

Au sommaire

Concours
Sommellerie

Ambassadeurs
de Graves

Abbaye de
Fontfroide

Un cépage :
la counoise

Dossier
vins blancs
secs

Collection
CONTACT PRO®

Le magazine des

CAVISTES & SOMMELIERS

Numéro
67



ÉTÉ 2021

PRESSORIA
Le nouveau voyage
sensoriel en Champagne

INTERVIEW
Florent MARTIN
Meilleur Sommelier
de France





FAR ·
FROM
THE
EYE ★

★ LOIN DE L'OEIL

GAILLAC

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

BLANC SEC



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



EDITORIAL

Sens dessus dessous

Avec toutes les notions de modération qui ont force de loi dans notre pays dès lors que les plunitifs s'emparent d'un sujet sur le vin, il paraît tout de même vain de ne pas évoquer tous les aspects sensoriels de cette boisson quand il faut conter une rencontre avec un breuvage qui nous remue dans nos entrailles. D'ailleurs, et si ceux qui pensent qu'une situation peut devenir "sans" dessus ni dessous sont assez nombreux, il est tout de même de notre devoir de rappeler que le bon usage français requiert un "sens dessus dessous" finalement plus précis. Car voilà une expression hautement sensorielle, qui nous touche, au plus profond. Comme lorsqu'on rend visite au druide de Champagne, Anselme Selosse, qui dans son antre taillée par la nature nous rappelle qu'aujourd'hui l'art de la dégustation a produit de jolies déviations vers la toute puissance des profils aromatiques. Avec son verbe fleuri, il aurait sans doute pu rajouter, à l'image d'un film qui avait secoué les specateurs à l'orée des années 80, "Et le toucher, bordel ?". Car oui, la tendresse d'un vin pourrait d'abord se mesurer à l'aune de sa texture. Chaque région, chaque terroir produit sa variation, sa trace plus ou moins marquée par un millefeuille géologique pas toujours visible à l'œil nu mais si présent dans le verre. A ce propos, nous ne pouvons que féliciter les scénographes de "Pressoria", la toute nouvelle attraction champenoise sise à Aÿ. Sans détour et avec majesté, la visite commence par la rencontre avec un grand bloc de craie. Comme un monolithe échappé de "2001, l'odyssée de l'espace", sauf qu'ici l'objet de convoitise est tout blanc. Et cette pierre nous parle d'emblée. Elle s'exprime d'autant mieux qu'on peut la toucher, sentir ses petits grains, comme notre palais retrouvera avec plaisir cette signature (quasi) inimitable (attention aux Anglais du Sud-Est !). Si vous êtes bien avisés, n'oubliez pas de laisser parler le sens du toucher qui offre peu de marge d'erreurs. C'est même le meilleur moyen pour retrouver le plus rapidement le sens profond des racines du vin. ■



*Bonne lecture à tous
de cet opus paru avec le soutien de partenaires fidèles et exemplaires.
Et un grand Merci à **Jean Bernard** pour sa contribution exceptionnelle
à ce numéro marqué par les très nombreux concours dédiés aux sommeliers.*

- **Directeur de publication, Rédacteur en chef, Auteur et Concepteur :**
Christophe ANDRIEU
 - Tél.: +33 (0)6.03.29.27.12
 - christopheandrieu@free.fr
 - **Parutions :** Depuis novembre 2004
 - **Editeur :** SAS Christophe ANDRIEU EDITIONS • 10 rue Marcel Doret • 31600 MURET • **Impression :** Etiquetas Andalusi Grafica (Grenade)
 - Dépot légal 3^e trim. 2021 • N° I.N.P.I. 043311074
 - autres crédits photos :
- AdobeStockPhotos© ou mention du photographe

Rejoignez-nous

LinkedIn



Facebook



Calameo



Retrouvez gratuitement
votre magazine
en ligne sur le site
et l'application
www.calameo.com

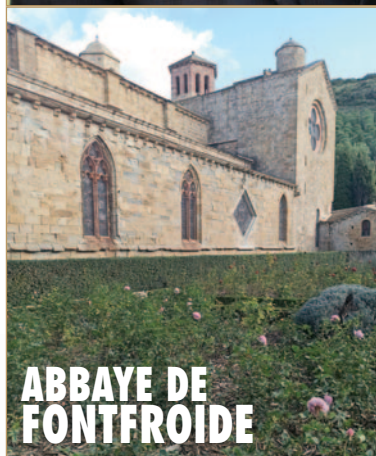
CAVISTES & SOMMELIERS



**FLORENT
MARTIN**



**PRESSORIA
Aÿ - CHAMPAGNE**



**ABBAYE DE
FONTFROIDE**



**AMBASSADEURS
DE GRAVES**



**DÉGUSTATIONS
VINS BLANCS SECS**

*L'univers
des cavistes
et sommeliers*

*Prochain
numéro automne
spécial
champagnes
rosés
et armagnacs*



AU SOMMAIRE DU NUMÉRO 67

- 6** CONCOURS
Meilleur Jeune Sommelier de France
- 10** PASSEZ À TABLE
avec Florent MARTIN, sommelier The Peninsula
- 16** CONCOURS
Meilleur Jeune Sommelier : Clément DELECLUSE
- 18** CONCOURS
Trophée Pessac-Léognan
- 18** CONCOURS
Meilleur Elève Sommelier de France
- 20** CONCOURS
Challenge Gassier : Andrea CHASSAING
- 22** CONCOURS
La sélection du Master of Port
- 24** LABEL
Les nouveaux Ambassadeurs de Graves
- 26** CENOTOURISME
Pressoria, le voyage sensoriel en Champagne
- 32** DÉCOUVERTE
Les vins de l'Abbaye de Fontfroide
- 36** A LA VIGNE
Les échos des vignobles de France et d'ailleurs
- 37** LE PETIT CARNET
Un cépage : la counoise
- 39** DOSSIER DÉGUSTATION
Sélection de 40 vins blancs secs
- 48** C'EST HOUBLON !
Les échos des pros de la bière
- 49** PART DES ANGES
Armagnac sous le signe du cocktail
- 50** A L'INDEX
Les ouvrages indispensables

PROCHAINE PARUTION
n°68- Octobre 2021

Collection
CONTACT PRO®



**LA RÉFÉRENCE
DES PROS**

**EN VERSION IMPRIMÉE PREMIUM
OU
EN VERSION DIGITALE GRATUITE
et INTERACTIVE !**

www.calameo.com/contact-pro



Meilleur Sommelier de France





Après six finales infructueuses en termes de récompenses mais riches sur le plan des enseignements, le nouveau chef sommelier du Peninsula Paris est devenu le trente-et-unième détenteur de ce titre prestigieux. Plus de maturité, de naturel et de confiance en soi ont été les clés de son succès.

Florent MARTIN

L'âge du succès !

▲ Quelques-uns des 30 précédents Meilleurs sommeliers de France ont rejoint le nouveau membre de leur grande famille.

Au premier rang, de gauche à droite : Manuel PEYRONDET, Philippe FAURE-BRAC, Florent MARTIN, Romain ILTIS. Derrière : Philippe NUSSWITZ, David BIRAUD, Richard BERNARD et Gaëtan BOUVIER

◀ A gauche, Pierre VILA-PALLEJA n'a pas vu le temps passer lors de l'exercice de service et n'a pu aller à son terme

◀ Après tirage au sort, Aymeric POLLENNE a été le premier à découvrir les ateliers imaginés par le comité technique (photo de droite)

Près d'une décennie et sept finales se sont donc écoulées avant que Florent Martin connaisse le succès...

Le 28 novembre 2011, c'était sur la scène de la salle Wogner à Vertus en Champagne, pour la deuxième édition du Trophée Duval-Leroy du Meilleur jeune sommelier de France.

La plus récente, le 31 mai dernier, s'est conclue, dans les locaux de l'Ecole de Paris des métiers de la table, par la remise de la sculpture symbolisant le titre de Meilleur sommelier de France. Entre les deux, le plus Corse des sommeliers nés à Paris, avait su atteindre la dernière étape du Meilleur sommelier de France (2012, 2014, 2016) et du Meilleur ouvrier de France (2015, 2018) sans réussir à décrocher le Graal.

Une tendance enfin inversée avec un retard conséquent sur le calendrier initial de l'épreuve qui porte la signature de l'Union de la sommellerie française. Février 2020, dans le cadre du salon Wine Paris, le quart de finale avait pu se dérouler normalement. Entre deux confinements, ensuite, la demi-finale se déroulait comme prévu à Reims, chez le champagne Lanson. L'ultime ren-

dez-vous s'avérait autrement plus compliqué à mettre sur pied. Il était normalement prévu mi-novembre puis un temps imaginé fin février 2021... la patience a été imposée aux trois derniers candidats en compétition tous en poste à Paris. Florent Martin, alors encore premier sommelier au George V ; Aymeric Pollenne, qui œuvre au Pavillon Ledoyen et Pierre Vila-Palleja dont "Le petit sommelier" près de Montparnasse fait toujours autant parler de lui, ont donc croisé le fer le 31 mai.

DES GOÛTS...

Désormais placé sous la responsabilité de Jean-Pascal Paubert et d'une équipe renouvelée, le concours a proposé des ateliers inédits. A commencer par celui invitant chaque candidat à attribuer des plats emblématiques de la gastronomie française à leur chef créateur.

La cuisine et donc les accords avec des vins qu'elle inspire ont constitué une sorte de fil conducteur tout au long de la course contre le temps imposée aux finalistes. Ainsi, quand ils découvraient l'identité de boissons dégustées et commentées à l'aveugle, le jury

“

Pour la première fois,
je pense avoir été
moi-même,
sans jouer un rôle.

”

attendait d'eux de constituer un menu. De quoi offrir au public une belle diversité d'approches et beaucoup de rêve. Ainsi, pour accompagner le bandol du domaine Tempier cuvée La Migoua 2014, Aymeric Pollenne a proposé une pièce de bœuf limousine servie comme un mille-feuilles avec des champignons de Paris et accompagnée d'une laitue grillée nappée de jus de betterave. Sur le même vin, Florent Martin se montrait original et optait pour l'accompagnement d'un dessert : un moelleux chocolat au cœur fondant légèrement fumé au bois de hêtre et gelée de cassis. Orientation encore différente avec

doute dans cette finale qui invitait aussi à voyager à Chypre, terre d'accueil du prochain concours du Meilleur sommelier d'Europe, lors d'un atelier associant pratique de l'anglais et connaissances œnotouristiques. Originalité enfin avec une approche de commercialisation pour le moins inattendue. Que proposer comme boissons lors d'un cocktail organisé par un joaillier sur le thème des différentes couleurs de l'ambre ? Au terme de 45 minutes de travail aux environnements aussi variés et après une master-class champagne puis la diffusion d'un film sur la production de saké, le résultat du concours per-



▲ Pierre VILA-PALLEJA et Aymeric POLLENNE entourent Florent MARTIN à qui le trophée a été remis par Guillaume GOMEZ, l'ambassadeur de la gastronomie française.

Pierre Vila-Palleja qui associait fromage et dessert en évoquant un cheese-cake à base de Saint-Nectaire et cœur coulant à la mûre...

...ET DES COULEURS

Parmi les autres ateliers, celui de service s'est avéré sélectif en raison du chronomètre. Si Aymeric Pollenne achevait presque confortablement le service d'un champagne après carafage et d'une bouteille de saké, Florent Martin bouclait l'exercice sur le fil pendant que Pierre Vila-Palleja était arrêté alors qu'il venait tout juste de décapsuler le saké. Un tournant sans

mettait à Florent Martin d'afficher enfin un sourire de vainqueur. *“Pour la première fois je pense avoir été moi-même, sans chercher à jouer un rôle. Je suis quelqu'un d'émotif et lors des précédentes finales, soit j'en faisais trop et ce n'était pas naturel, soit j'étais éteint...”*

Une semaine plus tard, après avoir dit au-revoir à l'équipe du George V, il prenait son premier poste de chef sommelier à “The Peninsula Paris”. Le début d'une nouvelle aventure en attendant le prochain concours, celui de “Un des meilleurs ouvriers de France” auquel il est inscrit depuis longtemps. ■



PARIS - XVII^e

SIRHA+ LYON

DU 23 AU 27
SEPTEMBRE
2021

EUREXPO
LYON FRANCE



TO COOK WHAT'S NEW
TO EAT WHAT'S BEST
TO INSPIRE WHAT'S NEXT*

*Cuisiner la nouveauté, partager le meilleur, inspirer le futur

sirhafood.com

sirha.com



SIRHA S'IMPOSE
PLUS QUE JAMAIS,
DANS CETTE PERIODE
DE PROFONDE
MUTATION, COMME
LE SALON ESSENTIEL
DU FOOD SERVICE ET
DE L'HOSPITALITE

VOTRE BADGE GRATUIT
AVEC LE CODE INVITATION
PPPMCS
SUR SIRHA.COM

Salon réservé aux professionnels

sirha.com



@sirha_lyon

RCS LYON 380 552 976 – Document non contractuel

SIRHA HUB

100 ans de "Chefs revolution",
100 ans d'influences dans le Food Service

SIRHA INNOVATIONS

L'espace de référence des nouveautés
12 Sirha Innovation Awards*

SIRHA CUISINE

Sylvestre et Refuge :
Les deux resto-concepts qui revisitent les codes
de la gastronomie

SIRHA MASTERS

Les 5 grandes scènes dédiées à la salle, aux
producteurs et aux métiers de bouche

SIRHA CONTESTS

20 concours nationaux
3 concours internationaux : International Catering
Cup, Coupe du Monde de la Pâtisserie, Bocuse d'Or

* Prix Sirha Innovation

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY





▲ Florent MARTIN est solidement attaché à la Corse, la terre de sa famille maternelle où il a grandi et découvert le métier de serveur qui le faisait rêver bien avant de penser devenir sommelier un jour. "Le vignoble corse est fondamental au niveau de la qualité et des cépages endémiques et tout cela peut créer des surprises au niveau des accords"

▼ Avec Jean-Luc JAMROZIK, président de l'Association des sommeliers de Paris, pour célébrer le titre à Montmartre.



▲ Florent et Alexia MARTIN ont lancé une collection d'assiettes originales sous la signature VINEFLORIA, qui mettent le vin au centre et les différents mets se dégustent dans le sens des aiguilles d'une montre.

► Florent MARTIN et Mikael GROU, chef sommelier du Beau-Rivage à Genève, étaient finalistes du MSF en 2014 à Beaune



Florent MARTIN

Eloge de la persévérance

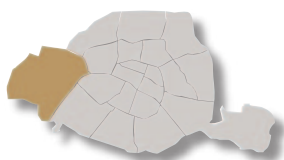
Dans le charmant pavillon où résonnent les cris et les rires de leurs filles Olympe et Castille, Florent Martin et son épouse Alexia ont glissé dans leur décor quotidien le trophée et le diplôme de **Meilleur sommelier de France**. Rien d'ostentatoire même si ce titre remporté le 31 mai dernier à Paris a tout de même bien bousculé leur vie. Un titre, enfin !, pour ce sommelier qui fêtera son 34^e anniversaire en septembre. Onze ans se seront donc écoulés entre sa première participation à ce concours et sa consécration. Pour l'édition 2010, l'aventure s'était achevée en demi-finale dans le cadre de l'abbaye de Fontevraud où Pierre Vila Palleja figurait déjà parmi ses "adversaires". Deux acteurs de la sommellerie parisienne au parcours un peu similaire en matière de concours avec de nombreuses finales disputées sans jamais connaître les honneurs au bout... Florent Martin a dû ainsi attendre sa septième présence à ce niveau pour enfin récolter les fruits de ses efforts. Une belle persévérance ! Du Meilleur jeune sommelier de France en 2011 au Meilleur ouvrier de France sept ans plus tard, il a accepté de voir ses confrères qui sont d'ailleurs aussi des amis se hisser sur les plus hautes marches du podium tout en restant au pied. Mais son quatrième rendez-vous, après 2012, 2014 et 2016, avec le Meilleur sommelier de France, il ne l'a pas manqué. Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, huit jours après sa victoire et riche d'une décennie d'expérience au George V, il a rejoint **The Peninsula**, autre palace parisien, où l'attendait son premier poste de chef sommelier. Qu'elle fut imposée en concours ou réfléchie dans sa vie professionnelle, Florent Martin a su faire aussi de la patience un atout.

