ERIC VERDIER

PALMARES DES PLUS GRANDS VINS ROUGES DU MONDE 1960-2009

LES CAHIERS DE CULTURE ET GOUT

PUBLICATION 2016

SOMMAIRE

6 Chers Lecteurs

8 Dégustation et compréhension du grand vin : Une philosophie de la vie par Eric Verdier

13 La décennie 1960

14 La décennie 1970

15 La décennie 1980

17 La décennie 1990

20 La décennie 2000

24 Le 22 mai 1987… et aujourd'hui ???

25 Les 20 plus grands restaurants du monde (Lauréats 2016)

La sélection des vins de ce palmarès repose sur la dégustation de plusieurs millésimes sur chaque cuvée et tient donc compte de la régularité de leur qualité.

Le code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L.122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L.122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle

Dépôt légal 1er trimestre 2016

Chers Amis,

Cette nouvelle publication de Culture & Goût vous donne accès aux archives d'Eric Verdier et à celles de notre association. Il s'agit là, de 50 années de production viticole et de 33 ans de dégustation !!! Pour ceux qui ne le connaîtraient pas encore, je rappelle qu'Eric Verdier fut dès l'âge de 19 ans invité par le regretté Jacques Luxey à faire partie du panel de dégustateurs qu'il réunissait chaque année sous l'égide de son prestigieux « Grand Jury ». Et, dès 1988, il le présentait déjà comme le meilleur (avec Bertrand Le Guern) de ces experts ; c'est à dire celui dont les appréciations, cuvée après cuvée, durant 5 ans, se rapprochaient le plus de la moyenne des notes du panel. En clair, si l'on avait dû ne retenir qu'un seul dégustateur, il eût fallu sans contexte choisir Eric Verdier… (Voir d'ailleurs le document historique page 24).

Durant ces années Eric Verdier a gouté, noté, archivé des milliers de bouteilles. En 1990 il rejoint notre association Culture et Goût dont les membres avaient la volonté de se perfectionner dans l'analyse et de se frotter aux meilleures cuvées. Nous avions vite compris que la connaissance des plus grands crus était indispensable à la formation du goût. D'ailleurs, dès lors que vous avez eu accès à des bouteilles d'exception notées 19 ou 19,5/20, vous (re)trouvez l'amplitude normale d'une notation d'un vin de 0 à 20, et, pour des breuvages intéressants de 13 à 19,5 ; rendant ainsi beaucoup plus efficaces vos appréciations.

Répartition géographique des grandes cuvées de rouge:

décennies	60	70	80	90	00
Origine					
Bordeaux	13	13	18	24	35
Bourgogne	9	10	14	26	20
Rhône	1	5	3	9	11
S-E			1	1	
S-O		1			
Loire	1				
TOTAL France	**24**	**29**	**36**	**60**	**66**
Italie	1		7	30	49
Espagne	1			2	4
Autriche					1
USA		1	2	16	19
Australie			1		1
Total Général	**26**	**30**	**46**	**108**	**140**

A la lecture du tableau, on peut constater :

La montée en qualité des vins français dans les années 60 à 80 : ils dominent alors nettement la viticulture mondiale.
L'arrivée des vins italiens, puis californiens au firmament de la viticulture dans les années 90 et 2000, dépassant même en nombre les vins français dans la première décennie du nouveau siècle !!
Une forte progression du Bordelais tout au long de la période.
Une forte diminution de la Bourgogne en fin de période.

La fin de la suprématie de notre viticulture est nette : les vignobles étrangers ont fait l'objet sur

nombre de terroirs de soins jaloux dont les effets se sont petit à petit fait sentir au point de venir aujourd'hui concurrencer nos champions hexagonaux. Il n'y a ici rien de fâcheux, bien au contraire, le consommateur se voyant ainsi offrir nombre de cuvées d'excellence.

Les grands terroirs bourguignons ont pendant 4 décennies confirmé leur rang au sommet de la viticulture mondiale et, sachant que le vignoble de la Côte d'or est exigu et que, seuls 500 ha de vigne peuvent prétendre réellement au Sommet, il est donc normal qu'il y en ait relativement peu dans nos sélection décennales. Mais indéniablement la qualité des grands vins de Bourgogne s'est mise à baisser, depuis 2000, au moment même où la concurrence eût appelé à soigner viticulture et vinification.
A contrario, Bordeaux, au vu des chiffres (35 domaines dans le palmarès 2000 contre 24 dans les années 90), tire son épingle du jeu.

Malheureusement, Culture & Goût, depuis 20 ans constate toujours des pratiques détestables :

Extension sans limite de force AOC de prestige.
Multiplication des cuvées sur une même propriété.
Rendements, dilution.
Vendanges en vert tant vantées, quand il est déjà trop tard pour rattraper ce que la taille n'a pas fait.
Traiter les vignes sans discernement (cf résultat pour le vin et …pour le viticulteur).
Développement de la pharmacopée de l'oenologue pour pallier les carences de vins cacochymes (je vous invite à ouvrir l'armoire à pharmacie vitivinicole...).

A quand :

Un affichage de la composition du breuvage, comme une simple eau minérale et tant de produits alimentaires !
L'affichage du taux d'extraits secs.
De vraies dégustations professionnelles à l'aveugle, avec publication des résultats comme savait les faire Jacques Luxey.
La mise en place de labels réellement discriminants et fiables. Cf Italie Chianti Classico.
La limitation du nombre de grappes par pied…

Une raison d'espérer, il y a une jeune génération de viticulteurs qui ne marchent pas dans les pas bourbeux de leurs aînés. Ils commencent à bousculer certaines appellations, là où cela est possible lorsque les sols n'y sont pas trop dégradés ou, pis encore, morts !..

Jean-Claude Enjalbert
Président de Culture & Goût

PS Ce document n'aurait pu voir le jour sans la coopération tout au long de ces années de nombreux amateurs : qu'ils soient ici remerciés, avec une mention spéciale pour Giorgio Pinchiorri qui a su nous faire confiance, mettant à disposition les immenses ressources de sa sublime cave florentine.

Giorgio Pinchorri en son Oenoteca florentine

Dégustation et compréhension du grand vin :

Une philosophie de la vie

Les jours s'égrènent et nos forces diminuent, nous rendant plus vulnérable, plus intensément soumis à la brutalité du monde, à la vigueur des nouvelles générations qui veulent faire leur place. Ce sont les lois de la nature, en perpétuel mouvement, énergie vitale qui fonctionne en continu détruisant promptement ce qu'elle venait de créer. La vie se nourrit d'elle-même, combinant sans cesse divers éléments pour parfaire sa création. L'homme est le chef d'œuvre de la nature, car il a reçu la capacité d'émerveillement ! Il peut contempler la beauté colorée d'une aile de papillon, s'émouvoir d'une combinaison musicale, d'un parfum enivrant, du goût de la confiture… Nous avons, grâce à nos multiples dons, reçu les clés du bonheur.

L'intelligence humaine fonctionne dans un esprit de création. Enfant, on se délecte innocemment d'une mûre sauvage cueillie au cours d'une ballade en forêt ; l'adulte va s'en servir pour faire une tarte, un sorbet, une boisson…

Le vin est la plus remarquable création de l'homme dans ce qu'il a de plus sensible. Car il ne suffit pas de se satisfaire d'équations mathématiques ; d'avoir le sens de la poésie ; d'être adroit de ses mains. La réalisation d'une cuvée passe par tous les champs d'investigation du génie humain. Le vin est un miracle qui va nous accompagner tout au long de notre vie. Quand avec le temps l'esprit et le corps perdent de leur agilité, la sagesse nous impose un ajustement vers l'eudémonisme, d'offrir à notre vie une eurythmie qui régulera efficacement les maux de l'existence, de la vieillesse.

Le grand vin est un ami, une forme thébaïde du quotidien, une révélation de son monde intérieur. Les sociétés évoluées et heureuses sont celles qui ont développé leur viticulture, mais je ne vais pas ici jouer les Thémosthètes car, je le sais, ce qui fait autorité ici peut être exécré en d'autres territoires. De plus, chaque homme a sa propre loi que sa nature régit. Et la contestation est inscrite plus ou moins dans notre psychisme, une défense confuse de notre libre arbitre, une peur du subconscient de devenir soumis, d'être servile... Tout ceci pour dire qu'il est absurde de penser qu'il soit possible de convaincre réellement. L'opuscule que vous avez entre les mains n'est là que pour louer, remercier ces cuvées admirables qui ont rendu nos vies meilleures. Il fallait rendre hommage à ces créations merveilleuses, la plus belle et fière expression de la grandeur de l'homme. Pensez que dans un verre de grand vin il y a la paix, la sagesse, la rigueur, le plaisir, l'amour.

