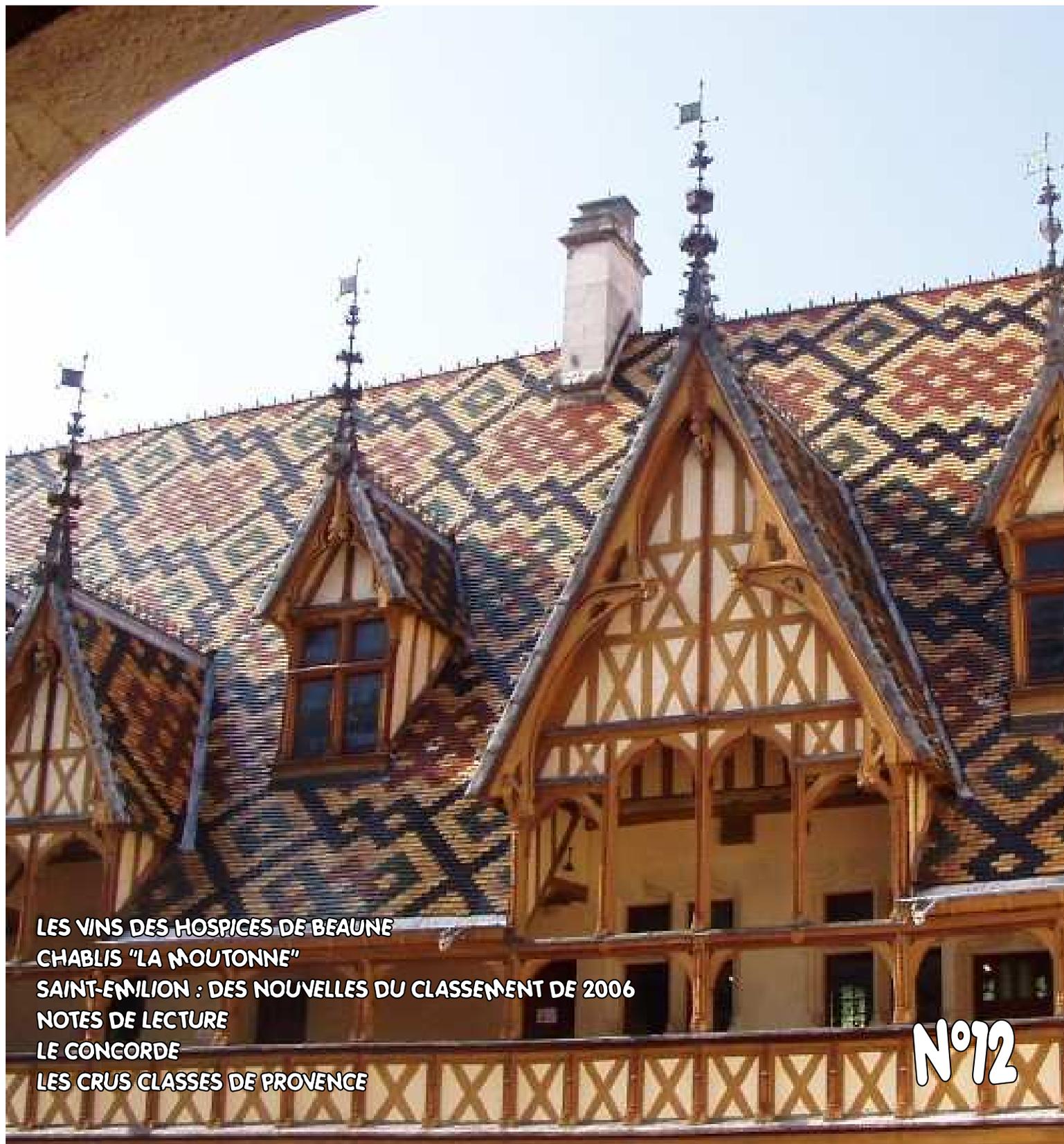


L'ÉCHO DE L'A.C.A.V.E

Organe officiel

L'Association des Collectionneurs Amis du Vin et de l'Étiquette



LES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

CHABLIS "LA MOUTONNE"

SAINT-ÉMLION : DES NOUVELLES DU CLASSEMENT DE 2006

NOTES DE LECTURE

LE CONCORDE

LES CRUS CLASSES DE PROVENCE

N°12

CRUS CLASSES DE PROVENCE

Gérard TELLET-LARENTE

En juillet 1955, (les Côtes de Provence n'étaient alors que des VDQS) et elles ne deviendront AOC qu'en 1977), un arrêté ministériel a homologué un classement de certains crus de l'appellation Côtes de Provence.

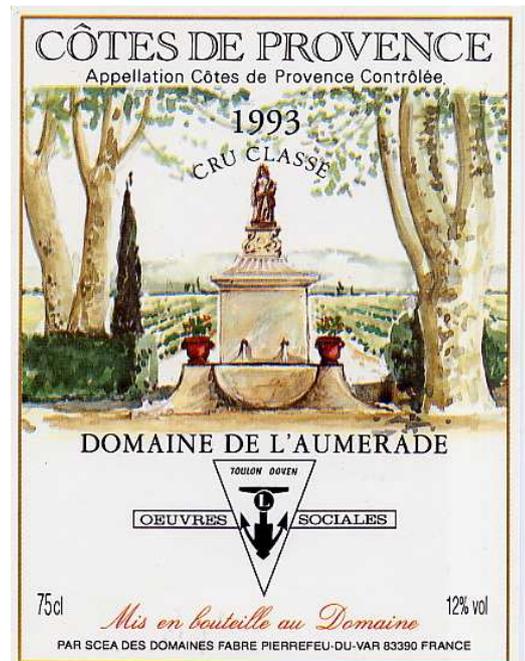
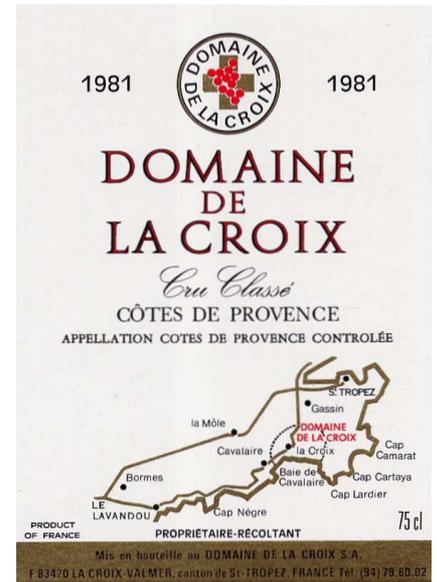
23 exploitations (sur les 300 existant à l'époque) bénéficièrent de la mention Cru Classé, malgré les protestations des propriétaires bordelais.

