

CULTURE  
& goût



**ERIC VERDIER**

**PALMARES DES PLUS GRANDS VINS  
ROUGES DE  
BORDEAUX ET D'ITALIE**

**LES CAHIERS DE CULTURE ET GOUT**



**ERIC VERDIER**

**LES CAHIERS DE CULTURE ET GOUT**

**PALMARES DES PLUS GRANDS VINS  
ROUGES DE  
BORDEAUX ET D'ITALIE**

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 1<sup>er</sup> trimestre 2013

DEPOT LEGAL 1<sup>ER</sup> TRIMESTRE 2013

Chers Amis,

Après un 1<sup>er</sup> Cahier paru en 2011 consacré à l'analyse sensorielle, je suis heureux de vous présenter ce « Palmarès des plus grands vins rouges de Bordeaux et d'Italie ». Il vous permettra, au-delà des péripéties météorologiques, de cibler des valeurs sûres, résultats de terroirs de qualité et d'une viti-viniculture apte à en tirer, sinon le meilleur, du moins un excellent parti.

Amateurs ou professionnels de l'œnologie, nous sommes tous déçus de la qualité moyenne des vins disponibles aujourd'hui. Il n'est d'ailleurs plus possible de se fier (aveuglément) aux étiquettes: le prestige d'un grand nombre n'étant plus que le reflet d'une qualité passée. Et si d'aventure nous achetons «au hasard» en linéaire de grande surface, chez nombre de cavistes ou en campagne, nous avons plus d'une chance (!) sur deux de ne pas finir la bouteille...

Mais direz-vous, nous avons l'INAO et toutes ces belles appellations que le monde nous envie... Certes mais ne sont-elles pas trop nombreuses et trop peu sélectives ? Avons-nous eu connaissance des critères précis qui ont conduit à la refonte du classement à Saint Emilion et au récent surclassement de 17 cuvées sans aucune rétrogradation ? L'on critique volontiers le Michelin, mais les baisses de note font autant parler que les hausses. Et comment croire qu'il ait fallu plus de cinquante ans pour réaliser que le sol de l'Angelus était du niveau de celui d'Ausone ? Car, soyons sérieux, la seule « main de l'homme » ne peut « faire » l'un des 10 meilleurs bordelais... ou alors renonçons à la position officielle de la viticulture française, fonds de commerce théorique de l'Institut National de la Qualité et l'Origine, pour qui l'AOC est « l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir ».

Nous avons, début 2011, proposé d'analyser chimiquement nos grands vins, pour vérifier que l'on n'y trouve pas de molécules indésirables bien sûr (en traitant donc ces boissons alcoolisées comme le sont les eaux en bouteilles !), mais aussi afin de mieux comprendre le lien entre le sous-sol et le produit de la vigne qui s'y nourrit. Trouver ainsi la « signature » du terroir et valider de façon formelle l'importance de celui-ci et l'homogénéité des vins s'en réclamant. Résultat: un silence assourdissant ! On ne change pas une viticulture qui gagne... or personne n'a idée de ce sur quoi déboucheraient de telles analyses et leur publication. Un jour viendra où cela semblera normal et où l'on aura du mal à comprendre que l'on ait tant tardé. Mais cela ne se fera sans doute que sous des pressions extérieures à la profession (du style de celles qui ont désacralisé le tabac...) et vraisemblablement trop tard pour nombre de producteurs qui auront tué la poule aux œufs d'or.

Le consommateur traditionnel français est habitué à ces défauts, ces faux goûts et, n'ayant pas d'autres références, il ne les voit pas comme tels: ce ne sont pas là des défauts mais des caractères...

Quant aux jeunes consommateurs, leur initiation par ces vins de faible qualité ne les a pas convaincus du caractère festif de ce breuvage. Souvenons-nous de la première cigarette: aucun intérêt ! sauf de faire comme tout le monde, de suivre la mode, de faire « grand » ! Mais pour le vin, il n'y a plus d'obligation sociale: boire du vin n'est plus un marqueur de « grand » et dès lors, pour les nouvelles générations, sans plaisir de boire, il n'y aura pas d'achat.

Pourtant la viticulture française n'a cure de ces potentiels futurs clients hexagonaux: elle bat des records à l'exportation ! Car il est des pays « neufs », des consommateurs nouveaux pour lesquels boire du vin, acheter des étiquettes françaises a un sens en soi, celui d'afficher une certaine réussite. Aussi, quelles que soient l'intensité et la qualité de leur plaisir, ils continueront d'acheter. Le seul bémol, à terme, est que dans le temps où notre viniculture régresse, il est des pays en forte progression.

On connaît la qualité de nombreux vins américains qui, à l'aveugle, tutoient voire surpassent nos plus beaux fleurons. On sait moins que des productions de moindre ambition, à des prix très inférieurs (une vingtaine de dollars), procurent de réels plaisirs gustatifs loin de ces vins plats avec défauts qui sont le lot commun de notre production nationale.

Concernant les vins italiens, nous sommes souvent restés sur une impression (ancienne) de piètre qualité: Ah ces Chianti en bouteilles revêtues de paille... Mais il est temps de faire un état des lieux sérieux et vous verrez, à la lecture de ce document, que la viticulture transalpine a su se remettre en cause et ainsi offrir des vins rouges qui font jeu égal avec les ténors bordelais voire les surpassent. On y trouve aussi nombre de vins bien faits, agréables, sans défaut. A l'inverse, nous avons été déçus par nombre de vins français au passé prestigieux mais qui ne supportent pas la dégustation à l'aveugle.

Reste que vous ne trouverez pas dans cette publication de « liste noire », mais seulement des vins qui nous ont plu, voire qui nous ont enchantés.

Une dernière précision: ce palmarès repose sur la dégustation de plusieurs millésimes sur chaque cuvée et les cotations tiennent donc compte de la régularité de leur qualité, car cette permanence (qui tolère toutefois un faux-pas accidentel) est nécessairement le reflet des soins constants apportés à la production. Nous ne mettons jamais en avant le résultat miraculeux d'une année, pas plus que nous ne décotons un vigneron pour une mauvaise performance d'un jour.

Je vous souhaite une bonne lecture garante de bonnes dégustations et, si notre démarche vous a convaincu, rejoignez notre Association ! Vous oeuvrerez pour l'amélioration des pratiques vitivinicoles, vous participerez à des dégustations animées par Eric Verdier et, en prime, aurez accès à ses cuvées si rares et si recherchées.

Jean-Claude Enjalbert  
Président de Culture & Goût



# Eric Verdier

Chevalier de l'ordre du Mérite agricole

Eric Verdier Diffusion SARL  
1987 – 2012  
25 ans d'excellence

Déjà un quart de siècle au service de l'analyse sensorielle alimentaire et de la dégustation comparative des plus grands vins du monde et de l'analyse sensorielle alimentaire

Les Dossiers de Dégustation (20 publications entre 1988 et 2005)

Directeur de publication des Cahiers de Culture & Goût

Auteur de l'importante étude « L'analyse sensorielle - maîtrise et compréhension des perceptions gustatives et olfactives du vin »

Les cuvées Eric Verdier

Vins de prestige réalisés en petite quantité sur des sélections parcellaires

Les Archives Prestige (voir site [www.eric-verdier.com](http://www.eric-verdier.com))

Une expérience exceptionnelle en matière des plus grands vins du Monde

Plus de **1000** bouteilles dégustées sur les 8 crus les plus prestigieux de Bordeaux, soit : Château Margaux, Château Latour, Château Lafite-Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château Haut-Brion, Château Ausone, Château Cheval Blanc et Château Petrus.

