



Peter Sisseck, vigneron de la Ribera del Duero propriétaire de Pingus, l'un des chefs du Spago, Tetsu Yahagi et Bipin Desai, organisateur de grandes verticales de vins prestigieux.

Arrivée à Bervely Hills, visite du musée Getty et dîner dégustation au restaurant Spago des vins du domaine Pingus, l'un des plus célèbres vins espagnols.

Le vol Paris Los Angeles dure près de douze heures. Lorsque l'on dispose de la possibilité de regarder des films dont on déclenche soi-même le début, le temps s'efface. Est-ce certain que le cinéma ne soit que le septième art ? Musset disait "vive le mélodrame où Margot a pleuré". Comme Margot, j'ai eu ma grosse larme à la fin du film "Les Intouchables", film de bons sentiments qui ne s'est pas abîmé dans la mièvrerie. J'ai apprécié "The Artist" sans toutefois sauter en l'air car j'y étais. "The Happy Feet 2" m'a montré que dans les films d'animation actuels, c'est la technique de l'ingénieur qui prend souvent le pas sur l'émotion.

C'est donc tout frais que j'arrive à Los Angeles où les formalités douanières et l'attente des bagages sont un long passage obligé. Il me faut à peu près vingt essais pour que mon chauffeur de taxi à l'accent que je suppose hongrois, au vu de son nom affiché obligatoirement sur son tableau de bord, comprenne ma destination. Nous traversons un Los Angeles multiforme, bien loin de l'opulence de Miami, sauf au quartier où je me rends : Beverly Hills. J'arrive à l'hôtel Beverly Wilshire où j'avais déjà séjourné. Tout ici respire le luxe, mais on sent aussi l'hôtel vieillot qui aurait besoin d'un management plus moderne pour correspondre aux désirs d'une clientèle de plus en plus exigeante : bagages livrés avec retard, pas de réponse aux demandes de service, réponses imprécises. La seule bonne nouvelle est que l'on m'a surclassé. Ma chambre est celle d'un palace.

Dans Beverly Hills, Rodeo Drive pousse le luxe jusqu'à son expression caricaturale. On est dans l'extrême. Pour la première fois, j'ai vu, stationnées le long des rues, une Mac Laren lie de vin et une Bugatti jaune et noire qui est le superlatif de l'automobile. Elle appartient au propriétaire de l'une des boutiques de luxe dont, apparemment, les affaires semblent prospères et qui la gare tous les jours devant son magasin, m'a dit un vendeur émerveillé. La rue est peu fréquentée et les magasins aussi, sauf par des japonaises au look de gamines qui portent de lourds paquets griffés presque aussi grands qu'elles.

Je dîne dans un restaurant qui est dans l'emprise de l'hôtel, "**The Boulevard**" et quelques personnes dînent en extérieur sur le Wilshire Boulevard, réchauffées par des colonnes où brûle du gaz. La sono est assez bruyante, créant une atmosphère qui attire les jeunes. La cuisine internationale est très correcte et le service virevoltant en permanence est comme les mouettes en bord de mer : si on ne tient par fermement son assiette entre ses mains, elle est vite enlevée, même si l'on n'a pas fini. Après une journée dont je peux dire : "j'ai fait mes 35 heures", je me glisse dans l'immense lit avec des paupières qui se ferment pour que s'ouvrent de beaux rêves.

Le lendemain, je réalise un de ces doux rêves : revoir le musée Getty. Sur une colline qui surplombe l'immense plaine de Los Angeles, le musée occupe quelques centaines d'hectares. Il faut une navette automatique pour parcourir entre un et deux kilomètres qui séparent l'arrivée des visiteurs de l'entrée du musée. Un vendredi, des milliers d'enfants de tous pays viennent en groupes. L'architecture du musée est magnifique. On pense à la Villa Noailles de Hyères, mais ici avec des tailles cyclopéennes, ou au musée de la fondation Maeght, à la puissance dix ou cent. Aujourd'hui il n'y a pas d'exposition spécifique, contrairement à ma dernière visite, mais le "fonds" de la fondation suffirait à remplir une semaine de visite. Je suis fasciné par le niveau atteint par l'art européen, même au temps du Moyen Age. Une exposition d'incunables et de livres d'heures, des œuvres de la Renaissance italienne, puis un parcours dans l'art européen de quatre ou cinq siècles donnent un sens au génie humain.

Par un soleil pénétrant et une brise appuyée, j'ai grignoté à une buvette improbable, rempli de la beauté de la collection Getty. Venir ici pourrait devenir un pèlerinage.

