuvée "1522", AOC Champagne, rosé 2007

Champagne Pol Roger

- Brut Réserve, AOC Champagne
- Brut Vintage, AOC Champagne, blanc 2008
- Cuvée "Sir Winston Churchill", AOC Champagne, blanc 2006

Provence

Château de Pibarnon

- Château de Pibarnon, AOC Bandol, rouge 2006
- Château de Pibarnon, cuvée Jubilé, AOC Bandol, rouge 2002
- Château de Pibarnon, AOC Bandol, rouge 1995

Roussillon

Domaine du Clos des Fées

- La Petite Sibérie, AOC Côtes du Roussillon Villages, rouge 2008
- Le Clos des Fées, AOC Côtes du Roussillon Villages, rouge 2007
- Vieilles Vignes, AOC Côtes du Roussillon Villages, rouge 2006



Vieilles Vignes, AOC Côtes du Roussillon Villages, blanc 2003

Caves du Roussillon

- Cuvée Hélyos, Cave de l'Abbé Rous, AOC Banyuls, rouge 2002
- Cuvée Héritage, Domaine Vaquer, AOC Rivesaltes Ambré, 1986
- Domaine Lhéritier, AOC Muscat de Rivesaltes, blanc 1998

Sud-Ouest

Vignobles Brumont

- Château Montus La Tyre, AOC Madiran, rouge 2002
- Château Montus XL, AOC Madiran, rouge 1998
- Château Bouscassé Vieilles Vignes, AOC Madiran, rouge 2006

Domaine Cosse Maisonneuve

- Les Laquets, AOC Cahors, rouge 2006
- Les Laquets, AOC Cahors, rouge 2005
- Les Laquets, AOC Cahors, rouge 2002

Mouthes Le Bihan

- Pérette et les Noisetiers, AOC Côtes de Duras, blanc 2005
- Les Apprentis, AOC Côtes de Duras, rouge 2005

Val de Loire

Domaine Charles Joguet

- Les Varennes du Grand Clos, AOC Chinon, rouge 2005
- Clos du Chêne Vert, AOC Chinon, rouge 2006
- Clos de la Dioterie, AOC Chinon, rouge 2006

Vallée du Rhône

Paul Jaboulet Aîné

- Domaine de Roure, AOC Crozes Hermitage, blanc 2005
- La Petite Chapelle, AOC Hermitage, rouge 2009
- La Chapelle, AOC Hermitage, rouge 2003



• La Chapelle, AOC Hermitage, rouge 2006

Chêne Bleu

- Héloïse, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2007
- Aliot, Vin de Pays IGP Vaucluse, blanc 2007
- Abélard, Vin de Pays IGP Vaucluse, rouge 2007

Vieux Télégraphe

- La Crau, AOC Châteauneuf-du-Pape, blanc 1999
- La Crau, AOC Châteauneuf-du-Pape, rouge 1999

Espagne

Terra Remota

- Caminante, DO Empordà, blanc 2008
- Clos Adrien, DO Empordà, rouge 2008
- Usted, DO Empordà, rouge 2008

Portugal

Taylor's

- Reserve Tawny 325th Anniversary, Porto
- Tawny 20 ans d'âge, Porto
- Porto, Vintage 1985
- Porto, Single Harvest 1966



Date et horaires

Le public sera accueilli le lundi 4 décembre 2017 de 11H00 à 19H00

- Entrée pour la dégustation : 30 euros TTC.
- L'inscription à un Atelier donne droit à une entrée gratuite pour la dégustation.
- Gratuit pour les professionnels.
- Le lundi, des Ateliers toute l'après-midi
- Le lundi soir, dîner au Macéo sur le thème "hommage au temps" à partir de 20h

Lieu: le Huit Valois

Un grand espace blanc, parquet de bois blond, de la lumière du jour, un espace « écolo » avec des cuisines, des salles pour les Ateliers...

Huit Valois

8, rue de Valois 75001 Paris www.huitvalois.paris

Plan

Lien Google pour localiser le lieu de l'événement, le Huit Valois. https://goo.gl/maps/bdgbSrDjBa62



Accès

Métro

Lignes 1 et 7, station "Palais Royal - Musée du Louvre"

Bus

Lignes 21, 67, 69, 72, 74, 76, 81, 95. Arrêt "Louvre-Rivoli"

Voiture

Parking Indigo, 14 rue Croix des Petits Champs Parking du Louvre, 1 rue de Marengo Parking Pyramides, 15 rue des Pyramides

Les ateliers de Vinapogée

Le lundi après-midi, au Huit Valois, nous vous proposons 8 ateliers d'une petite heure, 20 personnes maxi, une parenthèse avec des pros pour découvrir les mystères du vin et de sa maturité : révélations !