Près de deux mois se sont écoulés depuis votre victoire, votre quotidien a-t-il retrouvé un rythme normal ?

Non, pas vraiment ! Il y a l'accumulation des interviews et sollicitations liées au titre et en même temps la prise de fonction au Peninsula où tu dois t'habituer à un nouveau décor, apprendre les prénoms de tous tes nouveaux collègues et surtout te consacrer aux trois restaurants de l'hôtel. Du coup je suis encore la tête dans le guidon, totalement pris par les événements au point de ne pas pouvoir donner assez de temps à mes filles et ma femme.

Avez-vous été surpris par les effets du titre de Meilleur sommelier de France ?

Oui, même si on s'attend forcément à une forme de reconnaissance. Mais comme c'est un titre qui m'a toujours fait rêver, je l'ai disputé, comme les autres concours, pour m'accomplir dans le succès. Tu travailles, tu te rejets en question, tu essayes de progresser année après année. Alors c'est vrai que quand tu obtiens le titre c'est plaisant et pour les personnes qui te soutiennent c'est encourageant. Ce que je ne soupçonnais pas autant, c'est la manière dont les gens te regardent alors



PARIS - XVI^e

THE PENINSULA
19 avenue Kléber
75116 PARIS
Tél. 01 58 12 28 88
[www.
peninsula.com](http://www.peninsula.com)

même que chez toi rien n'a changé et que ta vision du métier est la même. Simplement le titre fait rêver. Je compare un peu cela aux appellations d'origine contrôlée ou aux marques, à un moment donné tu ne représentes plus ta façon de voir les choses, tu représentes un titre. Avec les collègues ou avec les clients, je sens à leur regard ce que ça évoque pour eux. A moi de rester dans mes convictions de passion, de partage et de qualité. Mais c'est impressionnant cette forte signification.

Avez-vous fait l'objet de sollicitations inattendues ?

Oui, mais justement parce qu'elles

France en Provence (*septembre 2018, NDLR*), j'étais convaincu d'avoir fait une belle prestation, d'avoir donné du plaisir, d'être dans la consigne. J'étais sorti de là en me disant ça y est, je pense que c'est la bonne. Et finalement non... Pour surmonter la déception, l'entourage est essentiel. Je pense que j'ai une femme extraordinaire qui sait toujours avoir des commentaires objectifs. Mais oui c'était dur. Là c'est la distance par rapport aux choses qui compte. Les concours c'est important, mais ce n'est pas ça qui fait que tu es une meilleure personne au quotidien et je pense que ce qui fait le

“

J'ai fini par comprendre que pour gagner, la meilleure solution, c'est d'être au meilleur de soi-même, en étant décontracté tout en étant concentré dans le temps.

”



ont inattendues il y en a que j'ai validées et d'autres non, car certaines entrent dans mes convictions et d'autres moins. Donc à un moment donné il faut peser le pour et le contre. Mais l'essentiel c'est aussi ce que cela représente pour l'Union de la sommellerie française qui porte ce titre. Forcément cela attire des convoitises et il faut faire le tri et surtout faire ce que l'on aime.

Avant cette victoire aviez-vous terminé l'une de vos six finales précédentes en pensant avoir remporté le titre ?

Pour la finale du Meilleur ouvrier de

bonheur à terme c'est faire ce que tu aimes et être entouré des gens que tu aimes et en bonne santé.

Avez-vous parfois regretté voire souffert de n'avoir pu suivre une formation spécifique à la sommellerie ?

Je n'ai jamais ressenti cela parce que malgré l'absence de mention complémentaire en Corse, j'avais fait mes stages en sommellerie au "Louis XV" et à "L'Auberge de l'III". Et ensuite j'ai commencé directement comme sommelier au "Claridge's" à Londres et aussitôt j'étais dans le bain. Mais quand je disais à mes collègues que je n'avais pas fait de mention, cela les in-

**FRÈRES DE MÉTIER...
ET ADVERSAIRES À LA FOIS**

La culture des concours, Eric BEAUMARD l'a entretenue auprès de ses sommeliers au George V. Avec son soutien sans faille, Enrico BERNARDO est devenu Meilleur sommelier du Monde en 2004. Mais cela a également donné lieu à des oppositions au sein même de sa brigade. En 2011 (Meilleur jeune sommelier de France) puis en 2014 (Meilleur sommelier de France), deux de ses élèves étaient opposés en finale : Florent MARTIN et Mikael GROU. "Mikael, c'était à la fois un complice et un adversaire. Mais, surtout, c'était un frère de travail ! On s'encourageait, on se préparait ensemble, on se donnait des questionnaires, on faisait des dégustations à l'aveugle, on allait au restaurant ensemble et même dans le vignoble. La seule chose, c'est que tu as beau être complice, quand le concours approche il va forcément y avoir de la concurrence et tu ne peux pas donner ta botte secrète à ton ami alors que tu sais que tout va se jouer sur des détails. Ça va être un choix de vin, une phrase, un accord que tu as préparé. Et donc, trois semaines avant, on commençait à prendre nos distances..."

terpellait, sans méchanceté aucune. Pour moi c'était presque une sorte de fierté. Mais par moments aussi j'ai eu envie de suivre cette formation, ne serait-ce que par respect pour les gens qui l'ont créée. Et puis, il y a peu de pays dans le monde où l'on trouve une formation sur un an qui spécialise les jeunes dans le vin et qui est gratuite. Du coup j'étais un peu gêné de n'avoir pu suivre ce cursus.

En quittant le George V, avez-vous ressenti un pincement au cœur ?

Oui, un pincement au cœur et même un peu de nostalgie mais elle est vite rattrapée par l'ambition et l'envie de créer des choses dans les nouveaux projets. Justement, il ne faut pas trop être nostalgique, ce qui compte c'est ce que tu vas faire et pas le passé. En revanche tu ne peux pas oublier les gens qui t'ont fait grandir. Eric Beaumard, c'est la culture du vignoble, les concours et les sorties dans les vignes tous les mois ou deux mois. En parallèle, Thierry Hamon c'est plus l'aspect culturel, la musique, la littérature. Lui, nous a amenés au musée et poussés à faire la comparaison entre les œuvres de Monet ou de Rembrandt et le vin. Ces différents aspects, je les avais déjà en moi avant de rejoindre le "George V", mais là j'ai eu la chance de trouver tout cela réuni et je m'en suis nourri. Cette complémentarité était précieuse et c'est ce qui constitue aujourd'hui mes fondamentaux et j'en suis très fier. Ce qui ne m'empêche pas d'avoir ma personnalité et c'est ce que j'ai voulu montrer au concours.

Gardez-vous en tête un conseil particulier de Thierry Hamon ou Eric Beaumard ?

Thierry Hamon a une expression qui résume bien ce que j'ai vécu là-bas, c'est qu'il faut empiler les expériences. Autrement dit, alors qu'en général on se concentre sur son poste et ses responsabilités dans la strate où on évolue, il ne faut pas oublier la verticalité. C'est-à-dire que l'on est toujours capable de faire les verres, que l'on sait faire des commandes et même des tâches plus basses. Et donc en empi-

lant ces expériences, on synthétise un savoir-faire plus global. Dans un autre registre, il dit souvent qu'il ne faut pas acheter un vin que l'on ne peut pas vendre. De nombreux sommeliers sont capables d'acheter un vin parce que c'est leur personnalité, leur coup de cœur, alors qu'il faut toujours prendre en compte le contexte de vente. Quant à Eric Beaumard, lors de nos sorties dans le vignoble, il rappelait souvent qu'il faut juger le vin en fonction de ce que tu goûtes et aussi du tempérament du vigneron. En fait tu goûtes aussi le discours et la personnalité du bonhomme et là tu te rends compte de son honnêteté, de son éthique et de l'implication qu'il a dans le terroir. Et c'est comme ça que tu choisis le vin.

De la décennie passée au Four Seasons George V gardez-vous le souvenir d'une commande insolite ?

J'ai plein d'anecdotes... Mais une seule ? Ça faisait deux ou trois ans que j'étais en poste et un monsieur d'origine sud-américaine qui venait pour des séjours de deux semaines, passait son temps à ne boire que du Petrus. Un jour où on le servait dans la galerie, les clients s'agglutinaient autour de lui. C'est marrant, il se faisait des amis au fur et à mesure que l'on ouvrait des bouteilles. Mais ça ne lui posait pas de problèmes, il faisait goûter aux gens qui venaient le voir. Et au bout d'un moment il a dit on va ouvrir un magnum de Petrus 1961. On va le chercher, on l'ouvre et on le goûte et là, énorme sensation : profondeur, longueur, complexité. Un vrai vin d'émotion que le client a fait à nouveau goûter à toutes les personnes autour de lui. L'année d'après, il revient et là on s'attend aux mêmes circonstances de partage et de plaisir autour du Petrus mais il nous dit : "il faut que j'évite de boire du vin rouge, donc cette année ce sera plus Montrachet de la Romanée-Conti..."

Avec Alexia, votre épouse, vous avez créé Vinefloria, un concept qui associe l'art de la table, le vin et la gastronomie. Comment vous est venue cette idée ?

En fait, cela concrétise une idée que

j'ai en tête depuis que j'ai travaillé à Monaco. Il y avait le service chorégraphié du "Louis XV", les carafes spécialement fabriquées pour nous et même ma découverte de l'univers du parfum. J'avais tout cela dans un coin de la tête avec l'envie un jour d'adapter tout cela au monde du vin et du service. Et puis, pendant le premier confinement, est née l'idée de ces assiettes où le vin occupe la place centrale. On donne ainsi du mouvement autour du vin avec des produits disposés dans un ordre précis pour offrir une progression régulière dans les accords. J'avais déjà réalisé des maquettes avec une céramiste mais sans

tout en gardant une éthique de choix qui est toujours pertinente. A côté de cela, il y a Philippe Faure-Brac qui est super communicant. Il arrive à mêler *media* et communication sur les accords mets et vins. Enfin il y a Serge Dubs dont j'apprécie l'approche qu'il établit entre la sommellerie et le sport.

Vous devez vivre sur une île déserte, quel vin glissez-vous dans votre sac ?

C'est très téléphoné ce que je vais dire, mais les vins de la Romanée Conti... ça peut d'ailleurs être les vins de Vosne-Romanée en général, Romanée Conti, Sébastien Cathiard, Henri Jayet. Des vins qui ont à la fois beaucoup de fragilité, beaucoup de nuances. A chaque fois que tu le mets au nez puis en bouche, il y a de la nouveauté, il se passe quelque chose. C'est comme une œuvre d'art, à chaque fois que tu la vois, tu découvres quelque chose. C'est la force des vins de Vosne-Romanée et même de la Bourgogne en général. Du coup sur une île déserte, je prendrais plutôt un jéroboam !

Pour conclure et nous éclairer, quel vin symbolise le mieux le vignoble corse ?

En Corse, il y a deux grands courants de pensée au niveau politique et philosophique. Il y a l'influence paoliste, très terrienne, celle de l'altitude, Corte, les montagnes. Et là je dirais Antoine Arena. Il symbolise le vignoble authentique corse produit par une nouvelle génération de vignerons qui a commencé à faire connaître les vins corses à Paris. Il dit simplement, on a notre caractère, on a nos terroirs, on a nos cépages et on les assume en les apportant à une qualité de finesse et une élégance folle. Et sa cuvée Carco est emblématique pour ce mode de pensée-là. A côté de ça, il y a l'influence très bonapartiste avec des familles comme Abbatucci et des trames beaucoup plus sur le fruit. Le nielluccio assemblé sur la cuvée du Ministre Impérial c'est aussi un emblème corse avec des profils plus digestes, plus juteux, plus frais. Ces deux grandes entités ont beaucoup influencé la pensée de la viticulture en Corse. ■

“
Les concours ne sont plus devenus une priorité de vie. C'est important, mais c'est secondaire par rapport à la santé, à la famille et au plaisir que l'on peut donner aux gens dans nos métiers de service.



aller plus loin. Là on s'est dit qu'il fallait concrétiser tout ça. Nous avons également créé nos condiments qui constituent un relais gustatif entre le plat et le vin. Guy Eliche, un artisan retraité de Noirmoutier se consacre uniquement à la fabrication des moules et les tirages manufacturés sont réalisés en Galice.

Quel sommelier vous inspire aujourd'hui ?

En fait, il y en a plusieurs. Je me nourris de plusieurs personnalités. Il y a Olivier Poussier qui m'impressionne parce qu'il arrive à être constant et précis même après autant d'années



Producteur
d'émotions

Moulin de La Roque
VIN DE BANDOL

www.la-roque-bandol.com - contact@laroque-bandol.fr - Tél. 04 94 90 10 39

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé • à consommer avec modération

Vignerons de
CESSENON
DEPUIS 1937

Les Libellules

Une cuvée qui vous offrira un regard nouveau sur les vins de cépages. **Les Libellules sont des vins riches, mais surtout élégants et frais**, qui vous laisseront le souvenir ému de la libellule qui apparaît dans la lumière.

IGP OC
100% CHARDONNAY

IGP OC
100% VIOGNIER

IGP OC
100% MARSELAN

IGP OC
100% SYRAH

IGP PAYS D'HÉRAULT CESSENON
**60% CALADOC
20% GRENACHE NOIR
20% CINSULT**

CONTACT : GILLES CEYSSAC
M.06 48 64 45 63 / T.04 67 89 39 18 / ceyssac.gilles@orange.fr
www.vignerons-cessenon.com



CONCOURS



▲ Clément DELÉCLUSE succède à Charlotte GUYOT au palmarès d'un concours créé en 1979.

▲ En haut : Onze candidats ont disputé la demi-finale et profité de ce rassemblement en Normandie pour tisser des liens d'amitié.

Textes & Photos de
JEAN BERNARD



CANTELEU (76)

Clément DELECLUSE

*...n'a pas perdu
le Nord*

Sommelier du restaurant "*Empreinte*" à Lambersart, l'ancien élève de Talence, déjà sacré Meilleur apprenti de France, a dominé Marie Wodecki et Logan Guignot-Trufley en finale, en Normandie.

La première édition du concours du Meilleur jeune sommelier de France sans nom de trophée associé à une maison de champagne a fait le bonheur de deux associations régionales de l'UDSF. D'abord celle de Normandie qui s'est mobilisée pour offrir les meilleures conditions de travail possibles au comité technique dirigé par David Biraud, ainsi qu'aux onze demi-finalistes réunis au sein de l'école hôtelière Georges-Baptiste de Canteleu. Et celle des Hauts de France, ensuite, qui a vu l'un de ses adhérents repartir avec la sculpture et les différents cadeaux remis au vainqueur. Clément Delécluse, depuis quelques mois sommelier du restaurant "Empreinte" à Lambersart, est en effet revenu dans

sa région natale après des séjours en Alsace et Aquitaine durant sa formation, puis la Vendée, l'Alsace encore et même la Belgique dans le cadre de ses premières expériences professionnelles. Et c'est dans le Nord qu'il s'est préparé de manière intensive pour la sélection en premier lieu, puis pour la phase finale. "J'ai beaucoup travaillé pour ce titre car bon nombre de ceux qui l'ont gagné auparavant sont un peu des modèles pour moi. Un concours c'est se remettre en cause, approfondir ses connaissances, sa technique et se mettre dans une zone d'inconfort pour progresser..." Et des progrès, Clément Delécluse en a fait ! Suffisamment pour tout d'abord s'extraire de cette sélection

qui avait réuni plus de 120 participants à travers la France courant janvier, ce qu'il n'était pas parvenu à réaliser en 2019. Un échec qui fut finalement une source de motivation. En demi-finale, ils étaient encore onze à pouvoir croire à la victoire. Après les rendez-vous classiques que constituent le commentaire de dégustation par écrit ou bien encore le questionnaire, divers ateliers ont permis de juger chacun sur son aptitude à s'adapter rapidement à une situation inattendue. Mais il en fallait plus pour désarçonner le futur vainqueur. *"J'ai apprécié ces épreuves qui nous plaçaient dans des situations que l'on peut connaître tous les jours dans nos restaurants, tout comme la bienveillance des membres du jury."*

UNE FINALE INNOVANTE

Ainsi, passé l'obstacle de cette deuxième sélection, Clément Delcluse a retrouvé en finale deux adversaires qui, tout comme lui ont atteint ce niveau lors du concours du Meilleur élève sommelier en vins de France. Une épreuve dont il avait pris la deuxième place en 2016 alors que Logan Guignot-Trufley s'était classé 3^e en 2018 et que Marie Wodecki l'a remportée cette année.