A 19h30, le groupe d'amis de Bipin Desai se rassemble au **restaurant Spago de Beverly Hills** pour la plus grande verticale jamais faite des vins de **Peter Sisseck**, vigneron danois installé dans la Ribeira del Duero. C'est **Emanuel Berk**, agent importateur des vins de Pingus qui a rassemblé tous les millésimes qui ont été faits de Pingus, de Flor de Pingus, le second vin, et de Amelia, cuvée extrêmement confidentielle créée en 2003. Arrivé en avance, j'ai la chance que Christian Navarro, sommelier ami de Bipin, me serve un verre de **Champagne Dom Ruinart 1998**. Ce champagne a une bulle très discrète, presque absente alors que la bouteille a été ouverte il y a seulement vingt minutes, et une forte personnalité. **Wolfgang Puck** le chef propriétaire des lieux vient nous saluer. Il est tout sourire. La cuisine ce soir est réalisée par **Tetsu Yahagi**, l'un des chefs de l'équipe du Spago.

De très nombreux amuse-bouche sont bus sur un **Champagne R&L Legras blanc de blancs** fort agréable: Spicy tuna tartare in sesame-miso tuille cones / fava bean hummus tarts with Zatar caviar / farmers market vegetable crudite / duck liver pastrami on rye crisp / sturgeon mousse on rye crisp Osetra caviar. Ils sont délicieux et copieux.

Nous sommes une petite vingtaine, répartis en trois tables pour avoir suffisamment de place pour les verres. J'ai gardé mes 22 verres, plus celui du champagne et de l'eau, ce que beaucoup n'ont pas fait, faisant retirer les verres après chaque série.

Le menu est : sautéed mushroom stuffed Maine Skate, red wine reduction and black trumpet mushrooms / Uova de Raviolo, hazelnut brown butter and black truffles / slow roasted carpenter's ranch squab breast, confit leg "Pithiviers", sautéed salmian sweet English peas / assorted artisanal cheese / chef sherry's dessert by inspiration.

La première série est **Pingus "Amelia" 2003, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010**. Le nom Pingus vient du surnom que donnaient ses parents à Peter lorsqu'il était petit. Il y avait un couple d'acteurs célèbres dont l'un était Ping. Peter était appelé Ping. Lorsque Peter a acheté la propriété de quatre hectares avec des vignes plantées en 1921, il a appelé sa propriété Pingus. Amelia est le nom de la fille de son importateur et le vin créé en 2003 représente une barrique par an. Il se distingue de Pingus par son alcool faible puisqu'il titre chaque année entre 12 et 13 degrés, et par son vieillissement en barriques usagées. Il n'y a pas de fût neuf. Il est fait essentiellement de vins de vieilles vignes. A noter que la récolte entière de la première année a été achetée par Emanuel Berk qui en est donc le seul propriétaire.

Le 2010 que je sens en premier est dans un verre qui sent la poussière. On pressent cependant un fruit très doux, de velours. Le 2009 a un nez beaucoup plus fermé. Le fruit est très sensible mais discret. Le nez du 2008 est moins net, l'alcool prenant le pas sur le fruit. Son parfum évoque un vin vieux. Le 2007 a un nez profond, où l'alcool est aussi présent. Le 2006 a un nez très charmeur.

C'est à ce moment que le plat est servi, ce qui change complètement l'examen des parfums. Le 2005 a un nez charmeur, dense. C'est le plus beau à ce stade. Le 2003 a un nez plus strict mais on le sent très élégant.

Je commence l'examen des saveurs, en faisant bien attention, car la sauce réduite au vin rouge pourrait changer les conditions de l'exercice.

Le 2010, comme tous les 2010 que nous boirons, est un vin sorti de fût, car il n'a pas encore été mis en bouteilles. C'est un très joli vin où l'on sent la menthe et le cassis. Je le trouve superbe. Le 2009 a plus de râpe mais il est très élégant. Le 2010 est diabolique de séduction dans sa jeunesse. C'est le vin qui a tout pour lui. Le 2009, même s'il est plus strict, a une force énorme. Il est équilibre et distinction.

Le 2008 est plus léger. Il est élégant et fait très bordelais. Le 2007 est élégant, évoquant le fenouil, le fruit, avec un final imposant. Il est élégant et se boit avec gourmandise, même s'il est discret.

Le 2006 a du velours, de la menthe, de l'anis, du cassis et une élégance rare. C'est un vin de folie, au final un peu amer, mais c'est un grand vin. Avec le 2005, on sent pour la première fois un accomplissement lié à l'âge du vin. Il a une belle râpe. C'est un grand vin mais un peu plus strict. Le 2003 a une grande élégance. C'est le plus grand de la série. Il a tout pour lui. Il est comme un très grand bordeaux, et Peter dit qu'il a les tannins d'une année chaude.

Je goûte une nouvelle fois. Le 2010 est tout en douceur, velouté. Le 2009 est grand, plus amer, avec beaucoup de caractère. Le 2008 est plus léger mais élégant, il fait très bordeaux. Le 2007 est d'une belle élégance mais manque un peu de coffre. Le 2006 est joli, de belle râpe, un vin intéressant. Le 2005 a un grand équilibre. Il est très élégant. Le 2003 est parfait. Il est complet, au sommet.