> Attention, le prix des ateliers comprend l'accès à la dégustation (valeur 30 euros TTC).

Atelier 1 | Vinapogée 2017

Lundi 4 décembre 2017, 14H

Descente verticale de nobles pinot noir et chardonnay

• Intervenants : Manuel Peyrondet et Vincent Dureuil

• Tarif: 50€ TTC

• Nombre de places : 20

Manuel Peyrondet (meilleur sommelier de France 2008 et MOF Sommelier 2011, président de Chais d'œuvre) et Vincent Dureuil (vigneron à Rully, Domaine Dureuil-Janthial) proposent une dégustation commentée des vins de Vincent à différents âges. Une manière très directe de comprendre le vieillissement et la maturité.



Atelier 2 | Vinapogée 2017 Lundi 4 décembre 2017, 14H

Premières maturités

• Intervenant : Luc-Marie Michel

• Tarif: 50€ TTC

• Nombre de places : 20

Luc-Marie Michel, vigneron à Corconne (AOC Pic-Saint-Loup), a réalisé son premier millésime en 2005. Il est sur le chemin d'observer, d'apprendre, d'évoluer. Il commentera quelques uns de ses vins (fleuve amour, ikebana, nuit d'encre...), sur quelques millésimes, et s'attachera à parler de son expérience avec le temps, avec l'évolution des vins, avec l'idée de maturité.

Atelier 3 | Vinapogée 2017

Lundi 4 décembre 2017, 15H

Descente verticale de Cahors

• Intervenant : Matthieu Cosse

• Tarif: 50€ TTC

• Nombre de places : 20

Matthieu Cosse, vigneron à Cahors, présente à la dégustation plusieurs millésimes de la cuvée 100% Malbec qu'il confectionne depuis 1999 sur une terrasse du Lot avec Catherine Maisonneuve : Les Laquets. Il reviendra sur les conditions des millésimes, les évolutions de l'élevage et partagera sa vision de la maturité du vin.

Atelier 4 | Vinapogée 2017 Lundi 4 décembre 2017, 15 H

Maury for ever

• Intervenant : François Audouze

• Tarif: 65€ TTC

• Nombre de places : 18

François Audouze, collectionneur de vins anciens et organisateur de dîners d'exception avec des vins rares et anciens, offre à la dégustation de très belles bouteilles de Maury (Pyrénées-Orientales) de sa cave : 1937, 1959, 1997 et les commente bien sûr !



Atelier 5 | Vinapogée 2017 Lundi 4 décembre 2017, 16 H

Dégustation de Champagnes fins sur fromages à croûte fleurie

• Intervenants : Surprise et Bernard Antony

• Tarif: 50€ TTC

• Nombre de places : 20

Surprise commente 3 grands champagnes et propose des accords avec des fromages à croûte fleurie sélectionnés par Bernard Antony, l'éleveur de fromages qu'on ne présente plus non plus. Un exercice subtil et raffiné.

Atelier 6 | Vinapogée 2017 Lundi 4 décembre 2017, 16 H

Surprises en Champagne

• Intervenant : Charles Philipponnat

Tarif: 55€ TTC

• Nombre de places : 20

Charles Philipponnat, de la maison de Champagne éponyme, nous invite à découvrir 3 millésimes surprises. A maturité bien sûr ! Ce sera une belle occasion de comparer, apprendre, comprendre... de voir comment les bulles et les arômes évoluent avec le temps. De (re)découvrir que le Champagne est l'ami du temps.

Atelier 7 | Vinapogée 2017 Lundi 4 décembre 2017, 17 H

Remonter le temps au Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes)

• Intervenant : François Audouze

• Tarif: 65€ TTC

Nombre de places : 20

François Audouze, collectionneur de vins anciens et organisateur de dîners d'exception avec des vins rares et anciens, offre à la dégustation des flacons du célèbre Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes) de sa cave : 1926, 1964 et 1996 et les commente bien sûr !