Une étude de **50** millésimes du Château d'Yquem, grand 1<sup>er</sup> cru de Sauternes, pour un total de **161** bouteilles dégustées

Une étude de **52** millésimes de Petrus, grand vin de Pomerol, pour un total de **127** bouteilles dégustées

L'un des plus grands spécialistes mondiaux du plus prestigieux des grands vins blancs: le « Montrachet » bourguignon avec plus de **400** bouteilles dégustées

SARL  
Eric VERDIER DIFFUSION  
(E.V.D.)  
S.A.R.L au Capital de 7622,45 €  
58, avenue de Wagram 75017 - PARIS  
R.C.S. Paris B 339 993 339  
(87 B 02343)  
FR. 03339993339



Les grands Bordeaux étaient quasiment seuls jusqu'en 1980, avec quelques très grands Bourgogne, à régner sur le monde des crus prestigieux. J'en veux pour preuve que, dans sa publication de 1979 sur les plus grands vins du monde, l'excellent Michael Broadbent, expert pour une grande maison de vente londonienne, accordait aux Seigneurs du Bordelais 80% de son livre.

Il serait long et fastidieux d'expliquer comment, en moins de 30 ans, des années 1980 à nos jours, sous l'effet de la mondialisation, de la multiplication des échanges, deux pays, les Etats-Unis et l'Italie, ont réussi la prouesse de produire des vins égalant, voire surpassant nos grands terroirs bordelais. Avec rigueur et méthode, ils ont su cartographier leurs plus remarquables terroirs, les isoler et investir sur ceux-ci, en leur offrant le meilleur des connaissances et pratiques viticoles du moment. Je suis néanmoins convaincu que le changement des mœurs, l'approche des nouvelles générations à l'endroit du vin, a exacerbé la volonté de produire des vins fins... On veut boire moins et mieux ! Gageons qu'avec la multiplication des oenothèques dans la plupart des grandes villes du monde, la future génération n'aura plus le besoin, comme nos anciens, de constituer de riches caves. De plus, le souvenir souvent pathétique de vieux vins oxydés, pourtant tant aimés, conservés jalousement bien trop longtemps pour des occasions sans cesse repoussées, a servi de leçon. Ces expériences malheureusement désastreuses ont modifié le comportement de ces jeunes spectateurs devenus consommateurs. Malgré une population mondiale grandissante, les marchés émergents, la consommation du vin baisse inexorablement. Si le prix des meilleurs crus a flambé sur ces dix dernières années, celui des vins courants continue sa lente agonie. Je me suis exprimé durant ces vingt dernières années sur ce sujet et mes dossiers de dégustation de la fin du second millénaire prophétisaient clairement le désastre dans lequel est entrée la viticulture française. Jusqu'en 1990, même si nos grands terroirs n'offraient que des flacons de qualité moyenne, nous restions les maîtres du jeu. Aujourd'hui, la grande majorité des crus classés girondins, au glorieux passé séculaire, sont détrônés par force cuvées de la Napa-Valley et plus sûrement par un florilège de vins profonds, complexes, singuliers, de grande race, produits dans de nombreuses régions italiennes. Heureusement que les meilleurs viticulteurs bourguignons restent encore dans la course avec leur pinot noir toujours inégalé. Mais attention, l'évolution positive, l'élan de la viticulture piémontaise commence à proposer nombre de Barolo et Barbaresco sublimes, capables de rivaliser par leur style avec les plus succulents Bourgogne !! D'ici 20 ans, la carte du monde des grands vins sera redistribuée, l'Italie devrait finalement retrouver sa première place en matière de vins fins, comme ce fut le cas entre le 1<sup>er</sup> et le XVI<sup>e</sup> siècle.

Malheureusement en France, les amateurs de vins ne peuvent qu'accéder à des productions italiennes standards, produites en masse par des groupements viticoles familiaux. La maison Antinori, par exemple, l'une des plus connues car des plus visibles, inonde les quatre coins du monde de centaines de milliers de bouteilles de vin très honorable vendues entre 7 et 100 euros, selon le niveau et l'origine du flacon. Au début des années 80, avec le millésime 1985, leur fleuron, la cuvée « Solaia » avait bousculé les papilles de la presse internationale et, par la même occasion, sans s'en douter, créé un choc psychologique et une remise en question de toute la filière viticole italienne. Désormais l'Italie ne serait plus dans l'ombre de la Reine France. Les choix italiens actuels sont, à mon sens, les bons: un savant dosage entre une viticulture à la bourguignonne, fortement identitaire, parcellaire, et un niveau de classification à l'américaine basée sur la performance; en d'autres termes, la qualité du vin final en bouteille; le meilleur étant vendu le plus cher. Il est inconcevable en Italie de vendre, à l'instar de ce qui se fait chez nous, en France, un décevant Petrus 2004 à 700 euros la bouteille, alors que qualitativement c'est un vin qui obtient le résultat d'une cuvée vendue en moyenne une trentaine d'euros. Dans l'hexagone, sous prétexte qu'un cru soit réputé, ait une cote historique, c'est l'étiquette et non la qualité du vin qui dicte le prix.

Le classement que je vous livre aujourd'hui fera date. Evidemment la critique sera vive à mon endroit et la majorité des journalistes, totalement dépendants de journaux eux-mêmes à la solde des annonceurs, feront tout pour que mes résultats soient passés sous silence. Il est vrai qu'un tel travail a de quoi vexer les critiques aux petits pieds dont le savoir est souvent exclusivement livresque et très court en matière de dégustation.

Ayant dégusté plus de 120 bouteilles de Petrus en bientôt 30 ans de carrière (voir mes archives Prestiges sur mon site internet), je suis le gage de la crédibilité de ce nouveau document. Un tel dossier ne peut être produit par un écrivain auto-proclamé, triste pigiste d'une presse déliquescence qui, sans moyens, ne peut plus s'offrir les services de ceux qui savent. Oui, Chers Lecteurs, le problème est bien là, une étude comme la mienne, réalisée avec minutie, demande près de 10 ans de travail et surtout un lourd investissement en matière d'achat de vin (en bouteille) chez les meilleurs cavistes italiens. Pas question de produire un classement fruit

d'un joli voyage, accueilli avec le tapis rouge par telle ou telle grande maison de Toscane, ou de riches Domaines Piémontais, tous trop contents de voir enfin un Français s'intéresser à leur production !.. Non, j'ai refusé toute invitation ou cooptation. J'ai collationné les résultats de différents avis, en ai fait la synthèse et, fort de l'expérience sans égale de Giorgio Pinchiorri (voir son portrait dans ce document), j'ai pu, par moi-même, dégager la fine fleur de la viticulture italienne.

Une étude comme celle que vous avez entre les mains demande environ 100 000 euros d'investissement ! Toutefois cette enquête et ses conclusions sont très certainement le début, l'annonce d'un chamboulement inéluctable dans la hiérarchie de la viticulture mondiale.

Pendant qu'en France on vante régulièrement les efforts faits sur la qualité des vins rosés, nouvel espoir d'une viticulture sur le déclin depuis 20 ans; à quelques centaines de kilomètres de notre nostalgique Saint Tropez et de son rosé servi glacé, de talentueux vigneron, plus passionnés par leur terre et le goût raffiné d'un vin merveilleux que de fêtes sans lendemain, sont en train, à petit bruit, telle la fable « du lièvre et de la tortue », de permettre à l'Italie de prendre la 1<sup>ère</sup> place et dégrader la France au deuxième rang, chose impensable il y a encore 10 ans.

