

## Le 22 mai 1987... et aujourd'hui ???

Dans un monde où l'information est très souvent douteuse, où les « experts » autoproclamés pullulent, il est bon de pouvoir se fier à de véritables compétences. Aussi, avant de suivre tel ou tel gourou, renseignons-nous sur son passé de dégustateur.

Vous trouverez ci-joint, retrouvé dans nos archives, un extrait du compte rendu de la dégustation verticale de Petrus (1926-1976) tenue le 22 mai 1987. Vous y noterez la présence de notre cher Eric Verdier qui, alors âgé de 22 ans, figurait déjà parmi les plus grands dégustateurs du monde !

Que dire, 26 ans plus tard, sinon que son parcours exceptionnel (fait de travail et d'exigence permanente de qualité) a confirmé le jugement d'alors, statistiquement fondé, de Jacques Luxey, créateur du mythique « Grand Jury » à son égard : « le dégustateur le plus proche de la moyenne des notes de ce panel », c'est à dire le plus fiable.

Mais que dire aussi de l'absence aujourd'hui d'événements comparables ? Jacques Luxey n'a pas fait d'émules et, pauvres consommateurs, nous ne disposons plus des résultats indiscutables de dégustations collectives des meilleurs professionnels, y compris pour les plus grands vins (ou réputés tels...).

Aussi, puisqu'il nous faut faire confiance à l'expertise individuelle, choisissons le meilleur, le plus fiable, aujourd'hui comme hier, celui qui, fait rare, n'a pas d'intérêt matériel à défendre : le Directeur de notre Comité de Dégustation, Eric Verdier.

Jean-Claude Enjalbert  
Président de Culture & Goût



**DEGUSTATION DE CHATEAU PETRUS (1926-1976)  
ERIC VERDIER le 22 MAI 1987**

LE 22 MAI 1987

UNE PREMIERE MONDIALE A LA C.C.I.P.

UNE DEGUSTATION VERTICALE DU CHATEAU PETRUS (1926 – 1976)

Déterminer parmi un demi siècle des grands millésimes du vin le plus convoité du monde ceux qui aujourd'hui procurent le plus grand plaisir gustatif. Tel était l'objectif des organisateurs de cette manifestation.

Sous la présidence de Philippe CLEMENT l'Ecole Supérieure de Cuisine Française a accueilli près de 40 dégustateurs mondiaux choisis parmi les membres les plus compétents du Grand Jury de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris fondé par Jacques LUXEY et les personnalités françaises et étrangères très représentatives du monde du vin.

Michel HENON, du Club vinophile de conseil France a réuni et financé en deux exemplaires plus de 20 millésimes de ce cru prestigieux (1926, 28, 29, 45, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 54, 55, 58, 59, 61, 62, 64, 66, 67, 70, 71, 75, 76), certaines bouteilles ayant franchi des océans.

Les résultats proclamés dans la Salons de la Chambre ont été traités sur ordinateurs grâce au programme mis au point par Jean Ameil.

22 mai 1987

## LISTE DES DEGUSTATEURS

- Jean - Claude BERROUET (F)
- Albert BOGE (F)
- Jean BOIVERT (F)
- Clive COATES (G.B.)
- Michel DOVAZ (CH)
- Patricia GALLAGHER (U.S.A.)
- Jo GRYN (B)
- Gérald HEIM de BALSAC (F)
- Yves LALONDRELLE (F)
- Bertrand LE GUERN (F)
- Georges LEPRE (F)
- Sacha LICHINE (U.S.A.)
- Edmund PENNING ROWSELL (G.B.)
- Muriel de POTEX (CH)
- David RIDGWAY (G.B.)
- Alain SEGELLE (F)
- Peter THUSTRUP (S)
- Eric VERDIER (F)
- Robert VIFIAN (F)
- Serge BERRY (F)
- Jacques BOISSENOT (F)
- Stephen BROWETT (G.B.)
- Alain DELFOUR (F)
- Jean - Michel FERRANDEZ (F)
- Didier GAURY (F)
- Daniel HALLEE (F)
- Hugh JOHNSON (G.B.)
- Marc LAUNAY (F)
- Jean LENOIR (F)
- Alexis LICHINE (U.S.A.)
- David MOLYNEUX - BERRY (G.B.)
- Michèle PIGNARRE (F.)
- Jacques PUISAIS (F)
- Anne ROMILLAT (F)
- Steven SPURRIER (G.B.)
- Ruth TILGAARD (DK)
- Freddy VIFIAN (F)

## LE "GRAND JURY" DE LA CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE PARIS

Fondé en 1981 par Jacques LUXEY assisté de Georges LEPRE et Jean-Luc POUTEAU, deux des meilleurs chefs sommeliers de France et Pierre REMANDE, Directeur de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française, le "Grand Jury" était composé à l'origine des vingt cinq plus grands dégustateurs-sommeliers parisiens dont presque tous les lauréats du concours bi-annuel du "Meilleur Sommelier de France".

