

F

L'ART DE VIVRE
SELON
LE FIGARO

LE JOUR OÙ LE VIN ROSÉ EST DEVENU IRRÉSISTIBLE

Style / Qui sont ces investisseurs épicuriens de Provence ? *Innovation /* Les amphores du futur. *Succès /* La folle ascension de château Pavie. *Phénomène /* Les microbrasseries de Paris. *Entretien /* Maxence Dulou, le winemaker d'Ao Yun. *Reportage /* Au Mexique avec les producteurs de mezcal.

N°3

JUILLET 2018

CALON ♥ SÉGUR

SAINT-ESTÈPHE

Grand Cru Classé en 1855



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



BACCHUS À LA PLAGE

Ce troisième numéro de *F* est dédié à l'un des essentiels de notre art de vivre : le vin. Saisonnalité oblige, c'est la Provence qui nous aime avec ses domaines, qui, depuis Saint-Tropez ou Bandol, distillent une image si plaisante, enviable, de notre pays, un monde imaginaire où se mêlent Giono et Bardot. Le succès de ces cuvées, le rosé en tête, est la plus belle preuve du formidable dynamisme et de l'esprit d'innovation des vignerons de la côte. Il y a vingt ans, on parlait encore du « petit rosé », presque comme l'idiot de la famille. Ni rouge ni blanc, relégué au barbecue, sifflé sur la plage. Le « vin de tong » a fait de sa faiblesse un atout. Son côté dissipé, frivole, est devenu sa force. Tandis que, sous l'impulsion de quelques grandes maisons, comme Minuty, Ott, Esclans ou Miraval, les jus parfois imparfaits se transformaient au fil des millésimes en grands crus.

« Le monde du vin a un ennemi : l'esprit de sérieux. Celui des gens barbants, des prétentieux, des fâcheux. L'esprit de sérieux est assommant », nous disait Philippine de Rothschild il y a quelques années. L'engouement pour le rosé démontre la justesse de cette réflexion. Si le jargon abscons des autoproclamés experts du palais, la préciosité amphigourique de certains sommeliers ont fini par éloigner plus d'un curieux de cet univers de plaisir, le rosé attire, rassemble, sourit.

Épiphénomène? Non, une lame de fond. La France, les États-Unis, l'Afrique du Sud et d'autres pays sont sous le charme. Le rosé est à la plage, toujours, mais désormais il passe l'hiver dans les stations de ski et s'invite sur les tables des grands restaurants. Sans rien perdre de sa coolitude.

Ce numéro de *F* a aussi cherché à comprendre le mouvement « craft » – « artisanal », en bon français – qui fait fureur dans l'univers des spiritueux et de la bière. Notre reportage sur les microbrasseries de bière parisiennes et celui réalisé au Mexique, chez les producteurs de l'État de Oaxaca, illustrent cette tendance et la créativité de celles et ceux qui réinventent ces métiers traditionnels pour les magnifier.

STÉPHANE REYNAUD





Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



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



9
FLAIR
L'actualité du monde du vin et des spiritueux

22
FRANC-PARLER
L'art, le parfum et les nouvelles technologies

24
FIGURES
Ariane Khaida, Jean Guyon... Les grands acteurs du mondovino

26
enquête
LA FORCE D'ATTRACTION DU ROSÉ
Un goût de Provence qui a conquis le monde

34
innovation
LES AMPHORES DU FUTUR
Des techniques antiques adaptées aux crus de demain

38
style
DES BULLES TRÈS CHICS
Le champagne se décline toujours plus rose

44
guide
ESCALES EN PROVENCE
Notre sélection des plus beaux hôtels entre Aix-en-Provence et Saint-Tropez

52
succès
CHÂTEAU PAVIE, L'UNIVERS DES PERSE
L'histoire du domaine de Saint-Émilion revenu au premier plan

56
phénomène
LA FINE MOUSSE DE PARIS
Les microbrasseries investissent la capitale

62
futur
CHÂTEAU FIGEAC FAIT PEAU NEUVE
La vision d'avenir de la propriété bordelaise

66
entretien
UN « WINEMAKER » SUR LE TOIT DU MONDE
L'aventure de Maxence Dulou à Ao Yun, en Chine

73
reportage
VOYAGE AU PAYS DU MEZCAL
Immersion dans la culture de l'eau-de-vie artisanale mexicaine

79
FICHES
Les cuvées et les livres à déguster cet été



Flair
p. 9



Champagnes rosés
p. 38



Bière
p. 56



Château Figeac
p. 62

(En couverture)
Photo Philippe Lacombe.

UNE HISTOIRE, UNE OEUVRE

1^{er} Grand Cru Classé "A"

Château Pavie

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2016

C & G PERSE - VITICULTEURS

| Millésimes | 2015 | 2016 |
|-------------------------|--------|--------|
| Wine Advocate | 96-98 | 98-100 |
| James Suckling | 100 | 99-100 |
| Wine Spectator | 98 | 97-100 |
| Bettane & Desseauve | 98 | 97-98 |
| Yves Beck | 98-99 | 98-100 |
| The Wine Cellar Insider | 98-100 | 98-100 |
| Vinous | 98 | 97-100 |

VIGNOBLEPERSE.COM

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



PHILIPPE LACOMBE
Photographe

Spécialiste de la photo de natures mortes, ses clichés sont autant de petites installations, méticuleusement pensées et organisées. Pour ce numéro, avec la complicité de la styliste Aurélia Grandel de Keating-Hart, il met en scène les vins et champagnes rosés qui donnent le ton frais de l'été.



GUILLAUME JAN
Journaliste-écrivain-voyageur

Ce globe-trotteur a découvert les secrets de fabrication du mezcal lors d'un périple au Mexique digne de Malcolm Lowry. Écrivain fasciné par l'Afrique, il publie cette année *Samourais dans la brousse* (Éditions Paulsen), récit d'un long voyage en République démocratique du Congo sur les traces des derniers bonobos.



GABRIELLE VIZZAVONA
Dégustatrice et journaliste

Pour cette épicurienne, le vin est une vocation révélée très tôt, alors qu'elle rédige un dossier scolaire sur le thème, à l'âge de 8 ans. Depuis, elle a arpenté les terroirs de plus de 30 pays producteurs. Elle déguste des milliers de vins chaque année, anime des conférences sur le sujet et écrit pour *Le Figaro*.



PHILIPPE VIGUIÉ-DESPLACES
Journaliste

Grand reporter au *Figaro*, passionné de patrimoine et d'architecture, il parcourt depuis plus de 25 ans la France et l'Europe à la découverte de destinations touristiques et culturelles. Pour *F*, il a visité, d'Aix-en-Provence à Saint-Tropez, des lieux atypiques qui font perdurer la grande tradition de l'hôtellerie française.



FRÉDÉRIC DURAND-BAZIN
Journaliste dégustateur

Il partage son temps entre Paris et la Bourgogne, la rédaction en chef du *Particulier* et les séances de dégustation dont il tire notes et chroniques publiées à bon rythme dans *Le Figaro* et *Le Figaro Magazine*. Un expert discret, amoureux du terroir et des arts, aussi guitariste de rock de haut vol.



ISABELLE SPAAK,
Journaliste et écrivain

Auteur d'*Une allure folle* (prix Simone-Veil 2016 et prix Amic de l'Académie française, 2017). Avec Jean-François Chaigneau, elle a signé le hors-série *Le Figaro Vin* « 100 châteaux qu'il faut connaître à Bordeaux ».

Ainsi que :

Bruno Corty, Romy Ducoulombier, Valérie Duponchelle, Anne Fulda, Charles Jaigu, Sébastien Lapaque, Anne-Sophie de Mazonod, Étienne de Montety, Amélie Nothomb, Olivier Nuc, Sylvain Reisser, Catherine Saint-Jean, Didier Sanz, Jean-René Van der Plaetsen, Aurélia Grandel de Keating-Hart (STYLISME), Jean-Luc Bertini, André de Chastenet, Jean-Christophe Marmara, Laura Stevens (PHOTOS), Francesca Alongi (SERVICE PHOTO), Cyril Delabarre (DIRECTEUR ARTISTIQUE ADJOINT), Amira Sehic (MISE EN PAGE), Élisabeth Marais (ASSISTANTE), les réviseurs et le service imagerie.



L'ART DE VIVRE
SELON
LE FIGARO

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Marc Feuillée
DIRECTEUR DES RÉDACTIONS
Alexis Brézet
DIRECTRICE DE LA RÉDACTION
Anne-Sophie von Claer
DIRECTEUR ÉDITORIAL
Pierre Doncieux
RÉDACTEUR EN CHEF
Stéphane Reynaud
COORDINATRICE ÉDITORIALE
Catherine Deydier

DIRECTEUR ARTISTIQUE
Philippe Gruson
DIRECTRICE DE L'ÉDITION
Anne Huet-Wuillème
RÉDACTEUR EN CHEF PHOTO
Stéphane Correa
ÉDITEUR
Robert Mergui

MEDIA.figaro
PRÉSIDENTE
Aurore Domont
DIRECTRICE DÉLÉGUÉE
Chantal Follain-de Saint Salvy
RÉGIE VINS (01 56 52 20 41)
Daniel Benharros
www.lefigaro.fr/lifestyle
14, boulevard Haussmann 75438 Paris Cedex 09
Imprimé par Groupe Maury Imprimeur,
45 330 Malesherbes. CPPAP N° 0421 C 83022.
Dépôt légal à parution. ISSN 0812-5852
Origine du papier : Finlande. Taux de fibres recyclées :
0 %. Eutrophisation : Ptot 0,009 kg/tonne de papier.





la Verrerie
CHATEAU

Boutique en ligne chateau-la-verrierie.com

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

flair



9

LES AMBITIONS DE SASKIA DE ROTHSCHILD

Elle prend le relais de son père Éric de Rothschild et la direction des Domaines Barons de Rothschild Lafite, au moment où sort en primeurs le millésime 2017, tièdement accueilli : « *Le gel et la malédiction des Bordeaux en 7 lui ont fait prendre un faux départ dans les cœurs des dégustateurs, mais il se rattrape une fois dans un verre. L'assemblage 2017, à presque 100% cabernet sauvignon, révèle la pureté que peut avoir Lafite, qui semble facetté au couteau tant il est précis et acéré. Il a un grain fou, comme le tirage argentin d'une photographie avec des milliers de pigments couchés sur le papier que l'on ne découvre qu'en s'approchant.* » Saskia de Rothschild, 30 ans, une femme bien dans son époque, détendue avec retenue, apporte sa vision contemporaine au monde du vin. Née dans les vignes, formée à l'œnologie comme à la viticulture, elle met entre parenthèses une carrière de journaliste et d'écrivain pour se consacrer à l'héritage familial. « *Dans cent ans, Lafite sera encore là. La clé étant de constamment rebattre les cartes,*

avec le recul nécessaire pour savoir décider ce qui ne doit jamais changer et ce que l'on doit adapter pour être en accord avec l'époque. »

Les Domaines Barons de Rothschild comptent aujourd'hui plus de 1 200 hectares de vigne sur les meilleurs terroirs. Outre Lafite, le groupe est propriétaire du château Duhart-Milon, lui aussi à Pauillac, et du château Rieussec, en sauternes. Rive droite, c'est château L'Évangile, en appellation pomerol. Et puis, il y a le domaine d'Aussières dans les Corbières, soit 170 hectares d'un seul tenant. Enfin, ce sont les propriétés Los Vascos au Chili et Caro en Argentine, en partenariat avec la famille Catena, ainsi qu'un domaine chinois, dans la péninsule de Penglai. Ce qu'elle aimerait qu'on dise de son vin dans le futur ? « *Je n'ai pas connu l'analogue Émile Peynaud, mais j'ai beaucoup entendu parler de son influence par mon père et nos techniciens. Il affirmait que ce qui compte pour faire un grand cru est l'équilibre, beaucoup plus que la puissance. Je voudrais qu'on parle d'un vin d'équilibriste, donc.* »

Stéphane Reynaud



Élégance
par Anne Fulda

BOISSON TOTEM



Comment bien en parler ? Comment bien en parler sans avoir l'air pédant, précieux ; ou, au contraire, trop trivial ou simpliste. Comment bien en parler en évoquant tout à la fois ses vertus apaisantes et exaltantes, sa capacité à noyer la douleur comme à rassembler ? Comment bien en parler, enfin, après avoir goûté, sans diplômes ni médailles, des vins parfois simples et délicieux, parfois nobles et majestueux ? Des « petits vins » qui ne se poussent pas du col comme de grands crus profonds et envoûtants. Le cœur, le penchant naturel, mènerait à évoquer en tout premier lieu le Chasse-Spleen. Un vin au nom comme une évidence, qui lui octroie comme une aura magique, des pouvoirs occultes et puissants. Chasser le spleen, frôler l'ivresse, quelle promesse !

La légende hésite entre deux versions concernant l'origine de ce nom ô combien évocateur. Les uns attribuent sa paternité au peintre Odilon Redon, qui se serait écrié en goûtant ce nectar qu'il chassait le spleen. D'autres prétendent que c'est lord Byron qui déclara que ce vin n'avait pas son pareil pour chasser les idées noires. En tout cas, le nom est resté : preuve supplémentaire s'il en fallait que vin et lettres ont souvent partie liée. Mauriac et le saint-julien, Rabelais et le chinon, Colette et le jurançon ; Simenon et le pouilly-fumé, Julien Gracq et le muscadet. Sans oublier Proust et le Château d'Yquem, évoqué parmi d'autres doux breuvages dans la Recherche : « Tout en buvant des Yquem que recelaient les caves de Guermantes, je savourais des ortolans accommodés selon les différentes recettes que le duc élaborait et modifiait prudemment. »

D'autres plumes ont évoqué ce que Roland Barthes désignait comme une « boisson totem », une boisson mythique qui célèbre la terre et l'amour, le verbe et la musique. Baudelaire, notamment, avec ces mots : « N'est-il pas raisonnable de penser que les gens qui ne boivent jamais de vin sont des imbéciles ou des hypocrites. Des imbéciles, c'est-à-dire ne connaissant ni la nature, ni l'homme... Des hypocrites, c'est-à-dire des gourmands honteux des fanfarons de sobriété, buvant en cachette ou ayant quelque vin occulte... Un homme qui ne boit que de l'eau a un secret à cacher à ses semblables. » *Que dire de plus ?*



FOCUS

ANTOINE ARENA, PORTE-DRAPEAU DE L'APPELLATION CORSE PATRIMONIO

Antoine Arena est un vigneron dont on a envie de prendre les mains en photo. En elles, toute la poésie d'une vie de gestes patients et précis. Le domaine qui porte son nom est situé à Patrimonio, première AOC « cru » de Corse, reconnue en 1968. C'est ce monsieur charismatique qui l'a hissée en archétype du grand vin corse. Les rouges de garde confectionnés à partir du cépage niellucciu sont plus profonds que les abysses méditerranéens, les blancs faits de vermentinu et de bianco gentile, à la minéralité salivante, traversent le palais comme des flèches. Au milieu d'un paysage d'une beauté un peu sauvage, les vignes cultivées en agriculture biologique font ressortir l'essence des sols calcaires et argilo-calcaires. La combinaison venteuse de libecciu, maestrale, tramontane, sirocco et gregale permet des conditions sanitaires idéales. L'homme a ouvert la voie à l'excellence, fidèle à l'état d'esprit de la communauté de Patrimonio ; celui du respect du terroir et de la valorisation du patrimoine agricole et culturel corse. L'appellation se dirige d'ailleurs vers du 100% bio, une première dans le paysage viticole français.

Gabrielle Vizzavona



SPIRITUEUX

35 CL SINON RIEN

C'est le format des bouteilles de whisky haut de gamme que la société Juste un doigt envoie chaque mois en box à ses abonnés. Une contenance idéale pour une dégustation entre amis et la constitution d'une cave sympathique à partir d'une sélection de scotchs très pointus (Highland Park, 8 ans ; Glenfarclas, 12 ans) ou d'eaux-de-vie françaises (Whisky Vilanova de la distillerie Castan dans le Tarn, Elsass de chez Lehmann en Alsace). Coût de l'opération : moins de 40 € chaque mois.

S. R.

www.vousvoulezunwhisky.com

DEVENIR MEMBRE D'UN « WINE CLUB » LONDONIEN 67 PALL MALL

A Londres, la communauté française préfère, aux larges pintes glacées, quelques verres de crus de belle facture. Pall Mall Street, grand boulevard du centre, est aux clubs de gentlemen ce que la rue Saint-Honoré à Paris est aux boutiques de luxe : un vivier, qui compte un nouveau venu, au numéro 67. Sa spécificité : il est dédié au vin et se targue de proposer à ses membres plus de 530 vins au verre. Ces derniers sont facturés avec des marges minuscules, de 15 % au lieu des 70 % habituels. Terry Kandylys – qui cumule les titres de meilleur sommelier de Grèce et du Royaume-Uni – et son équipe expliquent et versent les jus avec brio et à la parfaite température : les installations sur mesure et ultramodernes assurent des conditions de dégustation optimales.

G. V.

Membership : 1 500 livres de frais d'entrée puis 500 livres par an.

L' ICÔNE.



L'ÉMOTION ABSOLUE

www.bernard-magrez.com

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

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

BEUCASTEL EN 5 MILLÉSIMES

1990: Nez de cerise, sous-bois et feuilles mortes. Soyeux au palais. Tous les excès – chaleur, puissance – ont été gommés. Reste une caresse. Longueur en bouche. Une cuvée sublime.

1995: Au nez, des pointes herbales. En bouche, de belles promesses mais aussi la preuve que châteauneuf-du-pape peut se montrer austère. Des tanins raides dans leurs bottes. Un millésime moins généreux.

2000: Retour au modernisme et à la fraîcheur. Du

fruit, de la bonne humeur et une tonalité joyeuse. Le parfait élève.

2005: Robe sombre et profonde, notes de réglisse et de chocolat. Fruits noirs et fraîcheur en bouche. Jeune et joliment équilibré.

2010: Des arômes de mûre simples et directs. Un vin comme une soirée torride en bord de mer. L'exubérance de la jeunesse. **S. R.**

<http://www.beucastel.com>

Les choses de la vie
par Jean-René
Van der Plaetsen

ROSÉ, ESPADRILLES, MÉHARI : LA TRILOGIE DU BONHEUR



C'est une idée fixe, qui fut longtemps réservée à quelques happy few, mais qui a fini par s'ancrer dans les esprits d'une grande partie de nos contemporains, au point d'appartenir aujourd'hui à la mémoire collective de notre temps. Elle peut se résumer en un triptyque qui décrit une certaine idée du bonheur et de la douceur des choses : rosé, espadrilles, Méhari. Autrement dit : un verre de rosé sur un fond de glace devant un coucher de soleil, une paire d'espadrilles pour avancer le pied léger et se dépouiller du superflu qui encombre nos existences, une vieille Méhari décapotée pour nous donner l'illusion d'une liberté sans limites. Ce n'est pas la parabole du bonheur, mais nous n'en sommes pas loin. Disons que cette trilogie de mots est une métaphore de la joie de vivre.