Même les journaux de défense du consommateur ont abdiqué. Plus personne n'ose dénoncer la politique viticole française qui ne joue plus qu'une carte marketing: plaire aux jeunes pour reconquérir une consommation en chute ? Il est vrai que les « pauvres » nouvelles générations élevées aux sodas sucrés, arômes de synthèse, steak sous cellophane et aux chips brûlant de sel faites avec des pommes de terre sans goût, ne pouvaient, après un tel traitement, que tourner le dos aux vins racés, aux goûts délicats tout en nuances. Toutefois, rassurez-vous, les terroirs bordelais résistent, mais pour combien de temps ? De 1855 à l'an 2000, ils régnaient seuls, sans concurrence, dans la facilité et bien souvent dans l'autosatisfaction, poussant le vice à classer sur près de 8 niveaux les propriétés médocaines !! La France, ce merveilleux pays qui fabrique une abondance de diplômés qui ne servent à rien...

Le vin ne peut être pensé comme une simple marchandise. Il est le reflet d'une identité singulière, du plus simple vin de table, bien fait, de consommation courante, au plus superbe grand cru qui se déguste pour lui-même.

La faute suprême fut d'anoblir un trop grand nombre de zones viticoles en A.O.C.. Ce fut d'ailleurs l'erreur majeure que commirent les Italiens au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. En bureaucratisant leurs aires d'appellation, ils firent entrer le monde viticole dans des cases, des barèmes, des codes de bonne conduite sans se soucier du goût. Le meilleur Barolo dans de vieux foudres devient en quelques années d'élevage un vin ordinaire qui brille par ses défauts. Il faut rappeler que pendant des années, il n'y a pas si longtemps en Bourgogne, force producteurs faisaient croire que certains goûts de champignon, de moisi étaient dus au terroir !.. Je crois pieux et charitable de ne pas les citer...

A Bordeaux aussi, le fumé spécifique, les goûts de bois sec ou encore une amertume douteuse ont souvent été vendus comme le secret tellurique du triste breuvage ?! En vérité, les faiblesses constatées sur la grande majorité des vins du bordelais sont légions: vieilles barriques, chais plus ou moins contaminés, trop gros rendements, manque de maturité physiologique du raisin, mauvais dosages de SO<sub>2</sub>..., la liste est longue et il existe aujourd'hui des livres entiers sur le sujet, devenu désormais l'apanage des œnologues modernes, véritables docteurs d'une viticulture malade qui vend plus sûrement des étiquettes, de belles histoires, un passé glorieux que la qualité de ce qu'il y a dans la bouteille.

J'ai donc décidé de ne retenir que les productions les plus remarquables dont la finesse de goût propose une véritable singularité. Vous pourrez donc convertir quelque argent en échange des cuvées que j'ai retenues pour vous, car celles-ci offrent le spectacle que les papilles de l'amateur sont en droit d'exiger.

La médiocrité a le même goût partout, qu'elle provienne d'un mauvais Cabernet Franc chilien, d'un Madiran brutal, d'un Cahors asséchant, d'un dilué et mince cru bourgeois du Médoc, d'un Côtes du Rhône doucereux, ou encore d'un Chinon acide et dur... Ce qui aujourd'hui jouit d'une cohorte de mentions sécurisantes n'est en vérité, dans la très grande majorité des cas, qu'un vin de table anobli. Evidemment, il existe de bons vins chiliens, d'excellents Madirans, de profonds et solides Cahors, des crus bourgeois délicieux, de friands et chaleureux Côtes du Rhône Village et de merveilleux Chinon qui fleurent bon le calcaire nourricier de leurs racines. Mais ils sont rares !..

Finalement ce que nous dit l'étude que vous avez aujourd'hui entre les mains est que le monde change vite, très vite et qu'il est urgent pour notre viticulture de réagir, faute de quoi à l'instar de notre production industrielle, elle se diluera, se délitéra inéluctablement pour disparaître presque intégralement.

Les consommateurs s'organisent de mieux en mieux, les dégustations se multiplient, les échanges d'information aussi. Il est vrai que le pauvre consommateur doit aujourd'hui être particulièrement vigilant !

Avec les nouveaux outils de communication de notre temps, les vendeurs de bidouille savent parfaitement créer l'événement autour de leur médiocre production. Il suffit à n'importe quel critique imbécile, journaliste sans savoir, d'être manipulé par de beaux voyages, des repas gratuits dans les grands restaurants ou autres petits échantillons cadeaux. Pratique immorale, car elle fait la part belle au plus offrant et finit d'annihiler le pouvoir critique d'esprits déjà bien soumis.

« Culture & Goût » a depuis 20 ans eu beaucoup de courage en dénonçant sans relâche la médiocrité, la faiblesse de la plupart des vins, dénonçant même les insuffisances de ceux à la réputation insoupçonnable. L'Association avait déjà au début des années 1990 dénoncé les goûts et les arômes douteux de certaines cuvées qui ne pouvaient provenir des raisins mais plutôt d'une contamination des vins en cours d'élevage. Souvenez-vous des fameux traitements des bois de charpente au Penta-chlorophénol qui, en atmosphère humide des chais, se dégradait et contaminait les vins en barrique.

Le magazine « Que Choisir », jadis très courageux, nous avait soutenus et fit connaître notre association en prouvant que nos analyses organoleptiques étaient fondées ! Malheureusement, même les journaux de défense du consommateur ont aujourd'hui leur limite !

Les demandes répétées de « Culture & Goût » de modifier le cahier des charges des A.O.C., nos propositions de contrôle de l'agrément après la mise en bouteille, nos travaux concrets pour qualifier et quantifier la qualité d'un terroir etc... Tout cela aux oubliettes... Il faut faire du clientélisme. Même pour l'« UFC –Que Choisir », nous sommes devenus trop élitistes ! Ce n'est pourtant pas être élitiste que refuser de boire ou de manger de la merde...

Quand la vérité fait peur à un tel point, c'est que la Société qui la fuit n'en a plus pour longtemps ? C'est le manque de courage des hommes qui a permis aux tyrans de prospérer et de briser des générations innocentes. Comme le disait l'un des 7 sages de l'Antiquité, le grand Thalès: « le plus sage: le temps car il découvre tout ». Les charlatans, les profiteurs sont prévenus: ceux qui ont menti, ont fait tant de mal à notre viticulture, à la France et aux générations futures doivent savoir que tôt ou tard ils seront découverts, et, à défaut d'être punis par le jugement des hommes, ils n'échapperont pas au verdict de leur conscience, à une amère vieillesse qui rend vaine toute réparation de ses erreurs.

Remercions les vigneron honnêtes qui ne se soucient que de la qualité de leur cuvée et non de leur seul compte bancaire, trouvant dans l'amour du vin la seule vraie joie, celle d'une vie accomplie en offrant aux autres, par le truchement de leur nectar, le meilleur d'eux-mêmes. C'est donc pour moi une joie rarement atteinte que la publication de ces quelques feuilles qui m'ont demandé tant de travail, d'investigation et un investissement financier comme jamais je ne l'avis réalisé auparavant.