De son côté, le nouveau comité technique avait choisi d'innover et chaque candidat enchaînait deux ateliers avant de bénéficier d'une pause puis de revenir pour deux autres exercices avant un dernier round en commun sous la forme de *"Questions pour un champion"*. David Biraud et son équipe avaient même imaginé une question pour départager d'éventuels ex-aequos. Mais elle ne fut sans doute pas nécessaire pour établir le palmarès. Le Ch'Ti était le plus expérimenté des trois, le plus chirurgical aussi dans sa manière d'aborder les épreuves et de clore ses prestations sans avoir besoin d'atteindre les limites du temps imparti.

En attendant de savoir s'il se présentera dans quelques mois à la sélection du Meilleur sommelier de France, le concours sans limite d'âge, Clément Delcluse a choisi de décompresser. Mérité !

Abbaye
de FONTFROIDE
Les Vins

Abbaye
FONTFROIDE
DEO GRATIAS
CORBIÈRES
APPÉLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

L'absolu est notre quête

Au cœur d'un paysage d'exception protégé par les collines des Corbières, les vins de Fontfroide portent en eux les secrets de 1000 ans d'histoire.

LE VIN
C'EST MIEUX
EN V.O.

www.vins-de-fontfroide.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



MARTILLAC (33)

“

Une épreuve qui, si elle fait la part belle à la connaissance des terroirs et domaines de Pessac-Léognan, incite aussi les futurs sommeliers à pousser leurs recherches un peu plus loin.

”

Textes & Photos de
JEAN BERNARD



TAIN L'HERMITAGE (26)

■ TROPHÉE PESSAC-LÉOGNAN. CHAMALIÈRES ENCORE, GUEBWILLER ENFIN !

Retour à la normale pour le concours du Meilleur élève sommelier en vins de Bordeaux - Trophée Pessac-Léognan, absent du calendrier 2020 et marqué par les victoires de *Laurie Derouard* et *Alexis Daunis*.

Le 10 mai dernier, lorsque les vingt candidats accompagnés chacun par un enseignant, l'équipe d'organisation issue de l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine et la puissance invitante qu'est le syndicat viticole de l'appellation Pessac-Léognan se sont réunis, beaucoup avaient l'impression de reprendre vie. Après une année 2020 marquée par l'annulation de nombreux concours destinés aux élèves sommeliers, se retrouver dans les jardins et les chais du Château Olivier puis du Château d'Eyrans pour une visite puis une dégustation ne laissait personne indifférent. Toutefois, si tous avaient rallié Martillac un peu plus tôt c'était avant tout pour disputer une épreuve qui affirme son originalité édition après édition.

Une épreuve qui, si elle fait la part belle à la connaissance des terroirs et domaines de Pessac-Léognan, incite aussi les futurs sommeliers à pousser leurs recherches un peu plus loin afin de pouvoir faire face à des questions touchant à l'ensemble du vignoble

bordelais. Et les interrogations très diverses n'ont pas manqué dès la sélection : Citez les premiers crus classés de l'appellation Barsac ? Quels vins sont élaborés sous l'appellation Pessac-Léognan Supérieur ? Quel est le volume d'une barrique bordelaise ? Une atelier de dégustation à l'aveugle et un autre orienté œnotourisme bouclaient cette première phase.

LA VICTOIRE DE L'APPRENTISSAGE

La finale réunissait six candidats. Deux, Laurie Derouard (Chamalières) et Marie Pech (Toulouse), issues de brevet professionnel et quatre, Alexis Daunis (Guebwiller), Scarlet Normanton (Talence), Lucien Le Guen (Marseille) et Laura Wins (INSEEC Bordeaux), en mention complémentaire.

Chacun leur tour, ils sont passés devant les différents jurys dont le premier, où figurait Dominique Laporte (Meilleur sommelier de France et MOF 2004), les invitait d'abord à

■ MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER EN VINS DE FRANCE MARIE WODECKI RÉCIDIVE, MATHIEU AILLOUD ARRIVE

Avec près de quarante candidats lors de la sélection organisée en visio, le concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Chapoutier, demeure la référence pour les étudiants comme pour leurs professeurs qui les préparent avec le plus grand soin. Certains lycées hôteliers sont devenus des références en la matière qui propulsent avec régularité leur candidat en finale.

C'est le cas de celui de Chamalières dont deux des siens figuraient parmi les six finalistes réunis en présentiel à

Tain L'Hermitage : Thomas Barrier (mention complémentaire) et Marie Wodecki (brevet professionnel). Cette dernière, déjà remarquée en 2020 après sa victoire au Challenge Château Gassier en Provence puis au Trophée des terroirs du Sud-Ouest, a nettement dominé la finale dont les autres acteurs étaient Mathieu Ailloud (Lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne à Talence), Augustin Belleville (CFA François-Rabelais à Dardilly), Maeva Ghazi (CFA Médéric à Paris) et Lucien Le Guen (Lycée technique hôtelier Marseille Bonneveine).



▲ Les deux lauréats à l'issue de l'annonce des résultats du concours.

▲ En haut : Les candidats réunis au château Smith Haut Lafitte.

commenter un vin blanc à l'aveugle (château Smith Haut Lafitte 2017). Dégustation et analyse encore sur le thème du rosé tranquille et effervescent, avant une nouvelle approche œnologique régionale bouclant les épreuves individuelles. Ensuite

c'est en groupe que les finalistes participaient à un quiz avant de conclure avec un diaporama.

Au terme de cette journée, les participants quittaient les salons du château Smith Haut Lafitte pour rejoindre la cuverie du château Latur-Martillac où l'annonce des résultats mettait en valeur la formation en apprentissage. Laurie Derouard, apprentie à l'Hôtel Royal – Evian Resort, remportait le titre chez les BP, imitée par Alexis Daunis (mention complémentaire) qui, lui, évolue en alternance au sein de la Cave 3/4 et du bar à vins "La quille" à Mulhouse. Et si la première ne s'est pas encore fixée de projet de carrière, le second, lui, a définitivement intégré les deux structures alsaciennes.

► Didier JEANJEAN (sommelier formateur à Talence, 33) et Thomas VIVANT, son homologue à Chamalières (63), entourent les deux vainqueurs, Matthieu AILLOUD et Marie WODECKI ainsi que le Meilleur sommelier du Monde 2000, Olivier POUSSIER qui a été le parrain de cette édition.



Toutefois, comme le précise le règlement, lorsqu'un étudiant de brevet professionnel l'emporte, l'élève le mieux classé de la catégorie mention complémentaire est également déclaré vainqueur. Mathieu Ailloud est donc reparti lui aussi les bras chargés de cadeaux et avec l'espoir de pren-

dre la direction de l'Australie en janvier prochain avec les autres finalistes.

Ce double titre constituait une première dont Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde 2000 et parrain de cette finale, a été le témoin.



PUYLOUBIER

Entourés de Mathias DANDINE (à gauche) et Philippe FAURE-BRAC (à droite), les finalistes :

- Lucien LE GUEN
- Andrea CHASSAING
- Lou VECTION
- Simon LE ROCHE

■ ANDREA CHASSAING OFFRE UN NOUVEAU TITRE À LA ROCHELLE



Deux ans après le succès de Daphnée Extrassiaz, pour le lancement du concours, le *lycée hôtelier de la Francophonie* est à nouveau à l'honneur au terme d'une finale placée sous le signe du vin rosé.

Les concours se suivent, évoluent et finalement se ressemblent. Ce fut le cas le 21 juin dernier sur les terres du Château Gassier blotti au pied de la montagne Sainte-Victoire. Pour la troisième édition du Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers qui a réuni une centaine de candidats lors de la sélection, puis

gastronomie tel que le conçoit Olivier Souvelain, président du domaine, et son équipe.

Sur le plan du contenu des ateliers, il n'y avait pas vraiment de nouveau sous le soleil. En revanche, c'était une première, les jeunes gens étaient majoritaires. Et première encore, après deux succès féminins, Daphnée Extrassiaz en 2019 puis Marie Wodecki en 2020, c'est un sommelier qui a inscrit son nom au palmarès. Tout juste accueilli au Pavillon Ledoyen à Paris il s'est imposé devant Lou Vection, Lucien Le Guen et Simon Le Roch. Tout cela sous les yeux d'un parrain célèbre, Philippe Faure-Brac, le plus Provençal des Meilleurs sommeliers du monde et le président de l'Union de la sommellerie française.

En revanche, ce qui ressemble à la première édition du Challenge, c'est le constat que les élèves du lycée hôtelier de La Rochelle apprécient particulièrement de pousser loin leurs connaissances des vins de Provence, aussi bien théoriques que gustatives. En effet, tout comme Daphnée, Andrea vient de boucler sa mention complémentaire au sein de l'établissement charentais. ■



▲ La filière rochelaise avec Daphnée EXTRASSIAZ, gagnante en 2019, Andrea CHASSAING et Christophe MARTIN, l'un de leurs sommeliers formateurs.

dix demi-finalistes, seuls quatre finalistes étaient présents.

Portée par l'Association sommeliers formateurs, soutenue par l'Association des sommeliers Alpes – Marseille – Provence et organisée sur le plan logistique par Château Gassier, l'épreuve a fait la part belles aux ateliers valorisant le vin rosé. Celui de



(Terroir des dinosaures)



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



ANNE DE JOYEUSE

LIMOUX



www.annedejoyeuse.fr

agnes verbi

DEGRÉ BAUMÉ

S'il n'est plus d'usage dans la législation française pour mesurer (de manière indirecte) la concentration, le degré Baumé est parfois utilisé pour mesurer la densité des portos.

■ APRÈS LA SÉLECTION À ÉCULLY COUP DE JEUNE À L'HEURE DU PORTO

Huit candidats ont été retenus pour disputer la phase finale début novembre. Parmi eux figurent notamment deux apprentis et seulement trois habitués de l'épreuve.

Organisée à l'Institut Paul-Bocuse, tout près de Lyon, la première étape du 19^e Master of Port a réservé son lot de surprises. Et la première fut la longue liste d'absents parmi les 47

rent Charles-André Charrier, Denis Verneau, Julia Scavo ou encore Gaëtan Bouvier, tous vainqueurs, et Julien Dos Santos, spécialiste reconnu, a visiblement entraîné une évolution du contenu de cette sélection et bousculé une sorte d'ordre établi. La dégustation de trois portos donnait d'emblée un ton nouveau. Pas question de long discours descriptif mais cinq questions qui appelaient des réponses précises : la couleur du vin ; son type, âge ou millésime ; son **degré Baumé** ; sa maison de commercialisation et une estimation du prix à l'achat pour un CHR. Suivaient une question d'actualité à traiter en anglais, un QCM et enfin un diaporama.

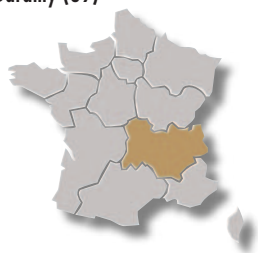
VOYAGE D'ÉTUDES

Une heure quinze plus tard, l'affaire était bouclée et le jury pouvait corriger et faire le total des points de chacun avant de permettre à Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la sommellerie française, d'annoncer le résultat en présence de représentants de partenaires du concours. A savoir le Syndicat des grandes marques de Porto, l'Institut des vins du Douro et de Porto ainsi que la Fédération française des vins d'apéritif. Parmi les huit qualifiés qui devaient prendre la direction de Porto au cours du mois de septembre le temps d'un voyage d'études, le plus expérimenté est Antoine Lehebel, demi-finaliste à deux reprises (2012 et 2015). Mattia Angius et Bastien Debono avaient pour leur part franchi cette première étape en 2019.

Pour tous les autres ce sera un peu une plongée dans l'inconnu. Qu'il s'agisse d'Anthony Bouitka, Logan Guignot-Truffley ou Grégory Mio. Et que dire alors pour Paul Finck et Maxim Plumier qui viennent tout juste de boucler leur première année de formation en alternance au CFA François-Rabelais de Dardilly. Deux apprentis en demi-finale, voilà qui constituera une grande première !



▲ Paul FINCK, Anthony BOUITKA et Maxim PLUMIER ont en point commun leurs études au CFA de Dardilly (69)



ÉCULLY (69)

Textes & Photos de
JEAN BERNARD

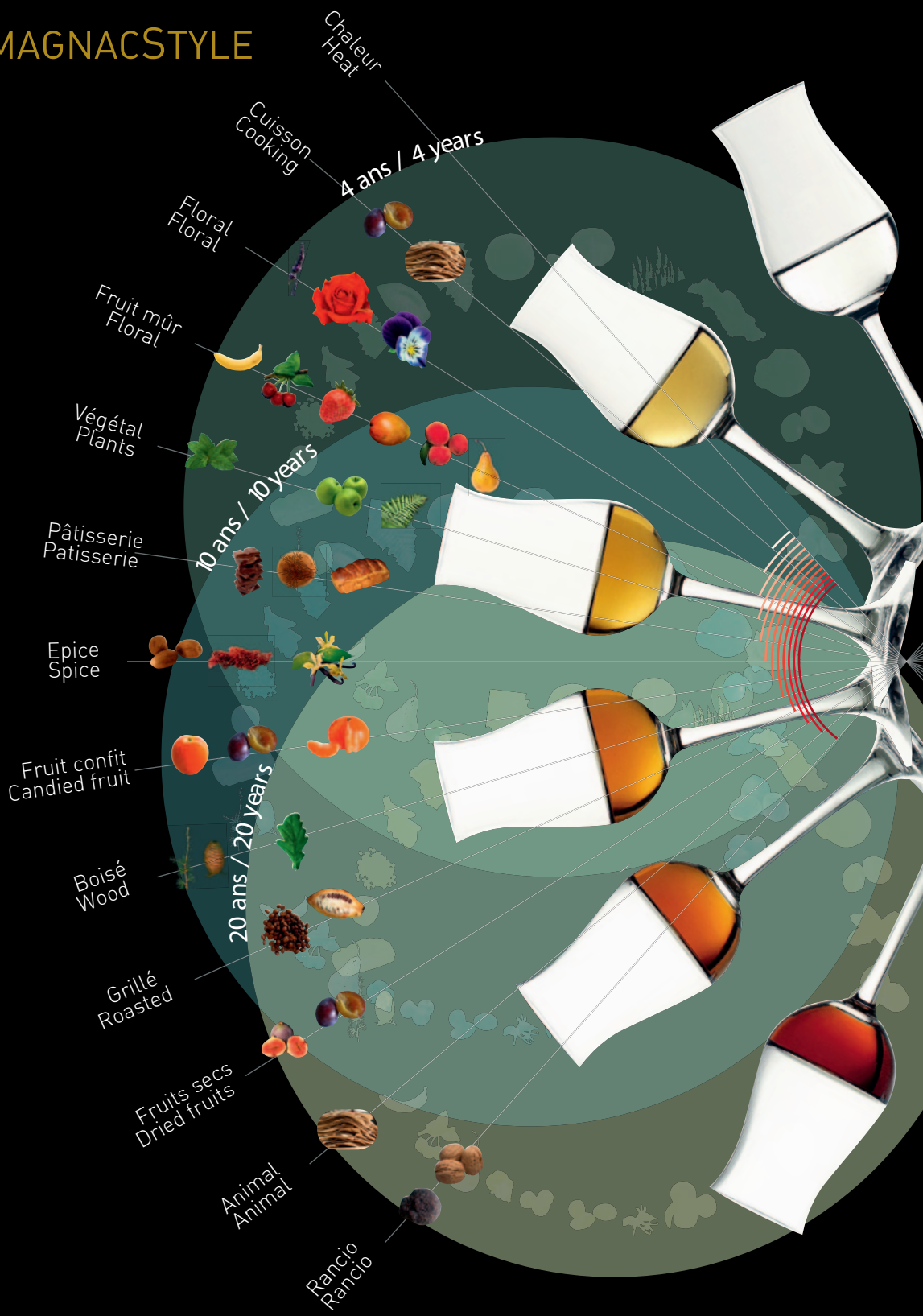
inscrits initiaux. De fait lorsque Bertrand Bijasson, directeur de l'épreuve, donnait le coup d'envoi, seuls 32 étaient présents. Dont certains avaient franchi au moins une frontière à l'image d'Antoine Lehebel venu de Belgique, d'Heleno Rodrigues de Suisse ou encore Fabien Etienne de Malte.