Le groupe s'est depuis étendu, puisqu'en font partie aujourd'hui des journalistes et des écrivains spécialisés en oenologie, des restaurateurs et des cavistes, des responsables de cours de dégustation et quelques grands connaisseurs non professionnels. Plus de cent vingt dégustateurs ont déjà participé aux soixante trois dégustations réalisées à ce jour.

Une organisation extrêmement rigoureuse à tous points de vue et des innovations qu'il faut souligner :

- Table individuelle pour chaque dégustateur,
- Ordre différent dans la succession des vins,
- Extrapolation à l'apogée de tous les critères jugés,
- L'organisateur n'effectue que la prédégustation afin de pouvoir se consacrer entièrement au contrôle des opérations et à l'assistance aux participants,
- Traitement informatique des résultats, avec calcul de tous les écarts-types, harmonisation des notes pour les rendre comparables, élimination des notes erratiques, classement des dégustateurs et élimination des plus mal placés, classement final des vins. (Voir fiche gestion informatique de dégustations)

Toutes les dégustations du "Grand Jury" sont analysées et commentées dans la collection de livres de Jacques LUXEY "LES DEGUSTATIONS DU GRAND JURY" dont les trois premiers volumes sont déjà parus, le quatrième vous étant présenté aujourd'hui dès sa sortie en librairie. Les deux premiers existent en anglais, le troisième est en chantier.



Didier BUREAU  
LE MERIDIEN



Yves LALONDRELLE  
LE RAMPONNEAU



Georges LEPRÉ  
LE RITZ



Michel DESROCHES  
LE GRAND MONARQUE



Eric VERDIER  
E. V. DIFFUSION



David RIDGWAY  
LA TOUR D'ARGENT



Robert VIFIAN  
TAN DINH



Marc LAUNAY  
LE BERKELEY



Didier GAURY  
LA TOUR D'ARGENT



Jean-Michel MONTAGU  
LUCAS CARTON



Alain SEGELLE  
DECOUVERTE DU VIN



Daniel HALLÉE  
L'CENOTHEQUE



Dominique DEROZIER  
LUCAS CARTON



Pierre PAILLARDON  
LES TROIS MARCHES

Jacques Luxey

# LES DEGUSTATIONS DU GRAND JURY

VOLUME 5

- LE CHATEAU PETRUS (1926-1976)
- LES GRANDS BORDEAUX ROUGES 1979,  
BLANCS 1982
- LES GRANDS SAUTERNES 1979 ET 1980
- LES GRANDS CHAMPAGNES 1979