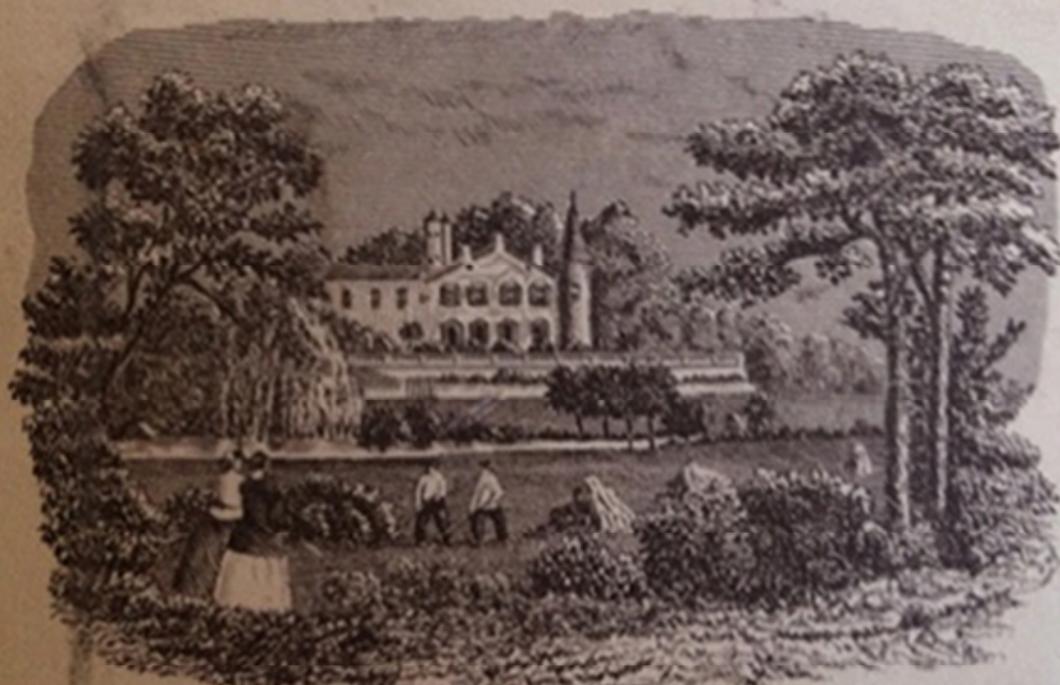
La lecture de ce nouveau classement est un petit moment d'histoire...

Le plus important, Chers Amis, n'est pas tant de savoir si vous pourrez déguster tel ou tel breuvage cité dans cette classification, mais, plus sûrement, que justice soit rendue à ceux-ci. L'histoire du monde viticole doit continuer à s'écrire en louant les vrais talents et en sanctionnant ceux qui ont failli. En choisissant le gain, l'obsessionnel argent, aux dépens du devoir d'être le dépositaire d'un grand terroir, d'une merveille de la nature, force propriétaire ont durablement affaibli la viticulture de France. Finalement il faut plaindre ces individus cupides; alors que le rapide déclin touche tous les hommes, ils ont été aveuglés par un mercantilisme absurde. Etre mortifiés sur un tas d'or dont ils n'auront jamais profité au prix de grands terroirs sacrifiés. Réjouissons-nous toutefois de voir en 30 ans réussir un pays ami là où nos erreurs répétées nous condamnent à réagir. Le vignoble français, sa viticulture est à l'image du lièvre de la célèbre fable de La Fontaine : complexe de supériorité, arrogance, suffisance, autosatisfaction, infatuation. Qu'ils soient bons ou mauvais, depuis 20 ans, la plupart des vignerons ont obtenu une médaille, leur article élogieux dans la presse, leur étoile dans tel ou tel guide produit pour repêcher les non-sélectionnés du précédent ouvrage !?

La pire des bibines arrive toujours à trouver une langue à son niveau ou une plume complaisante. Pourtant, lentement, le consommateur se détourne du vin, ce qui est compréhensible. La jeune génération plus ou moins argentée, après quelques déceptions, finit par se détourner de celui-ci pour d'autres boissons alcoolisées ou non. Le vin est synonyme de culture, de bon goût, de plaisir. Son avenir se situe là, dans cet espace intime où la nature magnifiée par la main de l'homme offre son énergie, toute sa beauté dans un breuvage qui a liquéfié son nutriment minéral; unifiant l'infiniment petit à l'infiniment grand, comme le témoignage d'une lente élaboration qui nous dépasse; celle des forces cosmiques et de la transformation de l'univers.

Eric verdier

MIS EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU



CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD

1945

DÉPOSÉ.

APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

## L'Enoteca Pinchiorri et son San Giorgio

Il n'est pas facile de faire le panégyrique d'une personnalité singulière sans risquer, par trop d'emphase, de se noyer dans sa propre prose. Je vais donc essayer de ne pas tomber dans le dithyrambe, pour plutôt, en nuance, vous expliciter les qualités de Monsieur Giorgio Pinchiorri.

Il faudrait quelques centaines de pages pour prétendre conter de façon exhaustive l'histoire du couple Annie Feolde et Giorgio Pinchiorri, et de leur « Enoteca » de Florence, célèbre dans le monde entier.

Depuis 20 ans, en France, comme un peu partout dans le monde, le vin a attiré force amateurs et le marché du vin s'est considérablement développé ! Les publications se sont multipliées et un nombre incalculable de critiques, de journalistes ou encore une frange d'individus en mal de reconnaissance y ont vu une possibilité de reclassement. Le problème est qu'en matière de vin la compétence ne s'improvise pas, seule la dégustation régulière, l'étude au quotidien et l'accès à l'expertise des plus grands vins sont le gage et la base d'un avis autorisé. J'ai suffisamment écrit sur le sujet pour ne pas m'étendre ici sur la question. Je le dis tout net: nous sommes moins d'une dizaine dans le monde à être capables de produire une analyse comparée précise des plus grands vins. Pour s'en convaincre, il suffit de vérifier le cursus des prétendus experts en les interrogeant sur leur parcours de dégustateur... Le tri, croyez-moi, sera vite fait. Il vous suffirait de les interroger sur le nombre de millésimes dégustés sur une trentaine de crus majeurs internationaux. Combien, par exemple, ont-ils approché de la langue de; Château Margaux, Petrus, Latour, Lafite-Rothschild, Haut Brion, Yquem, de La Tâche, de Romanée Conti, Vega-Sicilia « Unico », Ridge Montebello, Diamond Creek « Volcanic Hill », Masseto, « Sori Tildin » d'Angelo Gaja... et la liste est encore longue ? Le vin est un domaine de modestie, d'humilité, de perpétuelle remise en question. Beaucoup d'amateurs malheureusement croient savoir goûter, apprécier, être capables de comparer, alors qu'il faut, même avec un don personnel, avoir au minimum débouché 5000 flacons pour commencer à avoir une base de données sensorielles solide.

Dans le domaine de l'analyse sensorielle, il y a un homme qui surpasse tous les autres dans l'univers du vin: c'est Giorgio Pinchiorri. Depuis plus de quarante ans, ce pèlerin infatigable collecte et déguste aux quatre coins de la planète les plus remarquables cuvées pour constituer la carte des vins de son prestigieux restaurant toscan. Cette dernière est de très loin la plus riche du monde, tant par le nombre d'étiquettes proposées que par la qualité sans égale de sa sélection. En plus de ce trésor accessible aux clients fortunés et aux grands amateurs, il dispose d'un cellier personnel de plusieurs milliers de bouteilles qui lui permet de déguster à l'envi les plus prestigieux millésimes de Petrus, Romanée Conti ou autres flacons introuvables même dans les réserves de certains crus illustres !..