Un bon travail, une étude sérieuse est toujours le fruit d'une analyse lente et réfléchie, où les arguments sont étayés et recoupés par de multiples exemples. La critique, la notation, quelle qu'en soit la spécialité demande beaucoup de circonspection, de mesure et une grande humilité. Dans le domaine de l'analyse sensorielle, beaucoup de facteurs peuvent altérer notre jugement. La dégustation du vin est de tous les exercices le plus soumis à l'aléatoire.

L'expérience et la maîtrise de sa capacité à discriminer demande des années de dégustations, et plus que le temps qui passe, c'est la richesse de ses expériences visuelles, olfactives et gustatives qui vont constituer une banque de données efficace ; un outil de mémoire, qui va être réactivé à chaque nouvelle humectation d'un nouveau vin, pour encore mieux pénétrer et goûter au plus près les nuances de ce qui est en train d'être dégusté...

La dégustation du vin passe par deux obligations premières. Une parfaite santé physiologique ; en effet les papilles gustatives, les glandes salivaires, la nature de la salive, le PH de celle-ci vont être modifiés par l'absorption de certaines substances et médicaments... L'IMC préconisé par

l'Organisation Mondiale de la Santé est déjà la base de réflexion et d'éthique du dégustateur qui se permet de noter et classifier une denrée alimentaire. Les perceptions du palais humain sont modifiées par différents types de pathologies physiques : les problèmes dus à l'obésité ou ceux d'ordre gastro-entérologique sont les plus à même de pervertir le goût du dégustateur. En d'autres termes, s'il est impossible de connaître l'état physique des critiques dont vous lisez les notes, la morale oblige ces derniers à la retenue... Ou rend caduque la validité de leurs bonnes feuilles.
Il me faudrait quelques centaines de pages pour expliciter les aberrations et approximations que j'ai pu constater en 30 ans de carrière, tant j'ai lu d'idioties, de notes erratiques, de nouvelles méthodes de vinification louées un temps puis jetées aux oubliettes quelques années plus tard...
Mais ni vous ni moi n'avons de temps à perdre dans de vains persiflages. Depuis maintenant 20 ans Culture et Goût soutient mes travaux de recherche. Elle m'a aidé à financer les dégustations coûteuses qu'implique une recherche parfaite et précise. En effet, pour apprendre à étalonner le niveau de ce que l'on goûte, on ne peut s'affranchir de la dégustation des plus dispendieuses cuvées...
Il fallait donc déguster force bouteilles, structurer les informations collectées et les notes attribuées aux centaines (et même milliers...) de flacons testés !!! Indiscutablement le fait d'avoir été retenu à l'âge de 21 ans pour participer à la plus grande dégustation jamais organisée du cru Petrus (sous l'égide de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris) fut évidemment pour moi et ma première publication une rampe de lancement qui me permit immédiatement de toucher aux étoiles ! En d'autres termes je bénéficiai immédiatement du respect des propriétaires des plus grands crus qui m'ouvrirent leurs portes.
Au même moment un critique américain commençait à faire la pluie et le beau temps dans le négoce bordelais, le désormais célèbre et très estimable Robert Parker... A l'époque beaucoup voyaient en moi un contre pouvoir à l'hégémonie grandissante et quelque peu inquiétante de ce nouveau gourou venu des USA...
C'est le vin et surtout la connaissance du grand vin qui était ma seule et unique source de réflexion et mon axe de recherche. C'était le goût du vin qui me captivait et non le commerce des pinardiers...
Durant 15 ans je vais arpenter tous les vignobles de France, archiver les meilleurs viticulteurs, noter millésime après millésime leur évolution, allant même jusqu'à contrôler le vieillissement en bouteille des vins tant appréciés quelques années auparavant. Simultanément de grandes mutations eurent lieu, l'intérêt croissant pour le vin des années 90 a galvanisé la production nationale avec comme triste corollaire des extensions de vignobles indécentes : Champagne, Chablis, Côte-Rôtie pour ne citer qu'eux ! Là où l'on cultivait des graminées ou des légumineuses ; ou encore rien, naissaient en quelques années des bouteilles adornées du titre « royales » !!! J'ai commencé à déguster en 1980, et à 17 ans j'ai pu acheter ma première grande bouteille dans une petite cave marseillaise : un Château d'Yquem 1967. Elle fut bue quelques années plus tard au milieu d'une dizaine d'autres millésimes de ce cru prestigieux. Le jeune homme que j'étais, avait pris une bien étonnante mais passionnante direction.
Impossible pour moi de surnoter tel ou tel vin pour augmenter la vente de mes publications. Quand telle revue ou tel critique accordait respectivement un 16/20 ; un 90/100, le même vin obtenait chez moi un laborieux 12/20 ?! Ceux qui ont partagé avec moi ces années ; Marcel Bisson, Jean-Marc Bréant, Michel Rochard et un peu plus tardivement le président de l'association « Culture & Goût », Jean-Claude Enjalbert ; tous savent que je dis vrai. Le résultat fut bien sûr le respect de la profession ; mais surtout l'impossibilité que mes résultats ne soient connus du grand public. Toutefois Culture & Goût, grâce à son partenariat durant 10 ans avec la revue « Que Choisir », a pu dégager les meilleurs vignerons des appellations modestes offrant de corrects rapports qualité-prix. Quelques années aussi nos livres aux éditions du Bottin Gourmand nous ont permis de prophétiser ce qui arrive aujourd'hui, la fin de la suprématie de la viticulture française en matière de vins de table et de vins fins ?! Il y a une chose qui ne ment jamais, ce sont les archives, les écrits qui engagent leurs auteurs... Pensez donc, le vin aujourd'hui le plus cher du monde, le Richebourg (du regretté Henri Jayer) ne s'est jamais vu accorder du vivant de son auteur les faveurs, ni le soutien des revues françaises les plus connues en matière de vin ?! Durant 25 ans celles-ci ont vanté tant de viticulteurs bourguignons

médiocres et jamais jusqu'à sa mort n'ont loué ce formidable vigneron... Mauvais dégustateurs certainement, mais surtout, une survie de la publication uniquement possible qu'avec l'argent des annonceurs. Il n'y a donc plus besoin de puissants analystes ; de braves pigistes suffisent, et, de crédules lecteurs viennent parachever un désastre annoncé. Aujourd'hui les revues sérieuses, les sites d'information fiables sont tous étrangers !? Le pire, ce sont les stocks accumulés depuis plus de 20 ans dans les caves des pauvres amateurs qui dégustent (dans tous les sens du terme !) des vins médiocres dont on leur avait conseillé de les conserver 10 ans avant de les boire...
Vous êtes nombreux, mais pas encore assez pour que les choses bougent... qu'il y ait un changement radical avant qu'il ne soit trop tard. Indubitablement on constate ça et là dans l'hexagone l'émergence de jeunes vignerons qui s'efforcent de produire des vins francs, authentiques et honnêtes sur des terroirs ingrats, à la climatologie capricieuse et au faible potentiel des sols. Le pauvre consommateur des temps modernes ne prend plus de risque, il achète parcimonieusement sur internet, dans les salons ou lors de visites de caves quelques flacons, une, voire trois bouteilles au maximum.
Jadis, il y a à peine 20 ans on achetait pieusement par caisse de 12 bouteilles, sûrs, à l'époque, de la fiabilité des propos de tel ou tel journaliste. Une génération a passé, et le constat de ce que je dénonçais alors est maintenant avéré. Beaucoup de fidèles lecteurs, de près de 25 ans pour certains, s'attristent, déplorent que je ne publie plus largement... Je tiens ici à leur dire merci ; mais qu'ils ne s'inquiètent pas, l'histoire me rendra justice un jour, de mon vivant ou plus tard... Peu importe ; le choix de la vérité a été récompensé par des rencontres extraordinaires, des amitiés solides, des moments indescriptibles de pur bonheur. J'ai dépassé cette année les 2000 bouteilles de vins remarquables... Je parle de ceux qui furent les meilleurs, retenus par exemple : sur les 500 bouteilles dégustées du grand cru «Montrachet», les 200 du Château Latour ou encore les meilleurs flacons des 50 millésimes du mythique Petrus que ma langue a pu approcher…
Comme le disait Albert Camus : « un homme ça s'empêche ». Au moment où j'écris ces lignes, je fête mes 50 ans et 35 ans d'amour et de passion au quotidien pour le vin ; mais aussi de tout ce qui a la capacité d'émerveiller, l'oeil, le nez et la langue et ce dans quelque domaine que ce soit... Il ne peut y avoir en moi aucun chagrin ni regret, bien au contraire la félicité d'une carrière exemplaire, d'un cœur léger, d'un émerveillement sans cesse renouvelé...

