



Alors le lien n'est il pas celui transmis en flacon ?

La Compagnie Néerlandaise des Indes orientales (VOC) fut fondée le vingt Mars 1602 et exerça son activité Jusqu'en 1800. Cette société, organisait le commerce maritime entre l'Europe et les pays d'Asie. Les bureaux principaux étaient : Amsterdam et Batavia (actuellement Djakarta en Indonésie) et leurs différents comptoirs étaient implantés en Inde, à Ceylan, au Bengale, au Siam, en Chine, au Japon et en Afrique. La VOC développa ses activités économiques, technologiques et politiques à travers le monde entier, ce qui contribua à accroître un fort échange culturel et commercial entre l'Europe et l'Asie notamment.

Les divers produits que la VOC exportait vers l'Orient venaient de toute l'Europe tels les cuivres d'Allemagne, les clous de fer de Belgique, les draps de Hollande, le fer de Suède, le chanvre et le goudron de Russie, le mercure d'Angleterre et d'Istrie; mais également des vins de France dont **les vins blancs liquoreux de Monbazillac**.

Ainsi, sous l'influence des Huguenots Bergeracois, exilés en Hollande après la révocation de l'Edit de Nantes en 1685, la connaissance et la vente des vins de la région du Sud-ouest se développèrent en Hollande. Messieurs Pierre CERAUD, André LOCHE et David LAVIGNE, marchands d'origine bergeracoise et vivant à Amsterdam, étaient chargés par la VOC de sélectionner à la fois, les meilleures bouteilles en verre soufflé, les meilleurs vins et les meilleurs bouchons, afin d'assurer son succès commercial à travers le monde.

"L'Amsterdam" était l'un des 1700 gallons appartenant à la VOC construit en 1748 dans le chantier naval de la VOC, situé à Amsterdam. Il quitta son port d'attache en Janvier 1749. Trois semaines plus tard, le vingt six Janvier 1749, lors d'une violente tempête, le capitaine du navire, Willem KLUMP, décida d'échouer son bateau. Sans se briser, la coque s'enfonça rapidement dans le sable de la baie d'Hastings, située sur la Côte Sud-est de l'Angleterre. Au fil des années, "l'Amsterdam" devint une épave visible seulement à marée basse (longueur: quarante cinq mètres, largeur douze mètres, hauteur: 6 mètres). De nos Jours, "l'Amsterdam" est le mieux préservé de tous les galions de la VOC ayant existé. La coque du bateau est pratiquement intacte et les cales ont conservé leurs cargaisons entières.

C'est en 1984 que débutent réellement les recherches archéologiques sous-marines par la création de la "Dutch Foundation VOC Ship Amsterdam". Pendant trois étés, des fouilles ont lieu et pour la première fois après deux cent trente cinq années, la structure du bateau révèle ses trésors: entre autres un nombre important de bouteilles de vin, ainsi que des caisses en bois, malheureusement endommagées, contenant au total **252 flacons de forme tout à fait originale**, qui font l'objet de soins très attentifs. La plupart de ces flacons sont brisés mais par chance. seize bouteilles sont encore parfaitement bouchées et pleines.

Deux de ces bouteilles sont analysées par l'institut TNO-CIVO à Delft (l'équivalent du CNRS) afin de déterminer l'origine du vin présent dans ces flacons. Les résultats de ces analyses, recoupés avec les informations historiques provenant des archives de la VOC concernant les différents vins achetés par la Compagnie en 1748, permettent aux chercheurs d'arriver alors à la conclusion qu'il s'agit précisément d'un **Monbazillac 1747**. Comme ce vin est dans un parfait état de conservation, ils ont l'opportunité unique d'apprécier la finesse de ce cru ancestral.



UN MONBAZILLAC 1747 BIEN FRAPPÉ

En 1985, un archéologue hollandais qui fouillait l'épave de l'Amsterdam a ramené à la surface quatorze bouteilles de Monbazillac, millésime 1747. Naturellement, les Hollandais se sont enquis de la qualité du breuvage en perçant deux petits trous dans le bouchon de l'un de ces flacons en forme de grosse pomme. Les rares privilégiés qui ont pu déguster ce vin n'en sont pas encore revenus. Si la robe a quelque peu viré au marron, il a traversé les siècles sans se gâter. Ce Monbazillac vieux de près de 240ans ressemble à un de ses descendants des années 1960.

Déterrées dans un banc de sable, ces bouteilles bénéficiaient d'une température ambiante toujours égale à 10° et elles n'avaient plus jamais revu la lumière, depuis la tempête qui avait emporté le navire sous les flots. C'est ce qui a, semble t'il, permis de bloquer l'évolution du vin.