Je ne trahirai pas de secret en vous disant que les plus célèbres propriétaires viennent régulièrement chez lui goûter ce qu'ils n'ont plus chez eux, mais aussi pour confronter, en toute discrétion, leur propre vin aux autres merveilles internationales.

Aujourd'hui je me targue d'être un grand dégustateur et en tire fierté personnelle et réel plaisir intellectuel, mais, je le sais, j'ai un maître au-dessus de moi, un repère indispensable à mon propre savoir. Quand d'autres critiques et moi-même analysons le nouveau millésime, Giorgio Pinchiorri, lui s'amuse à goûter un Palmer, un Latour, une Mission Haut-Brion, un Brunello di Montalcino Riserva di Case Basse, 2001, simultanément pour en analyser les évolutions. Mais, comme tous les « maestro », l'homme est modeste, presque invisible; il n'a cure de donner son avis, d'accorder des notes: il sait et cela lui suffit. Pourtant je me plais à rêver qu'un jour il lègue son immense érudition, qu'il nous dise ses émotions par le truchement d'un livre.

Giorgio Pinchiorri, c'est la grande classe qui, tel un héros du cinéaste Visconti, domine les autres, sans jamais montrer sa supériorité.

La petite, mais sérieuse, étude que vous avez entre les mains aurait été impossible à réaliser sans son aide et ses conseils éclairés. Jusqu'au mois de juin 2012 il m'a permis de découvrir quelques cuvées italiennes récentes, produites en très petite quantité, qu'il m'aurait été impossible de déguster sans lui !

Vous l'avez compris, ces quelques lignes ne peuvent en rien prétendre à rendre les mérites de ce merveilleux Seigneur du goût, de cet éternel jeune homme au sourire taquin. Evidemment votre première réaction, à la lecture de cette missive, sera de faire vos valises pour Florence et casser votre tirelire dans ce qui est certainement actuellement le plus grand « Restaurant du Monde », tant cette table a d'atouts: la cuisine d'Annie Feolde, la cave, le service parfait, un lieu où plane l'esprit des Medici, de Michel Ange, de Donatello et, non

loin de là, des chefs d'œuvre du musée des Offices. Toutefois, ne rêvez pas, car si Giorgio Pinchiorri sera bien là, vous ne pourrez que subrepticement l'apercevoir: il passera à votre table tel un Saint passe son ombre sur le pénitent et déjà il disparaît.

Précédé par une solide réputation, je me souviendrai toujours du premier soir où je fus invité à l'Enoteca. Giorgio me fit apporter une quinzaine de bouteilles de grands vins italiens du millésime 1988 à 2000, en ayant scrupuleusement choisi le cru le plus parfait pour chaque récolte présentée !

Je vous laisse imaginer la scène, ma femme et moi attablés dans le restaurant, entourés d'autres clients voyant le ballet incessant des sommeliers préparant les flacons prestigieux, rajoutant un verre pour chaque nouvelle bouteille plus délicieuse au fur et à mesure que le repas avançait. La table devint au final une mosaïque de couleurs déclinant toutes les nuances de rouge. Derrière cet accueil généreux, je compris qu'il y avait un amour parfait pour le vin et les hommes. Depuis ce jour, Giorgio Pinchiorri est un ami précieux qui se fait trop rare et je n'ai jamais plus dégusté de la même manière mais surtout, j'ai acquis une sensibilité plus globale et moins mathématique.

Je pourrais dire encore bien des choses en somme, mais les mots parfois manquent pour exprimer des sentiments profonds. Toutefois, il me paraît indispensable d'ajouter, qu'il soit indiscutable que la viticulture italienne doit indubitablement à Giorgio Pinchiorri sa progression faramineuse sur ces vingt dernières années.

Oui, Chers Amis, la viticulture mondiale a son Dieu et il est bien vivant ! Il vit en terre de Toscane, à Florence, non loin du Duomo. Ne le cherchez plus, je l'ai découvert, il est découvert,

**C'est Giorgio Pinchiorri.**

Eric Verdier



Les abréviations :

CC : Cru Classé  
GC : Grand Cru  
GCC : Grand Cru Classé

4 niveaux de qualité :

- \*\*\*(\*) : Cuvée admirable; véritable œuvre d'art liquide qui mériterait un classement en « patrimoine mondial de l'Humanité »
- \*\*\* : Remarquable cuvée issue d'un terroir exceptionnel.
- \*\* : Très grand vin; l'expression d'un très grand terroir.
- \* : Grand vin; signature d'un grand terroir.



## Les raisins de la colère :

### Le Masseto, IGT Toscane rouge

Il est inutile, je le crois, de vous détailler les origines, les spécifications du terroir, ainsi que la fiche technique du désormais mythique « Masseto ». en effet nombre de sites Internet, commerciaux ou non, affichent prix, mensurations et note sur 100 de tel ou tel critique. Toutefois, peu de goûteurs peuvent se targuer de connaître et d'avoir suivi depuis une décennie l'évolution de ce grand vin de Bolgheri. Seuls, Parker, Giorgio Pinchiorri et moi-même avons été les vrais « révélateurs » du Masseto !

Sachez que les commentaires et les résultats que nous vous proposons dans ce document sont le fruit exclusif de dégustations sur bouteille achetée dans le commerce en Italie et en France. Les deux derniers millésimes disponibles à l'heure où je vous parle, le 2008 et le 2009, ont été acquis sur le dynamique site marchand du « Carré des Vins ». J'ai aussi procédé à deux achats en France sur les millésimes 2006 et 2007 afin de contrôler mes notes de dégustations réalisées en Italie sur ces deux récoltes.

Incontestablement le Masseto est devenu aujourd'hui le symbole du renouveau, de l'excellence de la viticulture italienne. Comme pour tous les nouveaux objets de convoitise, cela provoque force polémiques, bien souvent sans intérêt, ou, pis encore, la multiplication d'avis aussi inutiles qu'ineptes. J'ai lu avec une certaine délectation les quelques commentaires réalisés par un petit nombre d'amateurs qui, ayant dégusté l'une des rares bouteilles du délicieux breuvage, se sentent obligés d'en avertir et d'en faire profiter le monde entier !? Vantardise aussi ridicule que les descriptions critiques de ces vaniteux opportunistes. Rien n'est plus imbécile que ceux qui s'enorgueillissent d'avoir dégusté une seule bouteille de tel ou tel flacon rare, pensant détenir un savoir et voulant nous éduquer !

« L'ignorance est toujours prête à s'admirer » disait Boileau...

Oui, Internet est devenu l'exutoire des frustrations d'une population en mal de reconnaissance qui, de plus, surestime gravement ses propres moyens. Au risque de vexer une frange de petites gens, de faux goûteurs, de précepteurs du vide, il me plaît de signaler que la classification du Masseto en quatre étoiles, note suprême du palmarès que vous avez entre les mains, est le fruit d'une longue réflexion, d'une dizaine de millésimes analysés, sur 15 bouteilles dégustées... un travail de haut niveau ne permet aucune approximation !