Le document Eric Verdier/Culture & Goût 2016 est donc le fruit d'une longue et lente compilation de notes et d'informations collectées durant 35 ans. Les sélections réalisées pour chaque décennie reflètent fidèlement l'évolution de la viticulture de prestige sur les 50 dernières années. Il fallait impérativement décortiquer par tranche de 10 millésimes pour mieux comprendre les bouleversements qui se sont opérés durant cette fin du 2ème millénaire. J'espère pouvoir en 2025 ajouter à ce cinquantenaire la décennie déjà bien engagée 2010/2019...
L'Espagne entre doucement mais sûrement dans la course aux vins d'exception. Gageons qu'ils vont eux aussi pousser vers la sortie du top 100 quelques uns de nos fleurons bordelais et bourguignons accrochés à l'espoir que l'étiquette, le passé glorieux, l'illusoire bon vieux temps fasse son effet sur une riche clientèle, nouvelle venue, dont le goût du vin n'a que peu (pour l'instant) d'importance...
Encore une fois, j'en suis sûr, l'histoire me donnera raison. Mélancolique consolation du penseur qui rêve pour l'homme qu'il n'ait droit qu'au meilleur. Vous comprendrez pourquoi je suis entré en dissidence, ce qui a eu pour conséquence de m'attirer autant de respect que de détestation. La vérité, ma libre parole, ma farouche indépendance, mon refus de m'émerveiller devant tel ou tel cru m'ont condamné à ne jamais apparaître ou d'être soutenu par les médias traditionnels. Pourtant ce que j'ai écrit il y a 20 ans est aujourd'hui acté et ne peut être contesté. Cela me vaut d'ailleurs un tardif intérêt de cette même presse qui m'honnissait il y a peu... Mais je n'ai cure du soutien ou de la vilenie des clabaudeurs ; j'ai l'oeil fixé sur l'objectif que je me suis fixé il y a 30 ans... D'autant que ceux qui jadis avaient prédit ma rapide disparition sont aujourd'hui égrotants, ou pis encore oubliés, dilués, dans la masse des journalistes aussi incultes qu'ils sont verbeux. Dans l'armure de ma franchise, j'ai passé les années, enrichissant mes archives analytiques, collectionnant les résultats et les recoupant avec mes anciennes données. Travail passionnant, captivant, toujours renouvelé. Jamais dans mes écrits à Culture & Goût, il n'y a eu de vitupération, de raillerie envers tel ou tel viticulteur. Nous

n'avons fait que dégager les meilleurs vignerons des plus estimables appellations. Culture & Goût s'est souvent offusqué, a même lancé des défis jamais relevés !? Nous n'avons jamais eu peur de combattre, le bouclier de la probité suffisant à écarter les minables histrions, cabotins critiques incompétents qui ont jalonné mes 30 ans de dégustation. La lecture de nos archives, qu'elles soient sur les sites gratuits de Culture & Goût et du mien (eric-verdier.com), est le gage pour le néophyte ou le professionnel débutant d'un apprentissage et d'une méthode incomparable pour appréhender le monde complexe du vin.

Oui, le grand vin offre à notre être une sensation cénesthésique vibrante sans équivalent. Une jouissance de l'esprit et des sens. Il faut souhaiter un fatum heureux à chaque grande bouteille et certainement pas une vie d'encavement, une incarcération imbécile dans ces cénotaphes que sont en général la cave des amateurs. Bien sûr quelques flacons méritent une décennie de maturation en bouteille pour être plus abordables au palais du néophyte... pourtant, dès sa mise en bouteille, un grand cru exprime toute son amplitude, sa réelle dimension, sans fard ni retenue. Le vrai dégustateur, le seul capable d'apprécier réellement le grand vin est celui qui sait lire de la langue la nature de ce qu'il goûte. Le vieillissement systématique des vins en cave n'est en rien un besoin pour le vin, il est la conséquence de deux causes : la plus courante est la conservation des vins achetés très chers pour les grandes occasions !!! La seconde, le fantasme que la patience sera récompensée par un vin toujours rêvé, sublimé par la pensée mais pas éprouvé par le palais ?! Mon expérience de 30 ans a confirmé que la maîtrise de la dégustation des vins au plus près de leur mise en bouteille offrait toujours la meilleure analyse sensorielle. Un exemple parfait est celui des plus succulentes réussites bordelaises du millésime 1985. Trois vins furent particulièrement admirables, Château Margaux, Mouton Rothschild et Léoville Las Cases en Médoc. Dégustés dès leur mise en bouteille, les trois ténors livrèrent tous leur talent, l'expression, la sensibilité, la volupté de leur prestigieux terroir respectif... Tout était là, le bouquet, le velouté, la longueur... Nous goutâmes régulièrement année après année ce millésime sur ces trois étiquettes et nous constatâmes, non sans tristesse, que les années amoindrissaient inexorablement les vertus et la délicate beauté de ces nectars qui agonisaient là, posés sur nos langues. Évidemment, ces vins furent durant 20 ans excellents, mais jamais ils ne furent meilleurs que dans leur prime jeunesse. Nous comprimes, mes complices de libation céleste et moi-même, que la récompense de l'apprentissage dans la compréhension du monde secret du grand cru, était de savoir les décortiquer dès leur mise en bouteille. Quand le goûteur occasionnel dit : « il se goûtera mieux dans quelques années », le vrai dégustateur saura déjà tout sur le breuvage qu'il déguste pouvant subodorer ce qu'il adviendra de lui. Mieux que personne, je sais que certains nectars méritent 10, 20 ans de bouteille pour faire évoluer texture en bouche et parfums délicats... Ce que je conteste c'est l'idée fausse et fallacieuse qui fait croire que ce qui n'est pas au départ en bouteille sera présent dans le futur. Je le répète, tout est là, dès la mise en bouteille, dans sa densité première. La beauté bleutée de la couleur, la brillance de la robe, le fruité complexe, intense à l'olfaction ; la richesse, la matière sèche, le toucher de la langue où se mêlent velouté et intensité gustative sont dus aux éléments sapides, aux molécules complexes solubilisées dans l'eau qui constitue l'élément premier du vin. Songez qu'un grand cru c'est environ 85% d'eau minéralisée ayant subi la filtration du végétal jusqu'à la baie et 15% d'alcool issu de la transformation des sucres. Ce n'est donc qu'une petite présence d'extrait sec réduit qui va conférer à ce soluté qu'est le vin, une noblesse incomparable ou en faire une simple boisson de table...

La constitution de cet infime pourcentage (entre 2,5 et 3,7%) va être le révélateur, la marque du terroir, ce dernier conférant molécules chimiques et charge d'anions et de cations d'une importance fondamentale dans l'analyse sapide du vin final.

L'expression, la race singulière d'une terre, d'un vignoble n'est pas liée à la beauté d'un paysage. La vue du vignoble de Petrus ou de La Tâche n'a aucunement le pouvoir d'émerveiller l'oeil. Même en regardant de plus près une noble terre nourricière, rien ne peut indiquer que là ; sol et sous-sol bénéficient de vertus mirobolantes. Le mystère reste entier, un vin superbe est un tout unifié, né au commencement de l'univers, fruit d'une lente évolution cosmique, de chamboulements telluriques, d'apparition de la vie, pour aboutir à la triple rencontre de l'homme, d'une plante et d'un sol... Les grands crus sont malheureusement rares car ils sont toujours le fruit d'un miracle, d'une conjonction

d'événements improbables... Le vin d'exception est un baume pour la langue et le cœur. Il nous rend meilleur, nous oblige à une réflexion sur nous-mêmes, sur nos propres limites. Il est l'ami fidèle, qui, le temps d'une dégustation, offre une discussion intérieure, un temps de pause, un moment d'ataraxie. Le flacon fini, son souvenir ému enchante en un songe les jours difficiles. Le vin de classe nous affranchit des besoins inutiles, il nous invite à la dissolution des activités futiles. L'action de l'homme sensé n'a-t-elle pas comme corollaire de lui éviter tout trouble, un entourage indélicat et des obligations stériles ?