- Mieux connaître
- Mieux acheter
- Mieux conserver
- Mieux déguster

les grands vins



Jacques Luxey

☎ (1) 39.69.68.86

## CHAPITRE I

# *Le Château Pétrus* de 1926 à 1976

**Dégustation du 22 mai 1987**

Trente-sept dégustateurs : Jean-Claude BERROUET (Œnologue des Ets J.-P. MOUEIX), Serge BERRY (Les Trois Marches), Albert BOGÉ (Négociant), Jacques BOISSENOT (Œnologue), Jean BOIVERT (Château Les Ormes Sorbet), Stephen BROWETT (Négociant G.B.), Clive COATES (M.W. \*, Journaliste G.B.), Alain DELFOUR (Courtier), Michel DOVAZ (Journaliste-Écrivain), Jean-Michel FERRANDEZ (Œnologue), Patricia GALLAGHER (Académie du Vin), Didier GAURY (La Tour d'Argent), Jo GRYN (Journaliste), Daniel HALLEE (L'Énothèque), Gérard HEIM de BALSAC (Courtier-Juré), Hugh JOHNSON (Écrivain G.B.), Yves LALONDRELLE (Le Ramponneau), Marc LAUNAY (Le Berkeley), Bertrand LE GUERN (Grand Connaisseur), Jean LENOIR (Le Nez du Vin), Georges LEPRÉ (Le Ritz), Alexis LICHINE (Écrivain-Viticulteur), Sacha LICHINE (Viticulteur), David MOLYNEUX-BERRY (M.W., Expert de Sotheby's G.B.), Edmund PENNING-ROWSELL (M.W., Journaliste G.B.), Michèle PIGNARRE (Dégustatrice), Muriel de POTEX (Journaliste), Jacques PUISAIS (Œnologue-Écrivain), David RIDGWAY (La Tour d'Argent), Anne ROMILLAT (École de Dégustation), Alain SEGELLE (C.I.D.D.), Steven SPURRIER (Négociant, Académie du Vin), Peter THUSTRUP (Négociant), Ruth TILGAARD (École danoise du Vin), Éric VERDIER (Négociant), Freddy et Robert VIFIAN (Tan Dinh).

Huit nationalités étaient représentées.



Pierre CADILLON.

\* M.W. : Master of Wine, Grande-Bretagne.



Pierre CADILLON

### 1. CHÂTEAU PÉTRUS 1961.

81,38/100

«Nez très riche, ample, généreux et fauve, marqué par la truffe fraîche. Richesse, longueur, harmonie. Vin parfait. Pétrus modèle» (M. DOVAZ). «Vin gigantesque» (M. DELFOUR). «Robe magnifique. Maturité parfaite. Incroyable nez de truffe noire, résine, fleurs, miel, pain d'épice. La perfection. Vin charmeur, massif, charnel, exceptionnel, envoûtant, ensorceleur. On le subit. Puissance, distinction, complexité aromatique, équilibre. Tout y est. C'est la première fois que j'ai envie de finir mon verre en dégustation» (M. F. VIFIAN). «Magnificence du nez. La truffe noire du Périgord dans toute sa splendeur. Un de mes plus grands vins à inscrire dans ma mémoire dans la case des trésors. C'est un vin œuvre d'art» (M. GRYN). «Vingt ans devant lui» (M. VERDIER). «Vermer» (M. LEPRÉ). «Un plaisir, un régal, une merveille. Pétrus quoi!» (M. LAUNAY).

Même s'il n'est pas encore tout à fait historique, il s'agit bien d'un monument. Ce n'est d'ailleurs pas le seul, comme nous allons le voir.

### 1. CHÂTEAU PÉTRUS 1971.

81,36/100

Les deux centièmes de point étant sans signification, on peut le dire *ex aequo* avec le sublime 1961, ce qui est une performance à souligner.

«Nez très présent remarquable. Merlot marqué très mûr et très sain. Belle attaque très solide. Astringence de bon aloi. Prolongement remarquable d'une fermeté sans faille. A attendre. Berlioz» (M. LEPRÉ). «Une merveille d'équilibre» (M. HALLÉE). «Très belle robe pourpre avec reflets plus clairs. Grande finesse des arômes. Vin racé, riche et souple, masculin. Structure très ferme. Impressionnant» (M. BERRY). «Parfume merveilleusement les papilles. Un très grand» (M<sup>me</sup> ROMILLAT). «Superbe nez de rôti, de confiture et de fruits rouges. Belle attaque riche et large. Très belle structure. Grande complexité. Vin superbe» (M<sup>me</sup> PIGNARRE).

C'est mon Pétrus aujourd'hui préféré car il sait somptueusement allier jeunesse, puissance expressive et extrême finesse. C'est aussi le grand Pétrus ultra-typé pour celui qui voudrait découvrir ce cru. Du Merlot sublimé sans la mollesse qui est son défaut le plus courant dans les vins de classe moindre.

### 3. CHÂTEAU PÉTRUS 1975.

79,59/100

«Nez minéral presque métallique très concentré de fruits confits et d'épices. Attaque chaude, pleine, très solide. Tenue irrésistible superbement construite. Le charme se dessine derrière l'adolescence épanouie. La Muraille de Chine» (M. LEPRÉ). «Ce vin tranche un peu trop par sa jeunesse sur les autres. A attendre dix ans» (M. LAUNAY). «La jeunesse à tous égards de l'œil. Les structures d'arômes primaires sont encore très marquées. La classe et la sûreté tannique d'un vin à peine éclos» (M. GRYN). «La bête à concours. Celui que j'aurais voulu faire» (M. BOIVERT). «Bel et long avenir. Prends l'itinéraire des cimes» (M<sup>me</sup> de POTEX).