Et si elle possède une telle force d'évocation, cette trilogie, si elle nous semble aujourd'hui parée de tant de prestiges estivaux, d'aventures et d'insouciance, c'est sans doute parce qu'elle est, au fond, très française – et donc infiniment rassurante à l'heure de la mondialisation forcée. Rosé de Provence ou du Languedoc, espadrilles tressées au Pays basque, Citroën modèle Méhari, puissant symbole des Trente Glorieuses au même titre que la DS, la Caravelle ou le Club Med : ce type d'imaginaire, fondé sur la nostalgie d'un âge d'or et les particularités d'un artisanat local, se traduit mal en langues étrangères – mais il s'exporte sur tous les continents.

Pour Paul-Jean Toulet, ce poète basque qui a tant ravi Jean d'Ormesson et que Frédéric Beigbeder cite si souvent depuis qu'il s'est retiré à Guéthary, l'art de (bien) vivre tenait en une formule, sorte de trinité profane du plaisir : les femmes, l'alcool, les paysages. Il y ajoutait parfois les cigares. On mesure, par ce rappel historique en forme de raccourci poétique, combien les codes et les conceptions esthétiques de l'existence changent d'une époque à l'autre. Vous reprendrez bien un verre de rosé ?

12



EXPÉRIENCE

JARDIN D'IVRESSE

Le 18 septembre sera inauguré dans le parc du Château Larrivet Haut Brion le « Jardin d'ivresse » imaginé par la fille aînée des propriétaires Émilie Gervoson – ambassadrice de l'image – et la scénographe paysagiste Soline Portmann. Pour marquer les 30 ans du domaine, elles ont initié l'an dernier ce jardin unique, dans lequel chaque vin du domaine est mis en scène dans sa traduction végétale. 720 piquets d'acacia rouge vermillon, 8000 végétaux ont aujourd'hui poussé dans l'esprit d'une parcelle de vigne sur 4000 m². Une première verticale vin et jardin.

C. D.

www.larrivethautbrion.fr

LE COCKTAIL DE L'ÉTÉ

LE JIM BEAM HIGHBALL

Depuis 1795, Jim Beam donne le ton côté bourbon. Cet été, la marque familiale du Kentucky lance le Highball, un cocktail qui a déjà séduit le Japon. Dans un verre rempli de glaçons, verser : 4 cl de Jim Beam White, 1,5 cl de sirop de sucre de canne, 1,5 cl de citron jaune pressé, 10 cl d'eau gazeuse. Agrémenter d'une tranche de citron avant de déguster. Le mixologue Romain Chassaing préfère une chope à bière pour réaliser ce cocktail et conseille d'utiliser de gros glaçons. **C. D.**



La Légende



L'ART DE CULTIVER L'EXCELLENCE

Premières vendanges en 1409

www.bernard-magrez.com

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

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



Chemins de traverse
par Sylvain Reisser

PARIS - ÉPERNAY



Se rendre au royaume du vin effervescent peut prendre une tournure joyeuse et champêtre, pour peu que l'on échappe à la monotonie de l'autoroute. Nous préconisons de bifurquer d'une vie toute tracée à hauteur de Château-Thierry. Après le péage, au rond-point, vous emprunterez la première sortie en direction de Soissons (D1). Attention : 1,5 km après, l'itinéraire vous fera obliquer à droite sur la D4 en direction du village d'Épieds, que vous traverserez pour la D967 en direction de Beuvarde. À l'entrée de cette localité, prendre à droite la D85 en direction du circuit des Écuyers. Le paysage devient enthousiasmant lorsque l'on rejoint la Marne à Mont-Saint-Père. La D3, qui suit le tracé du fleuve, vous tend les bras. Sur les deux rives, les vignes s'étalent à perte de vue. On a à peine le temps de sortir d'un bourg qu'un autre se présente : Janglonne, Barzy-sur-Marne, Marcilly, Passy-sur-Marne. Une succession de maisons en meulière accompagne les traversées d'agglomérations. À la sortie de Tréou-sur-Marne, vous avez le choix entre suivre la route de Dormans et enjamber la Marne ou rester sur la rive droite. Nous préconisons la seconde option. Vous continuerez sur la D1 par Vincelles, Verneuil, Vandières et Châtillon-sur-Marne. Autrefois un village fortifié, ce fief historique de la maison de Châtillon offre un magnifique panorama sur le terroir de pinot-meunier depuis la statue du pape Urbain II visible de très loin. La route de la vallée de Marne file au pied de Châtillon. Toujours par la D1. Le tracé devient chantant. Il est vallonné et dessine des arabesques au milieu des vignes. Reuil, Venteuil, Damery et Cumières se succèdent. Les façades de maison de Champagne également. À la sortie de Cumières, il faut s'engager sur la route qui grimpe à gauche, direction Hautvilliers. Le pays de Dom Pérignon. Situé sur le côté sud de la montagne de Reims, ce village surplombe les lacets de la Marne et offre une vue imprenable sur Épernay. Un arrêt à l'abbaye est indispensable, et, si la météo est clémente, vous pourrez prendre une pause sur la terrasse du café d'Hautvilliers, sur la place de la mairie. Pour rejoindre Épernay, il faudra rebrousser chemin et dévaler la côte qui mène à la Marne, en passant par Cumières ou par Dizy. Il ne vous restera plus qu'à suivre les indications « centre-ville » pour gagner l'avenue de Champagne.



ESCALE DANS LE LUBERON LES TRÉSORS DE LA VERRERIE

Situé à Puget sur Durance, à quelques kilomètres de Lourmarin, dans le Luberon, le château La Verrerie ouvre cet été ses portes et ses chais. Une boutique flambant neuve et un espace de dégustation viennent d'être inaugurés sur le domaine. La décoration joue comme il se doit

les tonalités provençales et outre les très recommandables vins du domaine, dont le voluptueux Grand Deffand rouge, une large sélection de produits régionaux est présentée ainsi qu'une collection de verrerie ancienne. Halte indispensable. **C. D.**
Tél. : 04 90 08 97 97. chateau-la-verrierie.com

LE VIN LICORNE SYRAH LÉONE DE PEYRE ROSE

Tout, dans le domaine Peyre Rose, est improbable, à commencer par la couleur des étiquettes : un rose poudré, orné de fleurs de ciste. On y pressent la patte atypique de la propriétaire, Marlène Soria, qui défriche ce paysage de cailloux et de garrigue à partir des années 1970, alors que la viticulture lui est complètement inconnue. À la fin de ses premières vendanges, l'été indien nimbe le paysage de rose. « J'avais la nécessité de faire ressortir la féminité et j'ai toujours pensé que si je faisais quelque chose il y aurait du rose dedans. C'est aussi le prénom de ma mère. Cela me reconforte », explique-t-elle. « Peyre » fait quant à lui référence au mas de Peyre. Le nom de l'une de ses cuvées « Syrah Léone » pourrait induire une référence à l'Afrique, elle clarifie : « Ce n'est même pas un jeu de mots, la syrah est mon cépage de base, et Leone le nom de la personne qui m'a vendu la parcelle. » Un hasard qui sonne bien. Le vin est d'une subtilité absolue, sa personnalité complexe, d'abord séductrice, délicatement velouté, puis profondément suave. Il s'ouvre avec opulence et retenue à la fois. Un très grand vin, dont le seul défaut est d'être trop rare. **G. V.**
65 euros.



LE GEEK DE VIVINO HEINI ZACHARIASSEN

Trente millions de personnes ont déjà téléchargé son appli bachique Vivino, un condensé de Shazam, Amazon et Facebook qui permet de scanner les étiquettes des flacons pour obtenir informations et notes sur 9,2 millions de vins et d'acheter en fonction de ses goûts. Plus de 20 000 cuvées sont aujourd'hui en vente sur l'appli. La société créée en 2010 ne connaît pas la concurrence. En France, le deuxième acteur dispose de moins de 1 % de son trafic. Heini Zachariassen est-il un fin palais ? Quand a-t-il bu son premier verre de vin ? « À vrai dire, je ne m'en souviens pas, mais il ne devait pas être fameux. Là où j'ai grandi, nous buvions uniquement de la bière et de l'aquavit », raconte-t-il. Le gaillard vient des îles Féroé, un bout de territoire danois perdu en plein Atlantique Nord. Après avoir emmené sa création au firmament et installé le siège en Californie, le CEO et fondateur prend du recul, remplacé par Chris Tsakalakis. Zachariassen devient chef évangéliste technologique de la maison, tout en restant membre du conseil d'administration, désormais présidé par Christophe Navarre (dirigeant du fonds d'investissement Neptune International et président de Vinexpo). Vivino est plus que jamais une valeur montante sur un marché mondial du vin qui pèse plus de 300 milliards de dollars. **S. R.**

CHATEAUPRIMEUR



La caisse DUCLOT Bordeaux Collection 2017 une Exclusivité DUCLOT - CHATEAUPRIMEUR



La composition exacte et le prix de la caisse DUCLOT Bordeaux Collection 2017 seront communiqués lors de la mise en vente fin juin 2018.

Proposé exclusivement par **DUCLOT - CHATEAUPRIMEUR** et édité chaque année en nombre limité, ce coffret contient 9 flacons d'exception en provenance directe des propriétés. Ce qui en fait un produit de collection recherché pour sa rareté.

Pour être tenu informé de la mise en vente, contactez-nous au 05 56 43 96 63 ou

CaisseDuclot@chateauprimeur.com

Incontournable dans le négoce de grands vins depuis sa création à Bordeaux en 1886, DUCLOT, la maison-mère de CHATEAUPRIMEUR, possède un stock de plusieurs millions de bouteilles dans ses chais de 20 000 m².

VOS ACHATS BORDEAUX PRIMEURS 2017 EN TOUTE SÉCURITÉ

WWW.CHATEAUPRIMEUR.COM



BAR À VIN ROULANT LE CAMION DE LÉON

Ludovic et Guillaume incarnent la huitième génération de la famille Hauller, vigneron depuis le XVIII^e siècle. Les deux frères présentent le Camion de Léon, le premier bar à vin itinérant d'Alsace. Cet authentique modèle Goélette de Renault des années 1950 a été entièrement restauré afin d'y intégrer un réfrigérateur, une machine à glace et un bar. Gadget vintage, le Camion de Léon est un clin d'œil à l'histoire familiale et à Léon Hauller, maître tonnelier qui livrait ses barriques avec ce type de véhicule. On le retrouve sur les événements privés ou locaux, comme la Foire de Colmar. Pour les deux frères, il était primordial d'associer leur ancêtre au projet. « *L'idée nous est venue lors d'un séjour en Californie. Le concept existait là-bas. Ici, avec des consommateurs de plus en plus nomades, c'est un bon moyen de répondre à la demande, tout en perpétuant le souvenir de Léon* », résume Ludovic Hauller.

Anne-Sophie de Mazonod



LE HASHTAG DU MOIS

#Cristal2008

#

Le nez de la cuvée Cristal 2008 Louis Roederer est d'un raffinement extrême. Aux effluves d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques se mêle une note pâtissière. Sa complexité tient à son aspect gourmand et austère. 190 €. G. V.

LA CUVÉE D'UN CHEF

RHUM AOC SUR MESURE

Mise en place progressivement dans les établissements appartenant au talentueux chef, la Cuvée Ducasse a été mise au point avec les propriétaires des Rhums HSE AOC Martinique, Florette et José Hayot. Avant de décider de faire revivre l'Habitation et les Rhums Saint-Étienne en 1994, ces derniers évoluent dans le monde de l'art en métropole jusqu'à ce que l'atavisme les ramène sur les bords de la rivière la Lézarde. Aujourd'hui, la distillerie a retrouvé sa superbe et HSE maîtrise la chaîne complète de fabrication jusqu'à la société de distribution intégrée au Havre et vient de lancer en avril sa Cuvée Parcelaire.

C. D.



L'art de lire
de Bruno Corty

UNE LITTÉRATURE DU CRU



Baudelaire, qui a commis quelques pages sublimes sur le vin, n'aurait jamais dû écrire : « *Il faut être toujours ivre, tout est là ; c'est l'unique question.* » Bon nombre d'écrivains américains ont suivi à la lettre son commandement. Qui a pu oublier la prestation pathétique de Charles Bukowski sur le plateau d'« *Apostrophes* » en septembre 1978 ? Qui n'a pas revu avec un certain malaise les images d'un Jack Kerouac ivre mort, éructant contre les hippies ? L'alcool ingurgité en continu, façon radicale de se détruire, est une spécialité d'outre-Atlantique. Francis Scott Fitzgerald, William Faulkner, Tennessee Williams, Truman Capote, John Fante et d'autres nous le rappellent. Et puis vint Jim Harrison. Alors qu'il était bien parti pour suivre le triste exemple de ses prédécesseurs à cause d'une sévère addiction au bourbon, l'homme des grands espaces a décidé de se reprendre. Il est donc passé au vin et son existence en fut bouleversée. Dans *Aventures d'un gourmand vagabond (Bourgeois)*, il raconte avec verve la place capitale de cette boisson dans sa vie et apporte noir sur blanc la preuve que le vin apaise la douleur, calme l'angoisse et la peur. Une méchante tempête souffle sur le lac Supérieur et abat un grand chêne blanc derrière son chalet ? Il débouche une bouteille de lirac. Un vol Minneapolis-Montana tourne au cauchemar à cause d'un violent orage ? Pour se remettre de ses émotions, il débouche deux bouteilles, « un migoua et un bandol Tourtine du Domaine Tempier de Lulu Peyraud ». Son chien se coince un bâton dans la gorge et doit être opéré ? Il liquide sa « meilleure bouteille de margaux ». Son éditeur parisien lui concocte une journée chargée d'interviews ? Il écume mais se console bien vite au Select devant une bouteille de brouilly en contemplant les jambes d'une jolie femme. « *Désormais, chaque fois que je boirai du brouilly, je penserai aux cuisses féminines.* » Du Harrison pur jus ! Un bon vivant, un jouisseur qui savait faire passer ses goûts jusque dans ses livres. Depuis le 26 mars 2016, la littérature américaine n'a plus tout à fait la même saveur.



Domaine Clarence Dillon

CHATEAU HAUT-BRION - CHATEAU QUINTUS - CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION
RESTAURANT LE CLARENCE - CLARENDELLE - LA CAVE DU CHATEAU

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



RENDEZ-VOUS

LES DOMAINES CONNAISSENT LA MUSIQUE

Saint-Émilion Jazz Festival

C'est le 7^e millésime de ce festival qui se déroule du 20 au 22 juillet sur trois lieux dans le village de Saint-Émilion. Le pianiste Éric Legnini, la chanteuse Cécile McLorin Salvant, le guitariste Sylvain Luc, le trompettiste Stéphane Belmondo, Vargas Blues Band et le saxophoniste Maceo Parker se succéderont pendant trois jours sur la grande scène des douves du palais Cardinal, tandis que le parc Guadet, à l'entrée du village, accueillera une dizaine de concerts gratuits ainsi qu'un bar à vins éphémère dédié aux crus de saint-émilion. Enfin, Sylvain Luc animera au château Soutard une dégustation musicale inédite. *Billet 1 jour (38€/45€), dégustation musicale : 75 €. saint-emilion-jazz-festival.com*

Festival Jazz à L'Hospitalet (Narbonne)

Depuis 2004, Gérard Bertrand organise un festival de musique au château L'Hospitalet, avec une programmation éclectique et de haut vol. Cette année, vous pourrez voir Asaf Avidan le 25 juillet, Gregory Porter le 26, Texas le 27 (concert déjà complet), Seal le 28 et Francis Cabrel le 29. Chaque soirée débute par un apéritif et un dîner buffet dans le parc du château, orchestré par le chef du domaine en accord avec les vins de Gérard Bertrand. *225 €. chateau-hospitalet.com, rubrique événements.*

Festival Musique & Vin au Clos Vougeot

Créé par deux figures incontournables de la Bourgogne (Aubert de Villaine, du domaine de la Romanée-Conti, et Bernard Huet, domaine Bouchard, puis domaine Faiveley), le festival Musique & Vin vit cette année sa 11^e édition, jusqu'au 1^{er} juillet. Itinérant, il se déroule dans les hauts lieux viticoles de la Côte-d'Or (Grande Halle de Beaune, château



du Clos-Vougeot, Bastion des Hospices, château de Meursault...). Le tout en dégustant des grands crus bourguignons. Certains concerts ne sont que sur invitation. *30€ les 24, 26 et 29 juin (60 € avec dégustation), 50 € le 1^{er} juillet. musiqueetvin-closvougeot.com*

Jazz en vignes au domaine de l'Olivette (Bandol)

Le domaine de l'Olivette, situé à Bandol, accueille la 9^e édition de son festival de jazz. Lluis Coloma trio et Jean-Paul Amouroux s'y produiront le 18 juillet, tandis que la tromboniste Gunhild Carling occupera la scène les 8 et 9 août. Les concerts sont précédés d'apéritif dégustation des vins du domaine avec

tapenades, anchoïades et pizzas.

36 €. vinsdebandololivette.com, rubrique événements.

Voix en Vigne au château Roubine (Lorgues)

Pour son 10^e anniversaire, Voix en Vigne réunit le samedi 7 juillet un superbe plateau composé du pianiste François Chaplin, des mezzos Karine Deshayes et Delphine Haidan ainsi que du clarinetiste Pierre Génisson, sans oublier Ève Ruggieri, qui viendra animer cette balade musicale entre terre et mer.

F. D. -B.

35 € avec une collation provençale,

95 € avec le dîner de gala.

communication@chateauroubine.com

EAU-DE-VIE AFFÛTÉE GUILLOTINE OSE LA VODKA AU CAVIAR



Paul Berkmann œuvrait à la direction des acquisitions sport de Canal+. Il n'en n'avait pas moins la passion des spiritueux au point d'aller se former au Centre de Segonzac. La rencontre avec Jean-Luc Braud, alors maître de chai de Remy Martin, sera déterminante. En 2017, changement de vie, les deux hommes s'associent pour lancer Guillotine Vodka et mettre sur le marché deux eaux-de-vie ultrapremium, élaborées à base de raisins issus de vignobles champenois. 100 % françaises jusqu'à la bouteille, garanties sans adjuvant, sans colorant. Originale est traditionnellement blanche, Héritage un peu ambrée, vieillie en fût de chêne. Très vite, le Shangri-là, La Tour d'argent dans la capitale ou le Byblos à Saint-Tropez les retiennent à leur carte, et Petrossian les propose – une première – dans ses boutiques et son restaurant. Depuis, Paul Berkmann et Mikael Petrossian ont imaginé la Vodka au caviar Petrossian by Guillotine. Le challenge était de mettre au point une excellente vodka en recourant aux meilleurs œufs d'esturgeons qui soient, sans les dénaturer. Deux ans de recherches ont été nécessaires pour finaliser cette vodka présentée en mai dernier lors du festival Taste of Paris et qui joue la double sensation sur fond de minéralité champenoise. **C. D.**

COGNAC

LE LUCIOLE BAR

Le 23 juin, Guillaume le Dorner et son complice le barman Tony Conigliaro fêtent leur première année consacrée au cognac. En ouvrant le Luciole dans la ville charentaise, leur objectif était de valoriser cet héritage, mais aussi de parier sur l'innovation et la création autour de ce nectar qu'ils abordent sous tous les accords. Ils accueilleront le 4 juillet des concerts du festival Blues Passion sur leur terrasse. Pour cet été, ils parient sur une carte fraîcheur, et particulièrement le cocktail Poire Fizz (mélanger dans un verre high-ball rempli de glaçons 40 ml de cognac VSOP, 35 ml de sirop de poire caramélisée maison, 80 ml de soda maison à la cardamome).

