

# *Du simple au double...*

*Jeudi 19 décembre 2024*





## *Quelques mots...*

Chers amis

En ce temps festif du mois de décembre et des fêtes de Noël qui s'annoncent, je suis très heureux d'accueillir au sein de notre cercle et de manière exceptionnelle étant donné les absences de dernière minute, 3 guests !

A non, c'est le discours de l'année dernière...

Cette année nous n'avons que 2 guests...

A non, je remodifie mon propos, Alex m'a annoncé ce matin même sa présence, on a donc bien 3 Guests...

Merci aux présents membres, d'avoir bien bloqués la date de ma soirée et de ne pas avoir organisé il y a à peine 8 jours un voyage de soi-disant « travail » à New York pour se faire de belles tables et de belles soirées...

A la relecture de mon discours d'introduction de ma soirée de l'année dernière, je me suis trouvé très bon, très précis et surtout très juste dans mes propos, mais hélas, tel un Bachar Al Assad déchu en ces temps complexes, j'ai senti que mon auditoire n'avait pas été à la hauteur de mes paroles...

Comme annoncé à beaucoup d'entre vous sur ces derniers mois, je ne referai pas les mêmes erreurs afin d'éviter ma potentielle fuite en Russie...

En cette 15<sup>e</sup> année, le Cercle Bacchus pour se renouveler et rebondir, cherche un nouveau souffle pour combler son manque de rigueur, rebond insufflé par les jeunes influenceurs de notre confrérie, et je les en remercie...

S'ouvre à cela une nouvelle méthode de prise de note, une méthode 2.0 du captage des impressions de chacun via nos outils électroniques qui d'ici quelques années dégusteront nos verres à nos places pour nous dire si le vin est bon ou non...

Mon ressenti est certes très « boomer », et me fait penser à mon père, voir à mon grand-père, ce qui n'est pas pour me rassurer !!!

Mais étant de nature brut et direct, vous me permettrez cette analyse sommaire concernant ce virage « révolutionnaire » sur l'organisation de nos notes et comptes rendus...

Oui, je trouve qu'on est en train de mettre en place des usines à gaz via nos nouveaux outils hyper performants, pour nous faire soi-disant gagner du temps, et nous dire que l'ordinateur rédige mieux notre propre ressenti de soirée, là ou un simple stylo et un bout de papier fonctionnent aussi bien et demandent juste un peu d'implication et de rigueur...

« Ok boomer ! »

Voilà c'était mon côté Mélenchon, ambiance « je gueule et taisez-vous... » !

Pour la suite de mon propos, je vais désormais prendre un positionnement plus « Bayrou », afin de froisser le moins de monde possible et d'essayer de rassembler les pensées, les envies et les ressentis de chacun sur mon objectif de soirée...

Pour cette dégustation de décembre 2024, et pour donner suite à notre beau voyage bourguignon qui nous a permis de découvrir des maisons d'exceptions, nous avons



tous ressenti ce sentiment partagé qu'il y aura de faibles chances de reboire dans les années à venir certains des flacons découverts, étant donné :

- d'une le prix exorbitant affiché,
- et deux la rareté de possibilité d'achat...

Les grands crus de Bourgogne sont devenus depuis quelques années, comme les premiers crus classés de Bordeaux, des flacons intouchables... (pour rappelons-le des bouteilles de 75cl de raisin pressé fermenté)

Je vois Titou se dire, cool, il va donc nous faire une soirée Grand crus de Bourgogne...

Non ! Hélas, pas ce soir...

Ce propos introduit tout de même mon thème car j'ai voulu faire un Focus sur les prix de nos vins en cave.

Beaucoup sont au courant, j'ai pris le temps dernièrement de retrouver pour toutes les bouteilles de ma cave, leur date et leur prix d'achat... J'ai donc étiqueté chacune d'elles !

Et depuis quelques mois, en piochant une bouteille par ci ou par-là, j'ai eu quelques surprises en voyant que son prix d'achat, plusieurs années auparavant, était bien plus bas qu'il ne l'est aujourd'hui pour un millésime actuel...

Ma question était donc simple... est-ce que le vigneron a énormément amélioré la qualité de son vin pour pouvoir afficher une telle différence de prix depuis 5 ans, 10 ans, 15 ans... voir plus ?...

D'autres réponses me semblent plus évidentes, dont celle de « l'offre et de la demande » ... qui permet à tout un marché d'être sans limite quand la mondialisation ouvre des portes larges à tout acheteur potentiel, qu'il soit voisin ou du bout du monde...