Nous vous offrons ici un travail d'historien éclairé par l'expérience du temps, la recomposition permanente du réel et la volonté d'être au service de la vérité sans compromission ni corruption de ses propres goûts et sentiments. Ce document court, sans concession est un outil de mémoire, la transmission aux générations futures de ce qui fait l'expression hédoniste de viticulteurs de talent offrant aux hommes une œuvre d'art liquide. Si, les siècles passant, on peut encore admirer un Giorgione, écouter telle ou telle délicate et harmonieuse sonate, visiter force monuments historiques, paysages vertigineux ou autres merveilles solides ou liquides qu'offre la nature ; le vin, lui, nait, vit et meurt en bouteille. Le grand vin est le compagnon le plus fidèle de l'homme de goût. Comme ce dernier, il vieillit et meurt, complice charnel d'un bon moment où l'oeil, le nez, la bouche se vautrent sans tabou dans une volupté intime, un orgasme étrange, égoïste, secret. Comme le mauvais vin détruit l'homme soumis, l'inculte ; le grand vin, lui, anoblit, purifie des scories, des imperfections d'un monde mal façonné. Quand la masse s'enivre, grossie mal de fades nourritures, s'oublie dans les excès, les illusions ; infidèle à elle-même donc aux siens, se distrayant bêtement des nouveaux jouets d'un temps électronique ; l'amateur de vin, lui, promène sa vie et ses chairs dans le monde en pèlerin heureux ayant toujours une nouvelle quête passionnante, un avenir de béatitude assuré. Tous mes amis amateurs de grands flacons ont eu des vies heureuses, un constat fruit de trente ans d'amitié, de partage, avec aujourd'hui de vieux complices de libations palatales. Il aurait été injuste que ces merveilles liquides n'entrent pas dans la mémoire des hommes comme le sont les précieux et rares incunables protégés dans d'imposantes bibliothèques, lieux de transfert, de transmission du savoir. Le temps qui passe balaye la folie meurtrière des crétins, des dictateurs, des fous qui pensaient pouvoir soumettre la marche inexorable de l'évolution et du savoir. Culture & Goût et moi, nous travaillons pour les générations futures et pour éclairer le profane qui cherche, et trouve malheureusement trop rarement la nourriture intellectuelle que seule une étude sérieuse, étayée par une grande expérience peut rassasier.

Sachez qu'il est récent de disserter sur un produit de bouche. Autrefois on ne consignait pas, ou trop peu, sur les émotions sensorielles et plus singulièrement gustatives. Quelques écrivains, au fil du temps, nous ont laissé des témoignages de leur époque, des fragrances, des senteurs, des goûts qui aujourd'hui n'existent plus ou malheureusement sont adultérés... C'est pour cela que Culture & Goût existe, pour être le témoin honnête, objectif et juste de ceux qui furent les mètres étalons de la viticulture mondiale, et peut-être plus encore, du bon goût.

Eric Verdier

Années 1960-1969

FRANCE

BORDEAUX

Château Latour	1er GCC Pauillac
Château Léoville Las Cases	2ème GCC Saint Julien
Château Ducru Beaucaillou	2ème GCC Saint Julien
Château Palmer	3ème GCC Margaux
Château Haut-Brion	1er GCC Pessac-Leognan
Château La Mission Haut-Brion	CC de Pessac-Leognan
Domaine de Chevalier	CC de Pessac-Leognan
Château Haut Bailly	CC de Pessac-Leognan
Château Ausone	1er GCC A de Saint Emilion
Château Cheval Blanc	1er GCC A de Saint Emilion
Château Figeac	1er GCC B de Saint Emilion
Pétrus	Pomerol AOC
Château Lafleur	Pomerol AOC
Château Trotanoy	Pomerol AOC
Château Latour à Pomerol	Pomerol AOC

BOURGOGNE

Domaine de la Romanée-Conti	Richebourg
Domaine de la Romanée-Conti	Romanée St Vivant
Domaine de la Romanée-Conti	La Tâche
Domaine de la Romanée-Conti	Romanée-Conti
Domaine de la Romanée-Conti	Grands-Echezeaux
Domaine Engel	Clos Vougeot
Domaine Armand Rousseau	Chambertin
Comte G. de Vogüé	Musigny
Comte G. de Vogüé	Bonnes Mares
Domaine du Clos de Tart	Clos de Tart

VALLEE DU RHONE

Maison Jaboulet Aîné « La Chapelle »	Hermitage

LOIRE

Couly-Dutheil « Clos de l'Echo »	Chinon

ITALIE

Biondi Santi « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino

ESPAGNE

Vega Sicilia Unico	D.O. Ribera del Duero

Années 1970-1979

FRANCE

BORDEAUX

Château Lafite-Rothschild	1er GCC Pauillac
Château Latour	1er GCC Pauillac
Château Mouton Rothschild	1er GCC Pauillac
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2ème GCC Pauillac
Château Léoville Las Cases	2ème GCC Saint Julien
Château Palmer	3ème GCC Margaux
Château La Mission Haut-Brion	CC de Pessac-Leognan
Domaine de Chevalier	CC de Pessac-Leognan
Château Ausone	1er GCC A de Saint Emilion
Château Cheval Blanc	1er GCC A de Saint Emilion
Pétrus	Pomerol AOC
Château Lafleur	Pomerol AOC
Château Trotanoy	Pomerol AOC

BOURGOGNE

Domaine de la Romanée-Conti	Romanée-Conti
Domaine de la Romanée-Conti	Richebourg
Domaine de la Romanée-Conti	La Tâche
Domaine de la Romanée-Conti	Grands-Echezeaux
Henri Jayer	Richebourg
Henri Jayer	Echezeaux
Henri Jayer	Vosne-Romanée « Cros-Parentoux »
Domaine Gouges Henri	Nuits-Saint-Georges « Les Saint-Georges »
Domaine Armand Rousseau	Chambertin
Domaine Armand Rousseau	Gevrey-Chambertin « Clos St Jacques »

VALLEE DU RHONE

Maison Guigal	Côte-Rôtie « la Mouline »
Maison Jaboulet Aîné	Hermitage « La Chapelle »
Chave	Hermitage
Château Rayas	Chateauneuf-du-Pape
Maison Jaboulet Aîné	Cornas

SUD-OUEST

Domaine Pichard	Madiran

USA

Heitz Wine Cellar	Martha's Vineyard

Années 1980-1989

FRANCE

BORDEAUX

Château Lafite-Rothschild	1er GCC Pauillac
Château Latour	1er GCC Pauillac
Château Mouton Rothschild	1er GCC Pauillac
Château Margaux	1er GCC Margaux
Château Léoville Las Cases	2ème GCC Saint Julien
Château Léoville Poyferré	2ème GCC Saint Julien
Château Clerc Milon	5ème GCC Pauillac
Château Lynch-Bages	5ème GCC Pauillac
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2ème GCC Pauillac
Château Haut Marbuzet	Cru bourgeois St Estèphe
Château Sociando Mallet	Haut-Médoc
Château Haut-Brion	1er GCC Pessac-Leognan
Château Ausone	1er GCC A de Saint Emilion
Château Cheval Blanc	1er GCC A de Saint Emilion
Château Le Tertre Roteboeuf	GC de Saint Emilion
Vieux Château Certan	Pomerol AOC
Le Pin	Pomerol AOC
Pétrus	Pomerol AOC

BOURGOGNE

Domaine de la Romanée-Conti	Romanée-Conti
Domaine de la Romanée-Conti	La Tâche
Domaine de la Romanée-Conti	Richebourg
Domaine de la Romanée-Conti	Grands-Echezeaux
Henri Jayer	Richebourg
Henri Jayer	Echezeaux
Henri Jayer	Vosne-Romanée « Cros-Parentoux »
Henri Jayer	Vosne-Romanée « Les Brulées »
Henri Jayer	Vosne-Romanée « Les Beaumonts »
Domaine Armand Rousseau	Gevrey-Chambertin « Le Clos Saint-Jacques »
Domaine Armand Rousseau	Chambertin
Domaine Armand Rousseau	Clos de Bèze
Maison Louis Jadot	Bonnes Mares
Domaine Leroy	Mazis-Chambertin
Domaine Dujac	Clos de la Roche

VALLEE DU RHONE

Maison Guigal	Côte-Rôtie « LaTurque »
Maison Guigal	Côte-Rôtie « la Mouline »
Domaine Raspail-Ay	AOC Gigondas