Malgré cela, le gage d'un jugement efficace et crédible pour affirmer sans conteste que cette cuvée italienne de merlot est l'un des tout plus grands vins du monde, il est bon de signaler qu'un tel verdict ne peut se passer d'une très solide expérience en matière de grands vins de Pomerol. Les goûteurs occasionnels vont devoir un peu travailler avant de prétendre à l'efficacité. IL faudra qu'ils rattrapent les 52 millésimes de Petrus que j'ai dégustés, les 23 de Le Pin, les 37 de Vieux-Château-Certain (pour la bonne bouche, j'ai archivé plus de 260 bouteilles dégustées dans ce cru remarquable !), sans oublier les 36 millésimes du plus truffé et racé des crus libournais, le merveilleux Trotanoy. Ce sont toutes ces expériences sensorielles qui m'ont permis d'étayer mon jugement. Mais, n'en jetons plus ! il vous suffit d'aller consulter mon site Internet ([www.eric-verdier.com](http://www.eric-verdier.com)) et de télécharger gratuitement mes 25 ans d'archives Prestige.

Soyez donc très vigilants et méfiez-vous des résultats produits sur Internet, quasiment incontrôlables dans tous les sens du terme. Je ne cesserai de le répéter: ceux qui savent ont un passé et il est toujours facile de vérifier leur autorité, et ce dans quelque domaine que ce soit.

Les forums sur la toile sont le déversoir des grandes gueules qui, comme toujours, ont de très petits moyens... Elles aboient, rêvent d'être entendues, mordillent pour occuper le temps de leur morne vie, pour finalement disparaître, remplacées par d'autres médiocres du même acabit. Ces individus malades, égocentriques, avec une forte tendance narcissique se repaissent des réseaux informatiques pour exister, et, à défaut de se soigner, vivent aigris, envieux, voire haineux de la réussite des autres, au lieu de profiter de leur érudition !..

Maintenant que j'ai remis les pendules à l'heure, je peux vous laisser avec mes annotations sur le dispendieux mais si précieux « Masseto », nouveau joyau de la viticulture mondiale.

Les résultats ci-dessous ont été obtenus sur bouteilles achetées dans le commerce (aucune bouteille-échantillon ni dégustation sur barrique).

11 millésimes dégustés sur 15 bouteilles.

Année	Note	Apogée	Nombre de bouteilles goûtées
1997	17	2020	1
1998	17,5	2020	1
1999	17	2020	1
2000	16	2020	1
2001	18,5	2025	2
2002	16,5	2020	1
2004	18,5	2025	2
2006	17	2025	2
2007	16	2020	2
2008	17	2025	1
2009	16,5	2020	1

Où trouver le Masseto ?

En Italie : dans les bonnes oenothèques (entre 400 et 1200 euros selon le millésime).

principalement dans les grands restaurants étoilés Michelin (souvent très cher)

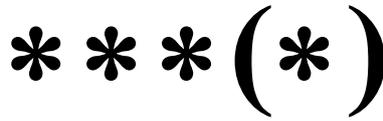
à noter qu'à Florence il est vendu sur table autour de 500 euros à la table « Dei Frescobaldi »  
et bien sûr, à l'Enoteca Pinchiorri, où vous trouverez tous les millésimes depuis 1995 !..

En France : site Internet marchand « le Carré des Vins »

à Paris, magasins « Lavinia » et « Lafayette Gourmet » (cave)



# Bordeaux



Château Lafite-Rothschild  
Château Latour  
Château Mouton Rothschild

1<sup>er</sup> cru classé Pauillac  
1<sup>er</sup> cru classé Pauillac  
1<sup>er</sup> cru classé Pauillac

Château Margaux

1<sup>er</sup> cru classé Margaux

Château Haut-Brion

1<sup>er</sup> cru classé Pessac-Leognan

Château Ausone  
Château Cheval Blanc

1<sup>er</sup> grand cru classé A de Saint Emilion  
1<sup>er</sup> grand cru classé A de Saint Emilion

Le Pin  
Pétrus

Pomerol AOC  
Pomerol AOC



Château Léoville Las Cases

2<sup>ème</sup> cru classé Saint Julien

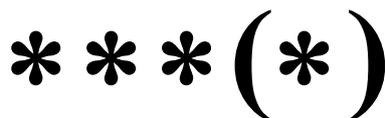
Château La Mission Haut-Brion

CC de Graves

Château Pavie<sup>o</sup>  
<sup>o</sup> Promu en 2012 1<sup>er</sup> grand cru classé A

1<sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion

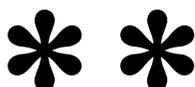
# Italie



Dal Forno	DOCG Amarone
Bruno Giacosa Barbaresco « Asili Riserva »	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Asili»	DOCG Barbaresco
Bruno Giacosa Barbaresco « Rabaja Riserva »	DOCG Barbaresco
Anjelo Gaja « Sori Tildin »°	DOCG Barbaresco
°Attention: l'attribution des 4 * à cette cuvée ne vaut que pour les millésimes 1985 à 1997 inclus	
Bruno Giacosa Barbaresco « Rocche del Falletto Riserva»	DOCG Barolo
Salvioni « Cerbaiona »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta dell'Ornellaia « Masseto »	IGT Toscana
Le Macchiole « Messorio »	IGT Toscana
Castello dei Rampolla « Vigna d'Alceo »	IGT Toscana
Tenuta Guado al Tasso (Antinori) « Matarocchio »	IGT Toscana
Tenuta di Trinoro	IGT Toscana



Bruno Giacosa Barbaresco « Santo Stefano »	DOCG Barbaresco
Angelo Gaja « Sori San Lorenzo »°	DOCG Barbaresco
Angelo Gaja « Costa Russi »°	DOCG Barbaresco
°Attention : l'attribution de 3* à ces 2 cuvées ne vaut que pour les millésimes de 1985 à 1997 inclus	
Bruno Giacosa Barolo « Rocche del Falletto»	DOCG Barolo
Tenuta dell'Ornellaia « Ornellaia »	DOC Bolgheri
Tenuta Valdicava « Madonna del Piano »	DOCG Brunello di Montalcino
Pertimali (Livio Sasseti )	DOCG Brunello di Montalcino
Case Basse (Soldera) « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Casanova di Neri « Cerretalto »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Lucia della Vite (Frescobaldi & Mondavi) « Luce »	DOCG Brunello di Montalcino
Le Macchiole « Scrio »	IGT Toscana
Rocca di Frassinello « Baffonero »	IGT Toscana



## 23 Bordeaux

Château Pichon Longueville Baron	2 <sup>ème</sup> cru classé Pauillac
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	2 <sup>ème</sup> cru classé Pauillac
Château Lascombes	2 <sup>ème</sup> cru classé Margaux
Château Palmer	3 <sup>ème</sup> cru classé Margaux
Château Cos d'Estournel	2 <sup>ème</sup> cru classé Saint Estèphe
Château Montrose	2 <sup>ème</sup> cru classé Saint Estèphe
Château Léoville Barton	2 <sup>ème</sup> cru classé Saint Julien
Château Léoville Poyferré	2 <sup>ème</sup> cru classé Saint Julien
Château Ducru-Beaucaillou	2 <sup>ème</sup> cru classé Saint Julien
Château Pape Clément	CC de Graves
Château Magdelaine	1 <sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion
Château Angelus <sup>o</sup>	1 <sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion
<sup>o</sup> promu en 2012 1 <sup>er</sup> grand cru classé A	
Château Pavie Macquin	1 <sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion
La Mondotte <sup>o</sup> (du Château Canon la Gaffelière)	GC de Saint Emilion
<sup>o</sup> promu en 2012 1 <sup>er</sup> grand cru classé B	
Vieux Château Certan	Pomerol AOC
Château La Conseillante	Pomerol AOC
Château Lafleur	Pomerol AOC
La Fleur de Gay	Pomerol AOC
Château l'Evangile	Pomerol AOC
Château Petit Village	Pomerol AOC
Château l'Eglise-Clinet	Pomerol AOC
Château Trotanoy <sup>o</sup>	Pomerol AOC
<sup>o</sup> Le Château Trotanoy de 1945 à 1975 inclus aurait mérité 4*	