18 domaines existent encore après la disparition du Clos de la Bastide Verte (La Garde), du Domaine de la Grande Loube (Hyères), du Clos du Relais (Lorgues), du Coteau du Ferrage (Pierrefeu) et du Domaine de Moulières (La Valette)

Les 18 crus classés sont :

- Château Minuty à Gassin (un peu plus de 40 hectares de vignoble près de Saint-Tropez. Des vins d'une très grande régularité)
- Château Sainte Roseline, Les Arcs-sur-Argens (55 ha)
- Domaine de la source Sainte-Marguerite, La Londe des maures
- Domaine de la Clapière, Hyères
- Domaine de l'Aumérade
- Clos Cibonne, Pradet
- Domaine de Rimaurescq, Pignans
- Domaine de Castel Roubine, Lorgues
- Château du Galoupet, La Londe des Maures
- Château Saint Martin, Taradeau
- Château de Saint-Maur, Cogolin
- Château Mireille, La Londe des maures (fait partie des Domaines Ott)
- Château de Selle, Taradeau (également propriété Ott)
- Château de Brégançon, Bormes les Mimosas
- Domaine de Mauvanne, Salins d'Hyères
- Domaine de La Croix, La Croix Valmer
- Domaine du Noyer, Bormes les Mimosas
- Domaine du Jas d'Esclans, La Motte

Régulièrement, certains propriétaires dynamiques proposent de réviser ce classement.



Source : http://classement.75cl.com/crus_classes_de_provence.htm

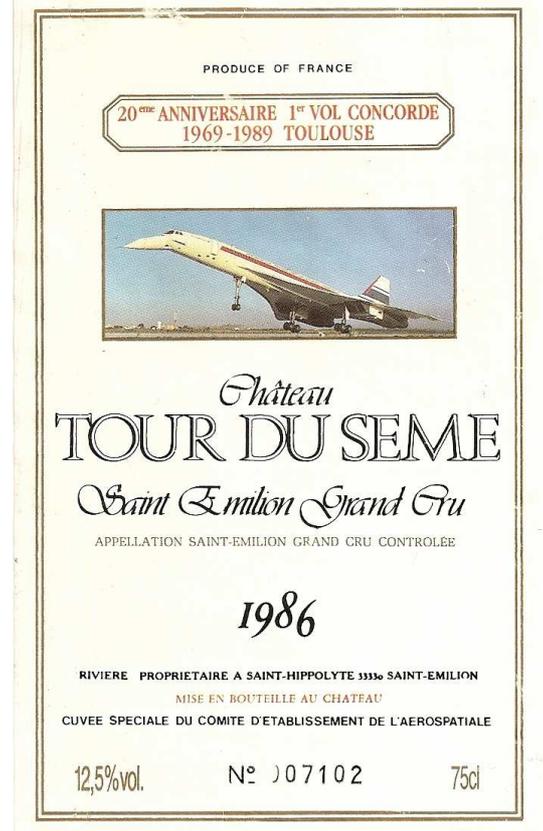
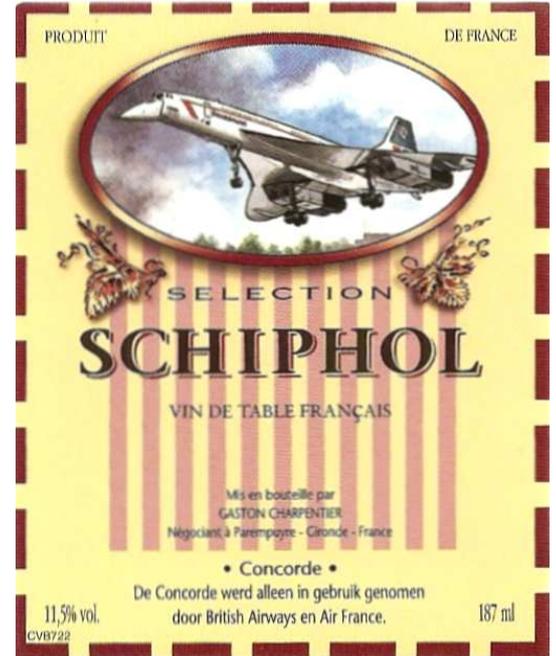
THEME : T'AIME A TIC

Pour ce nouvel écho de l'A.C.A.V.E., le thème de notre rubrique t'aime à tic mis à l'honneur est :

Le CONCORDE

Le concorde en quelques dates :

- 1957/1958 premières études en France et en Grande-Bretagne d'un avion de ligne supersonique
- Avril 1965 découpe des premières pièces métalliques du prototype 001
- 2 mars 1969 premier vol du CONCORDE à Toulouse - 42 minutes
- 1^{er} octobre 1969 CONCORDE dépasse mach 1 puis le 4 novembre 1970 il dépasse mach 2
- 21 janvier 1976 premières liaisons commerciales
- Mardi 25 juillet 2000 seul accident dramatique du vol Air-France AF4590 à destination de New-York
- Derniers vols commerciaux : Air France le 31 mai 2003 - British Airways le 24 octobre 2003



A mach 2, le CONCORDE parcourait 100 km toutes les 3 minutes, soient 555 mètres par seconde et consommait une tonne de kérosène à 18000 mètres d'altitude. En chiffres : liaison record entre Paris et New-York 2 heures 59

minutes et 40 secondes ; Altitude atteinte 73000 pieds soit 22250 mètres.

