

LE SHERLOCK HOLMES du vin

LES CAVES BELGES JOUISSENT D'UNE SOLIDE RÉPUTATION. DANS LE SILLAGE DE L'EXPERT EN VINS STEFAAN VAN DEN BOSSCHE, NOUS AVONS EXPLORÉ CES VOÛTES OPULENTES.

TEXTE: STÉPHANE GODFROID
PHOTOS: DRIES LUYTEN ET STÉPHANE GODFROID

D'un clic froid et dur de l'interrupteur en bakélite, Mme Verplancke (nom d'emprunt, NDLR) allume l'ampoule qui éclaire sa cave, ainsi que quelques bougies. Près de mille bouteilles attendent d'être estimées. Dans la cave flotte une odeur de renfermé et de poussière humide. L'expert en évaluation de vins Stefaan Van den Bossche jauge la situation d'un œil critique. Il a quelque chose d'un détective. « Je tiens à vous demander de faire preuve de la plus grande discrétion quant au lieu et aux informations concernant cette estimation. Dans notre métier, la discrétion est une règle sacrée », ajoute-t-il en guise d'avertissement tandis que la maîtresse de maison nous laisse seuls. « Sur Internet, son petit-fils a trouvé des prix astronomiques pour certaines de ses bouteilles. La dame préfère vendre ces exemplaires plutôt que de les boire elle-même », explique Van den Bossche afin de situer notre visite. « Les attentes sont toujours élevées. Mais souvent, la déception est grande. Toutefois, je veux voir chaque bouteille, jusqu'à la dernière, car il peut justement y avoir un exemplaire exceptionnel. »

PRIMEURS

Van den Bossche débute sa « carrière dans les boissons » avec l'embouteillage de l'eau minérale Pura Bronnen. Mais il est mordu par le virus du vin. « À la maison, mes parents buvaient pas mal de vin. Dès l'âge de douze ans, j'avais le droit de goûter de temps en temps », se souvient-il. Au début des années nonante, il se lance dans le négoce de vin à petite échelle. « Un

bon ami de mon père m'avait conseillé d'acheter du vin en primeur. Un système typiquement bordelais, qui permet de payer le vin à l'avance, à un prix avantageux, et de le recevoir dix mois plus tard seulement, après la mise en bouteille. Pour les grands vins, le prix peut alors fameusement grimper », explique Van den Bossche. C'est ainsi qu'il entre en contact avec les grands châteaux français, mais aussi nombre d'amateurs de vin, qui ont tous une belle collection. Il décide de se consacrer aux « vins vieux » et aujourd'hui, il est l'un des grands acteurs dans le monde belge des vins anciens et historiques.

Van den Bossche commence par se former une vue d'ensemble de l'état général des bouteilles qui reposent dans la cave. La plupart des clients estiment qu'une étiquette peut tout de même bien présenter quelques défauts, et que si le niveau de remplissage de la bouteille a déjà quelque peu diminué, c'est uniquement parce qu'il s'agit d'un vin ancien. « C'est totalement faux », explique Van den Bossche. « Quand une bouteille ancienne a été entreposée dans une bonne cave, elle doit se trouver dans un état quasiment parfait. »

Van den Bossche nous révèle quelques ficelles du métier. « Je remarque d'emblée si les bouteilles reposent dans la cave depuis des années, ou bien si quelqu'un les y a déposées spécialement pour la vente. C'est rare, mais il arrive que quelqu'un achète des bouteilles de vin à une vente aux enchères pour vite les déposer dans les niches à vin. Mais il y a des détails qui ne trompent pas: la poussière des ans, personne ne peut l'imiter ! Et quand un autre évaluateur est déjà passé avant moi, je le remarque aussi ! » (rires). Il se rappelle encore très bien ce couple qui, tout spécialement pour sa venue, avait sorti toutes les bouteilles de sa cave pour les monter dans la salle à manger, afin de bien les dépoussiérer. « J'en ai presque fait une crise cardiaque, car cela ne facilite vraiment pas les choses. Je veux voir où et comment ces bouteilles ont été

conservées, comme aujourd'hui. C'est extrêmement important pour la qualité. »

LANGAGE CODÉ

Van den Bossche conclut que la collection a de la valeur et inventorie chaque bouteille. « Je travaille avec mon propre langage codé, afin d'avoir vite terminé. Ensuite, je transcris soigneusement le tout », explique-t-il. La valeur des vins est déterminée sur la base des prix du marché international. « Pour les vins d'exception, je consulte notamment l'indice Livex, pour ainsi dire un baromètre du vin », explique Van den Bossche. « Mais attention ! Il s'agit en effet de prix demandés affichés... Et bien sûr, il y a un monde de différence avec ce que le particulier reçoit au bout du compte dans son portefeuille. »

Finalement, où les bouteilles historiques de la cave de madame Verplancke vont-elles se retrouver? « Chez les clients les plus divers mais, pour les très grandes bouteilles, on assiste à une demande croissante émanant des marchés émergents, comme la Chine et la Russie. L'Allemagne manifeste elle aussi un grand intérêt pour les vins anciens. Lorsqu'il s'agit de bouteilles historiques, les États-Unis sont toujours très pressés, mais la plaque tournante reste l'Angleterre. C'est là-bas que se trouvent les plus grands traders. »

« Regardez ici », lance Van den Bossche tandis que nous quittons la cave. « Voici quelques vins pour tous les jours. Ils ne se bonifient pas au fil des années. De nombreux œnophiles belges sont intimement convaincus que le vin est fait pour vieillir. Croyez-moi, rien n'est moins vrai. Au niveau mondial, à peine 5% des vins vieillissent bien après quelques années. »

Quelques jours plus tard, Stefaan Van den Bossche m'appelle. « Mon travail est terminé: j'offre 28.500 euros pour toute la cave. La propriétaire réfléchit à ma proposition. »

Divino, Stefaan Van den Bossche, Zandstraat 40, 9200 Termonde, tél. 052/38.02.80