Incontestablement l'un des plus grands 1975 existants, à comparer à l'exceptionnel Château La Mission Haut-Brion dont le souvenir ne peut s'effacer.

### 4. CHÂTEAU PÉTRUS 1962.

78,84/100

Un Pétrus grandissime, d'après les MOUEIX. C'est exact, mais les précédents sont là et bien là.

en bouche. Grande subtilité et harmonie des composants » (M. HALLÉE). « Vin puissant avec une structure imposante et beaucoup de classe » (M. BERRY). « Attaque élégante, superbe équilibre et belle fin de bouche » (M. DELFOUR). « Sublime! On ne sait qui on doit remercier, Madame Nature ou Monsieur Savoir-faire? » (M<sup>me</sup> ROMILLAT).

Qui eût pu prédire, en jugeant le 1970 dans sa prime jeunesse qui n'était faite que d'aspérités anguleuses et blessantes, qu'il allait s'amadouer à ce point?

### 10. CHÂTEAU PÉTRUS 1976.

75,68/100

« Nez de bonne intensité très végétal, brioché et pain d'épice. Attaque très ronde et souple. Bonne tenue sans éclat. Se termine sur une pointe d'alcool. La Vénus de Milo » (M. LEPRÉ). « Le style 1976, un peu léger mais très plaisant » (M. VERDIER). « C'est bon mais ça manque d'envolée » (M. HALLÉE). « Un peu maigre par rapport aux autres » (M. F. VIFIAN). « Un peu de mollesse avant la fin de bouche avec une petite pointe caramélisée » (M. SEGELLE). « Bouche bien structurée. Tanins fins et présents, mais pas la race des meilleurs » (M. LALONDRELLE).

Ce vin est beaucoup mieux jugé au milieu des 1976. Mais le surmûrissement et la dilution dus aux pluies ayant précédé les vendanges lui ont donné une mollesse relative que l'on perçoit très bien face à des millésimes mieux structurés. Je ne pense pas que ce vin gagne à être attendu et je vois l'apogée plus proche que la moyenne des avis.