Trente deux candidats donc, avec notamment de nombreux acteurs réguliers de ce concours qui valorise la connaissance des vins de Porto et de la vallée du Douro. Mais l'arrivée d'un nouveau comité technique où figu-

ARMAGNAC

Les Arômes

#ARMAGNACSTYLE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Ambassadeurs de GRAVES

La parole aux consommateurs



Dans l'univers bordelais, les concours et autres classements prêtent souvent le flanc à la discussion. Les Graves ont choisi une autre façon de valoriser les exploitations les plus exemplaires en termes de cahier des charges, de certifications environnementales ou œnotouristiques. Ceux qui cochent toutes les cases ont été dégustés par un panel... de consommateurs. Et dix d'entre eux ont droit, cette année, au titre d'Ambassadeurs de Graves. Rencontre avec **Dominique Guignard**, le président du syndicat.

“

Seul, on peut aller plus vite. Mais ensemble, on ira plus loin.

”



PODENSAC (33)

MAISON DES VINS DE GRAVES
61 cours du Maréchal Foch
33720 PODENSAC
Tél. 05 56 27 09 25
www.vinsdegraves.com

On sait que les vignerons sont confrontés depuis plusieurs années à de nombreuses contraintes, pourquoi vouloir créer un nouveau label ?

Justement parce qu'ils ont déjà toutes ces contraintes sociétales ou environnementales en plus de leurs cahiers des charges. On passe beaucoup de temps à remplir des formulaires pour cocher des cases mais on ne le fait pas suffisamment savoir auprès du consommateur final. Il était temps de transformer ces difficultés en force et non pas en faiblesse. Apprenons à valoriser ces réussites !

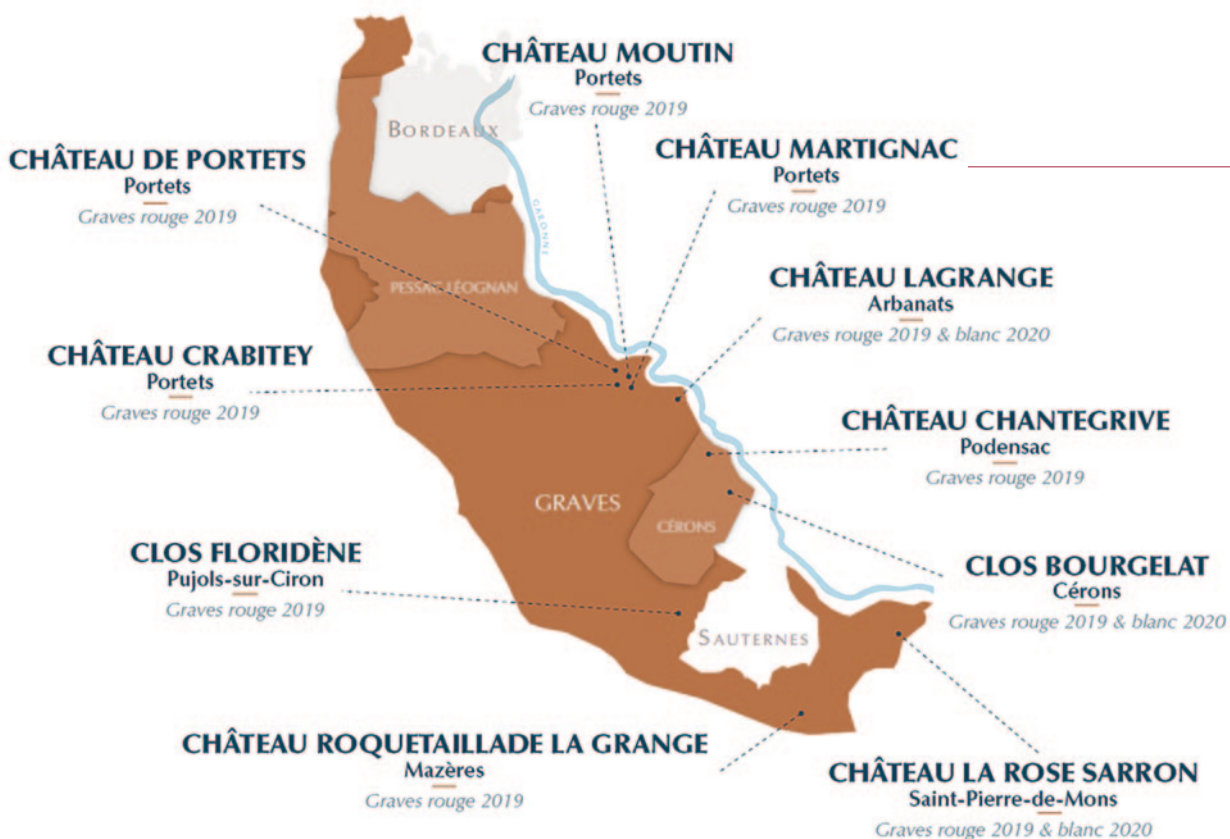
Quelles sont ces éléments qui permettraient de mieux valoriser les producteurs de Graves ?

Un vigneron doit en premier lieu répondre à un cahier des charges qui lui donne un grade A, B ou C et il y a même un A+ désormais. C'est un premier point que de reconnaître ces gens-là. Au-delà, il y a maintenant de

nombreuses certifications environnementales comme HVE, agriculture biologique, Terra Vitis ou encore ISO 14001. Pour les obtenir, il faut aussi remplir des cahiers des charges très lourds. Ceux qui ont fait l'effort de le faire doivent également être valorisés. Enfin, il y a la partie œnotouristique qui se développe avec le label "Vignobles et Découverte". Au final, on s'aperçoit que des exploitations vertueuses sont présentes dans ces trois grands aspects.

Comment pouviez-vous valoriser ces vignerons ?

L'idée première était de ne pas avoir à réécrire un énième cahier des charges mais de valoriser simplement ceux qui étaient vertueux dans les trois aspects cités. On voulait simplement donner du plaisir avant de créer de nouvelles contraintes. Normalement, il existait deux moyens à notre disposition : le classement ou le concours. Or, nous ne voulions ni



▲ La carte des dix premiers Ambassadeurs de Graves

LE PROCESSUS

A l'échelle de l'exploitation, **QB Vérification** contrôle une dizaine de critères à respecter parmi lesquels le respect des critères du cahier des charges AOC Graves et Graves supérieurs, la maîtrise irréprochable des exigences de qualité de l'appellation, le respect de l'environnement via la certification environnementale ou encore la capacité d'accueil du public (label Vignobles et Découverte).

Ensuite, les propriétés ayant respecté ces critères sont soumises à une dégustation de sélection par les professionnels eux-mêmes avant une sélection finale de produits confiée aux consommateurs. Cette dernière opération a été confiée à l'entreprise **TechniSens**.

de l'un, ni de l'autre. Nous souhaitons surtout mettre en avant des vins qui soient exemplaires, qui représentent parfaitement l'appellation. Nous avons donc travaillé sur le sujet depuis 5 ans et nous avons enfin trouvé un bon moyen de mettre en avant les exploitations les plus vertueuses, en leur attribuant pour la seule année du millésime le titre "Ambassadeur de Graves". Cette année, par exemple, on a attribué les titres d'ambassadeurs pour les vins rouges et liquoreux de 2019 et les blancs secs de 2020.

Comment procédez-vous ?

En faisant entrer le consommateur dans le dispositif ! Il ne faut pas oublier qu'on fait un produit pour qu'il soit bu par un consommateur final. Restons humbles et donnons-lui la parole même si dans notre univers on n'est pas forcément habitués à fonctionner comme cela. Mais c'est aussi une simple question de bon sens. C'est le consommateur qui tranche au final.

Concrètement, comment s'est passée la première sélection ?

Les dossiers ont été audités afin de voir s'ils respectaient le cahier des charges de l'appellation, quel était leur niveau de certification environnementale et s'il y avait aussi une la-

bellisation œnologique. Une fois toutes ces conditions réunies, les vins des producteurs ont été soumis à dégustation auprès d'un panel de dégustateurs. Car même si les exploitations réunissent tous les critères, faut-il encore que le vin corresponde aux goûts des consommateurs.

Comment était constitué ledit panel ?

Nous avons fait appel à une société indépendante qui a recruté en toute indépendance une centaine de dégustateurs avec une dégustation préalable de professionnels.

Est-ce que ce projet n'a pas été trop compliqué à faire passer auprès des vignerons ?

Il a fallu du temps pour le mettre en place mais aujourd'hui, c'est le projet des vignerons. Tout le monde a bien compris que l'appellation est la force des vins français. Celle de Graves a un passé glorieux et un grand avenir devant nous et le nom de Bordeaux continue de nous porter. Nous avons des atouts fabuleux. Mais les clés des futurs succès de nos ventes collectives résident dans une meilleure structuration de l'offre et de la segmentation. C'est un match collectif. Tout seul, on peut aller plus vite, sans doute. Mais ensemble, on ira beaucoup plus loin. ■

PRESSORIA



Voyage sensoriel en Champagne

La Champagne viticole se devait certainement de disposer d'un haut-lieu œnotouristique à la fois enraciné dans son terroir et utilisant les dernières technologies multimedia et sensorielles. Le pari est largement réussi. Pressoria vient tout juste d'ouvrir ses portes au public à **Aÿ-Champagne** et le résultat final est bluffant. Le site de pressurage autrefois utilisé par la maison Pommery a gardé quelques atours de son prestigieux passé mais s'est aussi paré des techniques les plus modernes pour faire vivre le célèbre vin effervescent du plus profond de la terre crayeuse jusqu'à l'explosion finale de ses bulles fines. Un nouveau passage obligé pour tous les amoureux des champagnes.

“

Sa texture crayeuse inimitable le distingue devant l'éternité...

”



Aÿ (51)

PRESSORIA
11 boulevard Pierre Cheval
51160 Aÿ-CHAMPAGNE
Tél. 03 51 25 52 23
www.pressoria.com

Le champagne est sensoriel. Evidemment. Plus que tout autre vin, il se vit pleinement, il éveille tous les sens. Bien sûr, on le voit, on le sent et on le goûte, comme tous les autres breuvages. Mais on le touche encore un peu plus. Sa texture crayeuse inimitable le distingue devant l'éternité et si vous tendez bien l'oreille, vous l'entendrez aussi. Ce n'est pas Gérard Liger-Belair, maître ès-bulles et physicien qui nous contredira, lui qui a démontré le caractère unique de l'effervescence des vins champenois. Après la détonation du bouchon, les bulles s'amuse, composent des partitions pétillantes, étonnantes. S'il existait bien dans la région quelques musées un brin poussiéreux pour conter ces belles histoires, il manquait sans doute d'un outil œnotouristique (*dites-bien é-notouristique, les Grecs vous en seront reconnaissants...*) en phase avec son époque pour aller un peu plus loin dans la tentative de reproduction de cette grande volupté.

Il y a cinq ans, un drôle d'escargot s'était glissé le long des quais de Baccalan, du côté de Bordeaux. Cet édifice sublime abrite une Cité du Vin où les codes de la visite interactive ont été placés aux meilleurs niveaux technologiques. C'est en s'inspirant de ce modèle, que la Communauté de Communes de la Grande Vallée de la Marne a souhaité réaliser son point d'orgue œnotouristique, à Aÿ.

DÉCOR DE CARTE POSTALE

Oui, Aÿ, au pied de la face sud de la Montagne de Reims, ce village aux accents de Grand Cru qui abrite quelques-unes des plus fameuses maisons de Champagne. Entre les crayères romaines de Reims et l'Avenue de Champagne d'Épernay, c'est donc au pied des coteaux célèbres pour leurs pinots noirs que s'est posé ce nouvel écrin grâce au rôle moteur d'une collectivité locale et à l'appui de nombreuses maisons, de renom ou moins connues. Bravo, le résultat est bluffant. Début de la visite...

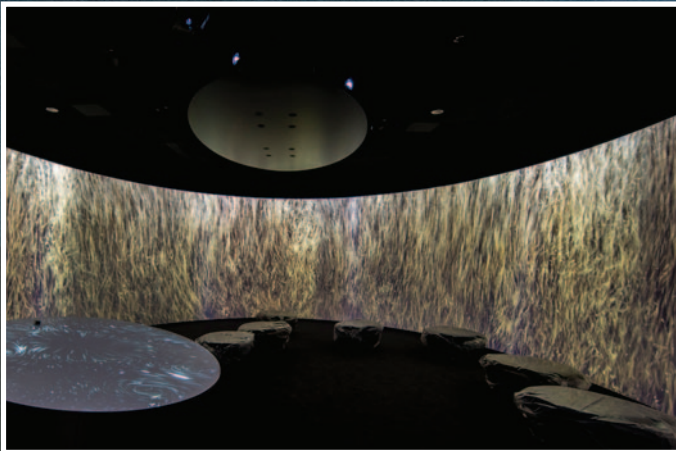
VISITE DE PRESSORIA, À AÏ-CHAMPAGNE



© Jean-Baptiste-LABELLE



© Benoist-LAROCHE





©Mika



©Benoist-LAROCHE



©Mika-BOUDOT

ESPACES

ESPACES

Le site de PRESSORIA est organisé autour de trois grandes séquences : "Le temps long et la terre", "Le temps des hommes" et "L'instant et l'infini". A cela on peut rajouter l'espace de dégustation et le restaurant "Instant Terroir".

Premier point favorable, si en Italie toutes les routes sont réputées vous mener à Rome, en Champagne, c'est à Aÿ qu'elles semblent vous conduire. Au carrefour de la vallée de la Marne, de la Montagne de Reims et à quelques encablures de la Côte des Blancs, le village est vraiment central. Au plus près des coteaux, les caves des maisons s'alignent sur la partie haute de la ville et c'est tout à l'ouest de ce boulevard bien connu des amateurs de grandes maisons, que l'ancien cen-

tre de pressurage de Pommery accueille les visiteurs. Entre réhabilitation moderne et témoignage d'un style architectural, la rénovation est très réussie et le bleu original a gardé droit de cité. D'un côté, le jardin des cépages met en valeur le trésor végétal, de l'autre la grande terrasse en bois annonce déjà de futurs beaux événements dans un décor de carte postale en face de la grande cascade naturelle des vignes de pinots. D'emblée, la visite met le doigt là où

BOUDOT



©Jean-Baptiste LABELLE

VISITE DE PRESSORIA, À AÏ-CHAMPAGNE

“

Alors, sans artifices aucuns, ce monolithe rappelle qu'ici, c'est cette exception géologique qui est le socle de toute l'appellation.

”

ça cause vraiment, sur la craie. Tout le monde n'a pas l'occasion d'aller à quelques dizaines de mètres sous terre pour mesurer le caractère unique du sol champenois. Alors, sans artifices aucuns, ce monolithe rappelle qu'ici, c'est cette exception géologique qui est le socle de toute une appellation. Plus ludique et interactive, la seconde salle vous plonge au cœur de cette adéquation entre les racines profondes de cette belle liane qu'est la vigne et la craie, oligo-éléments com-

pris. Difficile d'imaginer meilleure immersion pour décortiquer sans peine le cycle de la vie, entre le soleil et la pluie à l'étape suivante où le rythme des saisons est décliné en mode 3D et même davantage...

