

OGER - BLANCHET



MONSIEUR MICHEL BETTANE VINS CHOISIS PROVENANT DE SA CAVE PERSONNELLE



VENTE PAR OGER BLANCHET JEUDI 4 AVRIL 2024 à L'HOTEL DROUOT

[DÉCOUVRIR LE CATALOGUE](#)

La maison Oger Blanchet mettra en vente le 4 avril prochain une partie de la cave de Michel Bettane, journaliste et critique de vin français de renommée mondiale. Un patrimoine considérable comptant environ 1 300 bouteilles de sa cave personnelle sera ainsi dispersé à l'Hôtel Drouot.

Pour cette vente aux modalités inédites, aucune estimation et une mise à prix à tarif unique : 20€ la bouteille !

La qualité de cet ensemble réunissant des vins de France et d'ailleurs, sélectionnés par Michel Bettane, est probablement unique au monde. Pour cette première vente, le critique a souhaité proposer des caisses panachées de six ou douze bouteilles, dans lesquelles une ou deux références connues et recherchées seront complétées de vins très intéressants, provenant de beaux terroirs français ou étrangers.

Les amateurs de grands vins fins découvriront des flacons, restées en cave entre 10 et 40 ans. Les niveaux exceptionnellement bons de chaque lot s'expliquent par la qualité rare de conservation de la cave où règne une température fraîche et humide. Si le vin a profité de conditions de températures idéales, les étiquettes, dont le papier ne supporte pas une atmosphère humide, quant à lui, souffert. Le nom des domaines est cependant connu dans 99.9 % des cas, les millésimes et le climat dans 90 % des cas.



La collection présente une grande diversité : de l'Allemagne au Sud-Ouest, en passant par le Jura, l'Alsace, la Bourgogne et le Bordelais. Au sein de chaque région, les amateurs découvriront une sélection pointue de crus de grande qualité et, au sein de chaque carton, un panachage de régions entre elles ou de crus au sein d'une seule région.

MICHEL BETTANE

« Mon métier ne peut se limiter à juger et noter un vin jeune, trop souvent avant sa mise en bouteille, 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. C'est pourquoi 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.

Jusqu'à aujourd'hui je n'ai jamais revendu une seule de ces bouteilles, qui constituent plus de 95% de ma cave. Ces bouteilles ont vieilli en très large majorité dans une grande cave des Yvelines creusée dans le kimmeridgien avec des conditions de températures idéales pour le vin, mais hélas pas pour les étiquettes dont le papier ne supporte pas une atmosphère très humide. J'ai pensé qu'à mon âge, après toutes ces années d'accumulation, des amateurs seraient heureux de boire des vins arrivés à maturité complète, mais sans la spéculation dramatique qui affecte le commerce de quelques terroirs privilégiés. J'ai donc proposé à l'Etude Oger-Blanchet de composer des caisses panachées, où une ou deux bouteilles de vins connus et recherchés seraient complétés de vins très intéressants, provenant de beaux terroirs français ou étrangers moins sujets à spéculation. Et comme les étiquettes sont par la nature du climat de la cave altérées, et parfois difficilement lisibles, de les proposer à un prix de départ de vente très raisonnable, souvent minoré, de 20 euros par bouteille.

Je souhaite aux futurs consommateurs de ces bouteilles d'avoir avec elles autant d'initiation que moi à la diversité de caractère et de style qui définit notre riche patrimoine vinicole et celui de nos voisins. »



UNE PASSION DEPUIS PLUS DE 50 ANS

Michel Bettane, né en 1952, est journaliste du vin et l'un des dégustateurs les plus influents au monde. Il étudie la musique et passe son agrégation de lettres classiques avant de commencer une carrière comme professeur à Ginette (Lycée Sainte-Geneviève, Versailles).

Collectionneur de vins dès ses années de professorat, il suit les cours de Michel Dovaz à l'Académie du Vin, créée au début des années 1970 par le journaliste anglais Steven Spurrier. Michel Bettane rappelle encore aujourd'hui combien il doit à Michel Dovaz, récemment disparu. Rapidement, Michel Bettane devient lui-même professeur à l'Académie.

En 1991, il rencontre Chantal Lecouty et Jean-Claude Le Brun qui viennent de racheter la Revue du Vin de France et il vit désormais sa passion comme critique et journaliste de vin.

En 2005, il crée le tandem *Bettane & Desseauve* avec Thierry Desseauve pour continuer d'informer et de conseiller les amateurs de vins à travers un Guide, les Salons Le Grand Tasting (Paris, Shanghai, Tokyo et Hong Kong), de nombreux suppléments vins de journaux français et plus récemment par leur propre revue mensuelle *En Magnum*.



VINS CHOISIS PROVENANT DE LA CAVE PERSONNELLE DE MONSIEUR MICHEL BETTANE

Vente aux enchères

Jeudi 4 avril 2024 - 18h - Hall de l'Hôtel Drouot

Contact Presse

Sophie Dufresne

+33 1 48 00 20 71 | +33 6 35 03 49 87

sdufresne@drouot.com