Atelier 8 | Vinapogée 2017 Lundi 4 décembre 2017, 17 H

Spiritueux rares et grands chocolats

• Intervenant : Régis Hardouin-Finez et Christophe Berthelot

• Tarif: 60€ TTC

• Nombre de places : 20

Régis Hardouin-Finez, fondateur de Spirits&Emotions by Le Vin Partagé, expert et passionné des saveurs, propose une dégustation exceptionnelle de spiritueux rares, originaux, à leur apogée : Cognac Hine Fine Champagne Early Landed 1984/1986/1987, Whisky Glen-Moray 1994 21 ans de chez Berry Bross, Calvados Roger Groult Réserve Ancestrale et Rhum Caroni Vélier 1996 21 ans. Un très bel accord sera proposé pour chaque spiritueux, avec les fantastiques chocolats rares issus des grands crus de Christophe Berthelot (L'Atelier C).

Le dîner au Macéo, "hommage au temps"

Un dîner est organisé le lundi soir au restaurant Macéo, à deux pas du Huit Valois. Ode à la gourmandise autour de produits frais et maturés. L'occasion de (re)découvrir que le temps fait bien les choses. Jambon, huile d'olive, foie gras, les meilleures viandes de bœuf anglaises ou encore fromages deviennent de vrais délices et s'accordent divinement bien avec les vins à leur apogée.

Le Macéo

15, rue des Petits-Champs - 75001 Paris - Tél. 01 42 97 53 85



Menu Hommage au temps et à ses bienfaits

- Jambon ibérico Bellota superior reserva "Don Agustín" 36 mois
 - Terrine de foie gras de canard cuit très lentement par Michel Dussau de La Table à Agen
- Huiles d'olive de la famille Hugues (Moulin Castelas aux Baux-de-Provence), les toutes nouvelles, le fruité vert et les olives maturées
 - Exceptionnelles viandes de bœuf "Vintage Select" de deux âges accompagnées des pommes de terre "tapées" de Fabien
 - Comté de deux âges élevés par Bernard Antony
 - Tarte fine aux pommes caramélisées du verger

Les vins qui accompagneront le repas...

Champagne Philipponnat • Clos des Goisses "L.V.", AOC Champagne, blanc 2000 • Clos Haut-Peyraguey • Clos Haut-Peyraguey, AOC Sauternes, blanc 1999 • Paul Jaboulet Aîné • "Chevalier de Sterimberg", AOC Hermitage, blanc 2012 • "Saint Pierre", AOC Cornas, rouge 2005 • "La Chapelle", AOC Hermitage, rouge 2001 • Clos de Fées • "La Petite Sibérie", AOC Côtes du Roussillon, rouge 2009 • Château de Pibarnon • AOC Bandol, rouge 2001 • Caves du Roussillon • Cuvée Hélyos, Cave de l'Abbé Rous, AOC Banyuls, rouge 2002 • Cuvée Héritage, Domaine Vaguer, AOC Rivesaltes Ambré, blanc 1986 • Domaine Lhéritier, AOC Muscat de Rivesaltes, blanc 1998 • Terra Remota • Usted, DO Empordà, rouge 2008 • Cosse & Maisonneuve • Les Laguets, AOC Cahors, rouge 2005 • Château Guadet • AOC Saint-Emilion Grand Cru, rouge 1998 • Vieux **Télégraphe** • La Crau, AOC Châteauneuf-du-Pape, rouge 1999 • **Domaine Charles Joquet** • Les Varennes du Grand Clos, AOC Chinon, rouge 2005 • Clos du Chêne Vert, AOC Chinon, rouge 2006 • Clos de la Dioterie, AOC Chinon, rouge 2006 • Champagne Pol Roger • Cuvée "Sir Winston Churchill", AOC Champagne, blanc 2006 • Château de Reignac • Grand Vin de Reignac, AOC Bordeaux supérieur, rouge 1999 • Chêne Bleu • Château Montus • Rolly-Gassman • Louis Jadot • Taylor's...



