

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

# LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

**Débat**  
Les jeunes vignerons  
face à leur avenir

**10 gins français  
très toniques**

**INVESTIR DANS LE VIN  
10 FAÇONS DE MÉLER  
PLAISIR ET FRISSONS**

**Gigondas**  
deux femmes,  
deux styles

**DE 6 À 25 EUROS**  
**IL RESTE DES  
BOURGOGNES  
ABORDABLES !**  
**146 CUVÉES À SAISIR**

**CALIFORNIE**  
11 domaines  
à déguster et  
visiter en priorité

*Catherine & Claude*  
**MARÉCHAL**  
*Vignerons*  
**Bourgogne**  
APPELLATION BOURGOGNE  
*"Gravel"*  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

M 08279 - 620 - F: 6,95 € - RD





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

## Montrose a-t-il gagné le Jugement de Paris ?

Il y a longtemps qu'une partie de mes cours, à Bruxelles, est dédiée aux paradoxes des classements. Et voilà que je tombe sur un article passionnant du très sérieux *Journal of Wine Economics*\*. Victor Ginsburgh et Israel Zang ont passé au crible les résultats du Jugement de Paris. Selon eux, le vainqueur n'est pas celui que l'histoire a retenu.

Le Jugement de Paris est cette épreuve de dégustation à l'aveugle qui s'est déroulée le 24 mai 1976 à l'hôtel *InterContinental*. Onze jurés avaient départagé dix vins rouges et dix blancs, six Californiens et quatre Bordelais, dans les millésimes 1970 à 1973. Parmi les jurés, figuraient Aubert de Villaine, l'actuel cogérant du domaine de la Romanée-Conti, Odette Kahn, propriétaire de La RVE, ou encore Michel Dovaz, toujours chroniqueur aujourd'hui.

Les organisateurs du jugement ont calculé la moyenne arithmétique des notes sur 20 pour obtenir le jugement global. Stag's Leap Wine Cellars 1973 coiffait sur le poteau Mouton Rothschild 1970 et Montrose 1970. Les notes furent respectivement de 14,14/20, 14,09/20 et 13,64/20. L'écart entre Stag's Leap et Mouton fut donc de 0,05 point sur 20, soit 0,25 % !

Depuis, Ginsburgh et Zang ont refait les comptes selon la méthode dite de Condorcet. De quoi s'agit-il ? Tous les vins goûtés sont assemblés par paire (vin A et vin B). À partir des notes des jurés, on mesure, au sein de chaque paire, combien de juges ont préféré le vin A et combien ont préféré le vin B. Le vin qui gagne le plus de comparaisons est déclaré vainqueur. Selon cette méthode, surprise, c'est Château Montrose qui domine,



Le Jugement de Paris n'a pas livré tous ses secrets.

car il a été préféré par au moins la moitié des juges à tout autre vin dans tous les couples de comparaisons.

Ce calcul minutieux ne change pas l'histoire. Il met un peu de baume au cœur à nos amis bordelais qui n'avaient pas démerité malgré les millésimes difficiles de l'époque. •

\* Victor A. Ginsburgh et Israel Zang, *Shapley Ranking of Wines*, *Journal of Wine Economics*, 2012.



L'adresse  
underground  
de Pierrick Jégu

## UNE FILLE ET DES QUILLES

### Vins "nature" et cuisine bistrot à Angers

Parmi les villes qui aiment boire bio-nature, Angers se pose là ! Et voilà que le rideau se lève sur un nouveau bar à vins. Jade Haudebourg et Laurent Petit-Foreix patronnent ce repaire qui annonce déjà 500 références de vins « *les plus propres possible, libres et sans défauts* ». Aperçu de la sélection ? Antoine Foucault ou Olivier Cousin, parmi d'autres grandes figures, et des jeunes pousses comme Thibault Stéphan dans le Saumurois, Julien Albertus du domaine alsacien Kumpf et Meyer ou Hervé Bossé en Anjou. La maison cultive un petit tropisme ligérien, mais elle s'intéresse à tous les vignobles français. Côté solide, cuisine bistrotière avec quelques fondamentaux comme le museau vinaigrette, l'œuf mayo, les tripes à la mode de Caen ou le tartare au couteau.

66, rue Baudrière, 49000 Angers.  
Tél. : 02 41 72 23 86. Environ 20 €.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

## Les vins de France, quelle histoire !

HISTOIRE  
DES VINS  
DE FRANCE

Serge Pacaud et  
Pascal Goubert

25 x 24, 224 p.,  
34 €

De Borée Éditions.



Excellente idée : enfin un volume exclusivement consacré à l'histoire des vins de France. Curieusement, ce sujet historique n'est quasiment pas traité dans l'excellent bouquin de Hugh Johnson, *Une Histoire mondiale du vin*, publié en 1990 et toujours en librairie. Ici, Serge Pacaud livre un texte abondant qui se lit comme un roman. Et souvent, il prend la précaution d'avertir lorsque la légende l'emporte

sur la vérité historique. Exemple : non, le chevalier de Sterimberg n'a pas rapporté la syrah d'Orient au retour de croisade. On sait aujourd'hui que la syrah est née sans doute en Ardèche, du croisement de la mondeuse blanche et d'un cépage local, le dureza noir. Sans prétention scientifique, ce livre offre de belles illustrations bien choisies. On regrette la faiblesse de la bibliographie.