SUD-EST

Domaine Tempier « Cuvée Spéciale »	AOC Bandol

ITALIE

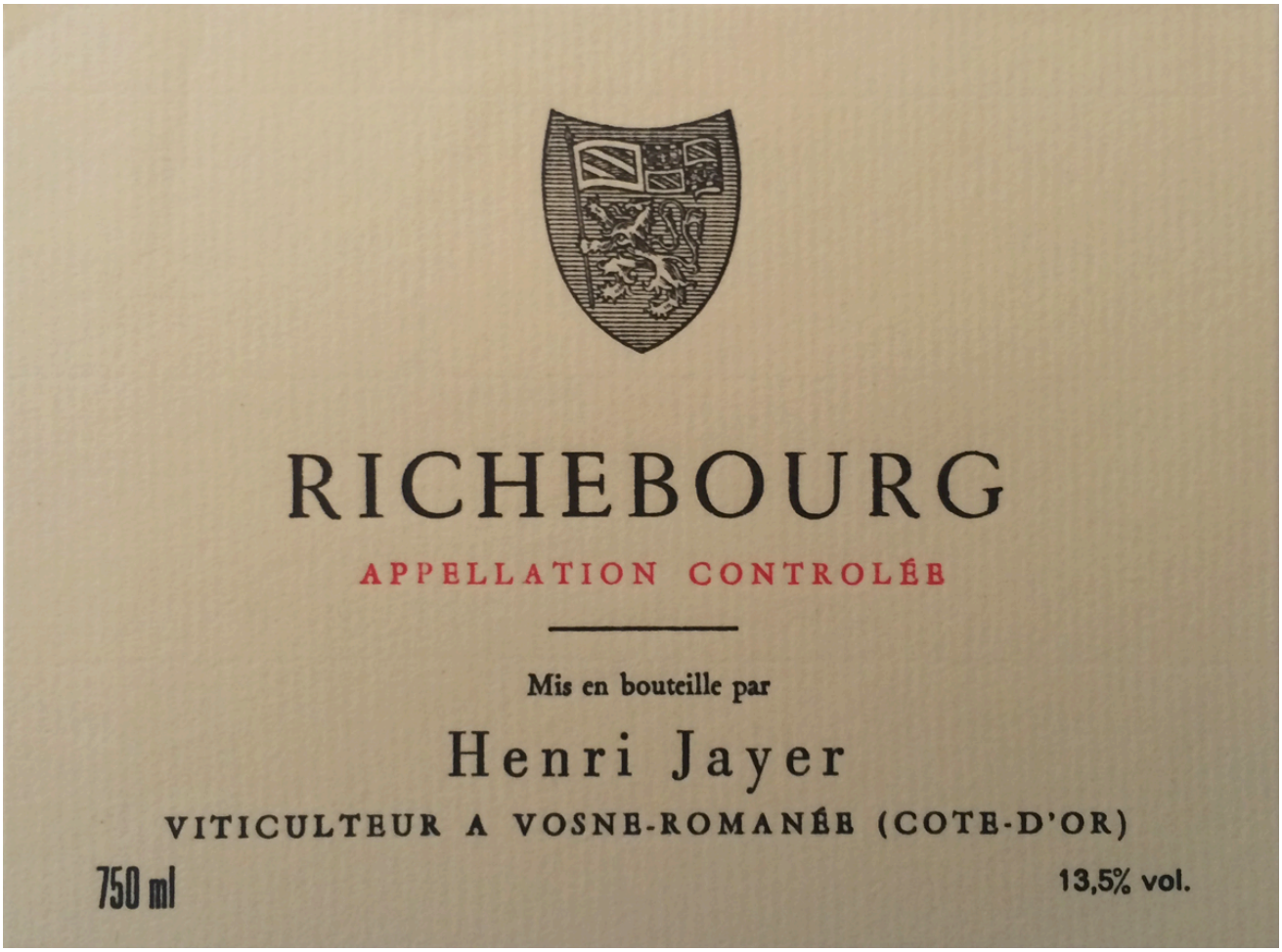
Bruno Giacosa Barbaresco « Asili»	DOCG Barbaresco
Anjelo Gaja « Sori Tildin »	DOCG Barbaresco
Anjelo Gaja « Sori San Lorenzo»	DOCG Barbaresco
Antinori « Solaia »	IGT Toscana
Case Basse (Soldera) « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta San Guido « Sassicaïa »	Bolgheri
Fattoria San Giusto A Rentennano « Percarlo »	IGT Toscana

AUSTRALIE

Henschke « Hill of Grace »	Barossa Valley

USA

Ridge	Montebello	Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars	Cask 23	Napa Valley



Années 1990-1999

FRANCE

BORDEAUX

Château Lafite-Rothschild	1er GCC Paullac
Château Latour	1er GCC Paullac
Château Mouton Rothschild	1er GCC Paullac
Château Pichon Longueville Baron	2ème GCC Pauillac
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2ème GCC Pauillac
Château Margaux	1er GCC Margaux
Château Léoville Las Cases	2ème GCC Saint Julien
Château Léoville Poyferré	2ème GCC Saint Julien
Château Cos d'Estournel	2ème GCC Saint Estèphe
Château Haut-Brion	1er GCC Pessac-Leognan
Château La Mission Haut-Brion	CC de Pessac-Leognan
Château Ausone	1er GCC A de Saint Emilion
Château Cheval Blanc	1er GCC A de Saint Emilion
Château Le Tertre Roteboeuf	GC de Saint Emilion
Pétrus	Pomerol AOC
Le Pin	Pomerol AOC
Vieux Château Certan	Pomerol AOC
Château La Conseillante	Pomerol AOC
Château l'Evangile	Pomerol AOC
Château l'Eglise-Clinet	Pomerol AOC
Château Trotanoy	Pomerol AOC
Château La Croix-Toulifaut	Pomerol AOC
Château La Fleur-Pétrus	Pomerol AOC
Château Le Bon Pasteur	Pomerol AOC

BOURGOGNE

Domaine de la Romanée-Conti	Romanée-Conti
Domaine de la Romanée-Conti	Romanée St Vivant
Domaine de la Romanée-Conti	La Tâche
Domaine de la Romanée-Conti	Richebourg
Domaine de la Romanée-Conti	Grands-Echezeaux
Henri Jayer	Echezeaux
Henri Jayer « Cros-Parentoux »	Vosne-Romanée
Domaine du Clos de Tart	Clos de Tart
Domaine Dujac	Clos de la Roche
Domaine Dujac	Clos Saint-Denis
Domaine Denis Mortet « Les Champeaux »	Gevrey-Chambertin
Domaine Armand Rousseau « Le Clos Saint-Jacques »	Gevrey-Chambertin 1er cru
Domaine Joseph Roty	Griotte-Chambertin 1er cru
Domaine Denis Mortet	Chambertin
Domaine Armand Rousseau	Clos de Bèze
Maison Louis Jadot	Bonnes Mares
Domaine Denis Mortet	Clos de Vougeot
Domaine Méo-Camuzet	Clos de Vougeot
Domaine Méo-Camuzet	Richebourg
Domaine Jayer-Gilles	Echezeaux
Robert Arnoux	Romanée Saint-Vivant
Domaine Jean-Jacques Confuron	Romanée Saint-Vivant
Domaine Méo-Camuzet « Au Cros Parantoux »	Vosne-Romanée 1er cru
Domaine Méo-Camuzet « Les Brûlées»	Vosne-Romanée 1er cru
Domaine Forey et Fils « Les Gaudichots »	Vosne-Romanée 1er cru
Domaine Jacques Cacheux « La Croix Rameau »	Vosne-Romanée 1er cru
Domaine des Héritiers Louis Jadot « Pougets »	Corton
Domaine Tollot-Beaut & Fils « Bressandes »	Corton

VALLEE DU RHONE

Maison Guigal	« LaTurque »	Côte-Rôtie
Maison Guigal	« La Landonne »	Côte-Rôtie
Maison Guigal	« la Mouline »	Côte-Rôtie
Jean-Michel Gérin	« La Landonne »	Côte-Rôtie
Domaine Clusel-Roch	« Les Grands Places »	Côte-Rôtie
Jean-Louis Chave		Hermitage
Domaine Belle		Hermitage
A Clape		Cornas
Château de Beaucastel	« Hommage à Jacques Perrin »	Chateauneuf-du-Pape
Domaine Tempier	« La Cabassaou »	AOC Bandol

ITALIE

Dal Forno		DOCG Amarone
Giuseppe Quintarelli	« Riserva »	DOCG Amarone
Giuseppe Quintarelli		DOCG Amarone
Bruno Giacosa Barbaresco	« Asili Riserva »	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco	« Asili»	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco	« Rabaja Riserva »	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco	« Rabaja»	DOCG Barbaresco
Anjelo Gaja	« Sori Tildin »	DOCG Barbaresco
Angelo Gaja	« Sori San Lorenzo »	DOCG Barbaresco
Angelo Gaja	« Costa Russi »	DOCG Barbaresco
Mascarello (Giuseppe e Filio)	« Ca d'Morissio »	DOCG Barolo
Paolo Scavino	« Rocche dell'Annunziata »	DOCG Barolo
Giacomo Conterno	« Monfortino »	DOCG Barolo
Bruno Giacosa	Barolo « Rocche del Falletto»	DOCG Barolo
Case Basse (Soldera)	« Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Salvioni	« Cerbaiona »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Valdicava	« Madonna del Piano »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta dell'Ornellaia	« Ornellaia »	DOC Bolgheri
Castello di Ama	« Vigneto La Casuccia »	DOCG Chianti Classico
Castello di Ama	« Vigneto Bellavista»	DOCG Chianti Classico
Castello dei Rampolla	« Vigna d'Alceo »	IGT Toscana
Le Macchiole	« Messorio »	IGT Toscana
Tenuta dell'Ornellaia	« Masseto »	IGT Toscana
Tenuta di Trinoro		IGT Toscana
Castello di Ama	« L'Apparita »	IGT Toscana
Fattoria San Giusto A Rentennano	« Percarlo »	IGT Toscana
Fattoria San Giusto A Rentennano	« La Ricolma » »	IGT Toscana
Tua Rita	« Redigaffi »	IGT Toscana
Castellare di Castellina	« I Sodi di San Niccolo»	IGT Toscana
Montevertine	« Le Pergole Torte »	IGT Toscana