Les Partenaires



La promesse : "Permettre à nos clients de dénicher des flacons rares et faire des découvertes, à bon prix". Ce qui ne peut que plaire à tous ! Et particulièrement à ceux qui défendent la cause que nous partageons à Vinapogée. Le catalogue est très fourni en grands noms (Pétrus, La Romanée-Conti...), en millésimes rares (1982, 1945...), en grands formats (86 double magnums...), en primeurs. Depuis 2001, iDealwine propose deux types de vente : des enchères 100% on-line organisées deux fois par mois, issues des belles caves d'amateurs expertisées par nos experts ; et un service d'achat direct, des ventes à prix fixe en provenance de 400 domaines auprès desquels iDealwine s'approvisionne et, pour les cuvées les plus rares, négocie des allocations. Ces ventes thématiques se succèdent sur le site.

www.idealwine.com



Un abonnement intelligent concocté par Manuel Peyrondet, un sommelier hors pair, acquis à la cause des vins matures ! Un abonnement Chais d'œuvre vous permet de vous constituer la plus belle des caves, en vous abonnant à un coffret mensuel, ou en prenant la carte membre. L'abonnement vous permet de recevoir chaque mois un coffret de 2 ou 3 bouteilles différentes, sélectionnées par Manuel. Mais il vous offre bien plus encore ! Votre coffret mensuel comprend également : l'accès à 3 Ventes Flash hebdomadaires, sélections exclusives accessibles depuis votre espace membre ; l'accès aux soirées de dégustation organisées dans l'atelier à Paris ou dans des lieux prestigieux, et réservées aux membres, pendant lesquelles Manuel Peyrondet fait découvrir de nouveaux vins ; et bien d'autres avantages...





Après avoir vécu quinze ans aux Etats-Unis, dans la vaste plaine de l'Arizona, leur accent du Midi n'a pas pris une ride! Catherine et Jean-Benoît Hugues décident de revenir aux sources. Ils renouent avec leur terre provençale pour se consacrer à leur passion : l'olivier. L'histoire de Castelas commence en 1997 par un coup de cœur pour de vieux oliviers plantés versant sud-Alpilles au lieu-dit Castelas. Aujourd'hui, le Domaine Castelas produit de l'olive sur 45 hectares en Appellation d'Origine Protégée (AOP) de la Vallée des Baux-de-Provence et 65 hectares en Plaine de Crau. C'est dans le moulin situé au pied du Château des Baux que Catherine et Jean-Benoît allient savoir-faire, passion, riqueur, technique et toute leur sensibilité d'oliverons pour donner naissance chaque année à des huiles d'olive d'une grande puissance. Vous retrouverez dans leurs huiles de caractère le terroir des Alpilles, les variétés d'olives (Salonenque, Aglandau, Grossane et Verdale) typiques de l'AOP et le tour de main du moulinier. Et pour Vinapogée, on a la grande chance de pouvoir déguster des huiles toutes nouvelles, fraîches du moulin...

www.castelas.com



Tonton Michel fait un très grand foie gras. Une histoire de temps et de patience. Il l'expédie partout en France en 24H avec Chronofresh, sous vide. Vous redécouvrirez la vraie saveur du foie gras, préparé par un chef Gascon. Fils de producteurs de canards gras, Michel Dussau a remis au goût du jour, grâce à des techniques nouvelles, une recette familiale de sa région natale des Landes. Ce foie gras confit est sa signature. Sa méthode de cuisson naturelle et douce permet de restituer les arômes les plus subtils du foie gras de canard du sud-ouest, tout en lui gardant une finesse de texture exceptionnelle...

www.la-table-agen.com



JEAN-LUC POUJAURAN

Il est "notre" artisan secret. Celui dont nous mangeons le pain ici ou là, sans savoir que ce formidable boulanger le signe. Il démarra en 1975, a la plus belle des boutiques et la plus chic des clientèles, rue Jean Nicot, dans le 7e. A vendu sur un coup de tête à (l'excellent) Stéphane Secco, et fait désormais du "demi-gros". Livre plus de 280 tables différentes dans Paris, fabrique une dizaine de variétés. Son gros de campagne, sa baguette craquante, son "figues et noix" sont quelques uns de ses produits signatures. Ce natif de Mont de Marsan fidèle au pays basque est aussi un as du cannelé à la bordelaise comme du gâteau basque à la crème "rhumée". Il nous fait l'amitié de participer à Vinapogée 2017. jean-luc.poujauran@wanadoo.fr