Gilles COLIN

IL SE PASSE TOUJOURS QUELQUE CHOSE DANS LE BORDELAIS

Patrick LAPERROUSAZ

SAINT-EMILION : le classement a été rétabli !

Le Conseil d'Etat a provisoirement rétabli le classement de 2006 des Grands Crus de Saint-Émilion, suspendu en mars 2007 en référé à la demande de quatre producteurs déclassés, dans l'attente d'une décision sur le fond. Dans son arrêt du lundi 12 novembre 2007, le Conseil d'Etat annule l'ordonnance du 29 mars 2007 du juge des référés du tribunal administratif de Bordeaux qui avait suspendu ce classement affiché par les meilleures propriétés de l'appellation Saint-Émilion Grand Cru.

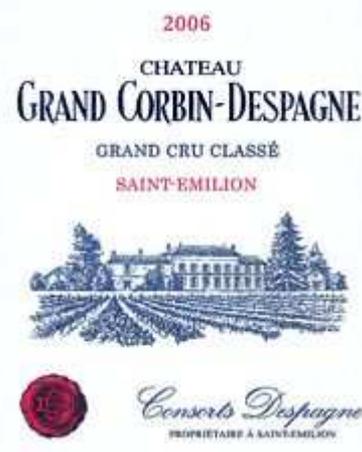
"Je me réjouis que le vide juridique soit levé" a estimé Hubert de Bouard (Château Angélus), président du Conseil des vins de Saint-Émilion, pour qui "l'intérêt collectif est rétabli". Maître Philippe Thevenin, qui défend trois des châteaux déclassés, s'est dit "surpris que le Conseil d'Etat ne donne pas les raisons de sa décision". Le tribunal administratif de Bordeaux pourrait examiner sur le fond la requête en annulation déposée par sept producteurs déclassés d'ici à la fin de l'année, a-t-il ajouté. Créé en 1954, le classement des Saint-Émilion distingue, dans sa version 2006, 61 propriétés (15 Premiers Grands Crus Classés - 2 Premiers Grands Crus Classés "A" et 13 Premiers Grands Crus Classés "B" et 46 Grands Crus Classés)

Les promus sont :

- Château Pavie Macquin, Grand Cru Classé en 1955, 1969, 1986 et 1996 devient Premier Grand Cru Classé "B" en 2006
- Château Troplong-Mondot, Grand Cru Classé en 1955, 1969, 1986 et 1996 devient Premier Grand Cru Classé "B" en 2006
- Château Bellefont-Belcier, jamais classé à ce jour, devient Grand Cru Classé en 2006
- Château Destieux, jamais classé à ce jour, devient Grand Cru Classé en 2006
- Château Fleur Cardinale, jamais classé à ce jour, devient Grand Cru Classé en 2006
- Château Grand Corbin, non classé en 1955, Grand Cru Classé en 1969 et 1986, déclassé en 1996, redevient Grand Cru Classé en 2006
- Château Grand Corbin Despagne, Grand Cru Classé en 1955, 1969 et 1986, déclassé en 1996, redevient Grand Cru Classé en 2006
- Château Monbousquet, jamais classé, devient Grand Cru Classé en 2006

Pour information, les vins déclassés en Saint-Émilion Grand Cru sont ; Bellevue, Cadet-Bon, Curé-Bon, Faurie de Souchard, Guadet Saint-Julien, La Clusière, La Tour du Pin Figeac (Moueix et Giraud Bellivier), La Marzelle, Petit Faurie de Soutard, Tertre Daugay, Villemaurine et Yon-Figeac.

Lors de la précédente procédure de classement, en 1996, 2



Premiers Grands Crus Classés "A" (Ausone et Cheval Blanc), 11 Premiers Grands Crus Classés "B" et 55 Grands Crus Classés avaient été distingués, soient 68 vins classés contre 74 lors du classement de 1986.

Un léger retour en arrière, nous permettra de mieux comprendre ce qui s'est passé.

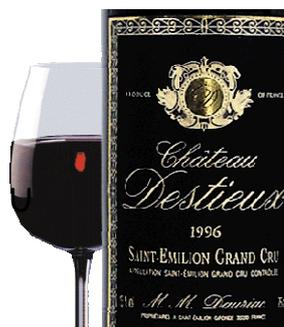
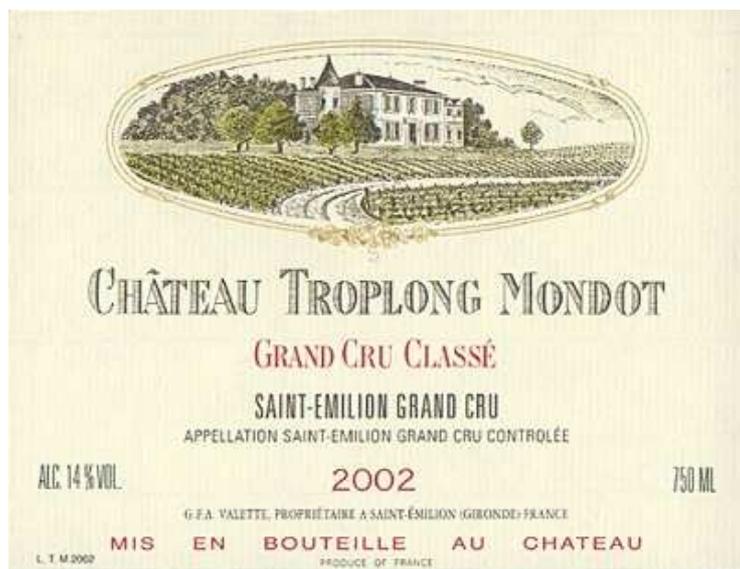
30 mars, 13h56 - Bordeaux (AFP) - le classement 2006 des Grands Crus de Saint-Émilion, contesté par des producteurs déclassés, a été suspendu vendredi en référé par le tribunal administratif de Bordeaux, a-t-on appris auprès de

l'un des avocats des propriétaires.