C. D.

*14, place du Solencon,
16100 Cognac.*





BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731



*L'inspiration du terroir,
l'œuvre du temps.*

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



Philo de poche
par Charles Jaigu

LE GOÛT DU VIN



Le vin est un stupéfiant charmant. Pourtant il n'est pas moins suspect que les autres ! Il libère l'imagination, relâche les humeurs, déboussole le sentiment intérieur, délie dangereusement les langues. Avec lui la raison se fait toute petite. Il est fait pour les poètes, les musiciens, les mystagogues, les gnostiques, et la foule des baratineurs, de salons ou de bistrot, de mariages ou de cocktails. Les philosophes ne s'y trompent pas et trouvent dans l'alcool de la vie une ivresse suffisante. Ils sont amis de la sobriété, et leur sagesse, dès l'Antiquité, réprovoque le vin qu'ils associent à la mélancolie, notamment quand la première ivresse flatteuse a laissé place au mépris de soi, aux maux de tête et aux vomissements. Épicure en est le principal critique, contrairement à l'emploi dévoyé du nom d'épicurisme qui s'inspire faussement de sa doctrine.

Le vin est donc l'élixir du beau parleur. Le premier d'entre eux est le sommelier. Ou l'amateur éclairé. Prenez cette description d'un blanc quelconque « au nez d'abricot mûr, de miel et de tilleul, évoluant sur des notes de poire williams et d'oranges confites, à la mise en bouche tendre et soyeuse marquée par la fraîcheur finale et les notes de poire ». Bientôt on discernera la papaye verte dans une gorgée de Chardonnay.

Pourtant, cet exemple recèle une précieuse leçon sur les pouvoirs du langage. Les mots savent merveilleusement fusionner les cinq sens – y compris pour suggérer des choses qui n'existent pas, comme le goût du tilleul ou de la poire williams dans un blanc soyeux. Du vin, cet affabulateur, jaillit un monde plus fusionnel. Sous son empire, le sujet titubant entre deux convives fait l'expérience très concrète du relatif. Le réel lui apparaît avec ses très hauts et ses très bas. Il y a soudain un peu de jeu dans le « Je ». Le monde est, presque, tout autre. « Je » est, presque, un autre. Le jus de raisin fermenté n'a pas à rougir ou blêmir devant le jus detox de la froide raison.



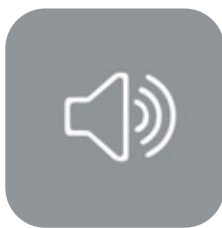
L'INSTITUT CULTUREL BERNARD MAGREZ L'ÉTÉ DES LAURÉATS

Jusqu'au 15 juillet, le Pavillon de La Boétie accueille Speedy Graphito Urban Fever, dans la suite de l'exposition Street art au Château Labottière. Pendant l'été, ce sont les deux lauréats du Grand Prix Bernard Magrez 2017, dont le thème était « *Ne jamais renoncer* », qui seront à l'honneur. Guillaume Toumanian, Grand Prix Bernard Magrez pour son œuvre *Luciole III*, présentera « *De la lumière* » du 4 juillet au 28 octobre, soit une vingtaine de peintures et encres récentes de l'artiste qui invitent dans des univers incertains. Renaud Chambon, prix d'excellence Labottière, qui a intégré récemment différentes collections, – publique de l'Artothèque de Pessac ou privée de l'Institut culturel Bernard Magrez –, proposera de son côté. « *Maintenant et pour toujours* », du 12 juillet au 28 octobre. **C. D.**

16, rue de Tivoli, 33000 Bordeaux, tél. : 05 56 81 72 77. www.institut-bernard-magrez.com

LA PLAYLIST DE PAUL AMSELLEM

Par Olivier Nuc



Cet ancien musicien professionnel est aussi le mari de Christine Vernay, propriétaire du prestigieux Domaine Georges Vernay, en condrieu et côte-rôtie.

- 1 / The Beatles, *White Album*, 1968
- 2 / Led Zeppelin, *IV*, 1971
- 3 / King Crimson, *In the Court of the Crimson King*, 1969
- 4 / Genesis, *Selling England by the Pound*, 1973
- 5 / Le *Requiem* de Mozart
- 6 / *Concertos 1, 2 et 3* de Rachmaninov

LE ROI DU PAIN PERDU LE DESSERT, PIÈCE DE MUSÉE



C'est un morceau de roi qui se cache sous la modestie de la brique. Le petit parallépipède brun de la « torrija caramelizada en sarten » est la version muséale du pain perdu des familles. Les déjeuners de vernissage du Guggenheim Bilbao se font au Bistró, l'un des trois restaurants du musée dessiné par Frank Gehry, tous placés sous la baguette du chef Josean Alija. Chaque matin, ses cuisines se font livrer des brioches fraîches qui sont découpées géométriquement. Caramélisé autour, fondant et crémeux dedans, ce pain perdu basque est aussi princier que son pendant traditionnel est domestique. Les journalistes britanniques, adeptes du porridge à l'eau comme la famille royale et du « bread cake » à l'anglaise, résistent un peu et se détendent. La responsable de la com' du Guggenheim à New York reste factuelle : rien à voir avec le « French toast » trempé dans l'œuf battu et frit, comme celui peu engageant que fait Dustin Hoffman pour son fils Billy dans *Kramer contre Kramer* (1979). Et le dessert devient débat culturel.

Valérie Duponchelle

CHATEAU
GRAND-PUY DUCASSE



CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC
APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

2015

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



Valérie Duponchelle

L'ARTISTE, ANIMAL NON DOMESTIQUE

De plus en plus souvent, l'art s'invite en terre viticole. Le paysage des vignes, ses ondulations bien rangées, ses feuilles qui roussissent à l'automne, ses ceps nus qui se tordent en bras expressionnistes en hiver offrent un contexte plastique privilégié. Les artistes aiment y camper leurs animaux, ces projections à peine déguisées. Le plus familier d'entre eux est le lièvre de bronze du sculpteur gallois Barry Flanagan (1941-2009) qui danse au-dessus des saisons, narguant la condition humaine comme les animaux des *Fables* de La Fontaine. Alléchée par l'idée de l'Irlandais Paddy McKillen, Louise Bourgeois la terrible accepta qu'une de

ses araignées géantes comme *Maman*, celle du Guggenheim Bilbao, marche sur l'eau au château La Coste, près d'Aix-en-Provence (*Crouching Spider 6695*).

Au château Smith Haut Lafitte, grand cru classé de Daniel et Florence Cathiard à Pessac-Léognan, à 22 km au sud-est de Bordeaux, l'artiste chinois de l'ultime «Monumenta» au Grand Palais, Huang Yong Ping, a apporté la mâchoire du serpent géant aux crocs d'aluminium. Il y a du banquet monstrueux sous le préau parfaitement ordonné, comme si un *T. rex* s'était endormi là au jurassique et s'apprêtait à renaître, après les libations de rigueur. Malicieux, Huang Yong Ping a assorti cette mâchoire XXL d'une

table et d'assiettes en métal noir, baptisant le tout *De celui qui mange est sorti ce qui se mange*. Gros comme une musaraigne, cet artiste chinois vénéré des autres artistes chinois devient un tigre dès qu'il crée. Son *Théâtre du monde* est un vivarium où les espèces – sauteuses, scarabées, lézards, serpents – cohabitent et se dévorent. Il a dû le retirer d'une galerie de Vancouver, de l'exposition «Art and China after 1989» du Guggenheim en 2017, sous la pression des défenseurs de la cause animale. Il s'est expliqué. Et l'a reconstitué, aussi bizarre que fascinant, au Guggenheim Bilbao, où les débats portent plus sur la fin proclamée d'ETA. L'artiste n'est pas une espèce apprivoisée.

Dès que le mercure grimpe, sa popularité suit la même courbe exponentielle. Mieux, depuis quelques saisons, le rosé a atteint une cote de popularité jamais égalée. D'autant plus que le vignoble français a la réputation d'en produire de grande qualité.

Et ce n'est pas son seul atout. Avec lui, pas besoin de se creuser la tête, d'intellectualiser. Ce vin-là est facile à déguster. Les multiples facettes d'accords qu'il offre ajoutent encore à sa séduction. Sans parler de son pouvoir rafraîchissant qui lui permet de piquer la vedette à certains blancs incompatibles avec le trop frais. Comme nul autre, il a la faculté d'entretenir la spontanéité et la convivialité. C'est David Biraud, meilleur sommelier de France, qui officie au Mandarin Oriental à Paris, qui le dit. On peut le croire. Et puis, il est plaisant à regarder, avec ses nuances délicates qui oscillent entre la cuisse de nymphe émue et le pétale de rose pour les plus clairs, ceux qui ont le vent en poupe. Sans doute parce que la légèreté subtile de leur robe tout en élégance laisse imaginer des arômes du même acabit. La pâleur s'accompagne des notes fusantes du pomelos, comme le propose le domaine Saint André de

Figuière, un côtes-de-provence La Londe (cuvée confidentielle), acidulées du fruit de la passion, mais aussi de la gourmandise des baies rouges sous toutes les formes – fraise, framboise, groseille, airelle –, bien reconnaissables dans le sancerre du domaine Pinard.

De temps en temps, le rosé s'encaille avec le bandol Château de Pibarnon, plus charnu, au sillage de fruits rouges en marmelade, de fleurs blanches et de fenouil relevé d'une pointe d'exotisme. Pour des arômes plus marqués, voir les rosés de saignée, à la macération plus longue et à la couleur plus intense, parfaits pour accompagner l'agneau, le veau ou un canard au barbecue. Moins consommés, ils demandent plus de connaissance. Passé la première impression, d'autres pistes titillent le nez. La fermentation développe des arômes secondaires de beurre, de mie de pain, auxquels viennent parfois s'ajouter ceux de l'élevage en fût de chêne qui confère au vin des notes de vanille et de noisette. Mais, entre nous, outre un parfum de succès, les rosés ont aussi en commun l'odeur de l'argent, si l'on en juge par le nombre croissant d'investisseurs qui misent sur ce vin qui sent bon l'été. Ils ont bien raison.

Catherine Saint-Jean

UN PARFUM DE VACANCES

Didier Sanz

PRÊT POUR LE VIN 2.0 ?

Il fallait s'y attendre. Comme les montres, les trotinettes ou les ampoules électriques, l'univers du vin ne pouvait pas échapper à la vague des objets connectés. Une tendance qui a commencé avec des produits plutôt légitimes, comme la cave à vin connectée, qui permet de suivre les entrées et sorties de ses bouteilles comme de gérer la température et l'hygrométrie des casiers. D'autres inventions sont venues enrichir le décor avec plus ou moins de bonheur. La machine à vin connectée D-Vine, par exemple, inspirée du concept de Nespresso. Une drôle d'idée à un tarif exorbitant. En guise de capsule, des recharges de vin d'une contenance d'un verre. Au moment de servir, la machine adapte la température et l'aération au cru choisi. Comptez 500 euros pour l'appareil, puis entre 2 et 16 euros par recharge...

Le phénomène s'est également emparé du secteur des accessoires. On a ainsi découvert d'improbables tire-bouchons connectés ou des seaux à vin dont l'écran LCD... reproduit l'étiquette de la bouteille qu'ils contiennent. Plus spectaculaire, la carafe à vin con-

nectée relègue la classique au rang d'amphore gréco-romaine. Plus besoin de s'inquiéter des problèmes de température ou d'éclairage, de la durée de carafage ou de l'âge du vigneron : l'iSommelier s'occupe de tout. Scannez l'étiquette de votre bouteille avec votre smartphone ou saisissez son nom dans l'appli : l'appareil va alors filtrer l'air ambiant, ajuster sa température et le diffuser dans le vin pour une oxygénation idéale. Le prix de cette carafe du futur : 1 000 euros. Autre innovation indispensable : l'extracteur de vin Bluetooth. L'intérêt : pouvoir boire le vin sans ouvrir la bouteille. Le principe : une aiguille transperce le bouchon et puise le liquide en injectant de l'argon. Très bien. Et le Bluetooth, dans cette histoire ? Il sert à communiquer le volume de gaz restant et l'état de l'aiguille qui apparaissent aussi sur le petit écran de l'extracteur. Peu importe, l'entreprise est une pionnière et peut ainsi facturer son engin la bagatelle de 999 euros. Ah, si seulement on pouvait se contenter d'une bonne bouteille et d'un simple verre pour déguster normalement !

Château La Gordonne

C Ô T E S D E P R O V E N C E

Depuis 1652



La Chapelle Gordonne



Une exclusivité du
Château La Gordonne



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



NAPA VALLEY

COLLEEN FLEMING & AUBREY BAILEY

Un arrêt s'impose au winebar Cadet

Cadet est un bar à vin tenu par deux jeunes femmes très pointues sur le sujet. Aubrey Bailey, 30 ans, a été sommelière pendant six ans au French Laundry, le seul triple étoilé de la Napa valley au nord de San Francisco. « *Je n'avais jamais travaillé dans un restaurant auparavant, mais j'aimais le vin et j'aimais cuisiner. J'ai bossé comme une dingue sur l'extraordinaire carte du French Laundry qui compte les meilleurs millésimes des meilleurs producteurs.* » L'autre moitié du binôme s'appelle Colleen Fleming, elle vient de Phoenix, en Arizona, et a suivi sa mère qui a monté un vignoble – le Kelly Fleming Wines – du côté de Calistoga, à une quarantaine de kilomètres au nord de Napa. Il y a quatre ans, elles ouvrent ensemble Cadet : « *Il y avait une place pour un "wine bar" destiné aux gens qui connaissent le vin, ceux qui travaillent dans les domaines et tous les autres* », explique Aubrey Bailey. De fait, Cadet accueille dans un décor minimaliste et sur une très jolie terrasse un joyeux mélange de touristes et de « winemakers » locaux en chemises à carreaux.

Aubrey et Colleen n'ont de cesse de faire découvrir aux différentes tables les trésors de la région : « *La cave de Cadet compte seulement 3 000 bouteilles mais elle tourne très vite* », s'amuse Colleen. Cabernet sauvignon, syrah, zifandel, pinot noir... Le tandem ne sert pas un mais plutôt trois ou cinq verres, c'est mieux pour comparer. Tout cela est largement commenté et avec un peu de chance, le producteur du vin dégusté est assis juste derrière vous. En fonction des goûts de chacun, Aubrey et Colleen sont ravies de proposer un itinéraire et d'ouvrir les portes des propriétés. Cadet est aussi une adresse de référence pour les bières artisanales locales. Tout cela au son de bons vieux disques vinyles (B-52's, Talking Heads...) que les deux filles collent avec dextérité sur la platine. « *Mais attention, on n'est pas une adresse branchée, on est juste un endroit cool* », insistent-elles. OK, c'est noté. Quant aux tarifs, ils restent très sages pour la Californie. Une étape indispensable lors d'un séjour œnologique détendu dans la Napa Valley. **Stéphane Reynaud**

Cadet, 930 Franklin Street, Napa, CA 94 559, 707 224 44 00
www.cadetbeerandwinebar.com



MÉDOC

JEAN GUYON

Un esprit libre

En 1989, Jean Guyon s'offrait deux hectares et un cabanon dans le nord du Médoc, du côté de Bégadan. Le Parisien voulait faire « un vin de copains » mais ne s'est jamais arrêté depuis. Au fil des années, l'entrepreneur venu du monde de l'immobilier et de la décoration a muté en vigneron inspiré, réunissant une surface totale de 185 hectares avec Château Rollan de By, Château La Clare, Château Tour Seran, Greysac et Château Haut Condissas, la pépite de cet épais portefeuille de domaines. Les cuvées de Jean Guyon – 1 200 000 bouteilles produites aujourd'hui – séduisent la critique la plus pointue comme le grand public à des tarifs qui restent raisonnables. Des vins gourmands, ronds, modernes dont le fan-club ne cesse de s'élargir. **S. R.**



BUSINESS

ARIANE KHAIDA

La force du négoce

Un nouveau siège social bordelais au 3 place Rohan, avec vue directe sur la cathédrale et le palais de justice, un entrepôt high-tech de dix millions de bouteilles, l'ouverture de bureaux à Nice, aux États-Unis, à Hongkong, et la jeune quadra Ariane Khaida pour mettre tout cela en musique : Duclot, maison de négoce de première importance, se donne les moyens de renforcer sa présence sur les grands marchés « *avec des vins de 3 à 3 000 euros* » insiste la directrice générale. « *Nous disposons des meilleurs outils pour présenter, vendre, distribuer les vins de Bordeaux. Grâce à nous, les sommeliers des grandes tables de New York et d'ailleurs peuvent être directement en relation avec les propriétaires. De la même façon, nous sommes en mesure d'accompagner le boom gastronomique de Los Angeles et l'ouverture des nombreuses adresses de chefs, en plaçant nos vins sur les cartes. C'est un travail de précision, de la dentelle, mais nos efforts cumulés vont permettre à Bordeaux de retrouver une présence méritée aux USA* » souligne l'ingénieure diplômée de l'École Centrale qui fit ses armes chez Louis Vuitton. L'Asie n'est pas délaissée pour autant « *avec un marché moins spéculatif qu'auparavant et désormais animé par les consommateurs, donc plus sain* ». Ariane Khaida compte bien remettre la place bordelaise au milieu du village viticole mondial.