Tous les verres et carafes de Vinapogée 2017 sont fournis par la maison Riedel. Riedel est une entreprise autrichienne spécialisée dans la fabrication de verres à vin en cristallin. L'entreprise a été fondée en 1756 et son siège social se situe à Kufstein en Autriche. Cette entreprise familiale autrichienne est une référence dans le monde de la dégustation de vin. Elle a été l'une des premières à proposer un éventail de verres répondant chacun à la diversité aromatique des cépages. Claus J. Riedel fut en effet l'un des premiers à reconnaître que le bouquet, le goût et l'équilibre du vin dépendent de la forme du verre.

www.riedel.com/fr





Ils ont concocté le dîner de Vinapogée 2017 sur le thème "Hommage au temps". Macéo au Palais Royal, au quotidien, vous offre une cuisine inventive et moderne dans un site classé au cœur de Paris. Un cadre élégant, confortable et convivial à deux pas de ses merveilleux jardins, pour un tête-à-tête ou un déjeuner d'affaires au calme. La cuisine du Macéo, inspirée uniquement des produits de qualité et de saison, est fraîche, spontanée et légère. La carte des vins, élaborée par Mark Williamson, passionné depuis plus de 30 ans par les terroirs et cépages de France et d'Europe, n'est pas en reste. Une cave de 10.000 bouteilles, riche en vins aux tarifs démocratiques, vous attend.

www.maceorestaurant.com



L'équipe des épicuriens

Relation médias et communication

Bernadette Vizioz, Tél. 06 11 36 87 22, bernadettevizioz@gmail.com

Organisation, Made in Mouse

David Hairion, Tél. 06 08 28 05 68, dhairion@madeinmouse.com

Ambassadrice

Françoise Parguel, Tél. 06 08 18 85 10, françoise.parguel@icloud.com

En savoir plus

Acheter son entrée pour la dégustation, s'inscrire à un atelier, au dîner...

www.vinapogee.com #vinapogee



Ils parlent des vins à leur apogée, on a aimé...

"J'ai une belle cave. Principalement constituée d'anciens millésimes. Je suis arrivé à un âge où l'on ne plante plus de jeunes arbres, où l'on n'a plus de plaisir à boire des vins jeunes. Je me concentre donc sur les vins vieux. J'ai de vieux Lynch-Bages, des grands-échezeaux, j'ai surtout le privilège de détenir des Haut-Brion 1953 et quelques rares Pétrus 1929. Peut-être sont-ils finis? Cela ne me tourmente pas. J'aime être surpris en ouvrant une bouteille. Sans surprises, la vie devient vite ennuyeuse. L'an passé, j'ai ouvert une vénérable romanée-conti qui n'avait pas survécu aux années, je lui ai rendu hommage. En réalité, j'aime l'aspect éphémère d'un vin, sa fragilité, sa dimension mortelle. Lorsque je bois du vin, je voyage dans le goût, dans la France, dans l'Histoire. C'est unique. Et pour les déguster, je ne me fie qu'à mon instinct. Je n'écoute guère les conseils!"

Pierre Bergé, interviewé par la Revue du Vin de France, 2016



[L'Apogée]. "C'est la période optimale pour déguster un vin. Cette période se compte en années après la mise en bouteille du cru. Mais comme le vin est un produit vivant sensible à son environnement de conservation, cet apogée est donné pour une bouteille conservée dans une cave à température et hygrométrie constantes. À l'origine, la notion d'apogée appartient au domaine de l'astronomie ; elle fut ensuite assimilée au point le plus haut de l'évolution de toute chose. Fort logiquement, après la période d'apogée vient une phase de déclin."

Pierre Casamayor, professeur d'ampélographie, journaliste, immense dégustateur...

"Hervé Bizeul, le vigneron du Clos des Fées, a eu l'idée de rassembler un groupe de 15 vignerons pour présenter à un public d'amateurs des vins qui sont prêts à boire et non pas les vins qui sont habituellement mis sur le marché. J'ai évidemment applaudi cette initiative tant je suis triste que les amateurs boivent des vins qui ne sont pas encore formés, comme s'ils mangeaient des fraises vertes au lieu de rouges. (...). Le



public présent à ce rendez-vous des vins matures est un public averti et ouvert. Les discussions que j'ai eues avec les uns et les autres sont marquées par l'amour du vin et du bon vin. Vive les vins matures."

François Audouze, collectionneur de vins anciens et organisateur de dîners d'exception avec des vins rares et anciens, février 2017