Dans son jugement, le tribunal administratif a estimé qu'un "doute sérieux sur la légalité" pouvait naître de la procédure suivie pour le classement 2006, évoquant une possible discrimination entre les candidats. La commission chargée d'établir ce classement n'avait en effet visité que certaines des 95 candidates et le principe d'égalité non respecté.

Le tribunal, à l'appui de sa décision prise en urgence dans l'attente d'un examen sur le fond, a souligné que le classement litigieux atteignait "de manière grave et immédiate non seulement les intérêts économiques de ces exploitations déclassées, mais également l'image de marque et la renommée de leurs produits et entraînait un préjudice commercial".

Cette suspension intervenait un mois seulement après l'annulation d'un autre classement, celui des crus bourgeois du Médoc, au motif de la partialité du jury.



Une affaire à suivre en 2008 ...

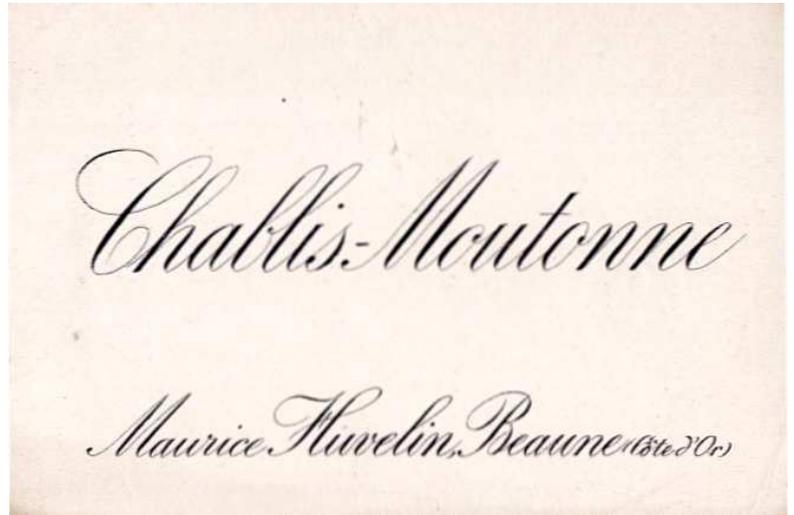
CHABLIS "LA MOUTONNE"

G. TELLET-LARENTE

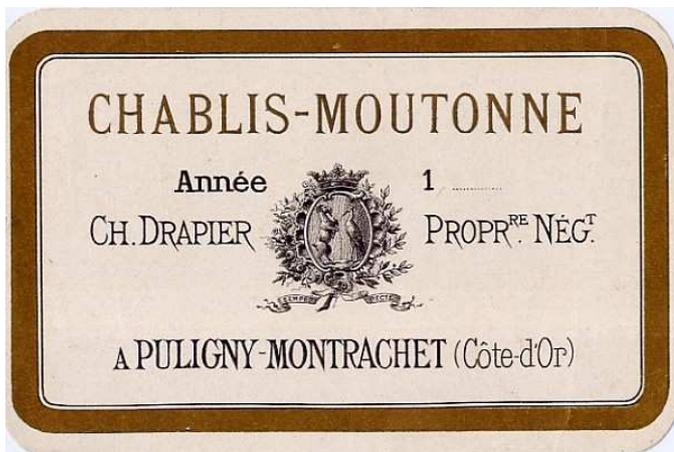
Ne cherchez pas "La Moutonne" dans les documents officiels de l'INAO. Il n'a pas d'existence légale mais il est pourtant considéré comme le huitième Grand Cru de Chablis.

Un projet de décret d'appellation daté du 9 novembre 1950 a bien été rédigé, il n'a toujours pas été signé ! L'histoire de ce lieu-dit n'est pas un long fleuve tranquille.

Propriété de l'Abbaye cistercienne de Pontigny sous l'ancien régime, il est vendu en 1791. Comble du destin, c'est un moine qui a abandonné les ordres qui l'acquière : Simon Depaquit. Belle preuve d'opportunisme. Lui et ses descendants feront vivre ce terroir avec une certaine réussite. La Moutonne deviendra même un nom particulièrement prisé. A tel point que Louis Long-Depaquit et le syndicat viticole du vignoble signent un accord, en 1950, pour que soit mis fin aux abus touchant l'utilisation de ce nom. Il reconnaît que la Moutonne est bien une parcelle cadastrée d'une superficie de 2,35 hectares, située pour sa majeure partie dans le lieu-dit Vaudésir. La Moutonne se dresse



comme un théâtre antique, le terroir est exposé au sud-est, protégé des vents. Il peut prendre des allures de fournaise l'été ! La composition du sol est dominée par la présence de calcaire du Kimméridgien (fait d'huîtres fossilisées) qui caractérise le chablisien. De part sa situation chaude, le terroir génère des maturités de raisins élevées. Les vins se montrent onctueux, la minéralité des Chablis est là, mais enrobée. Malgré cette richesse, il demande quelques années de vieillissement en bouteille pour se révéler pleinement.