S. R.



ÉQUITABLE
ALEXANDRE KOIRANSKY

Spiritueux inspirés

Lorsqu'il fonde Fair en 2009 Alexandre Koiransky suit son intuition et son urgence de passer à l'action au-delà des mots. Ce jeune entrepreneur, qui s'est formé en sillonnant le ghetto de Chicago pour un petit producteur de cognac, veut donner du sens à son activité, se démarquer des autres en développant une catégorie de spiritueux véritablement engagée dans le commerce équitable. La marque Fair – vodka, rhum, gin et liqueurs – est née. Avec une exigence de très haute qualité et surtout l'ambition de bien faire vivre toute la chaîne de production en respectant les droits des producteurs dans le monde entier. C'est ainsi qu'il ira chercher le quinoa biologique sur le plateau de l'Altiplano à 3 000 mètres d'altitude en Bolivie et qu'il sélectionnera en Ouzbékistan les baies de genièvre naturelles cueillies à la main... Fair achète ses matières premières, explique-t-il, 15 % au-dessus du prix du marché et 2,5 % du chiffre d'affaires sont reversés aux autorités du commerce équitable pour développer des projets locaux. Le design de la gamme est volontairement simple et épuré. En 2017, Fair a vendu 25 000 bouteilles en Europe, avec la vodka en produit leader, et compte aujourd'hui dix collaborateurs entre Paris, Londres, New York et Los Angeles. Depuis le mois de mars, Alexandre Koiransky s'est réinstallé aux USA pour se consacrer à un marché à fort potentiel. En mai pourtant, il était au Festival de Cannes pour annoncer un partenariat avec la Maison Chopard qui défend les mêmes valeurs et dont Fair est devenu fournisseur exclusif. Un scénario bien ficelé qui le mènera peut-être à Hollywood.

Catherine Deydier

ALEXANDRE KOIRANSKY : WILMESCHRISTIAN WILMES

«Dans le TOP 25 de ce millésime.
Généreux et éclatant!*

96 / 100

Roger Voss - WINE ENTHUSIAST (USA) fév. 2018

*«Among the TOP 25 of the vintage. Rich and vibrant!»



www.malartic-lagraviere.com

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

PRO-
VEN-
CE

LES LOIS DE
L'ATTRACTION

Par Stéphane Reynaud

*Photographe : Philippe Lacombe | Assistant : Quentin Ducros
Réalisation : Aurélie Grandel de Keating-Hart | Assistante : Stéphanie de Lamotte*





Magnum 281, Château Minuty. Carafe Spirale en verre soufflé bouche, L'Atelier du Vin.

Plus que jamais, la **PROVENCE** fait rêver et attire. Un de ses **symboles**, le vin rosé, fait recette dans le monde entier et accélère le *phénomène*. Investisseurs jouisseurs, français ou étrangers, multiplient les **acquisitions** de domaines viticoles. Et surfent sur une vague lancée il y a quelques années par une poignée de domaines **HISTORIQUES**.

Quelles régions viticoles dans le monde attirent de concert acteurs hollywoodiens, tycoons de l'immobilier, grandes fortunes, patrons du CAC 40, investisseurs avisés ? La Napa Valley californienne, Bordeaux toujours un peu, la Bourgogne et la Champagne dans une moindre mesure, et sans aucun doute la Provence. Reste à savoir ce qui séduit le plus ces nouveaux propriétaires d'exploitation. Le soleil et la mer, la douceur de la vie sur la Riviera ? L'évolution de la qualité des cuvées locales ? L'opportunité d'un placement sur une valeur montante ? Un peu de tout cela, surtout parmi ceux que l'on peut qualifier d'investisseurs jouisseurs, soit des hommes d'affaires accomplis qui espèrent trouver sur la côte ou dans l'arrière-pays un moyen de gagner un peu d'argent – du moins de pas trop en perdre – en pouvant recevoir leur famille et leurs relations dans un environnement plaisant et à la hauteur de leur réussite.

Le caviste californien Kermit Lynch, un important importateur de vins français en Californie, compte parmi ces étrangers happés par la Provence : « *J'ai eu un vrai coup de foudre pour le sud de la France. J'ai éprouvé un sentiment très fort en découvrant cette région. Peut-être est-ce la proximité de la mer Méditerranée qui m'a touché, moi qui ai grandi à côté de l'océan Pacifique. La première fois que je me suis rendu dans cette région, c'était du côté de Cassis. J'étais subjugué, j'avais les larmes aux yeux. Je ne peux pas expliquer cela.* » L'homme s'est installé à côté de Bandol, où il réside désormais une bonne partie de l'année, heureux.

Un autre Américain, le New-Yorkais Charles Cohen, a lui aussi passé le Rubicon. Il y a deux ans, il achetait le château de Chausse, sur la presqu'île de Saint-Tropez. Avocat, homme d'affaires à la tête d'un empire immobilier, impliqué dans le secteur de la mode, il est aussi distributeur de films français aux États-Unis et producteur à ses heures. « *La Nouvelle Vague, Truffaut et Godard en particulier, m'a attiré dans votre pays il y a longtemps* », explique-t-il. Quand ce francophile parle de la France, il évoque Paris, Bordeaux – qu'il apprécie à travers sa collection de Château Lynch-Bages et de Pétrus –, et la Côte d'Azur, qu'il fréquenta assidûment dans les années 1980. Le milliardaire – sa fortune est estimée à 3,3 milliards de dollars – a craqué pour une bastide posée à 2 kilomètres de la plage. Quelques mois plus tard, il lançait une série de travaux de rénovation des caves et cuiviers. Les 15 hectares de syrah, cabernet sauvignon, cinsault, grenache, semillon, rolle et chardonnay assurent la production de cinq cuvées de vins en trois couleurs. « *Les anciens propriétaires réalisaient déjà un très bon travail, mais je renouvelle la gamme* », précise-t-il. Retenons d'entrée le Rubis, un syrah fruité et soyeux en bouche, très élégant, ainsi que la Diamant, un blanc 100% rolle, légèrement boisé, aux arômes de vanille. Deux vins promis à une belle garde. Ajoutons le Tourmaline, qu'il présente comme « *un rosé respectable* » et qui est un peu plus que cela. En parallèle, l'homme prépare la construction d'une salle de cinéma destinée à des avant-premières de films. Bref, Charles Cohen a en tête une délicieuse annexe du Festival de Cannes. « *Ce projet est au centre de toutes mes différentes activités. Et je compte bien y passer du bon temps en famille ou avec des amis.* » Parmi les entrepreneurs, certains semblent plus soucieux que d'autres de rentabiliser leur investissement. Et tous n'y mettent pas les mêmes moyens.

L'homme d'affaires britannique Mark Dixon, fondateur de Regus, spécialiste de la mise en place d'espaces de bureaux, a investi dans un joli chapelet de domaines provençaux, composé du château de Berne, du château Saint Roux, du château Up et du château des Bertrands. Tous sont situés entre le sud du parc régional du Verdon et la plaine des Maures. Mark Dixon a réalisé des travaux conséquents sur les différents sites pour un montant évalué, selon nos sources, à 100 millions d'euros. Le quinquagénaire de l'Essex et sa famille en ont profité pour installer leur pied-à-terre au château de Berne, au cœur d'une propriété de 500 hectares. Hormis les appartements privés du patron, le château compte un hôtel de luxe, un spa très haut de gamme, un restaurant étoilé dirigé par le chef Benjamin Colombat, un bistrot qui vient de recevoir un Bib gourmand, et tous ses attributs : potager, école de cuisine, piscine XXL... En dépit des 60 000 visiteurs annuels et de la très chic clientèle, plus monégasque, britannique et parisienne que chinoise et russe, le château de Berne tient à rester avant tout une exploitation viticole. « *80 % de notre chiffre d'affaires (environ 20 millions d'euros annoncés, NDLR) est lié au vin* », rappelle Sébastien Latz, le directeur du château de Berne. Les 130 hectares de vigne en production devraient passer à 200 hectares dans les cinq prochaines années. Les cuvées de Berne sont déclinées dans les trois couleurs. En 2018, l'ensemble du domaine devrait être converti en culture biologique, pour une certification en 2021. À l'instar de quelques grandes propriétés de la région, le château de Berne fait passer les vins de Provence du statut de « vin de tong » à siroter les pieds dans le sable à celui de vin gastronomique. Une jolie performance.

Les investisseurs jouisseurs ne sont pas tous anglo-saxons. Les Français aussi débarquent en grande Provence. Il y a cinq ans, l'entrepreneur Frédéric Biousse jetait son dévolu sur le domaine de Fontenille, à Lauris. « *J'ai visité les vignes de Fontenille et j'ai adoré le terroir, les lieux, l'appellation luberon un peu rugueuse.* » Le site, dédié à la vigne depuis le XVII^e siècle, entouré par la forêt, ne manque pas de cachet. « *J'ai tout de suite été persuadé que je pouvais faire de belles choses, puis je me suis dit : mince, ça me plaît, mais je ne vais tout de même pas acheter le premier domaine que je vois.* » Finalement, Biousse en visite une quinzaine d'autres, montre ses dix préférés à son partenaire Guillaume Foucher, et ils choisissent Fontenille. « *Jusqu'à ce jour, j'aimais le vin, mais je ne savais pas pourquoi. J'étais un connaisseur instinctif. Pour moi, l'acquisition d'un vignoble était une façon de concilier l'amour du vin et l'envie d'apprendre à nouveau.* » Le néo-vigneron s'inscrit à l'université du vin de Suze-la-Rousse et passe neuf mois à apprendre l'œnologie. Cinq ans plus tard, les 35 hectares de la propriété comptent 32 hectares plantés en grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, rolle, roussanne, marsanne... « *Dès qu'un lopin de terre contigu à la propriété est à vendre, nous étudions l'opportunité d'un rachat. Nous disposons aussi de 13 hectares à Curcuron.* » L'ancien propriétaire est resté comme chef de culture. La cuvée Fontenille, sur le fruit, se décline en blanc, rouge et rosé. Ce dernier, avec des reflets violets, dégage des arômes de petites baies et de cassis. En bouche, il est dominé par la framboise, avec une touche de pamplemousse. La cuvée Alphonse, aussi en trois couleurs, se montre plus sophistiquée, avec de délicates touches boisées. Le blanc, un rolle aux saveurs d'abricot, avec juste ce qu'il faut de gras, une vraie fraîcheur, se montre très séduisant. →



De gauche à droite: *Domaine La Roulière ; Château de Chausse ; Terre de Berne ; Château La Verrerie ; Château des Muraires ; Château Malherbe.*

30

→ Roger Zannier est lui aussi issu du monde de la mode, enfantine cette fois. L'industriel a créé son groupe au début des années 1960 (Z, Okaidi, IKKS...), puis s'est intéressé au monde du vin. Propriétaire d'une somptueuse finca dans le Vallée du Douro, au Portugal, où sont produits vins tranquilles et portos, Roger Zannier a aussi acquis en 2011 le château Saint-Maur, sur la commune de Cogolin, soit 39 hectares d'un seul tenant, auxquels s'ajoute la parcelle de Caplune, également en AOC, située dans la chaîne des Maures, entre 250 mètres et 449 mètres d'altitude. Ce morceau de terre enchâssé dans une forêt de chêne et de pins, où prolifèrent compagnies de perdreaux, lièvres et lapins, est un régal de flore et de faune. Notons enfin 12 hectares en fermage. En 2013, le domaine pouvait utiliser son cuvier flambant neuf pour lequel 8 millions d'euros ont été investis. Le vignoble, dirigé par Patrick Galliano et son équipe de quatre œnologues, sous la tutelle de Marc Monrose, gendre de Roger Zannier, produit de beaux blancs et des rosés de qualité, notamment dans la gamme Excellence. La marge d'évolution des rouges est encore importante. La propriété sort ainsi 400 000 bouteilles chaque année et développe une activité de négoce. Au-delà de la viticulture, le château de Saint-Maur doit se doter d'un très conséquent projet œnotouristique, encore en travaux. Tout un hameau, actuellement en rénovation, va accueillir une quinzaine de chambres destinées à des particuliers, des groupes et des séminaires d'entreprise. Tout autour, un verger et des serres sont en cours d'aménagement. L'ensemble du château Saint-Maur devrait être certifié bio à court terme.

Plus récemment, fin 2017, c'était au tour de l'industriel Pierre Gattaz de s'installer dans le Luberon. Pourquoi a-t-il choisi de s'installer en Provence plutôt qu'ailleurs ? « *Quand j'étais adolescent, j'ai beaucoup baroudé dans la région avec un groupe dirigé par un prêtre qui nous emmenait chercher des fossiles. Nous avons trouvé des os de dinosaures. C'était fabuleux. Je suis resté très attaché à cette partie de la France. Ensuite, je cherchais un site historique situé à trois heures de Paris où faire du vin et des séminaires d'entreprises. Enfin, la Provence est un nom qui résonne dans le monde entier. Ici, je peux faire venir des gourous de la Silicon Valley comme des Chinois ou des Indiens.* » Pierre Gattaz compte bien accueillir au château de Sannes la crème de l'industrie mondiale et y créer un think-tank dans l'esprit de la Singularity University de Google : « *Je souhaite transpo-*

ser ce projet en France. L'idée est d'héberger ici pendant trois jours des experts venus du monde entier qui vont réfléchir à des thèmes comme l'intelligence artificielle ou l'avenir de l'Afrique, autant d'opportunités pour les prochaines années. » En attendant la mise en place de ce forum des idées, l'ancienne ferme située derrière le pavillon de chasse a déjà hébergé un premier séminaire. Entre deux locations aux entreprises, elle va être louée à des particuliers, notamment pour des mariages. « *J'ai 58 ans, et ce projet de Sannes devrait m'occuper pendant les trente années à venir. Il va falloir être prudent. Je n'ai pas une énorme masse d'argent à investir, comme d'autres qui arrivent dans le monde du vin après avoir revendu leur société. Ici, je suis dans une logique d'endettement et de remboursement à terme. Et je compte bien être rentable avant dix ans.* »

Cependant, il semble que tous ces investissements, qui porteront à terme leurs fruits, n'auraient pas eu beaucoup de sens sans le travail réalisé au préalable par une poignée de maisons historiques et par quelques experts du milieu viticole, à l'instar de Sacha Lichine : « *Dès 2005, j'ai compris qu'il allait se passer quelque chose avec le rosé. Même si ce vin n'était pas pris au sérieux. On le buvait alors sur les plages, cela donnait mal à la tête. Il y avait tout de même quelques marques de Provence qui sortaient du lot. Et puis, durant cette même période, j'ai vu une tendance se dessiner, celle des sauvignons néo-zélandais. Notamment les Cloudy Bay. Aux États-Unis, les sommeliers me disaient qu'ils vendaient de moins en moins bien leurs vins prestigieux de Bourgogne, mais qu'il n'y avait jamais assez de Cloudy Bay. J'ai réalisé que ce type de produits un peu "grassy" (herbal, NDLR) correspondait à une tendance féminine. Finalement, en 2004-2005, après avoir vendu la propriété de Bordeaux, j'ai senti qu'il était possible de faire évoluer la qualité des vins de Provence. Le challenge, c'était tout simplement de faire du rosé un vrai vin. Nous avons alors acquis le château d'Esclans, au nord de Fréjus. Et l'œnologue Patrick Léon, un technicien hors pair, qui venait de prendre sa retraite chez Baron Philippe de Rothschild, nous a rejoints.* » Sacha Lichine s'applique à produire un vin irréprochable et définit une stratégie nouvelle : « *J'ai toujours compris que les plus belles marques de vin en France étaient celles du champagne. Nous avons donc répliqué l'histoire du champagne avec le rosé. Nous avons créé une gamme complète, avec une tête de cuvée, un produit intermédiaire, une entrée de gamme...* » →

une **FORME** de *perfection*



Credits : François Joret

CHAMPAGNE BOLLINGER EST SERVI AU DOMAINE DE MURTOLI, EN CORSE.

CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829



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

→ Cette vision, c'est aussi celle de François et Jean-Étienne Matton, les propriétaires du château Minuty, à Gassin : « Chez nous, la stratégie du champagne a toujours été un modèle », rappelle François Matton. Il n'y a qu'à regarder la gamme Minuty pour comprendre comment les frères Matton se sont inspirés des Champenois. Le M peut être comparé à un brut, le Prestige est proche d'un blanc de blancs, le Rose et Or pourrait être associé à un champagne millésimé. Et le récent 280 – issu des parcelles historiques de la maison – joue le rôle de la tête de cuvée. Ce dernier, avec son habillage bleu, détonne dans le monde du vin. « Quand je l'ai présenté, on m'a dit que j'étais fou », avoue François Matton. Avant d'ajouter : « On ne peut plus se contenter de la qualité dans le monde du rosé. Il faut être unique. » Au-delà de la gamme, les Matton présentent leur vin rosé comme un champagne : « Le rosé, c'est du plaisir, c'est un vin qui s'adresse aussi bien à une clientèle traditionnelle qu'à une clientèle jeune et festive. Nous jouons la carte gastronomique et festive pour nos vins haut de gamme, nous visons le marché du vin au verre dans les grands hôtels et sur les belles terrasses pour le moyen de gamme. En prenant soin de servir dans des flacons grand format. Et je pense que nous prenons des parts de marché au champagne, car nous sommes moins chers et plus faciles à boire. Le rosé est naturellement associé à la détente, au soleil et à la dimension conviviale. » La force du rosé est bien liée à cette consommation décomplexée. Ce qui n'enlève rien à la complexité et à la belle fraîcheur des vins bien produits.

Minuty tire la Provence vers le haut, avec Miraval, l'ancienne propriété d'Angelina Jolie et Brad Pitt, Esclans et les domaines Ott, acquis par Louis Roederer en 2004. Le prestige acquis par les frères Matton dans la région est considérable. Il n'y a qu'à entendre certains vignerons locaux expliquer combien ils sont fiers de vendre leur production au château Minuty. Certes, l'affaire est devenue très rentable, et tous les acteurs impliqués en sortent gagnants. Mais le prestige de fournir une des grandes maisons de Provence, qui fait rayonner la région dans le monde entier, est bien réel. D'autant plus que les Matton ne transigent pas sur la qualité du raisin acheté.

Le succès des vins de Provence, et en particulier le rosé, révèle une nouvelle donne locale. Avec une prime aux propriétés qui ont pris soin de développer leurs exportations en continuant à soigner le marché français, tout en étant toujours plus exigeants sur la qualité des vins. Quelles sont les limites du phénomène ? « C'est la capacité de production limitée, selon Sacha Lichine, du château d'Esclans. L'appellation côtes-de-provence compte 50 000 hectares, dont seulement 26 000 sont en exploitation. Cette année, les autorisations de planter ont concerné seulement 200 hectares. Nous n'allons pas pouvoir fournir la demande. Il suffit que le Chili ou la Californie se mettent à produire un bon rosé et ce sera compliqué. C'est vraiment dommage, après tout le mal que nous nous sommes donné. » Si la prudence reste de mise, la Provence peut être très fière de son succès, qui rejaillit sur l'ensemble de la production du pays.