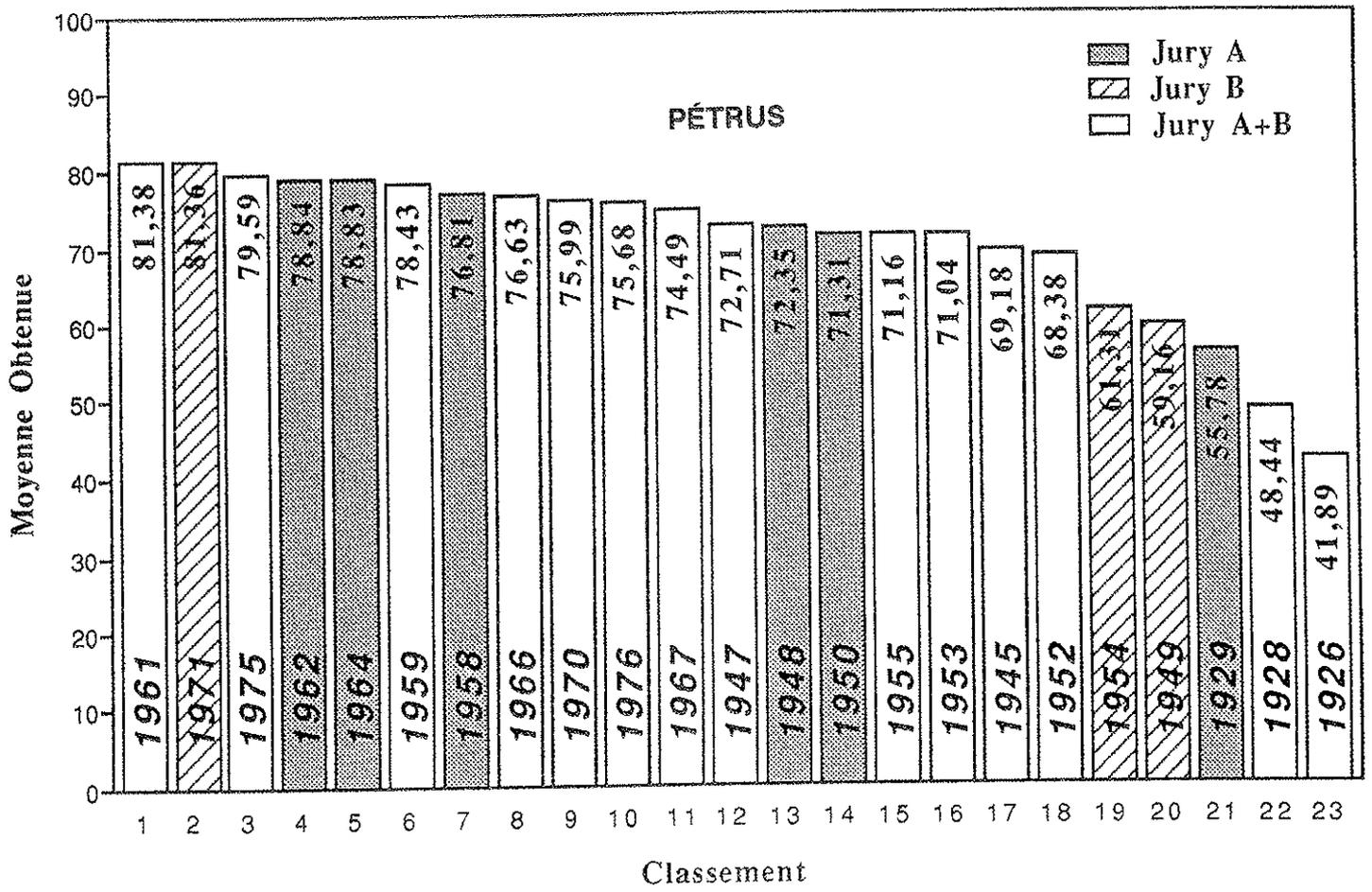


Pierre CADILLON.

### 11. CHÂTEAU PÉTRUS 1967.

75,68/100

« Très beau nez. Attaque riche, ample, élégante, avec beaucoup de caractère et de classe, mais la finale est un peu décevante » (M. LAUNAY). « Nez fin et épicé avec beaucoup de fraîcheur. Attaque vive et jeune. Joli fruité mais sans le corps et la matière des meilleurs » (M. LALONDRELLE). « Le premier vin dans ma série à ne pas être fait. Mais tout annonce la future maturité. Il faut encore tailler ce diamant » (M. GRYN). « Me plaît beaucoup » (M<sup>me</sup> TILGAARD). « Beaucoup de finesse dans cette bouteille harmonieuse » (M<sup>me</sup> PIGNARRE).





Michel HENON a transpiré six mois pour réunir cette fabuleuse collection. Téléphonnez-lui si vous voulez faire des économies dans vos achats (voir page 16).

## Conclusion

Il faut considérer que les quatre derniers n'ont figuré dans notre dégustation que pour démontrer que les conditions de conservation constituent l'élément déterminant pour la qualité des vieilles bouteilles. Le remplacement systématique des bouchons en fait partie. Trop de châteaux reçoivent des bouteilles à reconditionner beaucoup trop tard, les vins étant déjà passés. Le mieux, et c'est aussi une solution de facilité, consiste à boire les vins à leur apogée ou un peu avant.

Quant à nos résultats, jusqu'au dix-neuvième, nous ne ferons des réserves que pour le 1947, considéré à juste raison par les connaisseurs comme très supérieur à son classement ici. Mais il est trop vieux pour supporter une cave médiocre, aussi les grands Pétrus 1947 deviennent-ils rarissimes.

Quelles sont aujourd'hui les plus grandes bouteilles de Pétrus à mettre sur table? Nous pensons avoir répondu clairement à cette question fondamentale pour tous les amateurs... fortunés... malheureusement.

Laissez les vieilles bouteilles aux collectionneurs. N'achetez que des Pétrus jeunes et le plus tôt possible. Buvez les petits millésimes à huit-dix ans d'âge, les moyens à dix-quinze ans et les grands à quinze-vingt-cinq ans. Revendez la moitié des grands deux-trois ans après. Tous les autres deviendront gratuits. Bien gérés, les achats du vin le plus cher du monde sont les moins onéreux. Ceci dit sans vouloir cultiver le paradoxe dans la boutonnière de Pétrus. Il n'y a plus de place.