J'ai donc décidé, pour pimenter notre plaisir de découvrir à l'aveugle les flacons de l'hôte organisateur, d'intituler ma soirée :

### **Du simple au double !**

Les règles sont simples... :

- 10 flacons
- 5 duels
- 2 doublettes blancs
- 3 doublettes rouges.

Pour chaque match, à vous de dire quel est le prix d'achat de cave que vous mettriez pour chaque flacon, et donc quelle différence en termes de ratio serait envisageable entre les 2 bouteilles...(1pour 1, x2, x3...)

Bien évidemment, je vous laisserai trouver la région, l'appellation, le millésime, voire le domaine pour les plus fins limiers d'entre vous...

Chers amis, Bonne soirée !

## *Match Champagne*

Charles Heidsieck  
Brut réserve  
**30,80€**

Bollinger  
La Grande Année 2012  
**113€**

*Ratio : 3,67*



## *Match Puligny-Montrachet - Bourgogne*

Puligny-Montrachet  
2020  
Domaine Vincent Bachelet  
**34€**

Puligny-Montrachet Les Perrières 1<sup>er</sup> cru  
2020  
Domaine Etienne Sauzet  
**108€**

*Ratio : 3,18*



## *Match Pirates !!!*

Gevrey-Chambertin  
2019  
Domaine Vincent Bachelet  
**32€**

Alsace Vieilles Vignes  
2019  
Domaine Barmès-Buecher  
**32€**

*Ratio :1/1*



## *Match Saint-Julien - Bordeaux*

Château Léoville Barton  
2006  
Saint-Julien  
**56€**

Château Léoville Las-Cases  
2006  
Saint-Julien  
**262€**

*Ratio : 4,67*



## *Match Côte-Rôtie*

La Viallière  
2016  
Domaine Gérin  
**48€**

La Landonne  
2016  
Domaine Gérin  
**152€**

*Ratio : 3,16*







## COMPTE RENDU DE LA SOIREE PAR L'I.A.

### Vue d'ensemble :

- Dégustation comparative "du simple au double" organisée avec 5 duos de vins (2 blancs, 3 rouges)
- Nouvelle méthode digitale de prise de notes via Google Forms mise en place pour moderniser le processus
- Format : comparaison à l'aveugle avec estimation des prix et ratios entre les vins de chaque duo
- Prix d'achat réels révélés après chaque dégustation pour analyser le rapport qualité-prix

### Introduction et format de la dégustation "du simple au double"

- Format établi avec 10 vins au total, organisés en 5 duos comparatifs
- Structure de dégustation : 2 duos de vins blancs et 3 duos de vins rouges
- Objectif : évaluer la différence perçue vs différence réelle de prix entre les vins
- Participants invités à estimer le prix d'achat cave pour chaque vin et le ratio entre les deux
- Dégustations à l'aveugle avec identification de la région, l'appellation et le millésime

### Nouvelle méthode de prise de notes digitale

- Implémentation d'un système de prise de notes via Google Forms
- Format permettant de noter les impressions et répondre aux questions spécifiques pour chaque duo
- Synthèse des commentaires facilitée par l'outil digital
- Système optionnel laissant le choix aux participants de l'utiliser ou non

### **Match 1** : Comparaison des champagnes

- Premier duo : Charles Heidsieck Brut (30,80€) vs Bollinger Grande Année 2012 (113€)
- Ratio prix réel : 3,67
- Caractéristiques notées :
  - o Charles Heidsieck : notes de fraîcheur, très bon rapport qualité-prix
  - o Bollinger : plus de finesse, belle longueur en bouche

### **Match 2** : Comparaison des vins blancs de Bourgogne

- Duo de Chardonnay du même millésime mais d'appellations différentes
- Prix révélés : 50€ pour l'un vs 100€ pour l'autre
- Caractéristiques distinctives :
  - o Vin de droite : plus de tension, minéralité marquée
  - o Vin de gauche : plus rond, plus ample

### **Match 3** : Comparaison des vins rouges de Côte-Rôtie

- Duo de Côte-Rôtie 2016 du même domaine
- Prix : 48€ vs 152€, ratio de 3,16
- Caractéristiques :



- Notes boisées importantes sur les deux vins
- Confusion initiale avec des Bordeaux par plusieurs dégustateurs
- Même millésime mais expressions différentes

**Match 4** : Dégustation comparative Bourgogne vs Alsace

- Le Barmès-Bucher d'Alsace s'est révélé supérieur au vin de Bourgogne en termes de qualité
- Le vin de Bourgogne présentait un profil plus fermé et moins expressif
- Le rapport qualité-prix fortement en faveur de l'Alsace (32€ pour les 2)
- Les participants ont noté une longueur en bouche remarquable sur le vin d'Alsace