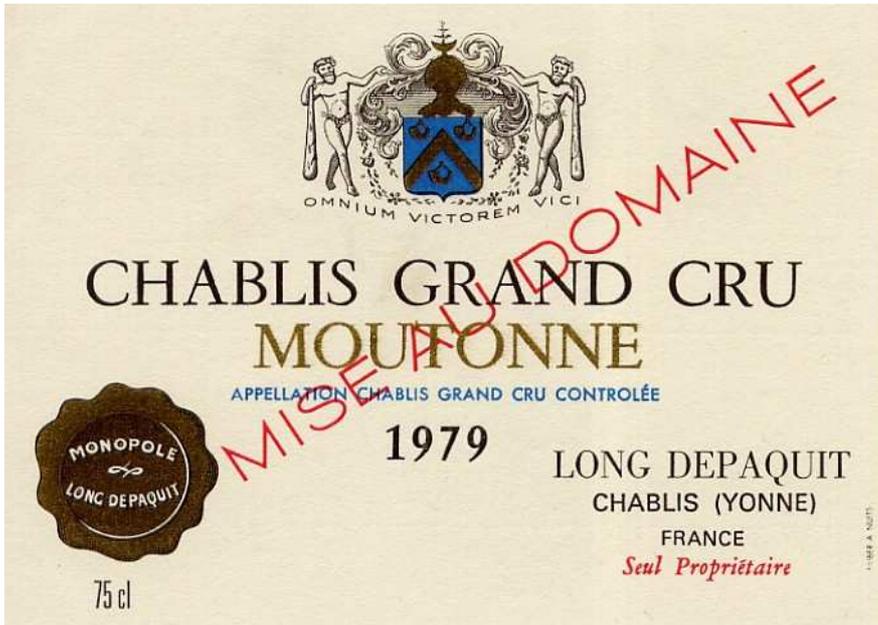


Château Long-Depaquit

La moutonne est toujours un monopole du château Long-Depaquit, plus de deux siècles après son acquisition par Simon Depaquit. A la différence près qu'aujourd'hui la propriété est exploitée par la maison Albert Bichot à Beaune. Outre ce fameux grand Cru, le vignoble s'étend sur plus de 60 hectares. Cinq autres Grands Crus figurent à la gamme : Vaudésir, Les Preuses, Les Clos, Bougros. Le domaine n'hésite pas à élever une partie de ces



cuvées en fûts de chêne ; une

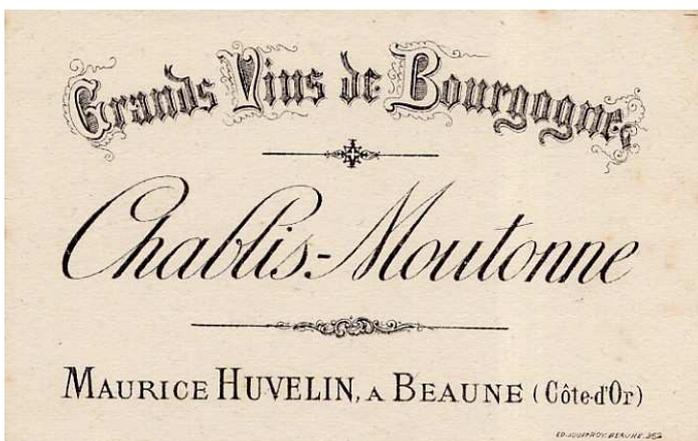


pratique qui n'est pas généralisée à Chablis, mais qui n'empêche pas la fameuse minéralité chablisienne de s'exprimer.



Le vignoble de La Moutonne

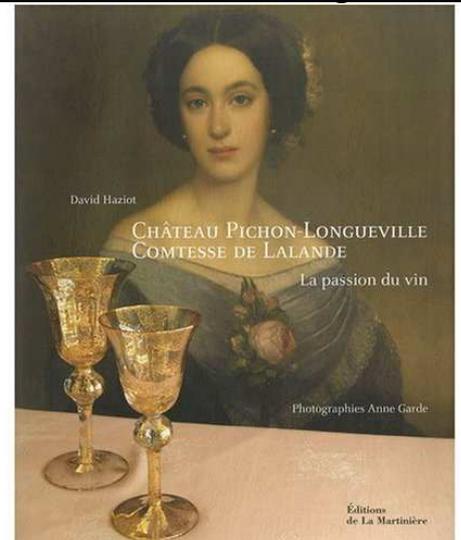
Le château



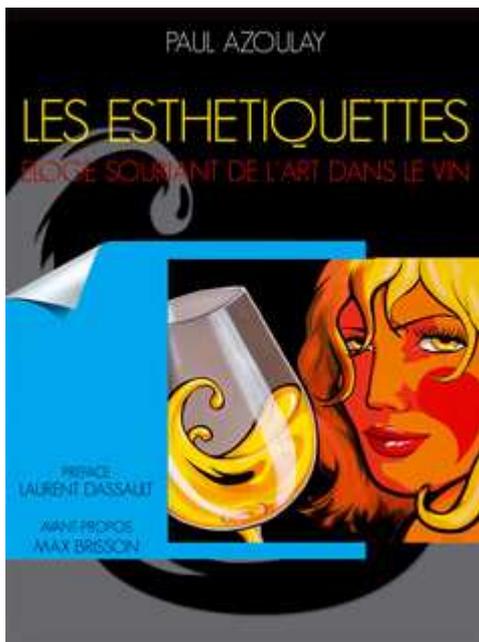
Les petits cadeaux entretiennent l'amitié, alors je vous suggère l'acquisition d'un superbe livre de David HAZIOT, avec des photographies d'Anne GARDE, **Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande - La passion du vin**, Editions de la Martinière, au prix de 38 euros.

Voici l'histoire d'un cru pas comme les autres, qui fut créé et si souvent dirigé par des femmes.

Chaque chapitre est une vie. Grand Siècle ou Révolution, prospérité ou crises terribles, Grande Guerre, occupation de 1940, mondialisation enfin, chaque époque apporte ses couleurs, ses modes et ses ambitions, et ses illusions aussi. Mais tous ces personnages, de Pierre Rauzan à May Eliane de Lencquesaing qui confie ici pour la première fois ses souvenirs, ont en commun une passion unique pour ce vin, son goût, son mystère.



Les Esthétiquettes - Eloge souriant de l'art dans le vin



De Paul AZOULAY, préface de Laurent DASSAULT. Avant-propos de Max BRISSON.

Art Vin Editions. Son prix : 74 euros.

L'originalité de cet ouvrage repose sur cette synergie entre le vigneron qui fabrique le Bon - synthèse d'esprit et d'expérience - et l'artiste qui élabore le Beau - expression d'idéal moral. Leur intention est identique : jeter des ponts entre les hommes en utilisant un langage universel capable de révéler le goût et la beauté des choses.