MODULES INTERACTIFS

On quitte alors le rez-de-chaussée pour aller découvrir le travail des hommes. Car le savoir-faire, de la culture des ceps de vigne jusqu'au dégorgement, en passant par la vendange,

“

Filmées comme jamais, magnifiées comme il est difficile de l'imaginer, le spectacle à 360 degrés est un ravissement exquis.

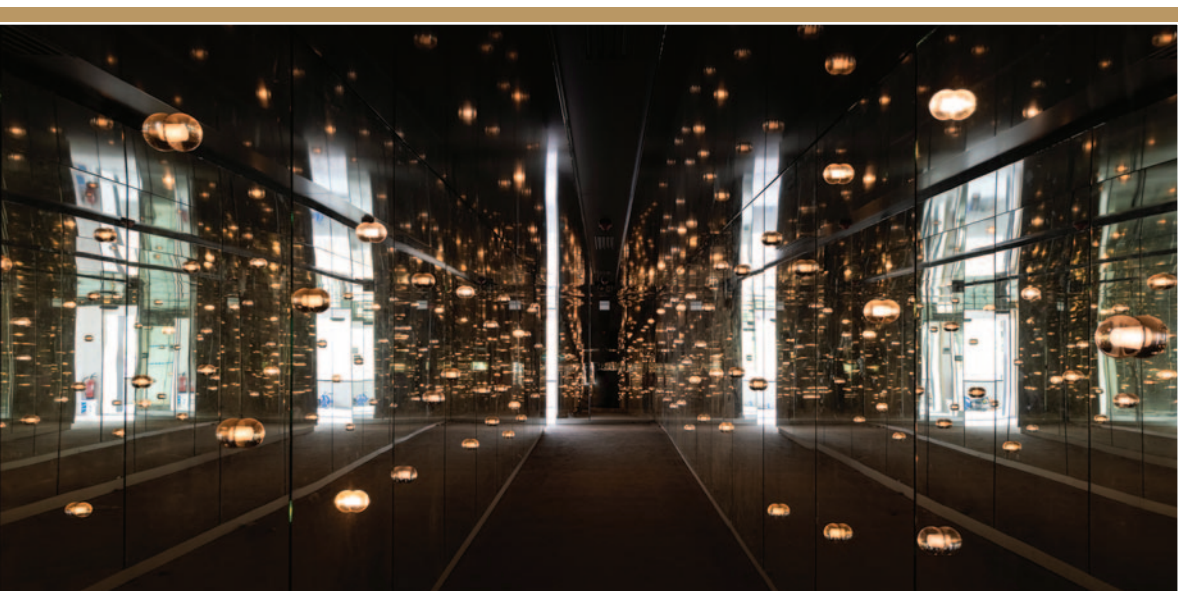
”

le pressurage, l'assemblage ou le vieillissement sont inhérents aux vins de Champagne.

Tous les coins de l'expo regorgent de modules interactifs. Difficile de ne pas se laisser prendre au jeu. On pose les mains par-ci (pour mesurer le bon pressurage des raisins), on joue au maître de cave pour réussir son assemblage et, partout, le sens olfactif est sollicité pour reconnaître les typicités variétales ou les évolutions au travers de la vinification puis du vieillissement.

La scénographie est remarquable et la qualité des petits films l'est encore plus. On se pose sur les mobiliers de

deviennent vos nouvelles amies les plus intimes. Filmées comme jamais, magnifiées comme il est difficile de l'imaginer, le spectacle à 360 degrés est un ravissement exquis. A la fin du show haute définition, on peut même s'amuser avec les parois interactives à créer sa propre effervescence. Mettez quelques gamins dans la pièce et ça devrait pétiller plus que de raison. Une dernière immersion via l'allée des glaces (ou des bulles), en tout cas l'endroit où les visiteurs se prendront en photo et vous voilà... presque dehors. Car, non, la visite n'est pas tout à fait finie. Impossible de mesurer toute la sensorialité d'un produit si on



©Frédérique-LAURES

▲ La future galerie des... selfies !

EN QUELQUES DATES...

- 2017 : rédaction du programme
- avril 2018 : sélection de la maîtrise d'œuvre avec un concours sur esquisse
- 2018-2019 : élaboration des études de projet
- mai 2021 : livraison du projet
- 2 juillet 2021 : ouverture au public

...ET EN CHIFFRES

- Budget travaux : 7,6 M€ ht
- surfaces : 2417 m²

bois avec grand plaisir pour découvrir toutes les étapes qui vont de la baie jusqu'à la coupe de champagne, parole d'experts à l'appui.

EVITEZ DE BULLER

Et puis, alors qu'on en a déjà pris plein les mirettes et ravi l'ensemble des sens, une dernière animation vient vous rappeler qu'en Champagne, la reine des reines, c'est quand même... la bulle.

Effet waouh garanti. L'espace arrondi qui vous accueille dans une pénombre intrigante pourrait guetter le début d'une petite sieste finale. Ouvrez plutôt grands vos yeux et gardez l'idée d'un somme pour plus tard. Pendant 8 minutes de bonheur total, les bulles

ne va pas jusqu'à le déguster. Un vrai sommelier vous attend pour vous faire déguster deux coupes - tous les mois il y aura quatre champagnes à la carte, représentant l'ensemble des produits de l'appellation.

Pour certains, l'expérience sensorielle unique aiguïsera peut-être l'appétit. Là aussi, Pressoria n'a rien laissé au hasard. Dans une salle où la moitié des convives voit les coteaux d'AÏ et ou l'autre moitié voit... le même spectacle dans le mur-miroir, il est aussi possible de ravir les papilles avec les mets d'Alexandre Fortuné, lequel avait fait ses premières armes chez Arnaud Lallemand, le célèbre chef trois étoiles de Reims. La sensualité jusqu'au bout ! ■



LE MOOC DU CHAMPAGNE

DEVENEZ UN EXPERT DU CHAMPAGNE

www.champagne-mooc.com

Enrichissez et testez vos connaissances grâce à cette formation en ligne,
unique, ouverte à tous.

Maisons et Vignerons vous transmettent tout leur savoir,
et plus encore !

1



L'ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Explorer les vignes et les caves à la
découverte des différentes étapes de
l'élaboration des vins de Champagne.

2



LE TERROIR CHAMPENOIS

Comprendre pourquoi le terroir
champenois est unique au monde et
quelles en sont ses caractéristiques.

3



HISTOIRE ET ECONOMIE DU CHAMPAGNE

Saisir les mystères du Champagne,
de ses origines jusqu'aux tendances
actuelles.

4



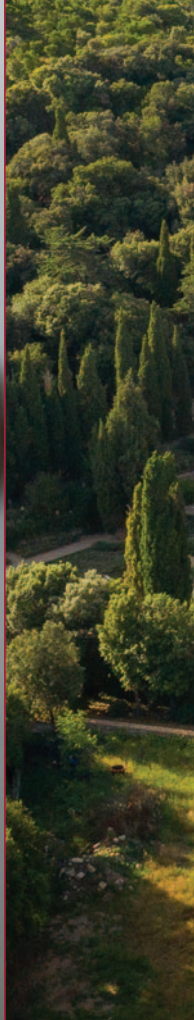
DIVERSITÉ ET DÉGUSTATION

Découvrir toute la diversité des vins de
Champagne, les secrets de leur service
et de leur dégustation.

*MOOC (n.m) : De l'anglais « Massive Open Online
Course » ou cours en ligne ouvert à tous, 24h/24, 7j/7*

LE + QUI FAIT LA DIFFÉRENCE :

Une version Premium permet d'accéder à des vidéos d'approfondissement et de valider sa formation grâce à une attestation de suivi. Cette version facultative est payante (49€ TTC).



≡ DÉCOUVERTE

Abbaye de

Le joyau

Lovée dans les premiers escarpements des Corbières naissantes, l'abbaye de Fontfroide est un bijou qui a su se protéger du vent et des invasions pendant plus de mille ans. Pourtant, à l'orée du siècle précédent, ses pierres convoitées par les collectionneurs ont bien failli prendre la direction de... New-York ! Un vigneron narbonnais passionné et épris d'art les a sauvées en 1908. Désormais, depuis quatre décennies, l'Abbaye de Fontfroide, a aussi renoué avec son ancestral et grand passé viticole. D'une grande fraîcheur, ce terroir unique sait mettre en musique des vins d'une grande élégance.



UN JOYAU DES CORBIÈRES

FONTFROIDE

millénaire ressuscité...

“

Chaque année, les vendanges ont quelques jours de retard par rapport aux voisins des zones des Corbières plus chaudes, permettant aux raisins de mûrir plus lentement et de développer ces arômes fruités et intenses si particuliers.

”

Les véritables Indiana Jones américains n'ont pas sévi que dans les films à succès hollywoodiens. Et pas seulement au fin fond de l'Égypte ou de la jungle amazonienne. La mémoire collective l'a un peu oublié mais, à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle, les collectionneurs fortunés de l'autre côté de l'Atlantique ont fait démonter, pierre par pierre, certains des plus beaux monastères et cloîtres français. Parmi ces estropiés archéologiques figurent notamment les merveilles de Saint-Michel-de-Cuxa (66), Saint-Guilhem-le-Désert (34), Bonnefont-en-Comminges (31) ou Trie-en-Bigorre (32). Lui-même sculpteur, George Grey Barnard s'était épris de ces

joyaux médiévaux et cette immense collection a finalement été rachetée par Rockefeller lui-même qui, depuis, au nord de Manhattan a su mettre en lumière ces "cloisters" européens. Mais alors que le sud rougeoyait et comptait ses vignerons morts face à l'acharnement de Clémenceau le sanglant, le sculpteur américain venait de dénicher au creux d'un massif escarpé une pépite encore plus belle que toutes ses précédentes acquisitions. En direction des Corbières, sur les hauteurs de Narbonne, il était écrit que l'abbaye de Fontfroide serait la prochaine perle transatlantique. Mais un vigneron, Gustave Fayet, propriétaire viticole à Moussan, au bord de

“

La fontaine froide...

”

▼ Par-delà la beauté du cloître (fin XI^e et début XIII^e siècle), les jardins occupent une large place au sein de l'abbaye avec une surface de 1,6 ha. Exceptionnelle, la roseraie compte plus de 1600 pieds !

L'Aude, s'est levé et a changé le funeste destin de cette abbaye fondée en 1093. Avec obstination, il a réussi à lever les fonds nécessaires pour racheter, en 1908, ce trésor narbonnais et national.

PEINTRES ET MUSICIENS

Fontfroide sauvée, le lieu allait peu à peu être restauré. A défaut de présence ecclésiastique (les derniers moines sont partis en 1901), c'est une nouvelle vie, hautement artistique, qui allait poindre dans cet écrin de pierres et de verdure. Maillol, Burgsthal, de Montfreid ou Odilon Redon - excusez du peu - y ont créé quelques -

elles ont peu à peu été replantées sur un total de 45 ha, quasiment d'un seul tenant autour de l'abbaye.

Si la syrah (27,5%) et le grenache noir (20,9%) dominent l'encépagement, le cinsault, le merlot et le petit verdot complètent la palette des variétés de raisins à peaux noires. Pour les blancs, c'est le chardonnay (9,3%) qui est le plus planté devant le muscat, la roussanne, le vermentino ou la marsanne. En charge de la partie viticulture, Damien Ardid a été moteur dans les labellisations du domaine en Terra Vitis et HVE 3 en 2020. En pleine expansion, l'abbaye vient d'ailleurs de planter 1,80 ha supplémentaires de syrahs, un cépage qui se plaît particulièrement à Fontfroide. Côté technique, Loïc Delbourg, le maître de chai dispose aussi d'un outil optimal dans l'ancienne grange cistercienne de Saint-Julien-de-Septime, implanté au beau milieu des vignes, à quelques hectomètres du site principal.

FONTAINE FROIDE

Et si les vins de l'abbaye font aujourd'hui le bonheur des œnophiles, c'est bien parce que le terroir apporte une note de fraîcheur inédite dans la région. *“Fontfroide, cela signifie la fontaine froide. Il y a ici un grand réseau hydrographique souterrain abondant et source de fraîcheur.”* Chaque année, les vendanges ont quelques jours de retard par rapport aux voisins des zones des Corbières plus chaudes, permettant aux raisins de mûrir plus lentement et de développer ces arômes fruités et intenses si particuliers.

Une signature que l'on retrouve dans une gamme claire, essentiellement en AOP Corbières : Ocellus (rouge, blanc, rosé) pour les vins sur le fruit, Deo Gratias (trois couleurs aussi) avec de belles notes empyreumatiques liées à l'élevage en fûts et, tout en haut, la cuvée de garde, Spiritualis, en rouge uniquement. En IGP Pays d'Oc, la gamme Via Hominis permet d'emprunter d'autres chemins pour toucher toutes les sensibilités, surtout autour d'assemblages en blancs confirmant qu'à Fontfroide, il y a bien deux joyaux : l'abbaye et ses vins. ■



uns de leurs chefs d'œuvre. D'autres, comme les compositeurs Déodat de Séverac, Rita Strohl ou Maurice Ravel ont profité de la quiétude de l'endroit pour mettre en musique la beauté des lieux.

Dans cette narration d'art, de passion et d'histoire, on en oublierait presque la dimension viticole de la région et de l'abbaye. Dans ce croissant méditerranéen si fertile, les Cisterciens, on le sait, ont toujours eu le nez creux pour trouver les bons terroirs. Dès l'origine du domaine, la vigne fut une des activités principales des frères convers. *“Jusqu'au début des années 80, la vigne avait été un peu oubliée, reconnaît Laure d'Andoque, arrière-petite-fille de Gustave Fayet. Mais*



NARBONNE (11)

ABBAYE DE FONTFROIDE
Route départementale 613
11100 NARBONNE
Tél. 04 68 41 06 92
commercial@fontfroide.com
www.vins-de-fontfroide.fr

OCELLUS - ROUGE

AOP CORBIÈRES

2019

- Tél. 04 68 41 06 92 • 11100 NARBONNE
- Cépages : syrah 50%, grenache 25% et mourvèdre 25%

L'ocellus est cet "œil" qui permet de faire passer la lumière et l'air dans un cloître. Le nom est bien trouvé, la cuvée se montre en effet légère, aérienne. On y devine presque le souffle du Cers, ce vent frais de la terre que les Romains vénéraient pour ses qualités assainissantes. Si les arômes de fruits oscillent entre les rouges et les noirs, parfois mûrs, on note aussi quelques pointes de senteurs de garrigues et, surtout, en finale de belles notes épicées, presque poivrées. ■



12,20 €

DEO GRATIAS - ROUGE

AOP CORBIÈRES

2018

- Tél. 04 68 41 06 92 • 11100 NARBONNE
- Cépages : syrah 60% et grenache 40%
- Cuvaison de 28 à 30 jours
- Elevage 12 mois en fûts de chêne

Deo Gratias, c'est l'acte de remercier. Merci en effet d'avoir mis autant de cœur à exhiler les sublimes parfums de fruits rouges, de mûres et ces belles notes de cassis. Le vin se montre puissant, la bouche généreuse tout en gardant cette élégance, presque aérienne, propre aux vins de l'Abbaye de Fontfroide. En finale, on se croirait revenu au beau milieu de la garrigue avec des arômes typiquement locaux. Belle longueur. ■



19,20 €

SPIRITUALIS - ROUGE

AOP CORBIÈRES

2017

- Tél. 04 68 41 06 92 • 11100 NARBONNE
- Cépages : syrah 80% et mourvèdre 20%
- Cuvaison de 28 à 30 jours
- Elevage 18 mois en fûts de chêne

Si la syrah s'exprime parfaitement sur le terroir frais de Fontfroide, ses meilleures parcelles sont réservées à l'assemblage haut de gamme de l'Abbaye avec une touche de mourvèdre. Le nez est intense et développe les arômes de fruits noirs mûrs. Les notes d'épices qui se font jour deviennent encore plus présentes en fin de bouche. Puissante mais veloutée, la bouche se montre généreuse et surtout très longue. Le bois est bien intégré. Magnifique cuvée. ■



37,20 €

VIA HOMINIS - MUSCAT DOUX

VIN DE FRANCE

2020

- Tél. 04 68 41 06 92 • 11100 NARBONNE
- Cépage : muscat petit grain 100%

La gamme Via Hominis permet de jouer sur d'autres registres (il y a un chardonnay-vermentino par exemple ou un muscat sec pour les blancs, un merlot, grenache et syrah en rouge). Ce muscat doux est évocateur de ce cépage emblématique, le seul qui donne au vin le goût de la baie ! Ici, les notes aromatiques s'enrichissent avec élégance d'agrumes mais aussi d'amande douce. Si la bouche est ample et ronde, la finale s'oriente vers une belle amertume qui rappelle l'orange. Très bel équilibre. ■



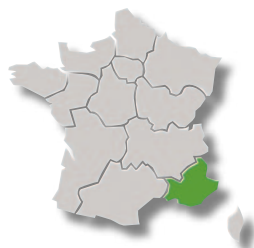
15,20 €

■ **EMILIEN BOUTILLAT, MEILLEUR CHEF DE CAVES 2021**



Lors de sa 37^e édition, l'International Wine Challenge vient de décerner le titre de meilleur "Sparkling winemaker 2021" à un Français, Emilien Boutillat. Agé de 34 ans, il est l'actuel chef de caves de Piper-Heidsieck. Ingénieur agronome et œnologue, ce fils de vigneron n'a pas oublié d'où il venait puisqu'il a particulièrement salué le travail du comité œnologique de sa belle maison champenoise tout en rappelant qu'il ne faisait que pérenniser le bel héritage de ses prédécesseurs, Daniel Thibault et Régis Camus notamment. Très sensible aux bonnes pratiques environnementales, il joue un rôle moteur auprès de ses équipes pour cette mise en œuvre du changement. Et lorsqu'il quitte ses caves de Piper-Heidsieck, il continue à jouer des rôles mais sur les planches cette fois, lui qui est aussi un passionné de théâtre.