LES ADRESSES

Château de Chausse

rue Frédéric Mistral, 83420 La Croix Valmer. Tél. : 04 94 79 60 57
contact@chateaudechausse.fr

Château de Berne

Route de Salernes, 83510 Lorgues. Tél. : 04 94 60 43 60
http://www.chateauberne.com/

Domaine de Fontenille

84360 Lauris, France. Tél. : 4 13 98 00 00
info@domainedefontenille.com

Château Saint-Maur

537, route de collobrière, 83310 Cogolin (Golfe de Saint-Tropez)
chateusaintmaur@zannier.com

Château Minuty

2491, route de la Berle, 83580 Gassin. Tél. : 4 94 56 12 09
info@minuty.fr



De gauche à droite, en magnum : Château Saint-Maur ; Château Romanin ; Château Maïme ; Les Terrasses de La Courtade ; Château Sainte Roseline.



Laurent-Perrier

choisi par *Le Prince de Galles*.

CUVÉE ROSÉ
CHOISIE PAR LES MEILLEURS

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812



Photographe : Iris Veïghe / Illustration : Pierre Le-Tan

 laurentperrierrose

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



Éric de Saint-Victor.

34

LES AMPHORES DU FUTUR

Au bout du chemin de la Croix des Signaux, à **La Cadière-d'Azur** se trouve **LE CHÂTEAU DE PIBARNON**. Aux commandes de ce domaine, **Éric de Saint-Victor** s'attache à faire valoir une certaine idée du vin de Bandol, et notamment du rosé. Sa quête d'un fruit intense et d'une oxydation maîtrisée l'a amené à s'intéresser aux élevages en **AMPHORES DE GRÈS BLANC**.

Par Sébastien Lapaque



A l'origine, comment vous est venue l'idée d'élever du vin en amphores et non pas en foudres ou en barriques de chêne, comme cela se fait habituellement ?

C'est un long cheminement, mais la décision est assez récente. Il y a quatre ans, nous avons renouvelé tous les foudres de la cave et nous avons réfléchi sur l'apport du chêne neuf que nous avons commandé chez Stockinger, une maison familiale autrichienne assez réputée puisqu'elle est considérée par les experts comme l'une des meilleures tonnellerie artisanales du monde. Elle a la réputation de produire des foudres neufs assez extraordinaires qui ne marquent absolument pas le vin. C'est ainsi que nous avons pu observer la précision à l'élevage de tanins amenés quasiment intacts de la vendange à la mise en bouteilles. Cela donne des vins qui sont un tout petit peu arrondis, mais très peu, avec un fruit propre et frais. C'est à partir de là que je me suis dit qu'il pourrait être assez extraordinaire d'explorer la neutralité. Dans les années 1980-1990, les vigneron cherchaient plutôt des expressions boisées très marquées, avec de la puissance et des arômes issus du chêne. Il y avait des expressions aromatiques à révéler dans une autre direction. C'est ainsi que j'ai pensé aux cuves et aux œufs en béton, aux amphores en terre cuite, et que j'ai eu envie de m'aventurer dans cette voie-là pour voir quel pourrait être le rendu du mourvèdre en liberté totale, dans son fruit, dans son expression, dans ses poivres et dans toute sa gamme végétale. Initialement, je ne pensais pas tellement au rosé, mais plutôt au rouge. Finalement, ça convenait aux deux.

Le vignoble de Bandol est au bord de la Méditerranée, héritier d'une très ancienne histoire, puisque les Grecs ont introduit la vigne dans la région il y a vingt-cinq siècles. Avez-vous songé à ce passé grec en introduisant des amphores ?

Au début, non. Mais nous y avons évidemment pensé après, puisque cela fait la jonction avec l'amphithéâtre où sont plantées nos vignes, qui est une création de mon père (*le comte Henri de Saint-Victor, décédé en 2013, NDLR*). Ce projet de couper les pins et de remodeler les restanques en amphithéâtre, c'était sa vision à lui. Nous avons poussé les choses jusqu'à planter les vignes non pas en fonction des talus, mais à l'œil, depuis la terrasse de la maison, de façon à ce que l'on ait vraiment un effet d'hémicycle, avec des vignes formant un demi-cercle parfait. Après vingt ans de travaux de bulldozers dans les collines, ce cirque qui ressemble un peu à celui d'Épidaure a été le chef-d'œuvre de mon père. Il a marqué l'achèvement du domaine qui compte aujourd'hui 52 hectares.

Vous avez peut-être prolongé le rêve grec de votre père sans le savoir...

Sans le savoir ou en le sachant peut-être secrètement. Car c'est un très beau clin d'œil à ce qu'il a fait à Bandol et pour Bandol à l'époque. Mon envie d'explorer le côté neutre en termes de goût, mais aussi très actif, grâce à cet éclat absolument incroyable qu'a le vin élevé en amphores, correspond bien à l'évolution des vins qu'aimait mon père.

Éric Baumard, qui a beaucoup réfléchi sur les vins élevés en amphores et qui en a introduit sur la carte du Cinq, le restaurant de l'hôtel George V à Paris, estime que l'amphore peut radicaliser le vin, au risque parfois de mettre les arômes fruités en retrait et même de les éteindre.

Observez-vous un tel risque avec vos vins ?

Pour ce qui concerne ma propre expérience, je trouve au contraire que l'amphore conserve beaucoup d'éclat, beaucoup de vibration, de la tension et de la pureté. Après, il y a amphore et amphore : il y a toute une réflexion à mener sur la forme des contenants et sur la surface de contact du jus avec les lies. →



Les amphores dans le chai du château de Pibarnon.

36

→ On doit avancer prudemment. Pour notre rosé Nuances, nous avons fait un choix mixte, en combinant l'amphore avec un foudre de 30 hl de chez Stockinger, qui marque très peu, comme je vous l'ai expliqué. Le vin, c'est un petit peu de la cuisine, il faut apprendre à doser les ingrédients. J'adore cette idée d'assemblage, très importante au domaine, avec toutes les facultés que cela offre. Mais dans la partie élevée en amphores du rosé Nuances, j'observe un très bel éclat.

Quand on dit amphore et qu'on ne connaît pas votre travail, on songe spontanément aux petites amphores en terre cuite avec un col fin et deux anses telles que les dessine Uderzo dans les aventures d'Astérix. Or il ne s'agit pas du tout de cela dans votre cave. Pouvez-vous nous expliquer ce que vous appelez amphore ?

Je reviens d'abord sur la réflexion générale avant de vous parler de mes amphores. L'intérêt du bois en termes d'élevage, c'est qu'il assure une oxygénation lente et maîtrisée à travers les douelles, permettant au vin de se construire en termes d'ampleur et de longueur. L'alternative à cela, ce sont différents types de nouveaux contenants dont on parle beaucoup en ce moment. Il y a d'abord les œufs en béton de 1 000 à 1 500 litres. La forme de l'œuf évoque beaucoup de choses en termes de circulation de l'énergie et de biodynamie. Est-ce réel ou rêvé, je n'en sais rien. Mais le béton ne m'intéresse pas, parce qu'il implique une réaction chimique à froid. Une deuxième possibilité, ce sont les amphores en terre cuite rouge à base plate, épaulées, avec une taille fine, un peu comme celle qu'on voit dans les albums d'Astérix. De grosses belles jarres de 900 litres. J'en ai acheté, mais je ne les ai jamais utilisées, car j'ai entendu qu'elles produisaient des phénomènes de largage. C'est un peu spécial. On en revient à cette idée de vins éteints. Si la terre est rouge, c'est qu'elle est ferrique, et si elle est ferrique, il y a des petits largages, et le vin prend fatalement un côté métallique, crispé, difficile. Après cela, j'ai entendu parler du grès. C'était en 2014. Les amphores en grès de 450 litres que nous utilisons aujourd'hui sont issues d'une terre blanche cuite à 1 400 °C par des fabricants italiens. Il y a un peu de silice dedans pour que cela soit solide. Donc c'est une vraie fusion. Ces grès-là sont quasiment comme des porcelaines, mais non vernies, comme une céramique, très claires et très blanches. Donc d'une neutralité à toute épreuve, mais avec une porosité qui laisse rentrer l'oxygène. Avec cette matière très belle, qui réson-

ne, j'ai compris que j'avais trouvé ce que je cherchais. Avec ce grès, on est dans une neutralité absolue, mais une neutralité active, avec une matière à la fois cuite et poreuse.

Avec 2014, 2015 et 2016, vous disposez de trois millésimes élevés dans des jarres de grès. Comment dégustez-vous et interprétez-vous chacun d'entre eux ?

2014, c'était l'année de bien des tâtonnements, car nous n'avions pas encore beaucoup de jarres. La parcelle destinée au rosé Nuances, qui est en altitude et mûrit tard, généralement vendangée en dernier, un jour de mistral quand le raisin est froid, est destinée à produire 5 000 à 5 500 bouteilles par millésime. Seule une petite partie de la récolte a donc été élevée en jarres. En 2015, avec davantage d'amphores, nous commençons à trouver notre style, à apporter ce côté salin qui me plaît bien. En 2016, nous avons employé la même proportion, la moitié du vin en foudres de 30 hl, l'autre moitié dans nos amphores de 450 litres que nous nettoyons chaque année. Ce qui est intéressant en 2016, et nous devrions obtenir la même chose avec le millésime 2017, c'est que la macération pelliculaire, à savoir le contact du jus pressé avec les peaux, a été un peu plus long, entre huit et dix heures, soit la durée d'une nuit, ce qui permet une meilleure extraction aromatique et un fruit plus marqué dans le vin, sans qu'on ait pourtant récupéré plus de tanins.

Vous évoquez la parcelle à 320 m d'altitude, qui donne naissance à la cuvée Nuances. Celle-ci est exclusivement dédiée à la production de rosé ?

Évidemment, c'est une parcelle à part, à côté de la plus vieille parcelle du domaine. Nuances n'est pas un rosé de saignée, une cuvée qui serait un sous-produit du rouge. C'est un vin qui est travaillé dès la vigne pour être un grand rosé de Provence.

En quoi cette expérience d'élevage en amphores commencée en 2014 a-t-elle fait évoluer votre vision du vin en général et celle du bandol en particulier ?

Je suis heureux d'avoir réuni l'ancien et le nouveau. Dans le fond, je fais ce qu'on faisait au château de Pibarnon il y a quarante ans, c'est-à-dire des rosés qui s'éloignent totalement de la course à la technologie à laquelle on assiste souvent aujourd'hui. C'est cette vérité provençale du rosé qui existait auparavant que nous devons retrouver.



Louis Latour

DEPUIS 220 ANS, LA MAISON LOUIS LATOUR PERPETUE UNE
TRADITION FAMILIALE D'EXCELLENCE ET DE SAVOIR-FAIRE:
CELLE DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE

    /louislatur1797

louislatur.com/220

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



De gauche à droite : Coupe 100 Points en cristal by James Suckling pour Lalique. Bollinger rosé. Seau Bubble en cristal Saint-Louis. Veuve Clicquot rosé. Coupe Masséna en cristal gravé, Baccarat. Ruinart rosé. Flûte Jardin d'Eden en cristal, Christofle.

DES BULLES TRÈS CHICS

À L'HONNEUR DANS TOUTES LES GRANDES
MAISONS, LE CHAMPAGNE ROSÉ CONSERVE
LE PETIT CÔTÉ INATTENDU QUI SÉDUIT
AUTANT LES FEMMES QUE LES HOMMES.

Par Isabelle Spaak





*Cuvée Rosée,
Laurent-Perrier.
Flûte Macassar
en cristallin,
Cristal d'Arques.
Flûte Jeu d'Orgue,
Royal de Champagne
chez Haviland.*

Une sophistication entre renouveau et légèreté

Une envie de printemps, les parfums d'épices d'un marché oriental, des brassées de roses anciennes, des paniers de fruits rouges, la fête, les femmes, l'amour. Ce matin, en route vers la butte Saint-Nicaise sur les hauteurs de Reims, la campagne champenoise parée de verts tendres et de pommiers en fleur, on se dit que le pouvoir d'évocation d'un verre de champagne est infini. Surtout quand ce champagne est délicatement poudré, presque grenadine ou teinté d'un « rien de rose », comme le dit fort joliment Nathalie Vranken à propos du Brut Royal Pommery. Administrateur délégué au marketing du groupe Vranken-Pommery Monopole, l'épouse de Paul François Vranken admet le formidable potentiel de ces bulles colorées qui ont indéniablement le vent en poupe depuis une quinzaine d'années. « *On leur prête un supplément de sophistication, un air de renouveau, de légèreté, un côté féminin qui séduit autant les hommes que les femmes.* » En deux mots, alors que la consommation de champagne serait devenue presque « usuelle », le rosé conserve encore ce petit quelque chose de rare, voire d'inattendu, qui le rend précieux. « *Joyeux, pas ordinaire, doté de cette qualité formidable de ravir l'œil, le palais et le nez,* » conclut M^{me} Vranken. Servie à l'occasion du couronnement de la reine d'Angleterre Elizabeth II en 1953, la cuvée de Brut Rosé 1947 en témoigne, si besoin. En croissance quasi continue sur le marché international quelle que soit la marque, le

champagne rosé bénéficie en effet d'un engouement qui ne faiblit pas depuis 2005. En 2016, il atteint 9,4 % des ventes en Union européenne, Royaume-Uni, Allemagne et Espagne en tête. Sans compter les commandes exponentielles aux États-Unis (17 %), au Japon (11 %). « *Les Japonaises adorent le petit côté "girly"* », s'amuse Isabelle Pierre, responsable patrimoine de Veuve Clicquot. Au lancement du brut non millésimé au pays du Soleil-Levant en 2004, l'engouement fut tel que le marché nippon absorba la totalité du stock, obligeant le reste de la planète à patienter jusqu'en 2006 pour déguster ces bulles remises au goût du jour par la maison avec – pour les Américains – la crainte d'en manquer. Car M^{me} « Veuve » Clicquot a été la première maison à commercialiser dès 1818 un rosé d'assemblage. C'est-à-dire en ajoutant délibérément du vin rouge de Bouzy au Brut Carte Jaune pour lui donner un goût distinctif au lieu de se contenter de rajouter du jus de sureau pour colorer le champagne blond comme cela se faisait. En effet, jusqu'à la « révolution » initiée par M^{me} Clicquot, le rosé était obtenu de façon très aléatoire. Suite à une erreur de manipulation, la plupart du temps. Quand la peau foncée des baies de pinot noir tachait involontairement le vin blanc tranquille avant la prise de mousse, donnant un vin « taché » ou « œil-de-perdrix ». On en trouve trace dès 1774 dans les grands livres de comptes conservés précieusement par Ruinart. Historiquement première maison de champagne fondée en 1729 sur les profondes crayères qui

entourent la ville de Reims, elle fait état de l'envoi en Prusse à l'attention du duc de Mecklembourg-Streilitz d'un panier de 120 bouteilles, dont 60 « de mousseux œil-de-perdrix ». Une fantaisie incarnée qui le distingue des « habituels » vins de saute-bouchon déjà très prisés des cours princières dans un XVIII^e siècle éperdu de nouveautés. Ah, les élites et leurs toquades ! Début d'un cycle de haut et de bas pour cette boisson délicieusement frivole qui passa selon les siècles par toutes les couleurs, toutes les réputations. Pas toujours des plus glorieuses.

« VIEUX CHAMPAGNE ROSE »

Vin de cocottes, vin de « filles », de maisons closes, le champagne rosé a fait les beaux jours de la Goulue et autres figures canailles de la Belle époque après s'être paré d'exotisme dans les romans de Pierre Loti, où le « *vieux champagne rose* » est convié à la table de « *la reine Pomaré et sa cour dans les appartements d'un amiral* » lors d'un « *lunch composé de bonbons et de fruits* ». Ne dit-on pas que les Champenois ont cette qualité de faire des défauts une qualité ? Ainsi Bernard de Nonancourt, dit aussi le Grand Bernard pour sa faculté à avoir propulsé en soixante ans Laurent-Perrier dans le peloton de tête des maisons de champagne. Avec une exigence et une attention immuable à la nature et à la minéralité citronnée du chardonnay, colonne vertébrale du style Laurent-Perrier, « BdN » eut l'idée de se différencier de ses concurrents en s'intéressant de près à ces vins « ratés ». →

20, rue des Carmes

BORDEAUX

Une adresse unique,
un bijou enclavé,
un vignoble d'exception
serti par la ville.



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Photo d'illustration. Crédits LUC ARSÈNE-HENRY, Architecte / PHILIPPE STARCK, Designer.

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

*Flûtes Bubble en cristal,
Saint-Louis.
Cuvée Louise, 2004,
Pommery. Grand Rosé,
Gosset. Seau à glace
Vertigo en métal argenté,
Christofle.*



Des champagnes rosés prisés des femmes d'influence

→ Une mode complètement passée au milieu du XX^e siècle. La catégorie « rosé » a été absente de la classification du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) jusqu'en 2006, c'est dire le peu de cas qui en était fait.

Seule cuvée de macération parmi les grandes maisons, la cuvée Rosé Laurent-Perrier est lancée en avril 1968 lors d'un dîner digne du Roi-Soleil à l'Hôtel Guénégaud à Paris. À 100 % de pinot noir, le savant processus de décoction dure de 48 à 72 heures pour un jus d'une couleur, d'une fraîcheur, d'une saveur exquise de fraises, groseilles, framboises, cerises noires.

À DÉGUSTER DANS DES VERRES À BOURGOGNE

Baptisé « champagne des traders », tant il enchante les ambitieux de Londres, premier marché de Laurent-Perrier pour le champagne rosé, le nectar non millésimé couleur « *cuisse de nymphe émue* » – selon les propres termes de Bernard de Nonancourt – séduit tout de suite par son élégance et son flacon aux faux airs de « Betty Boop ». Adoubée par Paul Bocuse, Bernard Loiseau, la cuvée Rosé a aussi été conçue pour être le « bon compagnon d'un repas ». Un champagne « de gastronomie », dit-on aujourd'hui. Sans compter la cuvée Alexandra – 7 millésimes depuis sa création –, élaborée à partir des plus grands crus, dont 20 % de Chardonnay, et dans le plus grand secret en 1987 à l'occasion du mariage de la fille aînée de Bernard de Nonancourt. Vins de caractère, les champagnes rosés ont cette particularité supplémentaire

d'être faiblement dosés en sucre. Partenaires parfaits des poissons crus marinés, thon rouge, gambas, de la cuisine thaïe ou japonaise. Mais aussi des sushis, saumon, veau, fruits rouges. « *De l'entrée au dessert* », apprécie Mathieu Rolland-Billecart avec la discrétion qui fait la marque distinctive de la maison Billecart-Salmon depuis sa création en 1818. Septième génération et futur président, le jeune héritier est l'ambassadeur rêvé de la marque implantée dans le joli village de Mareuil-sur-Aÿ en bord de Marne. Une maison familiale qui s'appête à fêter son bicentenaire selon l'esprit maison, avec mesure et sobriété. Ici, on n'en fait pas mystère.