La bouteille, promue cimaise, s'impose alors comme un mode éphémère nouveau de diffusion d'œuvres et un

support inattendu de la création artistique ; pour notre plus grande joie, elle donne libre cours à l'inventivité pour imposer une esthétique de l'étiquette, prologue à la dégustation

Bordeaux et ses vins - dix-huitième édition

Editions Feret.

Plus d'un siècle et demi au service de la connaissance des vins de Bordeaux.

L'encyclopédie la plus complète de vins de Bordeaux

L'outil de référence pour les professionnels, le guide indispensable pour l'amateur. Son prix : 99 euros

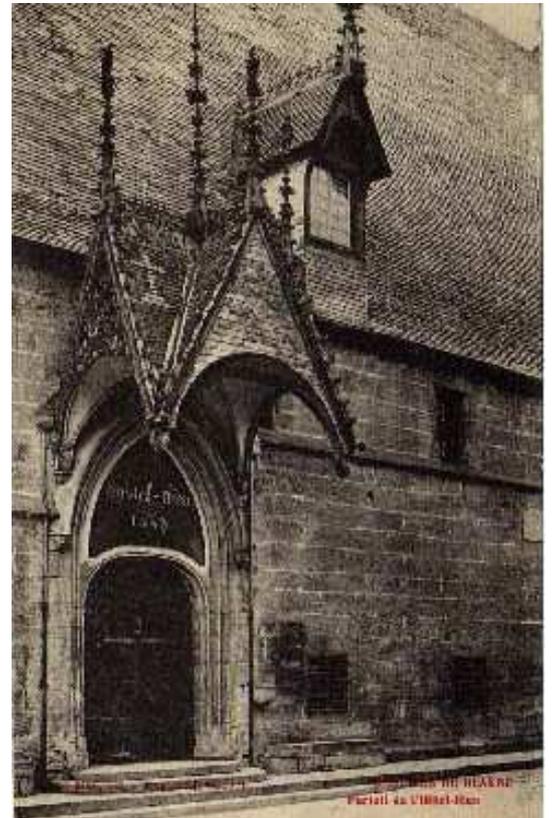
Bonne lecture !



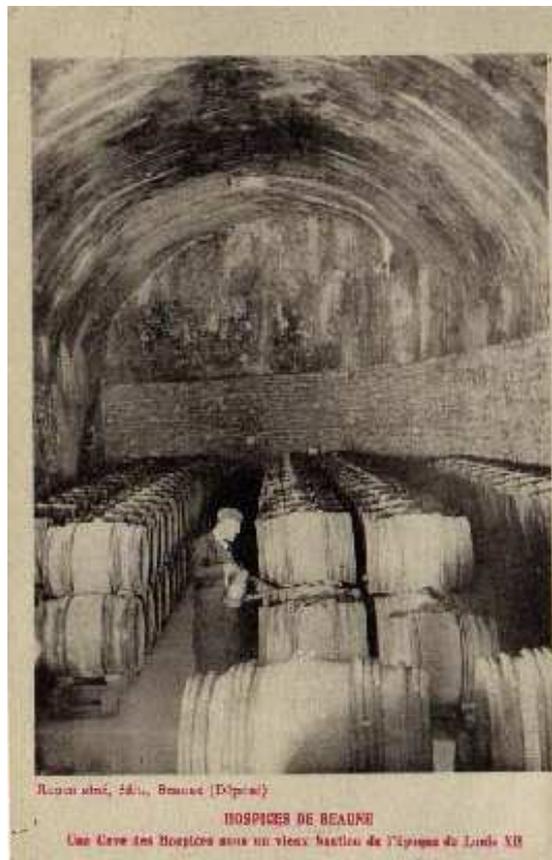
LES VINS DES HOSPICES DE BEAUNE

Par Nicolas MANGINOT

Depuis 1859, les vins des Hospices de Beaune sont vendus aux enchères. Depuis 2005, c'est la célèbre salle des ventes Christie's qui organise la vente.



En l'année 2007, la 147^{ème} vente a eu lieu le 18 novembre, 42 cuvées différentes (30 cuvées rouge et 12 de vin blanc) ainsi que 2 alcools étaient proposés.



Pour les vins rouges :

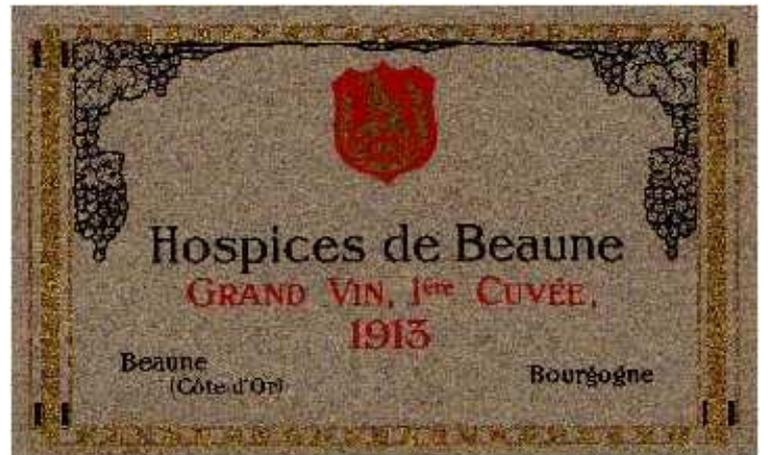
1 Auxey-Duresses, 10 Beaune, 2 Clos de la Roche, 3 Corton, 1 Mazis-Chambertin, 1 Monthélie, 1 Pernand-Vergelesses, 4 Pommard, 3 Savigny les Beaune et 4 Volnay.

Pour les vins blancs : 1 Bâtard-Montrachet, 2 Corton-Charlemagne, 1 Corton-Vergennes, 7 Meursault et 1 Pouilly Fuissé.