AUSTRALIE

Penfolds « Grange »
Henschke « Hill of Grace »
Torbreck « Run Rig »

AUTRICHE

Kollwentz Anton « Steinzeiler »
Nittnaus H et A « Pannobile »
Triebaumer Ernst « Ried Mariental »
Krutzler « Perwolff »
Heinrich « Gabarinza »

CHILI

Santa Rita Casa Real « Cabernet Sauvignon »

ESPAGNE

Pingus	Ribera del Duero
Alvaro Palacios « L'Ermita »	Priorat

USA

Araujo Estate Wines	Eisele Vineyard
Bryant Family Vineyard	Pritchard Hill
Caymus Vineyards	Special selection
Shafer	Hillside Select
Caymus Vineyard	Cabernet Sauvignon
Colgin « Vineyard »	Cabernet Sauvignon
Dalla Valle Vineyards	Maya
Diamond Creek Vineyards	Volcanic Hill
Harlan Estate	Napa Valley
Joseph Phelps	Insignia
Ridge	Montebello
Spottswoode	Cabernet Sauvignon
Abreu Vineyards	Madrona Ranch
Château Montelena	Cabernet Sauvignon
Grace Family Vineyards	Cabernet Sauvignon
Quicelda Creek	Cabernet Sauvignon

Années 2000-2009

FRANCE

BORDEAUX

Château Lafite-Rothschild	1er GCC Pauillac
Château Latour	1er GCC Pauillac
Château Pichon Longueville Baron	2ème GCC Pauillac
Château Pontet-Canet	5ème GCC Pauillac
Château Margaux	1er GCC Margaux
Château Palmer	2ème GCC Margaux
Château Léoville Las Cases	2ème GCC Saint Julien
Château Ducru-Beaucaillou	2ème GCC Saint Julien
Château Cos d'Estournel	2ème GCC Saint Estèphe
Château Montrose	2ème GCC Saint Estèphe
Château Haut-Brion	1er GCC de Pessac-Leognan
Château La Mission Haut-Brion	CC de Pessac-Leognan
Château Pape Clément	CC de Pessac-Leognan
Domaine de Chevalier	CC de Pessac-Leognan
Château Haut Bailly	CC de Pessac-Leognan
Château Ausone	1er GCC A de St Emilion
Château Cheval Blanc	1er GCC A de St Emilion
Château Pavie	1er GCC B de St Emilion
° Promu en 2012 1er grand cru classé A	
Château Magdelaine	1er GCC B de St Emilion
Château Angelus°	1er GCC B de St Emilion
° Promu en 2012 1er grand cru classé A	
Clos Fourtet	1er GCC B de St Emilion
Château Pavie Macquin	1er GCC B de St Emilion
Château Canon La Gaffelière °	GCC de Saint Emilion
° Promu en 2012 1er grand cru classé B	
La Mondotte (du Château Canon la Gaffelière)	GCC de Saint Emilion
Le Pin	Pomerol AOC
Pétrus	Pomerol AOC
Vieux Château Certan	Pomerol AOC
Château La Conseillante	Pomerol AOC
La Fleur de Gay	Pomerol AOC
Château l'Evangile	Pomerol AOC
Château l'Eglise-Clinet	Pomerol AOC
Château Trotanoy °	Pomerol AOC
Château La Fleur-Pétrus	Pomerol AOC
Château Le Bon Pasteur	Pomerol AOC
Château Petit Village	Pomerol AOC

BOURGOGNE

Domaine de la Romanée-Conti	Romanée-Conti
Domaine de la Romanée-Conti	Romanée Saint-Vivant
Domaine de la Romanée-Conti	Richebourg
Domaine de la Romanée-Conti	La Tâche
Domaine de la Romanée-Conti	Grands-Echezeaux
Domaine de la Romanée-Conti	Echezeaux
Domaine du Clos de Tart	Clos de Tart
Domaine Dujac	Clos de la Roche
Domaine Dujac	Clos Saint-Denis
Domaine Georges Roumier	Musigny
Domaine Denis Mortet	Gevrey-Chambertin « Les Champeaux »
Domaine Armand Rousseau	Gevrey-Chambertin « Le Clos Saint-Jacques »
Maison Louis Jadot	Gevrey-Chambertin « Le Clos Saint-Jacques »
Bernard Dugat-Py	Charmes-Chambertin

Denis Mortet		Chambertin
Maison Louis Jadot		Bonnes Mares
Domaine Charlopin-Parizot		Echezeaux
Domaine Charlopin-Parizot		Charmes Chambertin
Domaine des Héritiers Louis Jadot		Corton Pougets
Maison Louis Jadot		Beaune 1er Cru « Clos des Ursules »
Bouchard Père et Fils		Beaune 1er Cru « Grèves Vignes de l'Enfant Jésus »

VALLEE DU RHONE

Maison Guigal		Côte-Rôtie « LaTurque »
Maison Guigal		Côte-Rôtie « La Landonne »
Maison Guigal		Côte-Rôtie « La Mouline »
Jean-Louis Chave		Hermitage
Maison E. Guigal	« Ex Voto »	Hermitage
Maison Chapoutier	« Le Méal »	Hermitage
Maison Chapoutier	« Le Pavillon	Hermitage
Maison Chapoutier	« L'Hermite»	Hermitage
A Clape		Cornas
Château de Beaucastel	« Hommage à Jacques Perrin »	Chateauneuf-du-Pape
Clos des Papes		Chateauneuf-du-Pape

ITALIE

Dal Forno	DOCG Amarone
Giuseppe Quintarelli « Riserva »	DOCG Amarone
Giuseppe Quintarelli	DOCG Amarone
Bruno Giacosa Barbaresco « Asili Riserva »	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Asili»	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Rabaja Riserva »	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Rabaja»	DOCG Barbaresco
Bruno Rocca Barbaresco « Rabaja »	DOCG Barbaresco
Bruno Ceretto « Bricco Asili »	DOCG Barbaresco
Roagna « Pajé »	DOCG Barbaresco
Mascarello (Giuseppe e Filio) « Ca d'Morissio »	DOCG Barolo
Giacomo Conterno « Monfortino »	DOCG Barolo
Giacomo Conterno « Cascina Francia »	DOCG Barolo
Bruno Giacosa Barolo « Rocche del Falletto»	DOCG Barolo
Bruno Ceretto « Brunate »	DOCG Barolo
Bruno Ceretto « Bricco Rocche »	DOCG Barolo
Bruno Ceretto « Prapò»	DOCG Barolo
Giani Voerzio « La Serra »	DOCG Barolo
Roberto Voerzio « Brunate »	DOCG Barolo
Domenico Clerico « Ciabot Mentin Ginestra »	DOCG Barolo
Mascarello (Giuseppe e Filio) « Monprivato »	DOCG Barolo
Lucciano Sandrone « Le Vigne »	DOCG Barolo
Lucciano Sandrone « Cannubi Boschis »	DOCG Barolo
Paolo Scavino « Rocche dell'Annunziata »	DOCG Barolo
Roberto Voerzio « Cerequio »	DOCG Barolo
Roberto Voerzio « La Serra »	DOCG Barolo
Tenuta Guado al Tasso (Antinori)	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Tenuta dell'Ornellaia « Ornellaia »	DOC Bolgheri
Case Basse (Soldera) « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Salvioni « Cerbaiona »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Valdicava « Madonna del Piano »	DOCG Brunello di Montalcino
Poggio di Sotto	DOCG Brunello di Montalcino
Poggio di Sotto « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Casanova di Neri « Cerretalto »	DOCG Brunello di Montalcino
Fuligni « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Lisini « Ugolaia »	DOCG Brunello di Montalcino
Molinari « Cerbaiona »	DOCG Brunello di Montalcino