Si le brut rosé tout en finesse se vendait déjà plus cher que les autres en 1870, le Billecart rosé élaboré à partir de 1970 par assemblage des meilleurs crus d'un terroir travaillé en viticulture durable (HVE), qui s'étend de la Côte des Blancs à la montagne de Reims, n'est pas une cuvée ordinaire. C'est la cuvée « *moteur* ». Celle « *de l'amour et des amoureux* », celle qui « *conduit à regarder autour* », s'amuse Denis Blée, très convivial directeur des vignobles et des chais. Un rosé brut très stable et très pâle que le futur PDG conseille de déguster dans des verres à « *buvant* » très large, tels les verres à bourgogne. Baptisé « *pinkbill* » par les Anglais et les Américains, adorateurs inconditionnels de la marque au sigle zen – le S dans un B stylisé –, le Billecart rosé serait – mais ne le divulguez pas, supplie Mathieu Rolland-Billecart – le favori de la star de télévision américaine Oprah Winfrey, celui de Bernadette Chirac et, paraît-il, de Brigitte Macron. Mais nul ne dit si ces

dames préfèrent la cuvée Brut Rosé, surnommée « la Princesse » aux zestes d'agrumes, ou la cuvée Élisabeth, dite « la Reine », millésime rare aux parfums de paprika, violettes, cardamome et poivre blanc. Un vin de garde à déguster entre 10 et 12 °C et conseillé de servir en carafe pour lui offrir une bouffée d'oxygène.

LES ADRESSES

Domaine Vranken-Pommery

5, place du Général-Gouraud. Tél. : 03 26 61 62 63
www.vrankenpommery.fr

Veuve Clicquot Ponsardin

1, place des Droits-de-l'Homme, 51100 Reims
Tél. : 03 26 89 53 90
www.veuveclicquot.com/fr

Ruinart

4, rue des Crayères, 51100 Reims
Tél. : 03 26 77 51 51
www.ruinart.fr

Laurent-Perrier

32, av. de Champagne, 51150 Tours-sur-Marne
Tél. : 03 26 58 91 22
www.laurent-perrier.com/

Billecart-Salmon

40, rue Carnot, 51160 Mareuil-sur-Aÿ
Tél. : 03 26 52 60 22
www.champagne-billecart.fr

PEYRASSOL



© Photo : C. Goussard - A l'ombre du « Cylindre ouvert et aux Couleurs » de D. Buren



Nichée au cœur d'un vignoble séculaire, au pied du massif des Maures en Provence, la Commanderie de Peyrassol est une destination inspirante qui allie avec bonheur art du vin et art contemporain.

COMMANDERIE DE PEYRASSOL
Côtes de Provence

83340 Flassans-sur-Issole / +33 (0)4 94 69 71 02

www.peyrassol.com

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

HÔTELS DE LUXE,
IVRESSE DU SUD
DIX HALTES
VOLUPTUEUSES,
ENTRE VIGNES ET
OLIVIER, DANS
LES PAYSAGES
COLORES DU MIDI
PROVENÇAL,
SUR LA ROUTE
DES VINS, ENTRE
AIX-EN-PROVENCE
ET SAINT-TROPEZ.

Par Philippe Viguier-Desplaces



LAURIS

LE DOMAINE DE FONTENILLE

C'est une bastide familiale aménagée au beau milieu d'un parc provençal, avec cyprès, fontaines rafraîchissantes et pelouses tenues au cordeau. Dix-neuf chambres, dont deux suites, baignées de soleil, occupent le logis. Meubles de style éclectiques plutôt que d'époque et quelques rares incursions dans l'art contemporain font une déco sobre mais sans fantaisie. On y est bien. Comme dans ce grand parc ombragé de cèdres bicentennaires, que domine la terrasse du bar à laquelle de gigantesques platanes donnent beaucoup d'allure. On descend dans la piscine par de larges marches, refuge silencieux d'une après-midi de farniente. Un potager écoresponsable exemplaire inspire les deux tables de Jérôme Faure, le chef doublement récompensé par un macaron et un Bib Michelin. Quelques ânes et autres brebis paissent à proximité et donnent à l'ensemble une quiétude heureuse dont on peine à se détacher.

Chambres de 178 à 320 €.

Tél. : 05 56 23 03 26.

www.chateau-fontenille.com

45

LE PUY-SAINTE-RÉPARADE VILLA LA COSTE

Nid d'aigle du milliardaire et collectionneur irlandais Patrick Mckillen, la villa La Coste dresse sa façade de pierres blondes face à un époustouflant paysage. Une calade (rue provençale) traverse l'établissement et donne accès à 28 vastes chambres immaculées (65 m² minimum) dotées chacune d'un patio ajouré et d'une terrasse (30 m²). À l'intérieur, des originaux de Matisse, de Louise Bourgeois... ou du mobilier de Jean Prouvé. Côté salle de bains, des baignoires en marbre brut du plus bel effet. Au rez-de-chaussée de l'hôtel, une bibliothèque bien fournie et un spa s'ouvrent sur un jardin méditerranéen et la piscine. Rectangle de verre posé sur l'eau comme un nénuphar, le restaurant de Gérard Passadat est en soi une œuvre d'art. La villa La Coste est intégrée au domaine du Château La Coste dont les vignes moutonnent sur 200 ha de collines, traversées par un des plus beaux parcours extérieurs d'art contemporain en France. Un hôtel d'exception qui a un prix un peu élevé.

Chambres de 650 € à 1 800 €.

Tél. : 04 42 50 50 00.

www.villalacoste.com





**PARADOUS
LE HAMEAU
DES BAUX**

Une piste en terre conduit à cet hôtel atypique des Baux-de-Provence, au pied des Alpilles. Un hameau d'une dizaine de vieilles bâtisses, mas, grange, mazes... dissimulées dans un jardin planté d'oliviers et de cyprès. Les maisons construites avec des matériaux anciens ont dix ans d'âge mais en paraissent cent fois plus. Une place de village avec sa fontaine, ses platanes et sa terrasse de café est l'épicentre de ce cinq-étoiles dont la configuration n'est pas la seule surprise. On y trouve une vraie librairie, une boutique de jeunes créateurs et 21 chambres entièrement meublées années 1950 à 70. Époque dont les propriétaires, un couple de Toulousains, sont des passionnés. Tout le mobilier est en vente et d'une année sur l'autre une chambre peut être tout à fait différente. Donner à ce décor éphémère un sentiment d'éternité est le tour de force de cet hôtel vraiment pas comme les autres mais très attachant.

Chambre de 220 € à 520 €.
Tél. : 04 90 54 10 30.
www.hameaudesbaux.com



**LORGUES
CHÂTEAU DE BERNE**

Dans un paysage de garrigue, où s'enfuient en sous-bois de petits chemins de terre caillouteux, la route qui traverse les 500 ha du domaine vinicole de Berne est déjà en soi un spectacle. L'arrivée au château en est un autre. Planté sur un mont vallonné depuis le XVII^e siècle, la bâtisse et ses communs ont fière allure. Deux d'entre eux abritent 27 chambres dont les plus agréables, au rez-de-chaussée, disposent d'un carré de pelouse verdoyante. La déco renvoie à une douceur de vivre qui n'est pas feinte. Une vraie bibliothèque avec une cinquantaine d'ouvrages et pas seulement de beaux livres pour la figuration. Du coup, on peine à quitter sa chambre tant elle réunit les ingrédients d'un vrai cocooning. Ce serait un tort. Le spa et les mains expertes de son équipe de thérapeutes, la piscine, le caveau de dégustation et 30 km de sentiers pédestres font du château de Berne une destination où le temps suspend son vol.

Chambre de 330 à 830 €.
Tél. : 04 94 60 48 88.
www.chateauberne.com



LA CELLE

HOSTELLERIE
DE L'ABBAYE-
DE-LA-CELLE

Dix chambres et pas une de plus occupent le clos de l'ancienne abbaye bénédictine de La Celle. Alain Ducasse qui a repris l'établissement en 1999 a gardé aux lieux la sérénité qui avait tant plu au général de Gaulle qui y séjourna à trois reprises. Les chambres, toutes différentes, dont la majorité bénéficie d'un jardin de curé, cultivent un petit air de maison de famille : meubles anciens et désordre chic, murs blancs et carrelage ancien. Il y a des imperfections qui donnent de l'âme à ce cinq-étoiles de poche organisé autour du restaurant gastronomique. Une piscine a trouvé refuge un peu à l'écart, en surplomb du potager et du conservatoire des coteaux varois, réservoir de 88 cépages. Des cyprès, presque centenaires, au garde à vous, montent la garde devant cette pépite lovée au cœur du parc naturel régional de la Sainte-Baume, créé en janvier dernier.

Chambres de 200 à 500 €.

Tél. : 04 98 05 14 14.

www.abbaye-celle.com



47

LE CASTELLET
HÔTEL ET SPA
DU CASTELLET

Sur un plateau venteux où souffle l'air de la Provence, ce « resort » luxueux s'est organisé autour du restaurant triplement étoilé de Christophe Bacquié. Une piscine extérieure chauffée, un rien hollywoodienne, un golf compact de six trous, un parcours de santé et de VTT sur 12 ha de nature en font un lieu des plus paisibles. Mais quand le circuit automobile voisin du Castellet est utilisé, le bourdonnement des voitures de course finit par être agaçant. Le nouveau spa, de toute beauté, avec une seconde piscine (interdite aux enfants), une grotte de sel et un fitness doté d'un coach virtuel sont plutôt bien vus. La cinquantaine de chambres, un peu vieillissante, bénéficie malgré tout de terrasses avec vue au loin sur la mer. Ce qui donne à l'établissement dont l'architecture oscille entre villa florentine et Alhambra tout son charme.

Chambres de 200 € à 480 €.

Tél. : 04 94 98 37 77.

www.hotelducastellet.net



BANDOL

HÔTEL ÎLE-ROUSSE-THALAZUR

En aplomb de la baie de Renecros à Bandol, cet établissement contemporain s'élève en lieu et place de l'ancienne villa de Mistinguett. Le lobby, un peu encombré, gagnerait en sobriété, même si l'effet de la piscine à débordement, prolongé par les eaux bleues de la Méditerranée, fait son effet. La vue sur mer des chambres, dotées de jolis balcons, en reste l'atout principal. Déco épurée pour des pièces lumineuses dans un camaïeu de beige et lit à relèvement pour le bien-être des femmes de chambre... Sur la plage privée, aux pieds de l'hôtel, s'ouvre une thalasso qui se combine avec un spa où eau douce et eau de mer font bon ménage. Un cinq-étoiles, sans ostentation, qui bénéficie d'un emplacement privilégié un peu en retrait de l'agitation de la station.
Chambres de 189 € à 639 €.
Tél. : 04 94 29 33 00.
www.ile-rousse.com



48



SAINT-TROPEZ
HÔTEL CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

En suspension au-dessus du golfe de Saint-Tropez, de ses vignes et des pentes douces couvertes de pins qui descendent jusqu'à la mer, ce palace tropézien s'est organisé à partir de l'extravagant château du XIX^e siècle, moitié mauresque, moitié florentin, du comte de la Messardière. De ce passé, il a gardé un goût prononcé pour l'éclectisme à l'image des échelles de la piscine travaillées comme de l'orfèvrerie. Ne ressembler à aucun autre hôtel et être hors des tendances de la déco, voilà bien tout son charme. Avec son jardin botanique aux essences rares de plus de 10 ha, ce palais des mille et une nuits pousse loin l'excellence du service. La navette gracieuse avec le centre de Saint-Tropez fonctionne par exemple 24 heures/24... Ce que les fêtards apprécieront. Ici, le personnel nombreux et aux petits soins, réputé pour sa fidélité à l'établissement, fait toute la différence.

Chambres de 440 € à 1 360 €.
Tél. : 04 94 56 76 80.
www.messardiere.com



L'Instant Taittinger

«Il y a des champagnes dont on regarde la couleur.
D'autres, l'âme». *Vitalie Taittinger.*



*Crayères Taittinger,
III^{ème} siècle.*


CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

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



SAINT-TROPEZ
HÔTEL LA BASTIDE
DE SAINT-TROPEZ

Il y a trente ans, c'était une simple vigne en plein cœur de Saint-Tropez. Aujourd'hui, un petit palace de 26 chambres. Quatre mas provençaux, tuiles anciennes et badigeon coloré, noyés dans un jardin luxuriant, ceinturent une piscine, épicerie d'un espace où règne l'oisiveté. La force des lieux réside dans leur intimité que préservent pour chaque chambre de petites terrasses arborées. La déco très méditerranéenne, lumineuse, s'offre de timides fantaisies comme ces coussins tigrés, clin d'œil aux années « yé-yé » de Saint-Tropez. Deux restaurants, dont un macaron Michelin (chef Philippe Colinet), s'invitent dans ce jeu minimaliste. Il règne ici un je-ne-sais-quoi de luxe paisible qui n'échappe pas aux visiteurs. Difficile en écoutant le chant des oiseaux, à la tombée du jour, de s'imaginer être à quelques minutes de la grouillante place des Lices !

Chambres de 250 à 1 350 €.

Tél. : 04 94 55 82 55.

www.labastidedesainttropez.com



RAMATUELLE
HÔTEL LA RÉSERVE

Dans un geste architectural contemporain de verre et de béton, très inspiré de Le Corbusier, La Réserve domine l'un des plus beaux paysages marins de la Côte d'Azur, entre le cap Camarat et le cap Taillat. Jean-Michel Wilmotte qui a décoré l'établissement, jeux de lignes et de lumière, a rendu le lieu exceptionnel. D'où que l'on regarde des 27 chambres, noyées dans la verdure, la vue sur la mer si proche nourrit rêveries et prête au vagabondage. Le restaurant étoilé en terrasse et celui japonais sur le toit de l'hôtel ajoutent au spectacle. Le chef Éric Canino, ancien élève de Michel Guérard, qui règne sur les cuisines, fait ici la chasse aux mauvais produits et aux graisses. Les chambres sont un sans-faute, minibar inclus dans le tarif. Le spa offre des cabines dont les grandes baies embrassent la mer et la verdure. Et que dire de cette belle piscine à laquelle conduit un escalier monumental au milieu duquel coule en cascade une fontaine ? Rien si ce n'est peut-être que c'est juste beau.

Chambres de 850 à 1 400 €.

Tél. : 04 94 44 94 44.

www.lareserve-ramatuelle.com





Domaine La Rouillère



succès



(De haut en bas)
La série de flacons
créés à l'occasion
du classement
de Château Pavie
en premier grand cru
classé A, en 2012.
Le cuvier de
Château Pavie.
Chantal
et Gérard Perse.
Le bicyclette
de course de
Gérard Perse.

52



JEAN-CHRISTOPHE MARMARALE FIGARO :

L'UNIVERS DES PERSE

Gérard et Chantal Perse ont construit leur succès viticole à partir de deux propriétés : le prestigieux château Pavie, acquis il y a vingt ans, et le discret château Monbousquet, qui marqua les débuts de leur aventure à Saint-Émilion...

Par Stéphane Reynaud

53

En moins de vingt millésimes, Château Pavie a trouvé sa place parmi les dix grands vins de Bordeaux, rive gauche et rive droite confondues. La propriété et ses vins doivent cette formidable notoriété à Gérard et Chantal Perse. Le nom de Pavie est désormais indissociable du leur. Mais les artisans de cette réussite, ceux qui ont sublimé les cuvées comme ils peaufinaient l'image du domaine, ont su entretenir une saine distance avec l'objet de leur succès. D'ailleurs, les Perse n'habitent pas à Pavie. Ils ont élu domicile il y a belle lurette au château Monbousquet, 3 kilomètres plus loin, à Saint-Sulpice-de-Faleyrens. L'ancrage premier du couple dans le vignoble est bien là, dans cette propriété acquise en 1993, où tout a commencé.

Jusqu'alors, les Perse avaient leur vie en région parisienne, où Gérard Perse prospérait dans le secteur de la grande distribution, à la tête d'un groupe de 1 500 salariés comprenant quatre supermarchés et un hypermarché. Lui vient de Montmartre, où la vigne est une affaire de folklore, quartier encore bohème et pas encore rupin dans les années 1950, quand il y grandit avec ses huit frères et sœurs. Les parents de Chantal – un Néerlandais et une Italienne – ont une épicerie bien au-delà du périphérique, dans un village de Seine-et-Marne. Les deux se rencontrent à l'issue d'une course cycliste qu'il vient de gagner. Il lui offre le bouquet du vainqueur et ils se marient en 1971, à 21 ans. « *Nous sommes partis dans la vie les mains dans les poches, sans un sou* », rappelle-t-il. Parfois il ajoute : « *avec ma bicyclette* ». Ce jour, lui et son épouse reçoivent sans tralala à l'Envers du Décor, le bistrot qu'ils ont récemment acheté, rue du Clocher, à Saint-Émilion. Sans doute une des meilleures adresses pour déguster dans la plus grande quiétude leur Château Pavie, accompagné d'une côte de bœuf. →

« *La tension et la fraîcheur des vins issus des parcelles calcaires du plateau sont compensées par la rondeur de ceux provenant des pieds de milieu de côte et du bas, plus ronds* »

Gérard Perse

→ Le vin, c'est une des passions de Gérard Perse, dégustateur hors pair, autodidacte qui dévore tous les ouvrages d'œnologie lui tombant sous la main. Il s'occupe personnellement des achats « *par semi-remorques* » des stocks destinés aux foires aux vins organisés dans ses supermarchés. Cette partie de son activité de patron est sa récréation. « *À Bordeaux, j'étais reçu comme un roi. Les producteurs me racontaient tout, ils me montraient tout, le meilleur comme le pire* », dit-il. En 1988, une connaissance de la grande distribution lui fait découvrir Saint-Émilion, et il tombe sous le charme. Ce goût pour la viticulture et les grands crus, associé à un carnet d'adresses bordelais de plus en plus épais, à une bonne connaissance des affaires locales ainsi qu'à des moyens financiers permettant de réaliser de vrais projets, va finir par donner des idées d'acquisition au jeune quadragénaire.

« **JE NE POUVAIS PAS FAIRE AUTREMENT** »

« *Quand j'ai appris que Château Monbousquet était à vendre, je me suis précipité chez le vendeur et je l'ai acquis dans la journée, juste après la visite. J'ai pris tout le monde de vitesse.* » Même son épouse, à qui il apprend le soir même qu'il vient de faire des emplettes. Montant du chèque signé pour l'occasion : 45 millions de francs. Avec l'idée de produire à terme un vin de très haut niveau, il lance dans la foulée une série de travaux de grande ampleur : drainage des sols des vignes, rénovation des installations pour permettre des vinifications parcellaires, érection d'un nouveau cuvier. Le consultant Michel Rolland est appelé en renfort. Les raisins sont désormais cueillis le plus tôt possible et les rendements sont limités. Les résultats ne se font pas attendre. Deux ans plus tard, en 1995, à la dégustation du dernier millésime, le petit monde du négoce comprend que tout a changé à Monbousquet.