■ **ERIC PASTORINO, NOUVEAU PRÉSIDENT DU CIVP**



Les Arcs-sur-Argens (83)

CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE PROVENCE

Maison des Vins
RN 7
Tél. 04 94 99 50 10
civp@provencewines.com
www.vinsdeprovence.com

L'Assemblée Générale du Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence du 29 juin vient d'élire un nouveau président pour succéder à Jean-Jacques Bréban. C'est donc Eric Pastorino, viticulteur à la coopérative des Vignerons de Gonfaron qui prend le relais. Par-delà la volonté de garder le "leadership" sur les différents marchés, le nouveau président veut mettre en exergue "la prise de conscience portée par la jeune génération. Le vignoble de Provence est en pleine mutation. Dans trois ans, 70% des entreprises de la filière arboreront un label environnemental et nous encourageons, par exemple, toutes les démarches de po-



lyculture de nos ressortissants. Cette transition est un enjeu fort pour le vignoble que l'interprofession soutient avec la ferme volonté de conserver cette "exception Provence".

■ **BRUNO KESSLER, PRÉSIDENT DE L'ANIVIN DE FRANCE**



PARIS - IX^e

ANIVIN DE FRANCE
53 rue de Lafayette
75009 PARIS
Tél. 01 47 03 45 44
www.vindefrance.com

Créée en 2009, l'Anivin de France est une jeune interprofession qui regroupe deux familles professionnelles : la production et le négoce. L'objectif est de promouvoir les vins de la dénomination Vin de France sur le marché export mais aussi sur le marché national. Cherchant à être innovante, l'Anivin vient, par exemple, de lancer le concept "VDF Cocktails" en mettant en scène de nombreuses recettes imaginées par des barmen avec des vins de France comme base du cocktail. Le 24 juin dernier se tenait l'Assemblée générale et, pour succéder à Serge Tintané, c'est Bruno Kessler qui a été élu à la tête de cette grande association. Après une longue carrière chez Grands Chais de France en tant qu'œnologue, ce petit-fils de viticultrice en Anjou, avait fondé sa société, (Enovia, avant de mettre ses compétences au service de "Cordier by In-Vivo" en tant que directeur du pôle vin. Il sera le garant de "l'esprit de famille, pour défendre le bien commun" mais continuera aussi à "favoriser la mise en place d'un modèle de viticulture innovant". Enfin, à l'image de ce qui se réalise avec les cocktails, l'Anivin de France essaiera de conquérir de nouveaux marchés.

La counoise



*Au bonheur
des épices*

▲ Originaire du Vaucluse et aimant les sols caillouteux, voilà un panorama où l'on aimerait voir davantage de counoise...

Dans la vie, il y a bien pire que de déguster des vins de Châteauneuf-du-Pape. C'est même un moment toujours privilégié. Et au détour d'une série, voilà quelques notes doucement épicées, qui offrent de nouvelles variations de fruits mûrs. Renseignements pris, la counoise est, dans ce vin, traitée avec plus d'égards qu'on ne lui en accorde désormais. Parmi les fameux treize cépages de l'appellation, cette variété semble malheureusement en voie de disparition (plus que 312 ha cultivés en France, essentiellement dans le sud de la vallée du Rhône mais aussi dans la partie nord du Languedoc, contre le triple il y a 30 ans).

MATURITÉ TARDIVE

C'est fort dommage car, la counoise n'est pas qu'un simple comparse d'assemblage qui témoigne

d'une diversité ampélographique. Certes, on la dit irrégulière dans ses productions et n'apprécie que les terroirs les plus pauvres gorgés de cailloux et de chaleur. Mais ses terres natales du Vaucluse lui offrent justement tout ce qu'elle mérite pour s'épanouir.

Certains producteurs vont plus loin et commencent à la vinifier seule. Le profil aromatique est alors encore plus marqué par les fruits rouges mûrs et avec une touche florale. En toile de fond, les douces épices ne quittent jamais les papilles du dégustateur.

Avec sa maturité tardive et ses bonnes aptitudes de résistance à la plupart des maladies, la counoise devrait avoir une belle carte à jouer prochainement. En tout cas, là où on la trouve, il semblerait qu'elle participe à la beauté du vin. ■



origine géographique : malgré les légendes qui l'entourent (un cadeau espagnol au Pape Urbain V), la counoise est très probablement originaire du Vaucluse.

synonymes : son nom ancestral est le moustardier. On l'appelle aussi parfois counoise ou quennoise. Il arrive qu'on la nomme aussi aubun de Provence.

Même si les deux cépages sont parents, ils sont bel et bien différents.

arômes : ce sont les épices douces qui dominent et les très jolies notes de fruits rouges ou noirs, souvent bien mûrs.

▶ Avec le Vallon Pont d'Arc pour décor, Philippe DRY et Alain TESTUT, les coprésidents de l'AOP du Vivarais



VALLON-PONT-D'ARC (07)

ODG Syndicat des Vignerons
de l'AOP CÔTES DU VIVARAIS
Route de Ruoms
07150 VALLON PONT D'ARC
www.
vins-rhone.com/vignobles/
appellations/cotes-du-vivarais

■ LES CÔTES DU VIVARAIS CHANGENT D'IMAGE



Appellation la plus occidentale de la vallée du Rhône, les Côtes du Vivarais ont lancé en début d'été une démarche de promotion accompagnée par la présentation d'un nouveau logo. Une image étroitement liée au Pont d'Arc, cette arche naturelle creusée par la rivière Ardèche, qui est l'un des atouts touristiques situé au cœur de l'AOP. "En choisissant ce symbole, on voulait exprimer toute la beauté du territoire de l'appellation qui entoure ici le début des gorges de l'Ardèche, explique Philippe Dry, coprésident de l'AOP. A travers cette idée, nous voulons aussi permettre au plus grand nombre de bien situer les Côtes du Vivarais."

QUELQUE CHOSE À DIRE...

Alain Testut, l'autre coprésident, a profité de cette présentation pour dévoiler ce qui constitue le caractère et la qualité de cette appellation finalement assez petite puisqu'elle ne

s'étend que sur 225 ha et réunit 14 caves particulières, 3 caves coopératives et 6 maisons de négoce qui commercialisent un peu plus d'un million de bouteilles. "Le vin rouge représente 50% de la production et bénéficie déjà d'une belle réputation autour des deux cépages majoritaires, le grenache et la syrah, dont l'assemblage est assez équilibré. Les rosés, pèsent aujourd'hui 40% sur l'AOP et s'appuient surtout sur le grenache qui exprime une belle fraîcheur sur ce terroir qui se situe à une altitude moyenne de 250 mètres. Enfin, les blancs à base de grenache blanc essentiellement, avec en complément roussane, marsanne et viognier représentent 10%. Cet ensemble positionne nos vins, rouges un peu consistants, rosés structurés et blancs fruités, comme des acteurs de la gastronomie. Des vins qui ont quelque chose à dire..."

J.B. ■



DÉGUSTATIONS

Les prochaines thématiques :

Automne 2021 :
Champagnes rosés, dans le cadre d'un dossier accords mets et vins
(réception des échantillons pour la dégustation jusqu'au 10 septembre)

Hiver 2022 :
Champagnes millésimés
(réception des échantillons pour la dégustation jusqu'au 10 décembre)

Printemps 2022 :
Vins rosés tranquilles et effervescents
(réception des échantillons pour la dégustation jusqu'au 10 mars)

“

Que les vins testés soient disponibles chez les cavistes et sur la table des restaurants.

”

DOSSIER

MÉTHODOLOGIE

Comme pour les vins rosés dans le numéro précédent, nous avons choisi de “noter” les vins qui ont été sélectionnés.

Premier point essentiel, tous les vins présentés auraient, à notre sens, mérité d’obtenir une médaille (or ou argent) lors d’un grand concours international du type Concours Mondial de Bruxelles, par exemple (notes au-dessus de 86) dans leur catégorie. Il y a sans doute des vins testés, mais non retenus, qui auraient aussi mérité d’être présentés dans ce dossier. Ce sera pour une fois prochaine.

Nous avons aussi choisi de limiter à trois vins maximum par producteur les vins sélectionnés.

Les vins blancs

Il nous est déjà arrivé de rencontrer des vigneron qui aimeraient que l’on synthétise nos choix à un “J’aime” ou “Je n’aime pas”. Pour le consommateur final, cette simplification extrême pourrait s’entendre et on imagine que c’est la notion de prix qui viendrait arbitrer l’achat final. Certains aussi goûtent peu à la (relative) abondance des informations techniques et il nous est même arrivé d’entendre que les notions... d’arômes étaient encore de trop !

40 VINS SÉLECTIONNÉS

Par-delà les choix binaires que chacun peut effectuer, nous avons estimé que les professionnels qui lisent cet

opus (cavistes, restaurateurs, sommeliers) ont le droit à quelques éclairages sur les bouteilles présentées. Evidemment, ce dossier sur les vins blancs secs est partiel (près de 80 échantillons dégustés au bureau mais à peu près autant lors des concours) et forcément partiel.

L’idée que le sous-tend est d’abord de mettre en lumière des vins que l’on pourra trouver sur les tables des restaurants et chez tous les cavistes de France à des prix “raisonnables”. Un balayage d’envergure nationale permet d’entrevoir de nombreuses variantes de terroirs et de cépages. Et oui, les vins blancs secs reviennent en force sur les tables des consommateurs. ■

Notre sélection de vins blancs secs
Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

moins de
8,50 euros
(prix public)

IGP CÔTES DE GASCOGNE



DOMAINE TARIQUET

Chenin-Chardonnay

- Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)
- Cépages : chenin 75% et chardonnay 25%

6,50



Par-delà les incontournables cuvées de la maison Tariquet (Classic en tête), cet assemblage mérite que l'on s'arrête sur son nez contrasté entre les fruits exotiques et les notes florales.

88 pts

En bouche, on a tout simplement le meilleur des deux grands cépages emblématiques. ■

IGP PAYS D'OC BLANC



CAVE ANNE DE JOYEUSE

Lorient blanc 2019

- Tél. 04 68 74 79 40 • Limoux (11)
- Cépages : sauvignon 60%, chardonnay 40%
- Vin issu de l'abriculture bio • Elevage de 4 mois sur lies fines

7,10



Par-delà toutes les vertus éco-responsables de la bouteille, la dégustation procure de suite de belles sensations olfactives autour des agrumes et des fleurs blanches. Frais et élégant ce vin se prolonge sur de belles notes de minéralité. ■

88 pts

AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS



LES VIGNERONS DU VENDÔMOIS

Les Coutis Chenin 2019

- Tél. 02 54 72 90 69 • Villiers-sur-Loir (41)
- Cépage : chenin 100%
- Sans sulfites ajoutés

8,20



Sur le terroir calcaire de la pente des Coutis, ce 100% chenin sans sulfites ajoutés se découvre avec un nez frais et complexe. Les arômes floraux et les fruits blancs dominent.

87 pts

En bouche, on croque encore plus des fruits et agrumes. Belle finale un peu épicée. ■

AOP BOURGOGNE



MOILLARD

Le Blanc - bourgogne aligoté 2020

- Tél. 03 80 21 70 44 • Nuits-Saint-Georges (21)
- Cépage : aligoté 100%
- Elevage sur lies totales en cuve pendant 6 mois

8,50



Très fraîche, la bouche se montre également bien gourmande. On retrouve les arômes d'agrumes (citron, zeste d'orange) perçus au nez. Cette agréable impression se poursuit jusqu'à la touche finale assez saline. ■

86 pts

AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS



DOMINIQUE NORGUET

Domaine du Four à Chaux 2020

- Tél. 02 54 77 12 52 • C
- Cépage : chenin 100%
- Sols d'argile et silex

5,95



Avec son nez complexe, ce 100% chenin nous emmène sur les territoires du lilas, de la pomme, de la poire et des épices douces. En bouche, pas de doute, les tuffeaux ne sont pas bien loin. Fraîche et fruitée, la finale s'étire vers des notes plus salines. ■

86 pts

AOP MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE



DOMAINE DE LA MOUTONNIÈRE

Blanc 2019

- Tél. 02 40 06 90 69 • Clisson (44)
- Cépage : melon de Bourgogne
- élevage en cuves inox et souterraines sur lies pendant 7 mois

6,20



On ne sait pas si les fans du Hellfest dégustent le muscadet mais voilà un vin élevé sur lies qui sait se montrer aérien comme un solo de James Hetfield. Le nez oscille entre les fleurs et les agrumes, la bouche est pleine de vitalité avec une finale bien saline. ■

86 pts



VINS BLANCS SECS DE MOINS DE **8,50 EUROS**

LE MOINS CHER

AOP GAILLAC

VINOVALIE

Far from the eye

- Tél. 05 63 57 18 10 • Saint-Sulpice (81)
- Cépages : Loin de l'œil
- Fermentation en cuves thermorégulées
- Elevage sur lies fines

Bien sûr, il faut comprendre la langue de Shakespeare pour comprendre le jeu de mot et se rappeler que le Loin de l'œil est un cépage rare et emblématique de Gaillac. Il offre une bouche bien ronde, gourmande et suave. Surtout, il permet de développer une palette aromatique incroyable autour des fruits exotiques mûrs et des agrumes. Dès le nez, on détecte aussi de belles senteurs florales. Ici, le choix a été fait de laisser libre cours à cette expression naturelle sur le fruit.



87 pts **5,50** €

COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DE GASCogne

DOMAINE CHIROUDET

Terres blanches 2020

- Tél. 05 62 28 02 31 • Larroque (32)
- Cépages : gros manseng 55%, sauvignon 35% et ugni-blanc 10%
- Terroir avec affleurements calcaires (rentzines)

Quelle belle adéquation entre ce terroir si particulier et ces cépages parfaits pour des profils aromatiques riches et complexes. Au nez, ce vin nous emmène sur les terres du gros manseng et ses notes exquises de fruits exotiques, mangue en tête. En bouche, on sent cette trame agréablement minérale qui nous conduit vers une finale plutôt saline et des notes de doux amers qui nous rappellent que les agrumes sont aussi présents dans ce vin.