**Match 5** : Dégustation comparative de Bordeaux

- Le Léoville Barton 2006 a montré un profil oxydatif décevant
- Le Las Cases a présenté plus de longueur et de complexité
- Les participants ont noté une différence significative de qualité entre les deux vins
- Discussion sur le classement de 1855 et son influence sur les prix actuels

Évaluation prix-plaisir des vins

- Le Barmès-Bucher offre le meilleur rapport qualité-prix à 34€
- Les grands crus bordelais jugés surévalués entre 56€ et 260€
- Le Léoville Barton estimé à 56€ pour le millésime 2006
- Le Las Cases autour de 260€

Analyse des millésimes 2006-2013

- Le millésime 2006 en Bordeaux a montré des signes d'oxydation prématurée
- Les vins de 2013 présentaient un caractère plus fermé que prévu
- Les participants ont débattu de l'évolution des vins 2010 vs 2013
- Les millésimes 2006 et 2013 ont été jugés difficiles pour la garde

Discussion sur l'évolution des terroirs viticoles

- Débat sur l'impact du changement climatique sur les régions viticoles
- Prédiction d'une montée en puissance des vignobles anglais dans les 50 prochaines années
- Observation de changements significatifs en Normandie ces 3 dernières années
- Discussion sur l'évolution des températures et son impact sur la viticulture

## Listing prix pendant la dégustation

	<b>Champagne Bollinger la Grande année 2012</b>	<b>Champagne Brut Réserve Heidsieck</b>
Alek	50,00 €	100,00 €
Seb	120,00 €	60,00 €
Mike	50,00 €	150,00 €
Yo	50,00 €	100,00 €
Alex	75,00 €	150,00 €
Greg	60,00 €	120,00 €
Aurel	80,00 €	180,00 €
Titou	60,00 €	180,00 €
<b>PRIX D'ACHAT</b>	<b>113,00 €</b>	<b>30,80 €</b>

	<b>Puligny-Montrachet 2020 Domaine Vincent Bachelet</b>	<b>Puligny-Montrachet Les Perrières 1er cru 2020 Domaine Etienne Sauzet</b>
Alek	80,00 €	80,00 €
Seb	40,00 €	80,00 €
Mike	50,00 €	100,00 €
Yo	50,00 €	100,00 €
Alex	50,00 €	100,00 €
Greg	50,00 €	150,00 €
Aurel	50,00 €	125,00 €
Titou	60,00 €	120,00 €
<b>PRIX D'ACHAT</b>	<b>34,00 €</b>	<b>108,00 €</b>

	<b>Cote-Rôtie La Viallière 2016 Domaine Gerin</b>	<b>Cote-Rôtie La Landonne 2016 Domaine Gerin</b>
Alek	80,00 €	100,00 €
Seb	70,00 €	120,00 €
Mike	60,00 €	100,00 €
Yo	60,00 €	100,00 €
Alex	50,00 €	100,00 €
Greg	60,00 €	100,00 €
Aurel	60,00 €	100,00 €
Titou	60,00 €	120,00 €
<b>PRIX D'ACHAT</b>	<b>48,00 €</b>	<b>152,00 €</b>

	<b>Gevrey-Chambertin 2019 Domaine Vincent Bachelet</b>	<b>Alsace Vieilles Vignes 2019 Domaine Barmès- Buecher</b>
Alek	50,00 €	150,00 €
Seb	100,00 €	50,00 €
Mike	50,00 €	180,00 €
Yo	50,00 €	200,00 €
Alex	80,00 €	240,00 €
Greg	120,00 €	30,00 €
Aurel	200,00 €	70,00 €
Titou	100,00 €	300,00 €
<b>PRIX D'ACHAT</b>	<b>32,00 €</b>	<b>32,00 €</b>

	<b>Château Léoville Barton 2006 Saint-Julien</b>	<b>Château Léoville Las- Cases 2006 Saint-Julien</b>
Alek	40,00 €	80,00 €
Seb	40,00 €	80,00 €
Mike	60,00 €	280,00 €
Yo	150,00 €	180,00 €
Alex	100,00 €	100,00 €
Greg	100,00 €	100,00 €
Aurel	150,00 €	150,00 €
Titou	120,00 €	120,00 €
<b>PRIX D'ACHAT</b>	<b>56,00 €</b>	<b>262,00 €</b>