Gérard Perse a réussi. Ce compétiteur dans l'âme décide alors de placer la barre beaucoup plus haut. Une formidable opportunité se présente en 1997 quand Jean-Paul Valette annonce qu'il met en vente ses propriétés familiales sous la forme de deux lots. Le premier comprend Château Pavie Decesse et le second inclut Château Pavie et Château La Clusière. Perse commence par acheter Pavie Decesse au prix de 36 millions de francs. La suite va lui demander de réaliser des choix cruciaux. Pour faire l'acquisition de Pavie, il n'a d'autre solution que de céder son holding dans la grande distribution. Le groupe Promodès le lui achète pour un montant de 200 millions de francs. En mars 1998, les Perse sont chez le notaire avec Jean-Paul Valette, qui cède Pavie pour 240 millions de francs. « *Je ne pouvais pas faire autrement que de changer complètement d'activité. Et puis, même si je passais encore mes jours et mes nuits à développer mes magasins, je sentais bien que j'avais un peu moins de passion pour cela. Le vignoble m'attirait de plus en plus, j'y pensais très souvent. J'intensifiais le rythme de mes séjours sur place.* »

Dans le village, le regard autrefois porté sur ce sympathique patron de supermarché qui venait acheter les stocks en invitant ses clients dans les bons restaurants a changé. Désormais, il est vraiment un concurrent. La critique est sévère. Le prix payé pour Pavie est alors considéré comme trop élevé par les voisins de Saint-Émilion. On rit sous cape de cette mau-

vaise affaire réalisée par le Parisien. L'avenir va pourtant lui donner raison. Certes, les terres de Pavie ne sont pas toutes en très bon état, loin s'en faut. Au moment de la signature, il manque 32000 pieds dans les vignes, ce qui représente presque 5 hectares. Mais Gérard Perse voit loin. Il est bien conscient du caractère unique de ce terroir, une superposition de sols exceptionnels exposés au sud, étalés de 30 à 117 mètres. « *La tension et la fraîcheur des vins issus des parcelles calcaires du plateau sont compensées par la rondeur de ceux des pieds de milieu de côte et du bas, plus ronds* », résume-t-il. L'expérience de remise en état réussie à Château Monbousquet est reproduite à Pavie, avec plus de moyens et beaucoup plus d'ambition. Il réduit de façon importante la part du merlot, qui passe au fil des ans de 80% à 54% de la surface, et replante cabernet franc et cabernet sauvignon. Un formidable chantier, qui n'est pas exempt de quelques erreurs. Perse rectifie toujours avant qu'il ne soit trop tard. De la même façon, le style des vins qu'il choisit de faire dans un premier temps évolue au fil des ans. « *Comme beaucoup, nous avons eu le tort de sortir des cuvées trop boisées pendant plusieurs années de suite. Nous avons eu le tort de suivre le mouvement. Nous avons changé.* » En parallèle, il repense les installations techniques et l'accueil des visiteurs au château. Cerise sur le gâteau : les Perse font appel au cabinet Alberto Pinto pour l'aménagement des nouveaux locaux de Pavie. En 2012, l'ensemble de ce travail est récompensé par la promotion de Château Pavie au rang de premier grand cru classé A de Saint-Émilion. Comme Château Angélus, lui aussi promu, il rejoint Château Ausone et Château Cheval Blanc sur la plus haute marche saint-émilionnaise. Une performance accomplie en quatorze ans. Au fil des millésimes, Pavie a retrouvé sa place sur les tables des restaurants gastronomiques, en premier lieu à l'Hostellerie de Plaisance, le luxueux établissement des Perse – 2 étoiles au Guide Michelin –, au cœur de Saint-Émilion.

FIDÈLE À SES PASSIONS

Aujourd'hui, les Perse vivent toujours au château Monbousquet, continuent de le gérer, même s'ils ont dû céder la propriété en 2012 afin de régler des droits de succession. L'attachement pour cette bâtisse du XIX^e siècle qui a su rester en retrait paraît toujours aussi fort. Si Gérard Perse peut parler pendant des heures du terroir de Pavie et de l'exposition des parcelles, il n'évoque pas Monbousquet en ces termes. Certes, du point de vue œnologique, le château n'est pas au niveau de Pavie, mais la question n'est pas là. Sans doute est-ce une question d'atmosphère. Une fois à Monbousquet, les Perse évoquent plus naturellement les petits-enfants qui jouent au football dans le parc, les espoirs qu'ils nourrissent quant à leur avenir, leur implication future dans le monde du vin. Ils parlent de leurs amitiés, de leur quotidien, du temps qui passe. Ici, Gérard Perse ne s'empresse pas de vous guider vers le cuvier, ne s'attarde pas sur des œuvres d'art. Il a un autre trésor à montrer au visiteur. La chose trône ce jour en bonne place dans la grande cuisine : sa bicyclette. Elle est rouge et on la soulève d'un doigt tellement elle est légère. Son épouse rit en le voyant faire l'éloge de la petite reine. Celui à qui la vie a souri est resté fidèle à ses passions de jeune homme.



(De haut en bas)
*Les trophées
de Gérard Perse,
œuvres exposées
à Château Pavie dont
le bronze « Toucher
le ciel » de Mariela
Garibay, les ruches
du domaine.*



55



phénomène

56



Maxime Pecsteen du Brussels Beer Project Pigalle lancé en mars.

LAURA STEVENS

LA FINE MOUSSE DE PARIS

Grâce à des *PASSIONNÉS*, fermenteurs d'idées et de **projets**, qui ont créé des lieux pour mettre en scène et faire découvrir les bières artisanales, le secteur est en pleine EFFERVESCENCE. Il était temps que la capitale se mette au diapason et que le houblon redore son blason. Rencontre avec une *nouvelle génération* de brasseurs.

Par Catherine Deydier

Signe des temps ? Si Barack Obama avait donné le ton en installant sa brasserie à la Maison-Blanche, c'est bien à l'Élysée que s'est invitée la bière de printemps en avril. Preuve qu'elle ne compte plus pour des prunes. Et si l'on avait le moindre doute, les 200 événements programmés lors de la dernière Paris Beer Week, qui a eu lieu début juin, consacrée à la bière artisanale et initiée par des professionnels indépendants et des associations d'amateurs particulièrement mordus, l'ont balayé. Déjà, le succès public du salon Planète Bière, à la Cité de la mode et du design en mars dernier, avait donné la mesure avec ses 5000 visiteurs venus découvrir des breuvages en provenance de 100 brasseries et de 14 pays. « *Tous les voyants sont au vert pour la bière à Paris*, confirme Franck Poncelet, cofondateur du salon, témoin privilégié de cet engouement. *Avant tout conviviale et rassembleuse, la bière s'offre une nouvelle jeunesse, portée par la génération des millennials, pour qui la déguster, l'apprécier, voire la fabriquer, est devenu le dernier rendez-vous à la mode, mais il y a une vraie démarche sur la qualité et le goût, une hyperspécialisation des cavistes* », insiste-t-il, en notant encore que dans le contexte de la dégustation, les lieux sont essentiels. Ce spécialiste constate enfin qu'il s'agit d'un phénomène porté par un consommateur jeune, plutôt bon vivant, ayant déjà une petite expérience dans l'approche de la dégustation du produit, voire du vin, et avec un certain pouvoir d'achat. Parmi les autres explications, retenons la curiosité du public qui découvre de nombreuses et d'inattendues saveurs, la multitude de producteurs régionaux, car la bière reste « relativement » facile à faire. Le tout surfant dans un climat post-crise, l'envie de consommer des Parisiens et le phénomène locavore. La lame de fond de la bière craft est arrivée tout droit des États-Unis, où elle a pris naissance il y a une vingtaine d'années, bousculant au passage les Européens, qui se reposaient sur leurs

houblons, se souvient le designer Antoine Fenoglio des Sismo, qui s'est penché sur la question il y a quelques années dans une optique de développement durable. Ce « *bouleversement "bière de baignoire"* », explique-t-il, *est une révolution très générationnelle, dans la foulée du mouvement "Do it yourself". Assez tentant d'essayer car ne comportant presque aucun risque sanitaire* », explique-t-il.

UN PARCOURS SOUS INFLUENCES

Un constat que n'ont pas manqué de faire Martin Pellet et Gaspard de Stabenrath, qui fondent en 2016 un petit atelier, la Beer Fabrique, dans le XI^e arrondissement de la capitale. Leur objectif ? Proposer une expérience rythmée, ludique et créative pour apprendre à faire sa propre bière et repartir avec. Une formation suivie par l'illustrateur Vincent Pradier, consommateur amateur, qui explique : « *Je pensais m'y connaître, mais j'ai découvert des processus de fabrication qui relèvent d'une certaine complexité dès que l'on veut créer un goût, une identité, même s'ils paraissent simples au premier abord. Au cours de cette initiation orchestrée par Guillaume de Dalleray, j'ai été sensibilisé à l'importance de la torréfaction du malt ou de l'orge, à ouvrir mon palais aux saveurs des grains. À comprendre qu'il y a autre chose que la bière de soif au goût aseptisé et mondialisé. Je ne sais pas si, après ces quelques heures, je ferai la différence entre une fumée et une stout sans hésiter, mais cela m'a donné envie d'aller plus loin et de fabriquer ma propre bière. Peut-être pas tout de suite, mais le germe est dans le fruit.* » De plus, l'émergence de points de vente et de caves 100% bière, dans l'Est parisien au début, essaimés partout aujourd'hui, a mis au jour la nécessité de proposer une palette de choix et de propositions conséquentes. Cette nouvelle génération de consommateurs aime la surprise et tester de nouvelles saveurs. « *C'est avant tout un état d'esprit assez communautaire, mais si la bière craft reste cool et très accessible, elle n'en a pas moins une exigence sur le plan de l'esthétisme* », insiste Franck Poncelet. Ce qu'a parfaite-

ment intégré le duo de la Beer Fabrique en s'appropriant les caractéristiques du luxe pour les déplacer sur leur terrain de jeu. Et, pour mieux creuser le sillon, après avoir créé leur atelier de brassage et leur marque, le Bar Fondamental, qu'ils vont ouvrir en septembre prochain à Pigalle pour « *réinventer l'expérience et le rapport à la bière* », est designé par Chafik Studio, à qui l'on doit, entre autres, le premier concept de magasin Sephora sur les Champs-Élysées, le premier hôtel Baccarat... « *Et s'il y avait plus de richesse aromatique dans la bière que dans le vin ?* » interrogent-ils, sans perdre de vue l'esprit pédagogique qu'ils veulent développer, de nouvelles formations pour les novices et les plus experts sont mises en place. Ils réinventent leur propre bière. Exit Supra, place à la LBF, La Bière Fondamentale. Plus chic, mais ils jurent que cela « *reste un produit qui ne se prend pas au sérieux, même s'il y a un effet d'entraînement incroyable, depuis six mois, c'est de la folie, et, depuis, les chefs affichent une carte des bières.* » Cette profusion de bières locales, artisanales, racées, qu'il a ensuite été possible de personnaliser, a bousculé la donne, constate la cuisinière Sonia Ezgulian, membre du Club des buveuses de bière à talons aiguilles, qui réunira un temps autour du breuvage personnalités et professionnels, notamment de la mode, et les très actifs Brasseurs de France. « *Nous nous sommes amusées à montrer que les accords mets-bières pouvaient se décliner à tout moment de la journée et aussi bien avec huîtres et homard que les plats plus traditionnels qui lui collent au verre. Depuis que j'ai adhéré à ce club, j'ai tendance à cuisiner bien plus avec de la bière. On peut pratiquement l'utiliser comme un poivre, qu'elle soit aromatisée ou plus amère. Elle mousse dans l'air du temps, c'est très inspirant.* » Ce n'est pas le Britannique Paul Chantler, un pionnier qui a ouvert un premier pub de référence, The Frog & Rosbif, en 1993, dans le quartier du Châtelet, qui la contredira. Il développe avec un enthousiasme intact des pubs-microbrasseries dans la capitale (Frog XVI, Frog & British Library, The Frog at Bercy Village...), →



Martin Pellet (à gauche)
et Gaspard de Stabenrath,
La Beer Fabrique.

Universelle, la bière a trouvé ses marques dans la capitale. Microbrasseries et bartenders affirment leurs personnalités en déclinant des accords inédits voir inattendus.

→ mais est aussi présent à Toulouse et Bordeaux. L'unité de production qu'il a installée à Saint-Denis approvisionne, via une ligne d'embouteillage et de mise en fût, les pubs qui ne brassent pas et fournit les partenaires à un réseau de distribution en plein développement. À ses côtés depuis maintenant cinq ans, Eugénie Mai-Thé, ingénieur agronome de formation, est cobrasseur en chef de FrogBeer avec Bruno Allainmat. Elle veille à chaque changement de carte dans les microbrasseries « à montrer toute la créativité que l'on peut déployer autour d'une même recette. Nous avons gardé l'âme du pub traditionnel. Paul Chantler a créé un lieu où les gens ont compris que l'on pouvait déguster différentes variétés de bières, à l'image de ce qui se fait dans le vin. Il a jeté un pont entre la bière et les autres produits. Elle y a gagné en noblesse, intérêt et considération. Les influences sont plus larges qu'avant et des brasseurs comme moi apportent des influences différentes, une certaine effervescence. Ma formation bio m'a incitée à faire des essais et m'a donné une grande curiosité. »

RICHESSSES AROMATIQUES

« Ce n'est qu'un début », se réjouit Laurent Sicurel, cofondateur avec trois autres passionnés de la Fine Mousse, un des passages obligés du circuit des amateurs. Ils se sont lancés dans l'aventure, car, à leurs yeux, aucun lieu n'était à l'image du dynamisme de la révolution craft qui débarquait de l'étranger et de la province. Ici, pas de marketing, juste la convivialité d'un lieu de vie où se retrouver entre amateurs. Cadre épuré, joli comptoir en béton, fauteuils en cuir face à un parc, des verres à pied, le décor est planté pour accompagner une carte de bières d'expressions. « Ce premier bar artisanal loin des clichés a trouvé rapidement son public. Deux ans plus tard, nous avons ouvert le restaurant pour proposer des accords bière-mets puissants, aux goûts variés. Un lieu dédié aux expériences et à une amplitude gustative sans limite. » Mais, assure-t-il, il y a encore beaucoup à faire pour « propager la bière artisanale dans Paris ». Une seconde adresse, la Robe et la Mousse, a donc déjà vu le jour vers Odéon, et une société de distribution, la Compagnie des boissons vivantes, a été créée pour aider les petits fournisseurs indépendants qui proposent « des bières de qualité, brassées localement ». →



UNE ALLURE D'EXCEPTION DEPUIS 1820

KEEP WALKING[™]



JOHNNIE WALKER[®]

ASSEMBLÉ AVEC PATIENCE.

Avec plus de 200 ans d'histoire, la Maison Walker a su développer un savoir-faire exceptionnel. Jim Beveridge, Maître Assembleur de génie, sélectionne et dose avec patience les composants de l'assemblage final.

*Johnnie Walker. *Continuer d'avancer.*





*Eugénie Mai-Thé et Paul Chantler
au premier Frog Beer.*



*Laurent Sicurel, un des pionniers
de La Fine Mousse.*



60

→ Avec une priorité : « *garder la passion et une dimension humaine* », ajoute celui qui ne se défend pas d'être idéaliste, voire utopiste. Mais, que l'on ne s'y trompe pas, la Fine Mousse n'en est pas moins connectée au monde entier. Que Philippe et Sébastien Olivier, qui ont initié Brussels Beer Project via le crowdfunding il y a quatre ans dans la capitale belge, décident de devenir parisiens et d'ouvrir une antenne à Pigalle n'est pas un hasard non plus. Maxime Pecsteen, qui l'anime, après avoir passé deux ans au Japon pour faire connaître leur tap room de Tokyo, raconte : « *Nous voulons exporter un esprit communautaire qui est très fort chez nous. Bien sûr, faire découvrir nos propres bières, mais aussi promouvoir les craft locales. Nous avons gardé l'esprit de Bruxelles, mais nous avons essayé de nous adapter à l'exigence parisienne. Cet endroit situé par pur hasard rue de Bruxelles est plus léché, plus aménagé que le premier. Je me suis imprégné du quartier et j'ai essayé de le distiller dans ce nouveau projet.* »

Extrêmement chic, donc, pour certains, mais avant tout conviviale et rassembleuse, la bière s'offre une nouvelle jeunesse portée par la génération des millennials pour qui la déguster, l'apprécier, voire la fabriquer, est devenu le dernier jeu - rendez-vous - à la mode. « *C'est une alchimie très accessible, il est assez jouissif de créer sa propre bière* », commente Sonia Ezgulian. Ce phénomène multigénérationnel, très accessible, véhicule le vrai renouveau de cette boisson snobée hier. Aujourd'hui à la carte des maisons étoilées, elle inspire également les maîtres verriers, qui, de Saint-Louis à Baccarat, proposent des contenants adaptés, signés par de grands designers. Philippe Starck n'a pas été le dernier à s'intéresser à la question. Or l'homme ne manque pas de flair. À suivre, en attendant le nouveau rituel de dégustation, whisky et bière, qui arrive des États-Unis... Ou que Maxime Pecsteen ait mis, comme il le souhaite, Pigalle en bouteille.

LES ADRESSES

La Beer Fabrique

6, rue Guillaume-Bertrand, Paris XI^e.
www.labeerfabrique.com

Frog Beer

www.frogbeer.com

La Fine Mousse

Bar : 6, avenue Jean-Aicard, Paris XI^e.
Restaurant : 4 bis, avenue Jean-Aicard,
Paris XI^e. Tél. : 01 48 06 40 94.
www.lafinemousse.fr

La Robe et la Mousse

3, rue Monsieur-le-Prince, Paris VI^e.