Pour les alcools : des eaux-de-vie de Marc et 1 Fine de Bourgogne

Les millésimes des vins en vente sont ceux de l'année en cours (vins primeurs). On peut noter l'apparition d'une nouvelle cuvée : un Corton Clos du Roi "Cuvée Baronne de Bay". Sur certaines étiquettes, pas de nom de cuvée ni même, parfois, de nom d'acquéreur.



Cette cuvée a la particularité d'être une appellation Bourgogne Contrôlée, alors qu'à ma connaissance, il n'existe pas de cuvée de Bourgogne Chardonnay



Certains vins, sans nom de cuvées, sont destinés à des associations ou des commémorations

Certaines étiquettes, comme celles ci-après, portent le nom de cuvées qui ne sont plus répertoriées depuis des années sur les listes de toutes les cuvées mises en vente (Gélicot, Estienne, etc.)

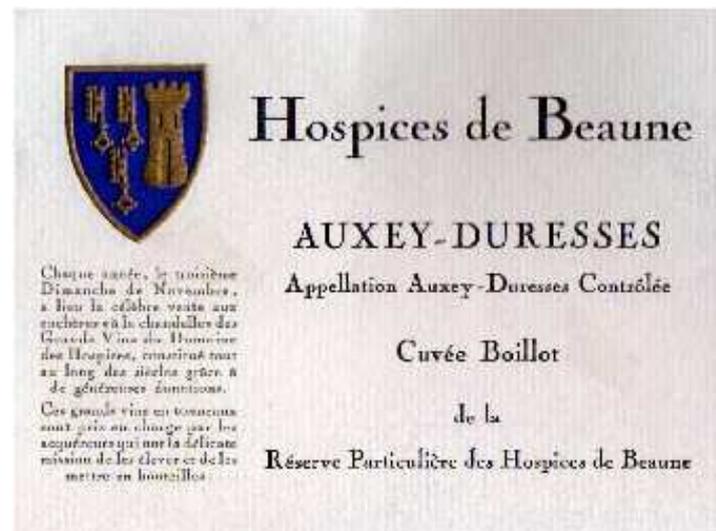
de toutes les cuvées mises en vente (Gélicot, Estienne, etc.)



Le but de cet article est de vous présenter ces différentes cuvées par le biais de différentes étiquettes que j'ai puisées dans ma collection

AUXEY-DURESSES PREMIER CRU "LES DURESSES" CUVÉE BOILLOT

Cette cuvée doit son nom à Antoinette Boillot
Qui légua, en 1898, son vignoble de 0,67 Ha.

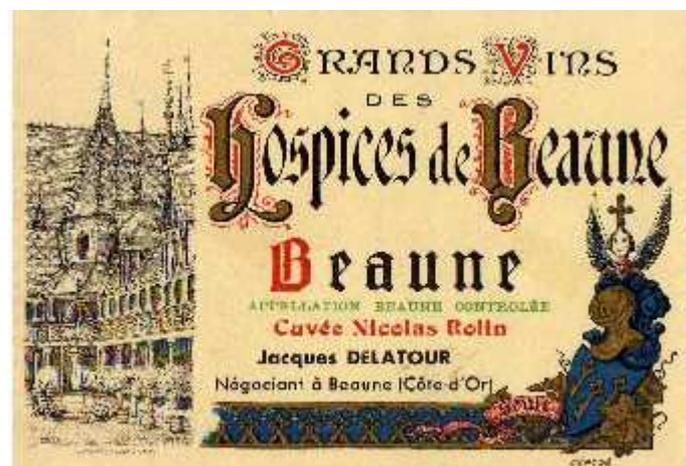


BEAUNE PREMIER CRU CUVEE NICOLAS ROLIN

Chancelier du duc de Bourgogne Philippe le Bon, Nicolas Rolin fonde l'Hôtel-Dieu de Beaune en 1443.

Cette cuvée est composée de vins provenant de 5 parcelles de Beaune Premier Cru.

- Les Cent Vignes (1,48 Ha)
- Les Teurons (0,47 Ha)
- Les Grèves (0,36 Ha)
- En Genêt (0,18 Ha)
- Les Bressandes (0,16 Ha)

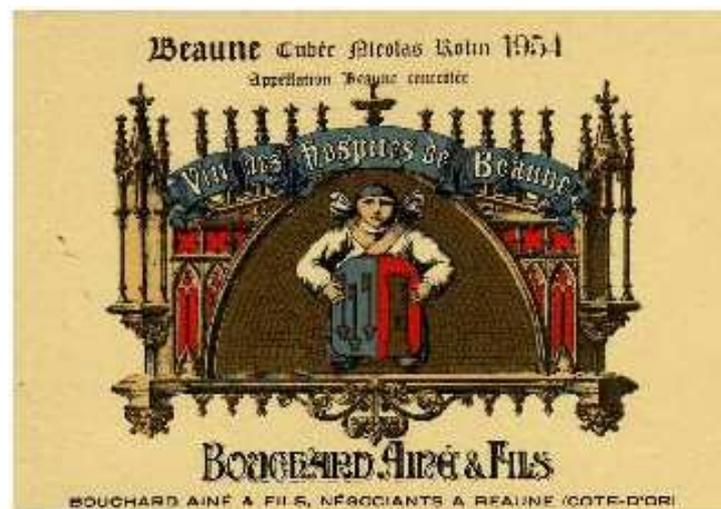


BEAUNE PREMIER CRU CUVEE GUIGONE DE SALINS

Epouse de Nicolas Rolin, elle consacra une grande partie de sa fortune au soutien des patients de l'Hôtel-Dieu.

Cette cuvée comprend des vins de 3 parcelles de Beaune Premier Cru :

- Les Bressandes (1,5 Ha)
- Les Seurey (0,83 Ha)
- Champ-Pimonts (0,62 Ha)



Autrefois, au grand bonheur des collectionneurs, on pouvait trouver des étiquettes différentes pour la même cuvée du même millésime (comme les étiquettes ci-contre pour l'année 1954)





Guigone

de SALINS



BEAUNE PREMIER CRU CUVÉE ROUSSEAU DESLANDES

Antoine Rousseau et Barbe Deslandes fondèrent à Beaune en 1645, l'Hôpital de la Sainte-Trinité, appelé plus tard l'Hospice de la Charité.