Castello dei Rampolla « Vigna d'Alceo »	IGT Toscana
Le Macchiole « Messorio »	IGT Toscana
Tenuta dell'Ornellaia « Masseto »	IGT Toscana
Tenuta di Trinoro	IGT Toscana
Antinori « Solaia »	IGT Toscana
Castello di Ama « L'Apparita »	IGT Toscana
Fattoria San Giusto A Rentennano « Percarlo »	IGT Toscana
Fattoria San Giusto A Rentennano « La Ricolma » »	IGT Toscana
Frescobaldi « Giramonte »	IGT Toscana
Le Macchiole « Scrio »	IGT Toscana
Poggio Scalette « Il Carbonaione »	IGT Toscana
Tua Rita « Redigaffi »	IGT Toscana

AUSTRALIE

Torbreck « Run Rig »

AUTRICHE

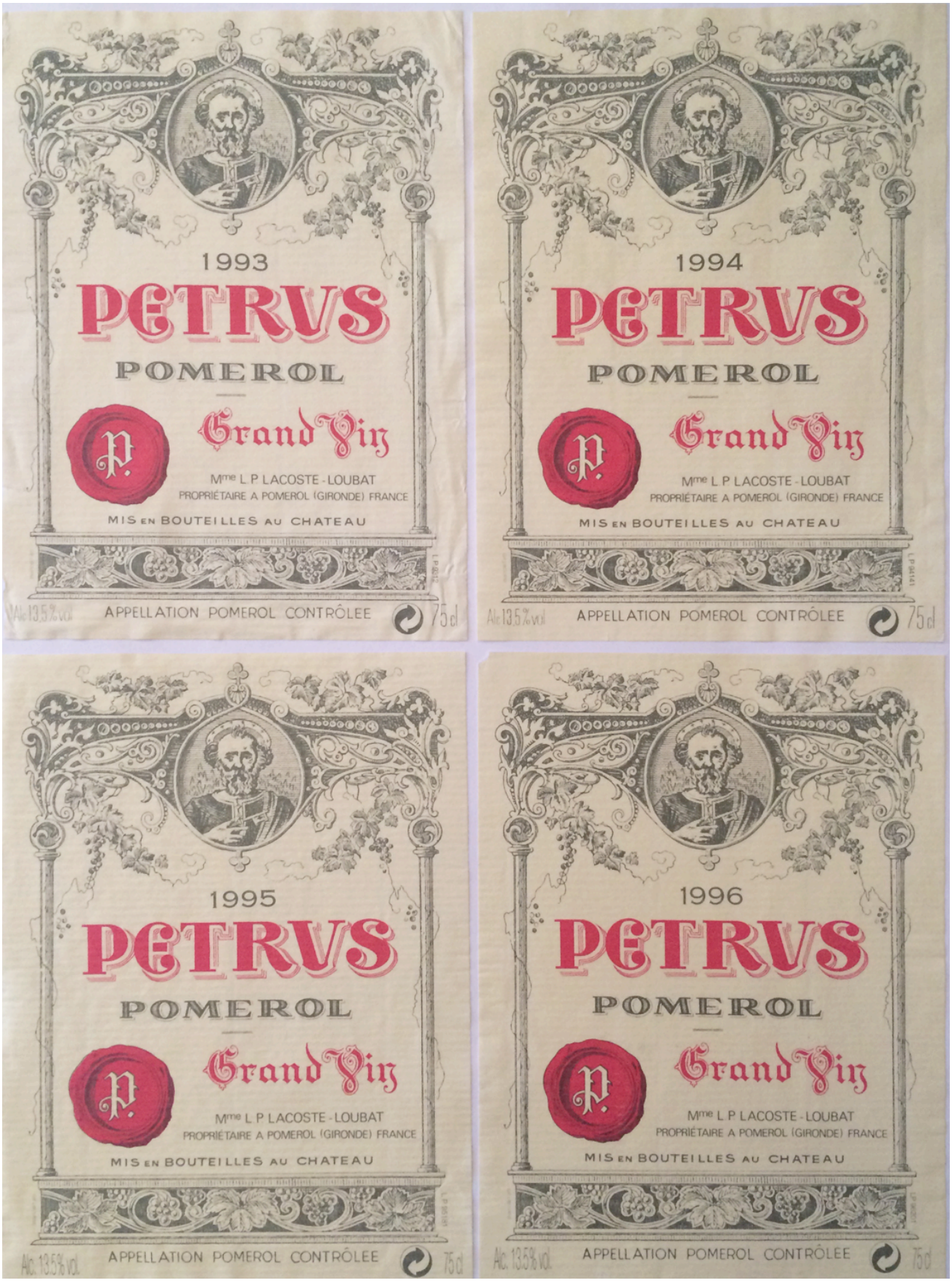
Kollwentz Anton « Steinzeiler »

ESPAGNE

Pingus	Ribera del Duero
Vega Sicilia « Unico »	Ribera del Duero
Alvaro Palacios	Priorat
Artadi « Villa El Pison »	Priorat

USA

Araujo Estate Wines	Eisele Vineyard
Bryant Family Vineyard	Pritchard Hill
Caymus Vineyards	Special selection
Shafer	Hillside Select
Araujo Estate Wines	Altagracia
Caymus Vineyard	Cabernet Sauvignon
Colgin « Vineyard »	
Dalla Valle Vineyards	Maya
Diamond Creek Vineyards	Volcanic Hill
Dunn Vineyards	Howell Mountain
Harlan Estate	Napa Valley
Joseph Phelps	Insignia
Ridge	Montebello
Sine Qua Non	Syrah
Spottswoode	Cabernet Sauvignon
Abreu Vineyards	Madrona Ranch
Château Montelena	Cabernet Sauvignon
Grace Family Vineyards	Cabernet Sauvignon
Quicelda Creek	Cabernet Sauvignon


1993
PETRVS
POMEROL
Grand Vin
Mme L P LACOSTE - LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
APPELLATION POMEROL CONTRÔLEE
75cl
1994
PETRVS
POMEROL
Grand Vin
Mme L P LACOSTE - LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
APPELLATION POMEROL CONTRÔLEE
75cl
1995
PETRVS
POMEROL
Grand Vin
Mme L P LACOSTE - LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
APPELLATION POMEROL CONTRÔLEE
75cl
1996
PETRVS
POMEROL
Grand Vin
Mme L P LACOSTE - LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
APPELLATION POMEROL CONTRÔLEE
75cl

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 choisi 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.

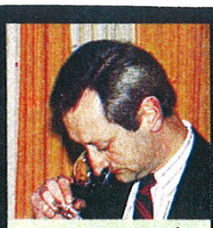
Une organisation extrêmement rigoureuse à tous points de vue et des innovations qu'il faut souligner :

- 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

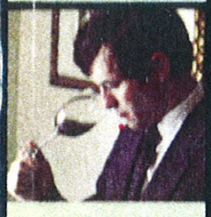
Eric VERDIER
E. V. DIFFUSION

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'ŒNOTHEQUE

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'Œnothèque), Gérald 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^me^ ROMILLAT). «Superbe nez de rôti, de confiture et de fruits rouges. Belle attaque riche et large. Très belle structure. Grande complexité. Vin superbe» (M^me^ 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^me^ 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?» (Mme 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).