## 52 Italiens

Giuseppe Quintarelli « Riserva » Giuseppe Quintarelli	DOCG Amarone DOCG Amarone
Bruno Ceretto « Bricco Asili » Bruno Ceretto « Asij»	DOCG Barbaresco DOCG Barbaresco
Albino Rocca « Vigna Loreto » Albino Rocca « Ronchi» Giuseppe Rivetti « Gallina »	DOCG Barbaresco DOCG Barbaresco DOCG Barbaresco
Giacomo Conterno « Monfortino » Roberto Voerzio « Cerequio » Roberto Voerzio « La Serra » Roberto Voerzio « Brunate » Paolo Scavino « Rocche dell' Annunziata » Paolo Scavino « Cannubi » Bruno Ceretto « Brunate » Bruno Ceretto « Bricco Rocche » Domenico Clerico « Ciabot Mentin Ginestra » Elio Altare « Brunate »	DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo DOCG Barolo
Argentiera « Bolgheri Superiore » Grattamacco « L'alberello » Michele Satta « I Castagni » Enrico Santini « Montepergoli »	DOC Bolgheri DOC Bolgheri DOC Bolgheri DOC Bolgheri
Altesino « Montosoli » Biondi Santi « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino DOCG Brunello di Montalcino
Castello di Ama « Vigneto La Casuccia » Castello di Ama « Vigneto Bellavista»	DOCG Chianti Classico DOCG Chianti Classico
Nino Negri « 5 stelle Sfursat »	DOCG Sforzato di Valtellina
Girolamo Dorigo « Pignolo » Girolamo Dorigo « Montsclapade »	DOC Colli Orientali del Friuli DOC Colli Orientali del Friuli
Angelo Gaja « Sperss » Gaja « Sori Tildin » (**depuis 1998) Gaja « Sori San Lorenzo » (**depuis 1998) Gaja « Costa Russi » (**depuis 1998)	DOC Langhe DOC Langhe DOC Langhe DOC Langhe
Dal Forno	DOC Valpolicella
Feudi di San Gregorio « Patrimo »	IGT Campania Rosso
Azienda Agricola Miani « Cuvée Badie » Azienda Agricola Miani « Cuvée Buri »	IGT Friuli IGT Friuli

Tua Rita « Redigaffi » °	IGT Toscana
° Les millésimes 1999,2000 et 2001 valent ****	
Fattoria San Giusto A Rentennano « Percarlo »	IGT Toscana
Antinori « Solaia »	IGT Toscana
Castello di Ama « L'Apparita »	IGT Toscana
Avignonesi « Desiderio »	IGT Toscana
Castellare di Castellina « Poggio di Merli »	IGT Toscana
Frescobaldi « Giramonte »	IGT Toscana
Testamatta « Testametta »	IGT Toscana
Poggio Scalette « Il Carbonaione »	IGT Toscana
Poggio Scalette « Piantonaia»	IGT Toscana
Tenuta Setti Ponti « Oreno »	IGT Toscana
Fattoria Petrolò « Galatrona »	IGT Toscana
Le Macchiole « Paleo Rosso »	IGT Toscana
Tenuta Lucia della Vite (Frescobaldi & Mondavi) « Luce »	IGT Toscana
Castello dei Rampolla « Sanmarco »	IGT Toscana
Felsina Berardenga « Maestro raro »	IGT Toscana





## 40 Bordeaux

Château Brane Cantenac	2 <sup>ème</sup> cru classé Margaux
Château Rauzan-Ségla	2 <sup>ème</sup> cru classé Margaux
Château Malescot-Saint Exupéry	3 <sup>ème</sup> cru classé Margaux
Château Kirwan	3 <sup>ème</sup> cru classé Margaux
Château d'Issan	3 <sup>ème</sup> cru classé Margaux
Château Duhart-Millon Rothschild	4 <sup>ème</sup> cru classé Pauillac
Château Lynch-Bages	5 <sup>ème</sup> cru classé Pauillac
Château Clerc Milon	5 <sup>ème</sup> cru classé Pauillac
Château Pontet-Canet	5 <sup>ème</sup> cru classé Pauillac
Carruades de Lafite	Second vin du Château Lafite Rothschild Pauillac
Forts de Latour	Second vin du Château Latour Pauillac
Château Lagrange	3 <sup>ème</sup> cru classé Saint Julien
Château Beychevelle	4 <sup>ème</sup> cru classé Saint Julien
Clos du Marquis	Saint Julien AOC
Château La Tour Carnet	4 <sup>ème</sup> cru classé Haut-Médoc
Château Clarke	Listrac Médoc
Château Sociando-Mallet	Haut Médoc AOC
Domaine de Chevalier	CC de Graves
Château La Tour Haut-Brion	CC de Graves
Château de Fieuzal	CC de Graves
Château Smith Haut-Lafitte	CC de Graves
Le Clarence de Haut Brion	Second vin du Château Haut Brion Graves
Château Larrivet Haut-Brion	Pessac Leognan AOC
Château Beau-Séjour Bécot	1 <sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion
Château Canon	1 <sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion
Clos Fourtet	1 <sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion
Château Troplong Mondot	1 <sup>er</sup> grand cru classé B de Saint Emilion
Château Valandraud °	GC de Saint Emilion
° promu en 2012 1 <sup>er</sup> grand cru classé B	
Château Canon La Gaffelière °	GCC de Saint Emilion
° promu en 2012 1 <sup>er</sup> grand cru classé B	
Château La Couspaude	GCC de Saint Emilion
Château Pavie Decesse	GCC de Saint Emilion
Château La Gomerie	GC de Saint Emilion
Château Le Tertre Roteboeuf	GC de Saint Emilion
Château Gazin	Pomerol AOC

Château La Grave à Pomerol	Pomerol AOC
Château Clinet	Pomerol AOC
Château Feytit-Clinet	Pomerol AOC
Château Nenin	Pomerol AOC
Château Le Bon Pasteur	Pomerol AOC
Château La Croix-Toulifaut	Pomerol AOC
Château La Fleur-Pétrus	Pomerol AOC
Château Cantelauze	Pomerol AOC