Mon classement : **Pingus "Amelia" 2003, 2010, 2005, 2006.**

En poursuivant la dégustation de cette série, on sent le dénominateur commun de ces vins : jolis tannins, beau fruit, belle râpe et de grandes aptitudes au vieillissement.

La deuxième série est **Pingus 2006, 2007, 2008, 2009, 2010.** Contrairement à Amelia, ces vins titrent entre 14 et 15,5°.

Le nez du 2010 montre un alcool fort. Celui du 2009 est plein de charme, avec un fruit discret. Le 2008 combine charme et élégance, le 2007 est discret et de 2006 encore serré.

En bouche, le 2010 est multiforme. Il combine puissance et douceur. Il est opulent mais discret. C'est un vin très original. Le 2009 a une belle râpe. Le bois est très fort ainsi que le poivre. On pourrait dire que c'est un vin intransigeant. Il a de l'anis et de la menthe dans le final.

Le 2008 est plus léger, plus doux, un peu aqueux. C'est un grand vin, mais pas un vin de plaisir. Le 2007 est léger, de belle élégance, mais manque un peu de charme. Le 2006 est d'une grande élégance, c'est le plus parfait, avec menthe, anis et poivre.

A ce stade, je classe : **Pingus 2006, 2010, 2009, 2007, 2008.** Peter nous dit que les progrès significatifs faits au domaine concernent surtout les deux années récentes. La plus grande élégance est celle de 2009, mais l'effet de l'âge avantage le 2006. Le 2008 est très élégant sur le plat. L'équilibre de ces vins est immense.

La troisième série est **Pingus 2000, 2001, 2003, 2004, 2005.** Le 2005 a un nez de bouchon. Le 2004 est discret, le 2003 a un nez très beau et élégant, le 2001 est difficile, moins précis. Le 2000 est difficile à définir, très renfermé.

En bouche, le 2005 a la sécheresse du goût de bouchon, mais on sent ce qu'il pourrait être. Peter nous dit que c'est normalement un très grand vin. Le 2004 est discret mais très élégant. Le 2003 est un vin très "confortable", pullman, accompli avec un final un peu rêche où l'on ressent l'alcool. Le 2001 n'a pas un équilibre suffisant. Le 2000 est assez strict, moins complet, mais pas désagréable du tout. Les deux seuls vins qui ressortent du lot sont le 2003 et le 2004. C'est à ce stade la série la plus faible. Mais c'est sans compter sur le plat qui change complètement les visions. Car le 2000 devient plaisant, le 2001 offre plus de charme. C'est le 2004 qui prend l'avantage sur le 2003 et je classe ainsi : **Pingus 2004, 2003, 2000, 2001, 2005**. Cette série avait vraiment besoin du plat pour s'exprimer.

Le 2000 qui progresse est le favori de Peter, mais je garde mon classement pour des vins qui n'arrêtent pas de progresser et de prendre du caractère sur la volaille.

La troisième série est **Pingus 1995, 1996, 1997, 1998, 1999**. Nous avons les cinq premiers millésimes de ce vin. La démarche en biodynamie, démarrée en 2001 est postérieure à cette série. Le nez du 1999 est élégant, de grand équilibre. Celui du 1998 montre moins d'équilibre. Celui du 1997 met en avant son alcool, celui du 1996 est fantastique et celui du 1995 est aussi fantastique et plus fruité.

En bouche, le 1999 est très confortable, il se boit bien. Le 1998 manque d'équilibre, le 1997 a un léger goût de bouchon, le 1996 est difficile à décrire, car il est parfait. Le 1995 est aussi très grand mais je préfère le 1996.

Le 1999 est dans une forme éblouissante, comme un grand bourgogne. Il a une élégance rare et ne montre pas sa force. Au fur et à mesure de la dégustation, le 1995 passe au dessus du 1996, ce qui fait plaisir à Peter quand je le lui dis, car il aime son premier millésime. Je classe cette série ainsi : **Pingus 1999, 1995, 1996, 1998, 1997**.

Il est assez difficile de classer les séries différentes entre elles, car il est plus facile de classer au sein d'une série que l'on boit en même temps. Mais je risque un classement : **Pingus 1999, 2010, 1996, 2006, 1995**. Pingus est un vin qui est grand dans sa prime jeunesse du fait des progrès techniques qui sont réalisés, il est grand quand il a de douze à seize ans, par l'effet bénéfique du vieillissement. Il est plus faible sur les âges intermédiaires, quand le vin a perdu sa folle jeunesse et se cherche encore.

Peter Sisseck est un homme d'une grande ouverture d'esprit, toujours à l'affut de nouveaux progrès. Il fait des vins modernes d'une grande précision, d'un grand équilibre et d'une belle fraîcheur. La renommée dont jouit son vin est justifiée.

Amicales salutations de François Audouze