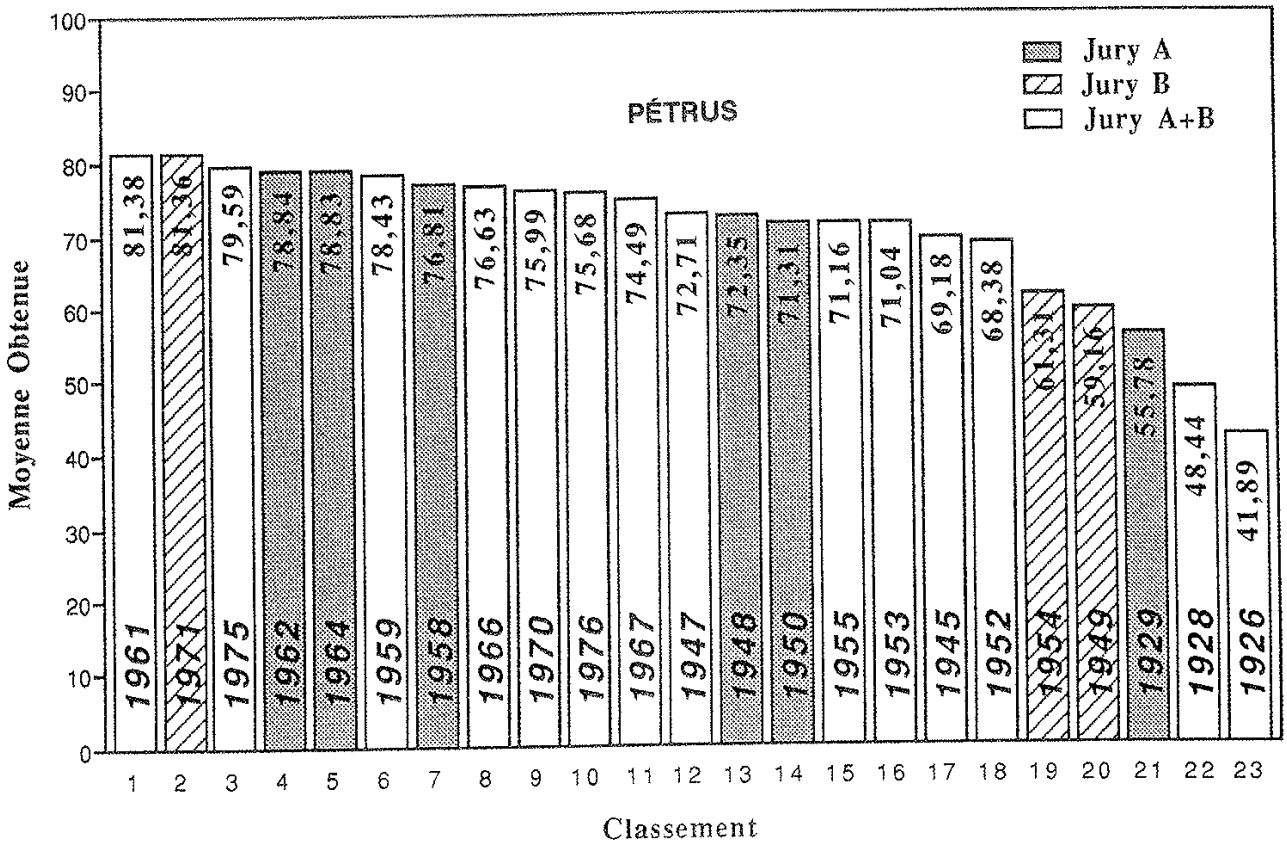
Ce vin est beaucoup mieux jugé au milieu des 1976. Mais le surmûrissement et la dilution dus aux pluies ayant précédé les vendanges lui ont donné une mollesse relative que l'on perçoit très bien face à des millésimes mieux structurés. Je ne pense pas que ce vin gagne à être attendu et je vois l'apogée 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» (Mme TILGAARD). «Beaucoup de finesse dans cette bouteille harmonieuse» (Mme PIGNARRE).

Siège social :107 chemin des Vignolas 26130 Montségur sur Lauzon


PÉTRUS
Jury A
Jury B
Jury A+B
Moyenne Obtenue
Classement
0
10
20
30
40
50
60
70
80
90
100
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23
1961 81,38
1971 81,36
1975 79,59
1962 78,84
1964 78,83
1959 78,43
1958 76,81
1966 76,63
1970 75,99
1976 75,68
1967 74,49
1947 72,71
1948 72,35
1950 71,31
1955 71,16
1953 71,04
1945 69,18
1952 68,38
1954 61,31
1949 59,16
1929 55,78
1928 48,44
1926 41,89

Pierre CADILLON.

Michel HENON a transpiré six mois pour réunir cette fabuleuse collection. Téléphonez-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.

Les 20 plus grands restaurants du monde

Lauréats 2016

Culture & Goût a comme vocation première la promotion des meilleurs viticulteurs mondiaux ; et, plus singulièrement, la volonté de préserver, d'isoler de façon claire les terroirs d'exception. Observateurs du monde présent et découvreurs des grands crus de demain, nous sommes respectueux des acquis des goûteurs du passé. Notre riche expérience a été quelquefois durant ces 20 dernières années mise au service de travaux d'étude à l'endroit de la gastronomie. Nous avons souvent loué tel ou tel grand cuisinier, tant il nous a paru évident qu'il existe un lien fusionnel entre l'histoire de la vigne, du vin et celle de la table.
Nous avons ainsi décidé d'ajouter à partir de 2015 à nos bancs d'essai et classifications viticoles un Prix « Eric Verdier-Culture & Goût » qui récompense tous les ans 20 restaurants et leur chef respectif. Il ne prétend pas à l'exhaustivité (ce n'est pas un « guide ») ; il félicitera des établissements de haute cuisine qui respectent véritablement tous les critères d'une Table qui vaut le voyage…
L'expérience professionnelle d'Eric Verdier depuis plus de 30 ans l'a amené à rencontrer et goûter un florilège de succulentes préparations de la plupart des plus grands chefs mondiaux. Loin de nous l'idée de remettre en question les « notes », les « toques », les « macarons » accordés par tel ou tel guide ; mais plutôt, offrir une sélection courte et précise de restaurants qui doivent être considérés comme de véritables mètres étalons. Nous avons choisi des établissements où, de la cuisine à la salle, il existe une réelle harmonie. Une excellente assiette ne suffit pas ; il faut une osmose parfaite entre le cadre, l'environnement, l'ambiance, la cave, la précision du service, le temps d'attente entre les plats etc… Force détails vont faire d'un très bon restaurant une table exceptionnelle.
Le Grand restaurant est une « maison du bonheur » et non une clinique du goût où l'amphitryon, bien souvent, cache derrière de délirants mélanges la vacuité de ses connaissances réelles relatives aux techniques qui régissent la Haute Gastronomie. Il faut un don remarquable et du temps pour former un chef d'exception ; 15 ans minimum pour les surdoués, 25 pour les plus doués!...
Malheureusement depuis une dizaine d'années nous constatons à regret que ce n'est plus la mise en valeur claire et efficace d'une denrée alimentaire noble qui anime de nombreux cuisiniers !? Force maitres queux se servent aujourd'hui de leur préparation culinaire, plus pour satisfaire leur ego, leur recherche maladive de reconnaissance, que pour émerveiller la langue du gourmet… Ce ne sont plus des cuisiniers, ce sont des thaumaturges du goût qui répondent à une déviance de la société actuelle qui aime le spectaculaire, le grossier, le criard. Quelle qu'en soit la façon, il faut faire parler de soi… Evidemment ils trouvent écho chez une clientèle peu éduquée, pis encore chez des critiques gastronomiques sans passé, souvent sans grande culture qui s'émeuvent un peu vite devant des plats « stupéfiants », fruits de la trituration cérébrale de chefs narcissiques qui ne servent que leur rêve de gloire et d'étoile !
Ce sont les mêmes qui publient des livres toujours plus gros, plus encombrants, plus inutiles…

La création de ce prix annuel « Eric Verdier-Culture & Goût » va sanctionner et confirmer les vrais talents de la gastronomie mondiale du moment.

Que soient chaleureusement remerciés les très grands chefs ainsi que les gastronomes qui nous ont confié, contre la garantie de leur anonymat, leurs coups de cœur secrets.

Notre barème :
35 points pour la sensation olfactive et gustative de la cuisine (dont 10 pour la pâtisserie)
4 pour la présentation visuelle des plats
5 pour la cave
3 pour la qualité du service en salle
3 pour l'environnement, la décoration et les arts de la table

LES 20 PLUS GRANDS RESTAURANTS DU MONDE

Lauréats 2016

Michel Guérard	Les Prés d'Eugénie	Eugénie-les-Bains, France
Gérald Passédat	Le Petit Nice	Marseille, France
Eric Frechon	Epicure	Paris, France
Pierre Gagnaire	Pierre Gagnaire	Paris, France
Guy Martin	Le Grand Véfour	Paris, France
Alain Passard	Arpège	Paris, France
Michel Troisgros	Maison Troisgros	Roanne, France
Régis Marcon	Restaurant Régis & Jacques Marcon	Saint Bonnet Le Froid, France
Enrico Crippa	Piazza Duomo	Alba, Italie
Annie Feolde	Enoteca Pinchiorri	Firenze, Italie
Massimilio Alajmo	Le Calandre	Sarmeola di Rubano, Italie
Davide Bisetto	Oro	Venise, Italie
Anthony Genovese	Il Pagliaccio	Roma, Italie
Daniel Humm	Eleven Madison Park	New-York, USA
Thomas Keller	Per Se	New-York, USA
Jean-Georges Vongerichten	Jean-Georges	New-York, USA
Michel Roth	Le Bayview	Genève, Suisse
Silvio Nickol	Palais Coburg	Wien, Autriche
Gert De Mangeleer	Restaurant Hertog Jan	Zedelgem, Belgique
Seiji Yamamoto	RyuGin	Tokyo, Japon

GRAND VIN
DE
CHATEAU LATOUR
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
APPELLATION PAUILLAC CONTROLÉE
PAUILLAC-MÉDOC
1961
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
MARQUE DÉPOSÉE
G. CHARIOL-BORD
SOCIÉTÉ CIVILE DU VIGNOBLE DE CHÂTEAU LATOUR
PROPRIÉTAIRE A PAUILLAC-GIRONDE