89 pts **8,10** €

COUP DE CŒUR

AOP ENTRE-DEUX-MERS

CAVE DE RAUZAN

Comte de Rudel 2020

- Tél. 05 57 84 13 22 • Rauzan (33)
- Cépages : sauvignon 55%, sémillon 45%
- Sols argilo-calcaires
- Sélection parcellaire
- 60 hl/ha
- Macération pelliculaire en cuve inox

Assemblage idoine de l'Entre-deux-Mers, ce vin sent bon l'été et les huîtres en bord de mer. Si le nez se découvre plutôt avec une pointe végétale agréable et de belles senteurs plus complexes de fruits à chair blanche et d'agrumes, la bouche est marquée par une belle fraîcheur. Cette vivacité est la trame de toute la dégustation qui se finit par une jolie finale sur les agrumes, minérale pourrait-on écrire.



88 pts **5,35** €

COUP DE CŒUR

AOP BORDEAUX

BORDEAUX FAMILIES

Sauv'Terre 2019

- Tél. 05 56 71 10 04 • Sauveterre-de-G. (33)
- Cépage : sauvignon majoritaire et sémillon
- Vin issu de l'agriculture biologique

Bordeaux Families a réussi le pari de cette cuvée bio et identitaire, à l'image de cette belle étiquette qui puise ses racines dans le vignoble de Sauveterre-de-Guyenne. Au nez, ce vin très expressif révèle des parfums floraux et d'agrumes. Fin, frais et élégant, en bouche, il étend la panoplie aromatique vers les fruits exotiques et la pêche de vigne. La finale est longue et saline, laissant entrevoir une belle amertume qui rappelle les agrumes aperçus au nez.



88 pts **5,95** €

Notre sélection de vins blancs secs Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

de 8,50
à 11 €
(prix public)

AOP GAILLAC BLANC SEC



10,50

€

88

pts

Dans l'immense réservoir de cépages typiques du Gaillacois, le mauzac est un de ceux qui procurent le plus de sensations aromatiques. Cette cuvée finement travaillée en est la quintessence. Les notes florales le disputent à celles des fruits exotiques. Superbe !

VINOVALIE

Astrolabe - Gaillac Premières Côtes Mauzac 2015

• Tél. 05 63 57 18 10 • Saint-Sulpice (81)

• Cépage : mauzac

• coteaux argilo-calcaires • Elevage sur lies fines

AOP SAINT-CHINIAN BLANC



8,80

€

88

pts

Très élégant, le nez s'ouvre sur des notes d'abricot et de pêche. La bouche se montre pleine de souplesse. On retrouve les fruits à chair blanche mais aussi des pointes plus florales. La finale est longue avec un zeste d'agrumes, voire de notes acidulées.

VIGNERONS DE CESSENON

Domaine de L'âne blanc 2019

• Tél. 04 67 89 65 36 • Cessenon-sur-Orb (34)

• Cépages : grenache blanc 80% et roussanne 20%

• Terrasses argilo-calcaires • Elevage sur lies fines

IGP CÔTES DU LOT



9,80

€

88

pts

Attention, ce vin blanc est... orange. Travaillé comme un vin rouge, il n'en demeure pas moins un vin blanc et sec (contrairement à l'autre charmeuse de Gaudou). Le nez se révèle sur les fruits jaunes et la bouche est bien charnue. Finale légèrement épicée.

CHÂTEAU DE GAUDOU

La Charmeuse 2020

• Tél. 05 65 36 52 93 • Vire-sur-Lot (46)

• Cépages : sémillon 70% et sauvignon 30%

• Fermentation avec la peau des raisins • Très vieilles vignes

AOP BORDEAUX



9,-

€

87

pts

Un bel assemblage qui se révèle avec des notes florales comme le jasmin et de belles touches d'agrumes. La bouche offre tout à la fois rondeur et tension et souligne plus encore les arômes de fruits blancs et d'agrumes. Finale saline.

CHÂTEAU DE PARENCHÈRE

Rosé

• Tél. 05 57 46 04 17 • Ligeux (33)

• Cépages : sauvignon 70%, sémillon 20% et muscadelle 10%

• Assemblage après élevage de 3 mois sur lies fines

AOP BEAUJOLAIS BLANC



10,-

€

87

pts

Au sud de la Bourgogne, le chardonnay révèle d'autres atours (plus floral au nez et plus fruité en bouche). Le travail de Dominique Piron profite aussi des sols calcaires du Clos du Vieux Bourg pour donner une belle finale tout en minéralité.

DOMINIQUE PIRON

Blanc 2019

• Tél. 04 74 69 10 20 • Villié-Morgon (69)

• Cépage : chardonnay 100%

• Fermentation en cuves inox et léger élevage en fûts

AOP SAVOIE



10,30

€

87

pts

Parmi les cépages étonnants de Savoie, la jacquère peut provoquer de belles émotions autour d'une palette aromatique très riche. On va des notes les plus fleuries (acacia) jusqu'aux accents beurrés en passant par du fruit bien mûr, voire compoté !

DOMAINE PHILIPPE ET SYLVAIN RAVIER

L'Abymes Naturel 2019

• Tél. 04 79 28 17 75 • Myans (73)

• Cépage : jacquère

• Vin sans sulfites ajoutés



COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DE GASCogne

DOMAINE TARIQUET

Amplitude

- Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)
- Cépage : gros manseng 100%

Trop longtemps peut-être, le gros manseng a été vinifié en doux. Mais cette cuvée vient nous rappeler tout l'intérêt de ce cépage endémique du Sud-Ouest et du piémont pyrénéen. Au nez, ce vin explose littéralement de fragrances étonnantes où la mangue domine bien sûr mais on y trouve aussi des notes plus subtiles, qu'elles soient florales ou rappelant des agrumes. Avec sa belle tension et sa grande fraîcheur, ce vin respire l'été et les plats à base de poisson crus ou les crustacés. On adore !



90 pts **8,90** €

COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DU LOT

VINOVALIE

La Cigaralle 2017

- Tél. 05 63 57 18 10 • Saint-Sulpice (81)
- Cépage : chardonnay 100%
- Fermentation en cuve inox.
- Elevage sur lies fines pour moitié et en fûts neufs pendant 10 mois pour l'autre moitié

Nous voici sur les terres chères au regretté Prince du Danemark. Le chardonnay enserme littéralement le château sur ce terroir de terrasses calcaires. Avec un nez porté sur les fruits exotiques, la suite se développe sur une palette beaucoup plus large (fruits à chair blanche). Ronde, presque crémeuse et onctueuse, la bouche offre des notes légèrement beurrées avec une jolie pointe de noisette à la fin. Une très belle expression du chardonnay.



89 pts **10,-** €

COUP DE CŒUR

AOP LIMOUX

CHÂTEAU DE GAURE

Campagne 2019

- Tél. 06 43 47 36 85 • Rouffiac d'Aude (11)
- Cépages : chardonnay 100%
- Terroir argilo-calcaire
- Vignes plantées entre 100 et 200 m d'altitude, influence méditerranéenne
- Fermentation en barrique de 400 l. Levures indigènes. Fermentation malolactique partielle.

On connaissait déjà le remarquable assemblage chenin, mauzac et chardonnay. Avec cette cuvée, le cépage bourguignon est mis à l'honneur. Si le nez est très expressif (arômes marqués d'agrumes) et la bouche riche, l'ensemble reste tendu et frais. En bouche, se révèlent aussi des notes de fruits mûrs et même des pointes de fleurs blanches qui soulignent la délicatesse du vin.



89 pts **10,-** €

COUP DE CŒUR

AOP MÂCON-LUGNY

Cave de LUGNY - Clément JOUSSEAU

Les Engrenages 2018

- Tél. 03 85 33 22 85 • Lugny (71)
- Cépage : chardonnay 100%
- Vinification en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique
- Elevage en fûts de chêne 100% neufs pendant 8 mois, avec bâtonnage deux fois par mois. Assemblage en décembre (75% fûts - 25% cuves)

La coopération ouvre de nouvelles voies et le talentueux Clément Jousseau a pu bénéficier d'un bel outil pour écrire son vin. Ample et élégant, il est marqué par de superbes notes empyreumatiques dès le premier nez (vanille, grillé). En bouche, il offre même de jolies arômes de fruits mûrs avant que le bois n'offre une superbe interprétation de la vanille !



89 pts **11,-** €

Notre sélection de vins blancs secs
Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

de 11
à 15 €
(prix public)

IGP CÔTES DE GASCOGNE



DOMAINE CHIROULET

- La Côte d'Heux
• Tél. 05 62 28 02 31 • Larroque (32)
• Cépage : gros manseng
• Terroir d'argile fine sur socle calcaire

11,10 €

Harmonieux, complexe et subtil, ce vin magnifie lui aussi le gros manseng, ce cépage qui produit de superbes profils aromatiques autour de l'ananas ou de l'écorce d'orange amère. Très bien structuré, il offre une superbe finale avec des notes d'agrumes. ■

89 pts

IGP PAYS D'OC BLANC



VIGNERONS DE CESSENON

- Libellules - Vermentino
• Tél. 04 67 89 65 36 • Cessenon-sur-Orb (34)
• Cépage : vermentino 100%
• Terrasses caillouteuses et calcaires • Élevage sur lies fines

12,- €

Avec un nez d'amande fraîche typique, le vermentino éclate dans ce vin qui nous accueille aussi par de délicates notes d'agrumes. La bouche se révèle souple et marquée par le fruité exotique. La belle finale évoque les beaux amers du pamplemousse. ■

88 pts

AOP TOURAINE



ALLIANCE LOIRE

- La Dilecta 2018
• Tél. 02 41 53 74 44 • Bellevigne-les-Châteaux (49)
• Cépages : sauvignon 100%
• Sélection parcelleuse, 2 vignes coteaux du Cher, terroir argilo-calcaire

12,- €

La Touraine ne cesse de surprendre avec ses beaux sauvignons ciselés. Cette cuvée est une sorte d'hommage tant on y retrouve en bouche le goût du terroir et de beaux arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Belle touche de pain grillé en finale. ■

88 pts

AOP CÔTES DU ROUSSILLON



MAS CRISTINE

- Blanc 2019
• Tél. 04 68 54 27 60 • Argelès-sur-Mer (66)
• Cépages : grenache gris 25%, grenache blanc 20%, macabeu 27%, roussanne 18%, vermentino 5%, carignan gris 5%

12,50 €

Avec un élevage pour moitié en barriques, des rendements très faibles et un encépagement qui ressemble à un musée ampélographique, cette cuvée très riche du point de vue aromatique ressemble beaucoup au Roussillon avec des notes de fruits blancs exquis. ■

88 pts

AOP BORDEAUX BLANC



CHÂTEAU CASTÉRA

- Anthoinette 2020
• Tél. 05 56 73 20 60 • Saint-Germain d'Esteuil (33)
• Cépage : sauvignon
• Fermentation et élevage en barriques

13,- €

Grâce à un très beau travail d'élevage sous bois, le sauvignon prend ici des formes plus amples, que ce soit en bouche avec une belle texture ou au nez avec des arômes d'amande fraîche et des notes florales. La finale, entre cédrat et notes acidulées est magnifique. ■

88 pts

AOP SAVOIE CHIGNIN-BERGERON



ANDRÉ & MICHEL QUENARD

- Les Terrasses
• Tél. 04 79 28 12 75 • Chignin (73)
• Cépage : roussanne 100%
• Fermentation alcoolique très longue (levures indigènes)

13,50 €

La roussanne de Savoie mérite souvent le détour. Celle-ci se dévoile avec un bouquet très intense sur les fruits comme la pêche ou l'abricot. En bouche, c'est un très bel équilibre entre le gras et la fraîcheur. La finale est longue avec une pointe sur les agrumes. ■

88 pts

COUP DE CŒUR

IGP CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE TARIQUET

Chardonnay - Tête de Cuvée 2018

- Tél. 05 62 09 87 82 • Eauze (32)
- Cépage : chardonnay 100%
- Vieilles vignes
- Elevage de 12 mois en fûts de chêne

Il n'y a pas de raison de boudier son plaisir quand le chardonnay est ainsi traité. Fruit de vieilles vignes et d'un élevage fort attentionné, cette tête de cuvée s'ouvre d'emblée sur des arômes vanillés intenses et de fruits bien mûrs. En bouche, on oscille entre le magnifique velouté et la grande fraîcheur de ce vin qui en surprendra plus d'un. Les douces notes apportées par le bois ne font pas oublier les délices exquises de ces notes de fruits exotiques. Superbe !



90 pts 11,50 €

COUP DE CŒUR

AOP BOURGOGNE

ALBERT BICHOT - DOMAINE ADELIE

Bourgogne aligoté - Champ Renard 2018

- Tél. 0 3 80 24 37 37 • Beaune (21)
- Cépage : aligoté 100%
- Parcelle de 0,84 ha
- Après fermentation alcoolique, première période d'élevage de 6 mois (70% en cuves inox et 30% en fûts de chêne) puis une seconde de 7 mois en cuves inox.

On aurait naturellement tendance à réduire les belles terres de Bourgogne au cépage roi. Mais l'aligoté peut aussi procurer d'immenses sensations comme ici avec ce nez superbe sur les fruits à chair blanche et un très beau côté floral. En bouche, le vin se révèle plein de caractère, presque vif, mais le fruité donne de l'ampleur à ce vin qui se termine par une belle finale plus minérale.



90 pts 16,- €

COUP DE CŒUR

IGP PAYS D'OC BLANC

VIGNERONS DE CESSENON

Libellules - Viognier

- Tél. 04 67 89 65 36
- Cessenon-sur-Orb (34)
- Cépage : viognier 100%
- Terrasses argilo-calcaires au-dessus de l'Orb
- Vinification à basse température et élevage sur lies fines

Dès le premier nez, on n'est pas déçu. Les notes de fruits secs signalent ce très beau viognier. En bouche, c'est encore plus remarquable. Pleine et onctueuse, elle révèle de nombreuses notes pâtissières avec le fruit en toile de fond, comme une belle frangipane. Bien équilibrée et persistante cette cuvée des Libellules est une très belle interprétation du cépage rhodanien en terres du Pays d'Oc.



89 pts 12,- €

COUP DE CŒUR

AOP ANJOU

CHÂTEAU DE PLAISANCE

L'Anjou Blanc 2019

- Tél. 02 41 78 33 01 • Rochefort-s./Loire (49)
- Cépage : chenin 100%
- Terroir de schiste et schiste gréseux, sur la butte de chaume, exposée plein sud
- Jeunes vignes du domaine
- Agriculture bio depuis 1995 et biodynamique depuis 2008.
- Pressurage lent à froid. Levures indigènes
- Fermentation malolactique partielle
- Elevage de 11 mois en cuve inox

Sur ses terres d'origine, le chenin est ici sublimé. Même s'il y a un poil de sucre résiduel, l'impression d'ensemble est dominée par de subtiles notes de fruits à chair blanche (pomme, poire) et de fruits exotiques comme la mangue. La douceur de ce vin complexe est également révélée par une finale légèrement miellée.



89 pts 14,90 €

Notre sélection de vins blancs secs Pour les CAVISTES & la RESTAURATION

plus de
15 euros
(prix public)

AOP BELLET



DOMAINE DE TOASC

La Tramontane - blanc 2019

- Tél. 06 50 59 04 19 • Nice (06)
- Cépages : rolle 80%, chardonnay 20%
- Vinification en cuve inox puis élevage en 1/2 muid, 5 passages

20,-



Après avoir humé les notes de fleurs blanches et les touches de vanille et de pain beurré, la bouche se révèle tout à la fois gourmande et pleine de finesse. Les arômes empyreumatiques accompagnent la dégustation qui s'étire en longueur.

90 pts

AOP BOURGOGNE



ROUX PÈRE & FILS

Les Murelles 2019

- Tél. 03 80 21 32 92 • Saint-Aubin (21)
- Cépage : chardonnay 100%
- Fermentation sur lies en cuves inox et élevage en fûts pendant 6 mois

17,70



A prix modéré, voilà une belle expression du terroir bourguignon et de son cépage phare. Le beurre, la noisette et les épices douces peuplent l'univers olfactif alors qu'en bouche, le gras apporte cette mâche si particulière. La finale est légèrement miellée.

89 pts

AOP BELLET



CHÂTEAU DE CREMAT

Blanc 2019

- Tél. 04 92 15 12 15 • Nice (06)
- Cépages : chardonnay 95%, rolle 5%
- Une partie vinifiée et élevée en barriques de chêne

23,-



Le premier nez est superbement complexe. Autour des agrumes se greffent de belles notes florales. Après aération, c'est encore plus expressif avec de belles notes vanillées. La bouche est ample, un poil beurrée mais toujours aussi fraîche. Magnifique.