## 115 Italiens

Masi « Mazzano »	DOCG Amarone
Allegrini	DOCG Amarone
Carlo Boscaini	DOCG Amarone
Sergio Zenato	DOCG Amarone
Tedeschi	DOCG Amarone
Tommaso Bussola « Vigneto Alto »	DOCG Amarone
Angela Nicolis « Ambrosan »	DOCG Amarone
Monte Dall'Ora	DOCG Amarone
Bruno Giacosa « Falletto »	DOCG Barbera d'Alba
Gaja « Barbaresco »	DOCG Barbaresco
Fiorenzo Nada « Rombone »	DOCG Barbaresco
Aldo Conterno « Cicala »	DOCG Barolo
Aldo Conterno « Bussia Soprana »	DOCG Barolo
Cascina Cucco « Vigna Cucco »	DOCG Barolo
Luigi Einaudi « Cannubi »	DOCG Barolo
Armando Parusso « Bussia Vigna Munie »	DOCG Barolo
Alfredo Prunotto « Bussia »	DOCG Barolo
Luigi Pira « Marenca »	DOCG Barolo
Luigi Pira « Vigna Rionda »	DOCG Barolo
Lucciano Sandrone « Cannubi Boschis »	DOCG Barolo
Lucciano Sandrone « Le Vigne »	DOCG Barolo
Paolo Scavino « Bric del Fiasc »	DOCG Barolo
Paolo Scavino « Cannubi »	DOCG Barolo
Mario Marengo « Brunate »	DOCG Barolo
Silvio Grasso « Bricco Lucciani »	DOCG Barolo
Giuseppe Rinaldi « Brunate »	DOCG Barolo
Gianfranco Alessandria « San Giovanni »	DOCG Barolo
Paolo Manzone « Meriame »	DOCG Barolo
Ceralti « Alfeo »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Podere Grattamacco « Bolgheri Superiore »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Ca' Marcanda (A. Gaia) « Bolgheri Superiore »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Guicciardini Strozzi « Vignarè »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Donna Olimpia « Bolgheri superiore »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Tenuta Guado al Tasso (Antinori)	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Tenuta dell'Ornellaia « Le Serre Nuove »	DOC Bolgheri Rosso Superiore
Tenuta San Guido « Sassicaia »	DOC Bolgheri

Gianni Brunelli	DOCG Brunello di Montalcino
Giuseppe Gorelli « Le Potazzine »	DOCG Brunello di Montalcino
Eredi Fuligni « Vigneti dei Cottimelli Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Siro Pacenti	DOCG Brunello di Montalcino
Ciacci Piccolomini d' Aragona « Pianrosso »	DOCG Brunello di Montalcino
Antinori « Pian delle Vigne »	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Valdicava	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Caparzo	DOCG Brunello di Montalcino
Tenuta Il Poggione « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Talenti « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Poggio Antico « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Molinari « Cerbaiona »	DOCG Brunello di Montalcino
Mastrojanni « Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Frescobaldi « Castegiocondo-Riserva »	DOCG Brunello di Montalcino
Altesino	DOCG Brunello di Montalcino
Biondi santi	DOCG Brunello di Montalcino
Fattoria dei Barbi	DOCG Brunello di Montalcino
Conti Costanti	DOCG Brunello di Montalcino
Collosorbo	DOCG Brunello di Montalcino
Col d' Orcia	DOCG Brunello di Montalcino
Castello Banfi « Poggio all' oro »	DOCG Brunello di Montalcino
Casanova di Neri	DOCG Brunello di Montalcino
Argiano	DOCG Brunello di Montalcino
Gaja Pieve Santa Restituta « Rennina »	DOCG Brunello di Montalcino
Gaja Pieve Santa Restituta « Sugarilla »	DOCG Brunello di Montalcino
Poggio di Sotto	DOCG Brunello di Montalcino
Fèlsina Berardenga « Rancia »	DOCG Chianti Classico
Badia di Morrone « Riserva »	DOCG Chianti Classico
Castell' in Villa	DOCG Chianti Classico
Riecine	DOCG Chianti Classico
Villa Cafaggio « Riserva »	DOCG Chianti Classico
Frescobaldi « Montesodi Riserva »	DOCG Chianti Classico
Castello di Cacchiano	DOCG Chianti Classico
Agricola San Felice	DOCG Chianti Classico
Castello di Poppiano « Riserva »	DOCG Chianti Classico
Montebernardi « Sa' Etta »	DOCG Chianti Classico
Castello Vicchiomaggio « Agostino Petri »	DOCG Greve del Chianti
Feudi di San Gregorio « Taurasi »	DOCG Taurasi
Avignonesi « Riserva »	DOCG Vino Nobile di Montepulciano
Pater Noster « Rotondo »	DOC Aglianico del Vulture
Livio Felluga « Sosso »	DOC Colli Orientali del Friuli
Cialla Schoppetino » Ronchi di Giallon »	DOC Colli Orientali del Friuli
Ronco del Gnemiz « Merlot Sol »	DOC Colli Orientali del Friuli
Feudi di San Gregorio « Serpico »	DOC Irpinia Aglianico

La Spinetta « Pin »	DOC Monferrato Rosso
Massi di Mandorlaia « Morellino di Scansano »	DOC Morellino di Scansano
Il Conte Villa Prandone «Marinus »	DOC Rosso Piceno Superior
Azienda Elizabetta Foradori « Granato »	DOC Teroldego Rotaliano
Giuseppe Quintarelli	DOC Valpolicella
Giovanni Chiappini « Guado de' Gemoli »	DOC Bolgheri Superiore
Azienda Montevetrano « Montevetrano »	IGT Colli di Salerno
Radikon « Merlot »	IGT Friuli
Ja-To « Virgilio Vignato »	IGT Friuli
Azienda Argiolas « Turriga »	IGT Isola dei Nuraghi
Falesco « Montiano »	IGT Lazio
Rocca di Frassinello	IGT Maremma Toscana
Massi di Mandorlaia « Colpetroso »	IGT Maremma Toscana
De Conciliis « Naima »	IGT Paestum
Galardi « Terra di Lavoro »	IGT Roccamonfina
Michele Satta « Cavaliere »	IGT Toscana
Castello di Poppiano « Tricorno »	IGT Toscana
Argiano « Solengo »	IGT Toscana
Casa Emma « Soloio »	IGT Toscana
Tua Rita « Giusto di Notri »	IGT Toscana
Castello di Farnetella « Poggio Granoni »	IGT Toscana
Castello di Terricio « Lupicaia »	IGT Toscana
Frescobaldi « Lamaione »	IGT Toscana
Tenuta di Ghizzano « Nambrot »	IGT Toscana
Col d'Orcia « Olmaia »	IGT Toscana
Ciacci Piccolomini d'Aragona « Ateo »	IGT Toscana
Villa Cafaggio « Cortaccio »	IGT Toscana
Montevertine « Le Pergole Torte »	IGT Toscana
Fattoria Montellori « Salamartano»	IGT Toscana
Castellare di Castellina « I Sodi di San Niccolo»	IGT Toscana
Castello di Fonterutoli « Siepi »	IGT Toscana
Antinori « Tignanello »	IGT Toscana
Lamborghini « Campoleone »	IGT Umbria Rosso
Inama Colli Berici « Oracolo »	IGT Veneto Rosso



*Château de Bignon*

*de Bignon*

TOUTE LA RECOLTE MISE EN BOUTEILLES AU CHÂTEAU



1949

Cette récolte a produit  
12 jéroboams numérotés de A à L.  
10 double-magnums numérotés de D.M. à D.M. 10  
975 magnums numérotés de M.1 à M. 975  
62694 bout. 1/2 bout. numérotées de 1 à 62694  
9000 Réserve du Château marquées R.C.  
Cette bouteille porte le N. 33.287

*Clippe de Rothschild*

Château  
Mouton Rothschild

APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE



LEDDI

**BRUNELLO  
DI  
MONTALCINO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

PRODUCED AND BOTTLED  
BY AZIENDA AGRICOLA  
CASE BASSE DI GIANFRANCO SOLDERA  
MONTALCINO - ITALIA

**1981**

RED WINE  
ESTATE BOTTLED

PRODUCT OF ITALY

NET. CONT. 750 ML.

R.I. 999 - SI

ALCOHOL 13% BY VOL.



SASSICAIA

1985

TENUTA SAN GUIDO

Imbottigliato all'origine dal produttore  
Tenuta San Guido - Bolgheri (107 LJ)

VINO DA TAVOLA DI SASSICAIA

750 ml e

ITALIA

13% vol.