La parcelle du Premier Cru Cent Vignes constitue près de 50% de sa composition (soit 0,97 Ha), le reste est composé de 2 autres parcelles :

- Les Montrevenots (0,71 Ha)
- La Mignotte (0,42 Ha)

BEAUNE PREMIER CRU CUVÉE MAURICE DROUHIN

Maurice Drouhin, après avoir été longtemps administrateur des Hospices de Beaune, fut vice-président de la commission administrative de 1941 à 1955. Il dirigea parallèlement la maison des vins Joseph Drouhin. Il s'agit d'une des plus grandes superficies de Beaune Premier Cru des Hospices. Elle se compose de 4 parcelles de Premier Cru

- Les Avaux (1,08 Ha)
- Les Boucherottes (0,7 Ha)
- Champ-Pimonts (0,66 Ha)
- Les Grèves (0,26 Ha)



Chaque année, le troisième Dimanche de Novembre, il sera le célèbre vin de Beaune qui est distribué aux Hospices de Beaune. Ce vin est le plus cher de France et est le plus apprécié de tous. C'est pourquoi il est le plus cher de France et est le plus apprécié de tous. C'est pourquoi il est le plus cher de France et est le plus apprécié de tous.

Hospices de Beaune

1987

BEAUNE

Appellation Beaune Contrôlée

Cuvée Rousseau-Deslandes

50

Cuvée de 4400 bouteilles achetées par le Savour Club

69220 Larcé-en-Beaujolais, France

75 cl



Chaque année, le troisième Dimanche de Novembre, il sera le célèbre vin de Beaune qui est distribué aux Hospices de Beaune. Ce vin est le plus cher de France et est le plus apprécié de tous. C'est pourquoi il est le plus cher de France et est le plus apprécié de tous.

Hospices de Beaune

1974

BEAUNE

Appellation Beaune Contrôlée

Cuvée Maurice Drouhin

50

Acquéreur :

Abel Garnier Fils Aîné

Négociant à Mersault, Côte-PO.

A suivre ...



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100



Et un numéro de plus ! J'espère que cette revue (je pense qu'elle mérite ce nom) vous satisfait et vous amène les petits trucs en plus destinés à nous rapprocher, à susciter des idées ou des vocations et à diminuer le côté empileur "obtus" de papiers qui nous colle aux basques (ou aux auvergnats comme vous voulez ...!). Il est très réconfortant de constater que de plus en plus de rédacteurs se proposent et je les en remercie. Chouette !! Malheureusement, il n'y a pas que des bonnes nouvelles. A l'heure où j'écris cette prose, il est quasi certain que notre 13 me réunion sera la dernière qui se déroulera à Ferrandi puisque notre ami Jacques Vallet émigre en province (encore un !). C'est grand dommage car ce lieu estoit moult sympa. Mis à part le dernier repas qui n'a pas tenu toutes ses promesses, nous avons toujours trouvé l'espace, chaleur (chauffage et amitié), matériel, vins excellents et je ne parle pas du "miam". Bref, cela ne va pas être du gâteau, ni de la tarte pour d nichier l'endroit idoine et pas cher (voir gratos) où nous pourrions dorénavant nous étaler pour mieux échanger. A ce propos, si l'un d'entre vous connaît un lieu sur Paris (pensons à ceux qui viennent de loin) qui regroupe toutes les qualités requises, qu'il contacte rapidement notre bien aimé Président. C'est avec tristesse que nous allons émigrer (nous aussi !!) et quitter cette place forte, haut lieu de la bonne bouffe, du bon vin et de l' changisme (d'étiquettes). Il faut reconnaître que sont intimement liées depuis plus de dix ans et nombreux sont les bons moments que nous y avons passés. Tr ve de larmoiement ! Hardi petit ! Ne nous laissons pas abattre et partons à la quête d'une nouvelle terre promise. Bien ! Comme d'habitude, je me laisse emporter et après je ne sais plus ou j'habite. Où en étais-je ? Peu importe, je tenais à vous faire part de la très bonne tenue des renouvellements pour cette année 2008 où nous approchons les 95 % (pour les 5% qui manquent, ce doit être un oubli ou une gêne passagère). A priori, cela semble vouloir dire que vous êtes satisfaits des prestations, ce qui ravit le Bureau qui va essayer de maintenir le niveau. Il est vrai que quelques adhésions en plus apporteraient quelques "brouzoufs" supplémentaires à notre tr sorierie. Au fait !!! Le Bureau vous présente (en retard) ses meilleurs vœux pour cette nouvelle année : plein de santé, plein de bonheur, plein d'euros et plein d'étiquettes ! C'est vraiment n'importe quoi cet edito, je saute du coq à l' ne (2 thèmes bien intéressants) sans arrêt et je n'ose pas me relire. Vous allez dire que je me répète, mais si certains ont des idées géniales pour faire avancer le schmilblick tant au niveau de l'association que de la revue etc. Du style : "si qu'on ferait  a, ce serait top grave", nous sommes tous à l'écoute. Par exemple et pour info, il y a quelques années, j'avais lancé l'idée de créer un logo pour l'Acaver sultat : 2 réponses ! J'arrête de vous taquiner et je lance un nouvel appel (  tarte ...!) : comptant faire des articles recensant et illustrant tous les Grands et Premiers Crus de Bourgogne, je souhaiterais que ceux et celles qui sont " quip s" de se faire connaître auprès de moi afin de pouvoir, le cas échéant me fournir des copies d'étiquettes de crus manquants à mon stock. Pour cela : un message dans ma boîte mail suffit. En attendant, c'est avec impatience que nous vous espérons à notre treizième réunion. A bientôt !