89 pts

AOP CÔTES DE PROVENCE



CHÂTEAU MALHERBE

Pointe du Diable Blanc 2020

- Tél. 04 94 64 80 11 • Bormes-les-Mimosas (83)
- Cépages : (vieux) ugni-blanc (1972) 67% et sémillon 33%

24,-



Sans fermentation malolactique, ce vin tire la quintessence de cet assemblage original. La bouche est bien droite et on sent bien que cette belle acidité peut mener ce vin bien loin. Le bouquet est fort complexe, entre fleurs blanches, agrumes et un peu de miel.

89 pts

AOP CHABLIS



FRENCH BEACHES

Orgie silencieuse

- Tél. 01 84 25 05 53
- Cépage : chardonnay 100%
- Aucun intrant dans le processus de vinification

25,-



Pas de soufre ajouté, uniquement des levures indigènes, cette cuvée atypique à Chablis dénote dès le premier nez avec son parfum iodé et son citron mûr. La bouche se montre fraîche et longue, avec une myriade de fruits différents (citron, pêche, abricot...).

89 pts

AOP CÔTES DE PROVENCE



LA MADRAGUE

Charles 2018

- Tél. 04 94 49 04 54 • La Croix-Valmer (83)
- Cépage : rolle 100%

35,-



Bio depuis 2010, le domaine de la Madrague vient de produire une cuvée d'exception (seulement 1200 bouteilles !) à base de rolle. Soyeuse et ample, la bouche fait écho au nez floral et de fruits blancs. Jolie structure et très belle longueur.

89 pts



VINS BLANCS SECS DE PLUS DE 15 EUROS

LE PLUS CHER

AOP CONDRIEU

CHRISTOPHE PICHON

Roche Coulante 2019

- Tél. 04 74 87 06 78 • Chavannay (42)
- Cépage : viognier 100%
- Vinification en levures indigènes
- Fermentation en fûts • Elevage de 11 mois en fûts de 3 ans

Oui, c'est vrai, cette cuvée aurait pu faire partie d'une autre gamme de prix mais quel dommage de se priver d'un vin si fin et puissant à la fois. Le nez floral est tout simplement délicieux, rehaussé par de jolies touches de fruits à chair blanche et même de miel ! La bouche est ample, presque crémeuse tout en restant fraîche. On y retrouve des notes d'épices et cette belle longueur semble s'éterniser sur une salinité de bon aloi. Un très grand vin.



92 pts 39,- €

COUP DE CŒUR

AOP LIMOUX BLANC

CHÂTEAU DE BRASSE - ANNE DE JOYEUSE

Blanc 2019

- Tél. 04 68 74 79 40 • Limoux (11)
- Cépages : chardonnay 70%, chenin 30%
- Vinification en fûts de chêne avec bâtonnage régulier
- Elevage en barrique durant 9 mois

Installées sur les contreforts pyrénéens, au sud de Limoux, les parcelles du Château de Brasse offre un merveilleux terrain de jeu à ces deux grands cépages magnifiés par la fraîcheur. Le nez annonce la couleur avec les fleurs et les fruits à chair blanche. En bouche, l'équilibre entre gras et fraîcheur est surprenant et on peut parier sur un joli potentiel de vieillissement. Les arômes de pêche et la finale minérale sont superbes.



91 pts 17,- €

COUP DE CŒUR

AOP

ABBAYE DE FONTFROIDE

Deo Gratias - blanc 2019

- Tél. 04 68 41 06 92 • Narbonne (11)
- Cépages : roussanne 80%, marsanne 20%
- Elevage en fût de chêne français 300 l. pendant 8 mois

Le terroir frais de l'Abbaye de Fontfroide réserve de belles surprises, notamment cet assemblage à base de roussanne, réhaussé de marsanne. Le nez délivre des notes intenses de fruits à chair blanche avec quelques doux aspects empyreumatiques. La bouche se montre onctueuse tout en gardant sa belle fraîcheur. De cette équilibre, jaillissent des arômes nés de l'élevage sous bois, de belles notes délicatement grillées avec une trame briochée et une finale assez saline.



90 pts 17,20 €

COUP DE CŒUR

AOP CHABLIS PREMIER CRU

JEAN DURUP PÈRE & FILS

L'Églantière - Fourchaume

- Tél. 03 86 47 44 49 • Chablis (89)
- Cépages : chardonnay 100%
- Elevage en cuves

An nord de Chablis, Fourchaume recèle des parcelles de Premier Cru parmi les plus belles. Et cette cuvée de la famille Durup évoque bien son appellation dès qu'on porte le vin au nez. Les notes d'agrumes, de citron vert et de pomme annoncent une grande fraîcheur. On la retrouve effectivement en bouche mais la trame s'annonce également puissante, prête à durer dans le temps avec des notes plus minérales, une touche de miel et un zeste de notes fumées.



90 pts 17,- €



TOULOUSE (31)

BRASSERIE LA GARONNETTE

3 rue Henri Mayer
31100 TOULOUSE
Tél. 09 83 80 44 86

www.
lagaronnette.fr

TERRE DE PASTEL

629 rue Max Planck
31670 LABÈGE
Tél. 0800 940 167
(appel non surtaxé)

www.
terredepastel.com

“

Le goût de miel est là,
en trame de fond,
mais cette bière
blanche garde aussi
sa nature profonde
et désaltérante.

”

■ TERRE DE PASTEL ET LE BRASSEUR TOULOUSAIN LA GARONNETTE INVENTENT LA PREMIÈRE BIÈRE AU MIEL



Beaucoup l'ont oublié, mais avant d'être Ville Rose, Toulouse a été de bleu vêtue. Et capitale en plus ! Oui, du... Pays de Cocagne. C'est en effet ici que les “cocas” (le terme occitan pour désigner les boules de pastel) donnaient une teinture bleue recherchée dans toute l'Europe. Pour obtenir le meilleur bleu, le temps de macération était long. Plus c'était long, mieux c'était. Moins on travaillait et plus les propriétaires s'enrichissaient !

LA REVANCHE DU PASTEL

De cette vie apparemment facile sont nées toutes les expressions chères à ce pays de Cocagne mais surtout une architecture typique faite de grands hôtels particuliers... jusqu'à ce que les esquifs espagnols découvrent l'Amérique et sa teinture “bon marché”, l'indigo - la “mondialisation” n'avait donc pas attendu le XXI^e siècle pour métamorphoser les modèles économiques du Vieux Monde.

Ce fier passé, les Toulousains ont commencé à le retrouver depuis 2013 sous l'impulsion de Sandrine Banessy et Jean-Jacques Germain. De la culture du pastel sont nées des activités différentes (cosmétiques, spa, textile...) et du miel de pastel. Le groupe Terre de Pastel s'est donc rapproché d'un brasseur toulousain, La Garonnette, pour réaliser ensemble une création inédite : une bière au miel. Ainsi, 120 kilos de cette précieuse matière première ont été livrés à la brasserie, laquelle a mélangé le miel à 2000 litres de bière. Tranquillement, pendant plusieurs semaines, la bière a été brassée jusqu'à l'obtention d'un produit final baptisé “La bière du Pastelier”.

Bien sûr, le goût de miel est là, en trame de fond mais cette bière blanche garde aussi sa nature profonde et désaltérante tout en titrant à 5% d'alcool (vendue 5 euros).

Il paraît que l'accord mets et vins fonctionne parfaitement avec un fromage de chèvre. ■

■ VITE DIT, VITE LU

■ PARIS BEER FESTIVAL - La huitième édition revient du 1^{er} au 5 septembre 2021, dans les établissements partenaires durant les trois premiers jours et au Ground Control (81 rue du Charolais, dans le XII^e arrondissement) pour le week-end. ■ LIQUID PASSION - Comme en 2020, PLANETE BIÈRE revient accompagnée de PARIS COCKTAIL FESTIVAL, de FRANCE QUINTESSANCE et du RHUM FEST PARIS. Réunis sous le même toit de PARIS EVENT (20 avenue de la Porte de la Villette dans le XIX^e), ces salons accueilleront de nouveau le grand public en plus des professionnels, les 3 et 4 octobre 2021. ■ BIEROLOGIE - Le titre de Meilleur Talent Biérologie 2021 est revenu cette année à Pierre BREBION du Lycée des Métiers Hôtelières Condorcet-Arcachon (33). Il devance Maxence CALAND du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Chamalières (63) et Lorine DOYEN, du Lycée des Métiers de l'Hôtellerie de Bazailles (08). Il s'agissait de la seizième édition de ce concours initié par les Brasseurs de France. Guillaume GOMEZ était le parrain de cette édition.



EAUZE (32)

BUREAU NATIONAL
INTERPROFESSIONNEL
DE L'ARMAGNAC

11 place de la Liberté
32800 EAUZE
www.
armagnac.fr

■ ARMAGNAC EN MODE COCKTAILS

Il y a bien longtemps que les meilleurs barmen ont pris le parti de faire plaisir à leurs clients en utilisant toutes les variations possibles de l'armagnac comme ingrédient de base dans leurs cocktails. Et la tendance estivale est clairement à la relance pour cette eau-de-vie parmi les plus anciennes du monde (sans doute la plus ancienne).

Grâce en particulier à la blanche d'Armagnac (AOP obtenue en 2009), les créateurs s'en donnent à cœur joie pour des mélanges qui peuvent être très complexes mais également pour des réalisations parmi les plus simples à réaliser chez soi avec ses amis.

AR'MARGARITA

- 5 cl de blanche d'Armagnac
- 3 cl de triple-sec
- 2 cl de jus de citron

BLANCHE SUNRISE

- 4 cl de blanche d'Armagnac



- 15 cl de jus d'orange
- 1 "trait" de sirop de grenadine

BLANCHE MOJITO

- 6 cl de blanche d'Armagnac
- 1 demi-citron vert
- 7 feuilles de menthe
- de l'eau gazeuse ■

EN CHIFFRES

- fédération créée en 1996
- environ 250 entreprises
- environ 100000 emplois
- 44 catégories de spiritueux
- 51 indications géographiques
- 2 millions de visiteurs chaque année sur les sites de production

PARIS - XVI^eFÉDÉRATION FRANÇAISE
DES SPIRITUEUX

10 rue Pergolèse
75116 PARIS
Tél. 01 53 04 30 30
www.
spiritueux.fr

■ OPTIMISME ET PRUDENCE.
POUR LES PRODUCTEURS FRANÇAIS DE SPIRITUEUX

Les chiffres des ventes de l'ensemble de la filière des spiritueux français pour l'année 2020 viennent d'être publiés. Sans surprise, ils ne sont pas... bons. L'export a connu très naturellement un repli historique (-8,4% en volume, -19,4% en valeur), retrouvant les valeurs de 2009. Sur le marché national, la baisse des ventes dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration n'a pas été totalement compensée par les meilleurs scores observés dans les autres réseaux. Toutefois, par la voix du président de la Fédération Française des Spiritueux, l'optimisme reste encore de mise : "2020 aura été une année compliquée... Notre secteur a fait de nombreux efforts pour préserver ses marchés et ainsi su faire la démonstration de sa résilience. De cette période particulière, nous retenons aussi certains enseignements, en particulier pour répondre aux attentes des citoyens

en matière de développement durable et de promotion d'une consommation responsable." La fédération s'est en effet engagée fortement sur une approche de la consommation modérée et sur ses engagements en matière d'économie durable. Sur le premier point, la FFS s'est associée aux Brasseurs de France et à la Fédération Française des Vins d'Apéritif pour créer l'association "Prévention et Modération" qui vise à promouvoir les comportements responsables et à rappeler haut et fort que, pendant la grossesse, il ne faut pas consommer d'alcool. Pour la partie environnementale, la fédération affiche désormais un taux de recyclage de ses déchets tendres de 87% et frôle même les 100% pour la partie qui concerne le verre. L'éco-conception des emballages, la diminution de consommation d'eau et la gestion des énergies font partie de ces engagements majeurs. ■

AUDREY BAYLAC • WILLY KIEZER



- **FLÂNER DANS LES VIGNES**
 - 17x 26 cm
 - 244 pages
 - 21€
- Editions
PLUME DE CAROTTE

Même si l'auteur annonce bien rapidement que le vin est un produit de la nature - il ne peut en fait qu'être un produit... de l'Homme - on comprend parfaitement la motivation de cette jolie flânerie dans les vignes où les termes éco-responsabilité et bio-diversité sont au cœur de la visite. Des cartes, des adresses, une belle iconographie et quelques incursions dans les pays limitrophes, voici un très bon guide pour prendre le temps de découvrir les vignobles en mode "slow tourisme". Un bel ambassadeur de "l'é-notourisme" au naturel. ■

PHILIPPE PELAEZ • PORCEL



- **PINARD DE GUERRE**
 - grand format
 - 64 pages
 - 14,90€
- Edition
HACHETTE

A découvrir le synopsis et le prénom du "héros" principal (Ferdinand), on se croirait revenu dans les premières pages d'un "Voyage" qui débute effectivement par les perversités de la guerre. L'auteur a donc choisi le prisme du vin - frelaté qui plus est - pour aborder ces pages de l'Histoire sans doute trop réelles pour ne pas avoir existé. Bien sûr, ici le vin n'a pas forcément le meilleur des rôles mais la guerre des tranchées lui en aura fait jouer de bien mauvais. Le dessin est dans le style "Reality show"... ■

JULIEN GACON • AURÉLIE LABRUYÈRE



- **ESTHÉTIQUE DU VIN**
 - 14 x 22,5 cm
 - 216 pages
 - 19,95 €
- Editions
GLÉNAT

D'abord, juste un petit regret. La mise en forme aurait mérité meilleur sort. Car oui, dès que l'on se penche sur le fond, ce livre touffu regorge de bonnes phrases et de belles idées. Si les acteurs pourraient paraître un brin convenu, ils n'en délivrent pas moins des sentences utiles pour la bonne compréhension du vin. Et puis quel bonheur de pouvoir lire... Aristote ("Le goût est une sorte de toucher") qui viendrait rendre écho à notre dernier édito ! A lire sans modération et, dans le sens que vous souhaitez ! ■

LE NEZ DU VIN



- **ET LE TONNEAU FÛT...**
 - 16 x 23 cm
 - 12 arômes
 - 1 livret
 - 75 €
- Editions
JEAN LENOIR

On ne présente plus les coffrets du Nez du Vin. L'aventure dure depuis plus de 4 décennies et c'est en 2004 que la collection s'était enrichie d'un coffret de 12 arômes sur les notes du vin liées à l'élevage sous bois. Forts de nouvelles avancées significatives, Léa Desportes et Philippe Darriet, les deux contributeurs ont réécrit le livret sur la base des connaissances les plus optimales en la matière. Entre vénération et exécution, le rôle du fût n'est jamais aussi tranché et il est plus que nécessaire de se frotter à cette douzaine d'arômes nés grâce au savant contact avec le bois. ■



OSE

la Transquadra
avec Éric et Tangi
pour financer la
recherche sur les
neurofibromatoses !



Je suis
intéressé par
ce projet !



Je veux
vous aider !



combattre les tumeurs
de l'enfant et de l'adulte

sous l'égide de la
Fondation de France

LA TRANSQUADRA C'EST QUOI ?

La *Transquadra* est la **seule course transatlantique** réservée aux amateurs de plus de 40 ans en solitaire ou en double, sur des monocoques de 9 ou 12 mètres.

Elle est organisée en 2 étapes pour permettre aux coureurs amateurs de concilier vie professionnelle, familiale et transat.

NEUROFIBROMATOSes

Association Neurofibromatoses et Recklinghausen

www.anrfrance.fr - neurofibromatoses@orange.fr

06.88.94.23.02 • 53 rue Jules Verne • 59960 Neuville-en-Ferrain

www.transquadra.com (équipe page 239)

DOMAINE TARIQUET

impiévu

UN DEGRÉ DE 9,5%
OBTENU NATURELLEMENT



MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grasa
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT