

LA GAZETTE DROUOT

EN VENTE

Serge Poliakoff

Exécutée en 1956, cette composition abstraite témoigne du « goût des matières superbes » qui caractérise le peintre

focus

La cave de Michel Bettane, dégustateur émérite

rencontre

Antoine de Galbert, collectionneur et mécène

analyse

La collection art nouveau de Perrier-Jouët

L'AGENDA DES VENTES

DU 23 AU 31 MARS
2024

M 01676 - 2412 - F. 3,50 €



Avis de grand vin dans la cave de Michel Bettane

Une partie de la collection de ce dégustateur émérite sera dispersée selon des modalités inédites.

Les amoureux de Bacchus y seront à la fête.

.....
PAR THOMAS BRAVO-MAZA

Château-haut-brion 1962. C'est en humant les exhalaisons de ce cru bordelais que le destin de Michel Bettane bascule à tout jamais. Il vient d'avoir 18 ans. Son naturel rien obsessionnel va transformer ce coup de fou-dre en quête d'une vie. Ou presque. Professeur de métier (de français, latin et grec), agrégé de lettres classiques en 1975, il s'ennuie ferme dans un collège où il officie au cœur de ce pays sans vignes qu'est la Beauce. C'est par le vin qu'il entend rester capitaine de son âme. Dans les années 1980, il absorbe tout ce qu'il peut et commence à donner des cours dans un club œnophile, où il est rapidement remarqué. En 1991, nouveau départ : la *Revue du vin de France*, belle endormie née

à savoir

Cave Michel Bettane,
vente sur désignation.

Jeudi 4 avril à 18 h, Hall de l'Hôtel Drouot,
Oger-Blanchet OVV.
Mme Grabe.

en 1927, a bien besoin d'un souffle nouveau et d'un dégustateur de choc. Dégustations au long cours, visites de domaines viticoles s'enchaînent à un rythme effréné jusqu'au bout du monde, sept jours sur sept jusqu'en 2004. Avant de remettre le couvert en tandem, cette fois, avec le journaliste Thierry Desseuve. Michel Bettane, c'est un style professoral à l'ancienne – avec tous les défauts allant avec – qui en agace plus d'un. Mais son engagement au service du vin demeure total, son influence déterminante, sa quête esthétique intacte.

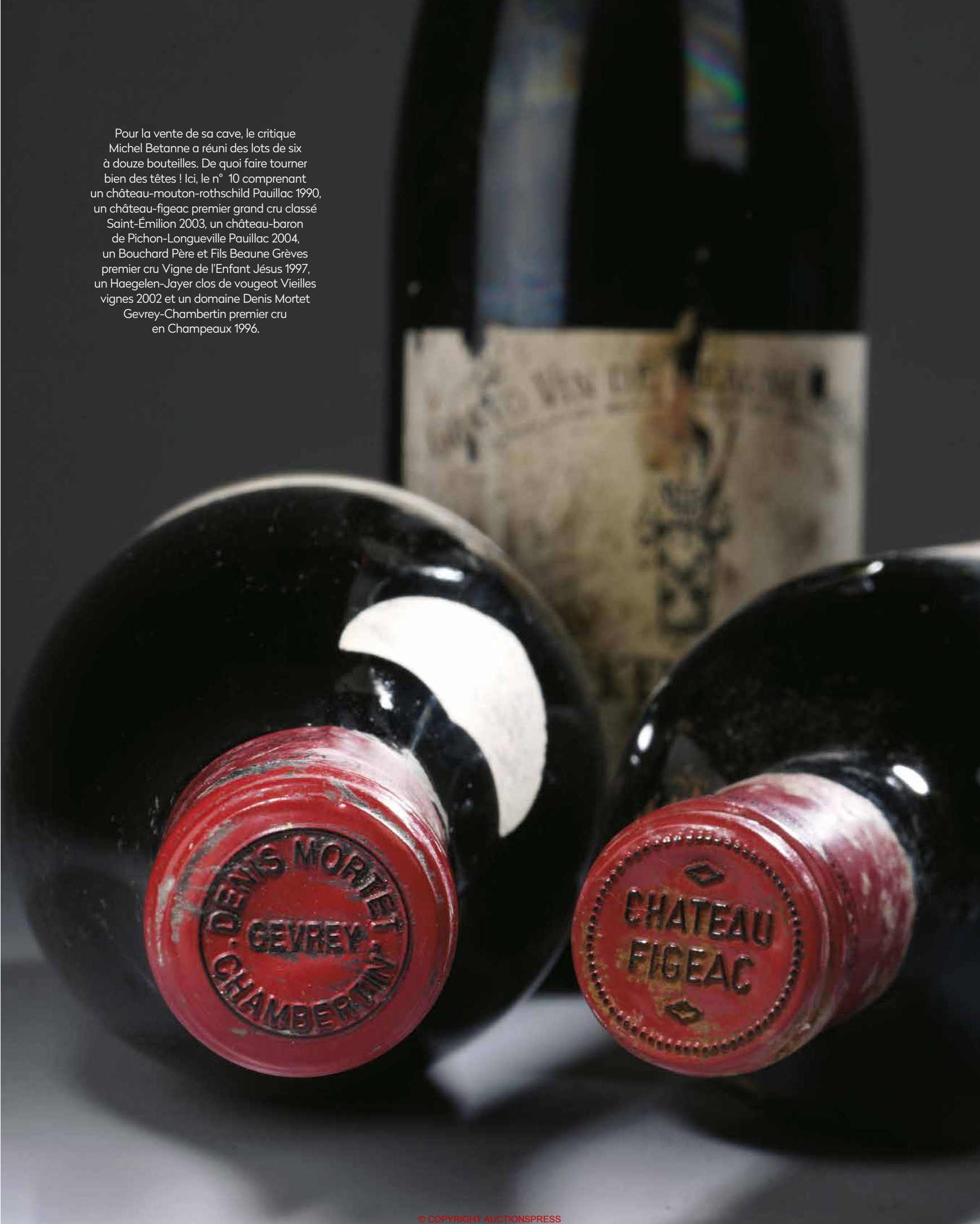
À ses yeux, l'heure est venue désormais de s'alléger d'une partie d'un patrimoine vineux considérable. « Mon métier, précise-t-il, ne peut se limiter à juger et noter un vin jeune, trop souvent quand il est encore en cours d'élevage. C'est hélas l'usage, imposé par le marché. Je dois donc vérifier qu'en bouteille, après un vieillissement suffisant, il correspond aux promesses du vin jeune. Dès le début de ma carrière, j'ai pris sur moi d'acheter comme n'importe quel amateur bien plus de bouteilles que ce dont j'avais besoin pour ma consommation personnelle. Avec comme intention de surveiller leur évolution et, surtout, de vérifier l'aptitude des terroirs et des vinifications à produire un vin de garde. »

La leçon est retenue : il y a ceux qui boivent pour oublier et ceux qui boivent pour vérifier.

Bordeaux, Bourgogne, mais aussi Alsace et Moselle...

Trêve de plaisanterie, ces bouteilles ont vieilli en majorité dans une grande cave creusée dans le calcaire kimmeridgien, en profitant de conditions de températures idéales pour le vin, « mais hélas pas pour leurs étiquettes, dont le papier ne supporte pas une atmosphère très humide ». Les amateurs auront loisir de déboucher des vins parvenus à maturité complète, « mais sans la spéculation qui affecte le monde du vin », précise Linda Grabe, la spécialiste de la vente. Pour ce faire, le critique a choisi de composer des caisses panachées de six ou douze bouteilles, mises à prix à 120 ou 240 €, dans lesquelles une ou deux références « connues et recherchées » seraient complétées de vins très intéressants, provenant de beaux terroirs français ou étrangers moins sujets à spéculation ». On peut douter pour le moins que ce panachage ou même l'absence volontaire de toute estimation de l'experte empêche la flambée des prix de certains lots estampillés Champagne Salon, Romanée-Conti, Dugat-Py, Dujac, Armand Rousseau, François Raveneau. ↻

Pour la vente de sa cave, le critique Michel Betanne a réuni des lots de six à douze bouteilles. De quoi faire tourner bien des têtes ! Ici, le n° 10 comprenant un château-mouton-rothschild Pauillac 1990, un château-figeac premier grand cru classé Saint-Émilion 2003, un château-baron de Pichon-Longueville Pauillac 2004, un Bouchard Père et Fils Beaune Grèves premier cru Vigne de l'Enfant Jésus 1997, un Haegelen-Jayer clos de vougeot Vieilles vignes 2002 et un domaine Denis Mortet Gevrey-Chambertin premier cru en Champeaux 1996.





Le lot 215, avec un champagne Gatinois Aÿ 1998, un champagne Pierre Moncuit grand cru cuvée Nicole Moncuit Vieilles vignes 1990, un domaine Dugat-Py Gevrey-Chambertin premier cru 2002, un domaine Fougeray de Beauclair chambolle-musigny 1997, un château-calon-ségur Saint-Estèphe 2016 et un domaine de Chevalier Graves 1981.

➔ On peut en revanche saluer – c'est l'immense mérite de cette dispersion – la volonté d'encourager l'esprit de découverte et de curiosité tous azimuts. Si le destin du vigneron est de transfigurer ce que la nature propose et de l'offrir en engageant tout son être, la dégustation

mise à prix

Pas d'estimation mais une mise à prix à tarif unique : 20 € la bouteille, soit 120 € pour les lots de six et 240 € pour les lots de douze.

du vin propose au buveur la surprise et l'émotion d'un moment très singulier. Par la faiblesse des mauvaises habitudes, on distingue généralement corps et âme. Au débouché d'une grande bouteille, au contraire, c'est un corps de vin (son toucher de bouche, sa texture, ses saveurs) qui ne fait qu'un avec ses parfums. Comment profiter de ces bienfaits ? Le poète Francis Ponge n'avait qu'une partie de la réponse en écrivant qu'« il y a un secret du vin ; mais c'est un secret qu'il ne garde pas. On peut le lui faire dire : il suffit de l'aimer, de le boire, de le placer à l'intérieur de soi-même. Alors il parle. » C'est également à l'amoureux

du vin d'entretenir le feu du désir par sa curiosité, de faire l'effort de cultiver l'idée d'un ailleurs, hors des chemins – trop – connus. Le message de Michel Bettane est clair : la fine fleur de l'Alsace (lots 153 à 163, à l'exemple de Deiss, Kientzler, Weinbach, Muré, Zind-Humbrecht), de la Moselle allemande (lots 70 à 80, à l'enseigne notamment de Van Volxem, Egon Müller ou Ernst Loosen) ou encore du Beaujolais (chez Desvignes, Hoppenot, Thivin) n'ont rien à envier aux prestigieux crus de Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne ou du Rhône présentés à la vente. Parmi les 216 lots proposés en

bouteille ou en magnum (1,5 l), le plus ancien est un millésime 1970, le plus récent date de 2021, beaucoup se situant entre 1995 et 2015.

Vins de lieu et vigneron sincères au programme

Une seule exception à la règle du panachage, « que j'ai voulue comme un clin d'œil » précise le critique, un clavelin (62 cl) de vin jaune en Arbois-Pupillin 1985 provenant du légendaire Pierre Overnoy, dont les rarissimes flacons enflamment les enchères depuis une dizaine d'années (lot 148). Quoi qu'il en soit, l'amateur futé portera un œil aussi attentif que gourmand à plusieurs fringants ensemble exprimant le concept de « vin de lieu » tel le lot 147, riche en pépites ligériennes d'Alphonse Mellot et de Gérard Boulay (en saucerre), de Thierry Germain (en saumur-champigny) ou encore d'Henry Marionnet (et sa fabuleuse cuvée Provinage de Romorantin). Les lots 11, 16, 130 et 172 devraient également satisfaire les adeptes de fines signatures rhodaniennes (Levet, Jamet, Rostaing et Chambeyron en côte-rôtie ; Montez en saint-joseph) ou champenoises (Moncuit, Lancelot-Pienne, Jacquesson). Sans oublier la Bourgogne, bien représentée par les lots 25 (Comtes Lafon en meursault, Billaud-Simon en chablis premier cru, Pillot en chassagne-montrachet « Vide-Bourse »), 36 (Philippe Colin en chassagne-montrachet dans le climat des Vergers, Nicolas Rossignol en pommard, Colinot en irancy) ou 59 (intégralement en magnum, chez Vincent Rapet en permand-vergelesses, Dominique Laurent en chambolle-musigny, Chanson en beaune du clos des Fèves). Toujours en magnum, le lot 111 pourrait permettre de se régaler de fins bordaux classiques (Haut-Bailly, Meyney, Marquis de Terme) et de découvrir le travail de la discrète mais non moins talentueuse Catherine Papon-Nouvel, aux manettes du château Petit-Gravet Aîné, à Saint-Émilion. Enfin, le lot 215, déjà fort appétissant par la présence de la cuvée champenoise Nicole Moncuit vieilles vignes 1990 et d'un gevey-chamber-tin premier cru 2002 de Bernard Dugat-Py, offre le loisir d'admirer la phénoménale progression bordelaise du château Calon-Ségur, en saint-estèphe ici offert dans le millésime 2016. Seul regret enfin – en forme de badine-

rie, encore que –, l'absence du grand vin de Reignac, un vin pirate produit en simple bordaux supérieur, que Michel Bettane avait confondu avec le célèbre château-angélys lors de la dégustation à l'aveugle du Grand Jury européen le 29 juin 2009. Rien de honteux en l'espèce, puisque ce vin fut classé second parmi les dix grandes stars de Bordeaux (petrus, mouton et lafite-rothschild, margaux,

latour, ausone... vendus jusqu'à cent fois plus cher) par les quatorze dégustateurs émérites présents ce jour-là. Preuve que la vérité du vin ne se compte pas en monnaie, ni ne se mesure en retours sur investissements spéculatifs, beaucoup plus hasardeux qu'on ne le croit. Une seule certitude, celle du plaisir de connaître, de choisir et de partager les joies simples du vin. ■



Le lot 70 emmène en Moselle allemande avec deux Reichsgraf von Kesselstatt Piesporter Goldtröpfen Riesling Spätlese 2005, un von Othegraven Ockfener Bockstein Riesling Kabinett 2012, deux Dr. Loosen Bernkasteler Lay Riesling Kabinett 2005 et un Forstmeister Geltz Zilliken Riesling Spätlese Saarbrucker Rausch 2005.