Brussels Beer Project Pigalle

1, rue de Bruxelles. Paris IX^e.
Tél. : +33 78 859 34 72.
pigalle@beerproject.be



SIEUR D'ARQUES

— Limoux - France —



LES GRANDS VINS BLANCS DU LANGUEDOC

www.sieurdarques.com

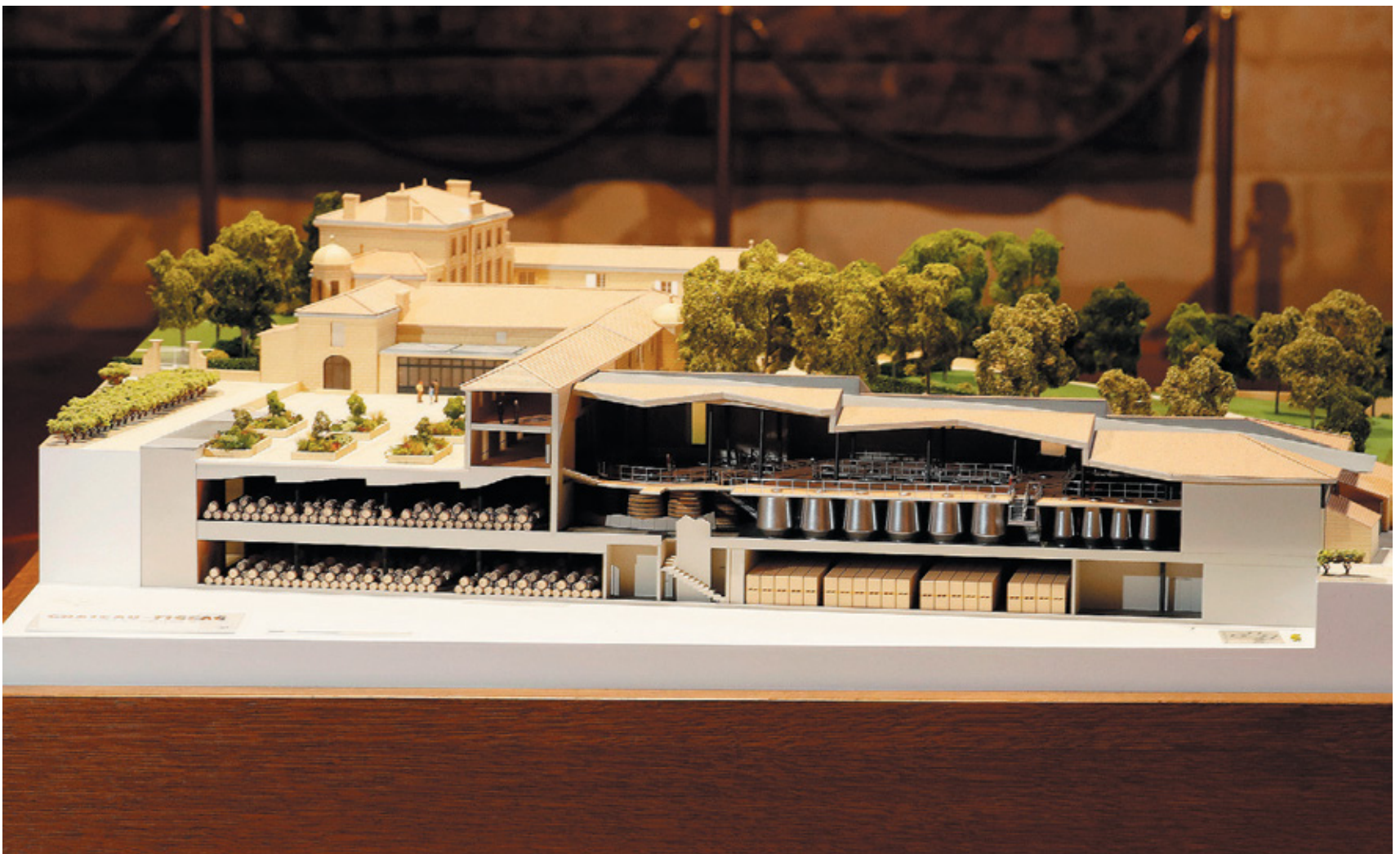
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

futur



Une grande partie du futur chai sera implantée en sous-sol.

62



JEAN-CHRISTOPHE MARMARALE FIGARO ; CHÂTEAU FIGEAC

FIGEAC FAIT PEAU NEUVE

La construction imminente d'un CHAI HIGH TECH symbolise les ambitions de ce **cru hors norme** qui veut briller au firmament des domaines de *BORDEAUX*.

Par Frédéric Durand-Bazin

Ce mercredi 11 avril 2018, deux cents convives ayant répondu à l'invitation de Marie-France Manoncourt se pressent vers les chais du château Figeac pour célébrer un cru hors norme de Saint-Émilion. Un dîner d'anthologie – tout truffe –, préparé par Michel Guérard, accompagne une série de très beaux millésimes de Figeac : 1949, 1982, 1990 ou 1998, tous servis en impérial ou en jéroboam. L'occasion surtout de découvrir le projet de nouveau chai, qui devrait être opérationnel pour le millésime 2019 et propulser le château dans une nouvelle ère. Frédéric Faye, le directeur général de Figeac, ingénieur agronome de formation, exulte. Il disposera d'un outil lui permettant d'améliorer encore la qualité des vins. Mais existe-t-il encore une marge de progression pour ce cru qui, depuis quelques années, produit des vins bénéficiant de commentaires dithyrambiques des critiques les plus influents du monde-vino international ? « *Nous pouvons toujours progresser, apporter encore plus de précision dans notre travail. Ce chai va nous le permettre* », précise Frédéric Faye. D'autant que, depuis la construction de l'actuel en 1972 par Thierry Manoncourt (l'homme qui a fait la réputation de Figeac, disparu en 2010), la surface de production a sensiblement évolué. « *En 2015, nous avions 32 hectares de vigne. En 2019, nous en aurons 40 qui pourront produire du vin, dont 2,5 provenant d'une replantation sur nos plus belles parcelles de l'Enfer et la Bourrue* », se réjouit Hortense Idoine-Manoncourt, fille de Thierry et Marie-France Manoncourt, présidente de Figeac. « *Autant dire que le chai imaginé par mon père ne permettra plus aux équipes de travailler dans de bonnes conditions.* » « *2016 a été une année si pléthorique que nous avons été obligés d'entasser les fûts sur quatre hauteurs* », confirme Frédéric Faye.

Toutefois, à la différence de certains voisins qui ont construit au cours de ces dernières années des chais au geste architectural pour le moins affirmé, voire osé, ici, tout est en discrétion. « *Il ne faut pas oublier que la famille vit sur place. Nous ne souhaitons pas un chai tape-à-l'œil qui dénature le château. Il doit rester élégant. C'est pourquoi nous avons eu recours au cabinet d'architectes bordelais A3A, connu pour magnifier les pierres et respecter les lieux. Il remettra en valeur le château, caché par le chai de 1972* », souligne Hortense Idoine-Manoncourt. Et de fait, le nouveau bâtiment s'intégrera parfaitement à l'architecture existante, puisque une grande partie des espaces de travail seront implantés en sous-sol. « *Cela va nous permettre de travailler intégralement de façon gravitaire*, se réjouit Frédéric Faye. *Et je disposerai de beaucoup plus de cuves pour pouvoir vinifier de façon intraparcellaire. Chacun sait que, si je pouvais, je mettrais une petite cuve sous chaque cep de vigne ! Avec ce nouveau chai, nous éviterons tout triturage des vins, nous bénéficierons d'un contrôle de la température et de l'hygrométrie total, des éléments qui nous permettront de gagner encore en précision.* »

Une salle de dégustation et des espaces réceptifs sont également prévus. Initiés dans la foulée d'une réflexion et d'une remise en question qui commencent en 2012, les investissements s'élèveront à 15 millions d'euros. Lorsque le classement de Saint-Émilion tombe, il y a six ans, il est sans appel. Figeac n'obtient pas la promotion tant désirée de grand cru classé A. Seuls sont élevés au rang suprême, aux côtés d'Ausone et Cheval blanc, les châteaux Angélus et Pavie. Une immense déception pour la famille, qui, dès lors, met en place des actions concrètes pour aller de l'avant et progresser. La gouvernance de l'entreprise est aussi modifiée, avec la nomination de l'expérimenté Jean-Valmy Nicolas (également copropriétaire du château La Conseillante, à Pomerol) comme cogérant. →



« Faire progresser Figeac est notre unique préoccupation, avec des gens compétents, choisis pour leur excellence. Nous allons continuer d'innover. »

Hortense Idoine-Manoncourt

64

→ Sa première décision sera de nommer Frédéric Faye au poste de directeur général. *« Il est important de s'appuyer sur les hommes en place. Frédéric Faye avait été recruté par Thierry Manoncourt comme chef de culture. Il avait toute sa confiance. Il est ingénieur agronome, comme l'était M. Manoncourt. »* L'autre décision d'importance sera de prendre Michel Rolland comme œnologue conseil. *« Nous nous sommes pris une volée de bois vert lorsque nous l'avons annoncé, rappelle Jean-Valmy Nicolas. Ceux qui pensaient qu'il allait dénaturer Figeac étaient nombreux. Pourtant, pour travailler avec lui depuis longtemps à La Conseillante, je peux vous dire qu'il est à l'opposé de la caricature que certains font de lui. C'est un véritable génie de l'assemblage. Il sait faire exprimer le meilleur du terroir. Il nous a fait énormément progresser. »* Et les résultats sont probants. Les vins se goûtent désormais mieux en primeur, et ils sont particulièrement bien notés par la critique. Pour mémoire, *Le Figaro* a accordé un 20/20 au 2016 et un 19/20 au 2017 ! C'est d'ailleurs à compter de cette période que la propriété a décidé de ne plus faire goûter ses primeurs en dehors du château. *« C'est l'assurance de maîtriser les conditions de dégustation des échantillons et de pouvoir échanger le temps nécessaire avec les critiques »,* poursuit Jean-Valmy Nicolas, qui se félicite de ce mode de gouvernance efficace, avec une implication familiale très forte et une gestion devenue professionnelle.

Tout semble désormais en place pour que Figeac règne à nouveau au firmament de Bordeaux, à côté des plus grands crus de la rive gauche et de la rive droite. Avec, comme ambition déclarée, de devenir à terme premier grand cru classé A ? *« C'est bien sûr un de nos objectifs, à condition qu'il y ait un nouveau classement... tempère Hortense Idoine-Manoncourt. En 2012, plus d'un a essayé de comprendre pourquoi nous n'avions pas été promus. Nous souhaitons désormais mettre toutes les chances de notre côté. Et au-delà de cet hypothétique nouveau classement, faire progresser Figeac est notre unique préoccupation, avec des gens compétents, choisis pour leur excellence. Et nous allons continuer d'innover. C'est dans notre ADN. Depuis son rachat par notre famille en 1892, le domaine a été dirigé par des ingénieurs agronomes. »* Avec ces prochaines installations, Figeac va se doter d'une unité de recherche dédiée aux expérimentations. *« Nous avons entrepris l'étude des bactéries lactiques, que nous avons isolées avec l'Institut des sciences de la vigne et du vin. Nous travaillons également sur les levures »,* précise Frédéric Faye. Côté vigne, le directeur général veut aussi faire avancer les choses, il souhaite accentuer le style cabernet de Figeac. Une étude des terroirs est en cours. Figeac est, en effet, une des rares propriétés de Saint-Émilion où le merlot reste minoritaire (seulement 37% des plantations). *« Nous disposons de trois croupes de graves exceptionnelles où le cabernet s'entend à merveille, justifie Frédéric Faye. M. Manoncourt avait déjà identifié leur potentiel. À nous de poursuivre dans cette direction. »* Des défis de taille pour la plus grande propriété de Saint-Émilion, que la famille et l'équipe de direction veulent mener à bien, dans le respect de la biodiversité du domaine. Figeac va, en effet, passer en bio cette année. Un challenge supplémentaire pour ce domaine qui ambitionne de devenir une référence incontournable à Bordeaux.



BOURGOGNE & OREGON



TERROIRS,
une même famille.



Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES

Domaine Drouhin

OREGON

www.drouhin.com

MAISON JOSEPH DROUHIN
7, rue d'Enfer, 21200 Beaune



Le domaine d'Ao Yun fait appel à la population locale pour les travaux de la vigne.



UN « WINEMAKER » SUR LE TOIT DU MONDE

Le Bordelais Maxence Dulou a passé plusieurs années dans la province du Yunnan, en Chine, où il a participé à la création du domaine Ao Yun pour le groupe Moët Hennessy. Il raconte à « F » son aventure.

Propos recueillis par Stéphane Reynaud

Maxence Dulou

Nous avons rendez-vous à Paris, du côté de l'avenue de la Grande-Armée, par une journée froide et pluvieuse. Il arrive détendu, le visage hâlé et, pendant deux heures, nous emmène au bout du monde. L'aventure professionnelle de Maxence Dulou, 43 ans, qui a travaillé pendant plusieurs années dans le Yunnan au domaine d'Ao Yun, entre 2200 et 2600 mètres d'altitude, est extraordinaire. Et révèle les formidables ambitions de la viticulture contemporaine.

F. – Quand avez-vous appris l'existence d'un projet de vignoble en Chine, sur les contreforts de l'Himalaya ?

Maxence DULOU. – La première fois que j'ai entendu parler de ce projet, j'étais en train de prélever des échantillons de raisin au château Quinault L'Enclos, où je travaillais, à Libourne. C'était en 2011, juste avant les vendanges. Dans l'équipe, une jeune stagiaire a commencé à me parler de ce projet de Cheval de l'Himalaya. Cela faisait vraiment rêver. Je suivais alors une formation d'ingénieur agronome en formation continue. En 2012, le groupe Moët Hennessy m'a donné l'opportunité d'y participer. Je voulais partir à l'étranger. Je suis assez aventurier et mon épouse encore plus que moi. En novembre 2012, nous avons été invités tous les deux sur place pour visiter l'endroit. Nous avons atterri à Kunming, dans le Yunnan, et puis nous avons repris un vol pour Shangri-La. La fin du voyage a été effectuée en voiture.

Le trajet entre Shangri-La et le domaine est-il long ?

La route qui mène au domaine traverse toute une série de villages, longe des fleuves. Il faut aussi passer le col du Cheval-Blanc – qui n'a rien à voir avec le domaine bordelais –, qui culmine à plus de 4 000 mètres d'altitude. Certains ne le vivent pas très bien, alors les chauffeurs embarquent des bouteilles d'oxygène au cas où un passager se sent mal en raison de la raréfaction de l'air. Après de longues heures de route, nous sommes arrivés là-bas et la magie a tout de suite opéré. C'était l'automne, il y avait encore des feuilles sur le vignoble, avec toutes ces nuances d'orange et de jaune, les noyers dans les vignes... C'était tout simplement magnifique. Un endroit dont on tombe tout de suite amoureux.

Et quelques semaines plus tard, vous vous êtes installé sur place en famille...

La construction des installations d'Ao Yun n'était pas terminée quand je suis arrivé. Donc, nous nous sommes installés à plusieurs kilomètres, à Fela Tseu, en face de la montagne sacrée, un endroit sauvage, puis à Shangri-La. Nous avons élu domicile dans une maison de la vieille ville.

Et vous avez dû affronter un terrible incendie...

La nuit du 11 janvier 2014, j'étais seul à la maison. Ma famille était en vacances au Sri Lanka.



Le domaine d'Ao Yun est situé entre 2200 et 2600 mètres d'altitude.

Je dormais et dans mon rêve j'entendais quelqu'un crier. En fait, c'était un de mes copains qui criait à la porte : « Il y a le feu ! » L'incendie était à 50 mètres et le vent soufflait dans notre direction. J'ai attrapé mon passeport et deux ou trois trucs avant de filer. La moitié de la ville est partie en fumée parce que les avant-toits en bois des maisons se touchent pratiquement des deux côtés de la rue. À 3 heures du matin, les autorités chinoises ont fait intervenir les bulldozers pour élargir les rues et faire des pare-feu. Quand je suis rentré chez moi, ma maison était détruite, à cause du pare-feu. Ma rue était trop étroite, et le bulldozer était passé en rabotant l'immeuble. Cela faisait quasiment un an que nous étions sur place et je me suis dit que je comprenais un peu mieux le pays.

Comment avez-vous vécu la suite ?

Avec ma femme et mes enfants, nous sommes revenus en France pendant trois mois. À notre retour en Chine, nous avons enduré trois mois d'hôtel et finalement nous sommes allés nous installer dans la nouvelle ville de Shangri-La, moins poétique mais plus confortable.

Parlez-nous du vignoble et de sa région...

Nous sommes dans la province du Yunnan. Mais les vignes sont quasiment collées à la province du Tibet, dont la frontière est à 30 km. Dans le village Adong, à 2 600 mètres, où est situé le domaine, vit une centaine de familles. Si vous continuez sur la route, qui est une des routes du thé, il y a le haut Adong, avec 100 familles de plus. Ensuite, nous arrivons à Shuri, le villa-

ge magique de l'autre côté de la montagne d'Adong, à 2 500 mètres. C'est le plus petit village des quatre. On y accède en empruntant un chemin de terre très sinueux. Sur place vivent 15 familles. Le troisième village s'appelle Sinong, il est situé à 2 300 mètres et abrite une cinquantaine de familles, comme le dernier site de Xinang.

Les locaux connaissaient-ils la vigne avant votre arrivée ?

Les agriculteurs du coin sont d'excellents fermiers. Ils plantent du maïs, de l'orge, du blé, élèvent des yaks, des moutons, des poules... Ils travaillent dans le respect de ce cercle vertueux que nous avons perdu chez nous et qui est basé sur la polyculture, la connaissance des animaux et des plantes. Les agriculteurs du coin travaillaient la vigne depuis 2000, sur une initiative du gouvernement. L'idée des autorités était de lutter contre l'exode rural en essayant d'augmenter les revenus des villageois, pour qu'ils restent sur place. Le gouvernement savait que des moines français étaient venus ici à la fin du XIX^e siècle et avaient planté des vignes qui étaient toujours là et qui poussaient plutôt bien. En 2000, le gouvernement a dit aux locaux : « *Plantez des vignes ! Nous allons vous donner le matériel végétal, les piquets. Cela ne va rien vous coûter. Les premières années, nous allons vous rembourser le manque à gagner que vous auriez eu si vous aviez planté du maïs. Et nous allons vous acheter le raisin à tant le kilo. Vous allez avoir un revenu qui va passer de 1 à 3 par mu.* » Le mu correspond à un quinzième d'hectare et chaque famille dispose de 2 à 7 mu. Tout était basé sur la vente au kilo. Quand nous sommes arrivés en 2013, cela faisait déjà treize ans qu'ils avaient planté les vignes et ils avaient trouvé le moyen de produire 20 tonnes par hectare quand cela se passait bien. Ils avaient compris beaucoup de choses à la vigne, et il a juste fallu passer de la quantité à la qualité. Ce qui a impliqué de changer de modèle et de passer de l'achat au kilo à un leasing. Donc nous louons les vignes des villageois et nous les payons à l'heure en leur assurant un nombre minimum d'heures chaque année. Ils ne sont plus du tout dépendants du volume produit. Cela entraîne des coûts de revient assez élevés. Nous louons 320 parcelles qui correspondent à 28 hectares mais seulement 17 hectares sont plantés, en raison de la présence des noyers, des talus...

Quand vous êtes arrivé, vous avez découvert la présence de cépages internationaux.

En 2000, le gouvernement chinois avait demandé aux villageois de planter du cabernet franc et du cabernet sauvignon. De notre côté, nous avons réalisé une étude de sol pendant deux ans et, en 2015, nous avons planté le reste de la surface. C'est-à-dire la moitié, les 14 hectares restants. →

« Je voulais partir à l'étranger. Je suis assez aventurier et mon épouse encore plus que moi »



CHAMPAGNE



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Depuis 1810, Madame Clicquot appose sa signature sur ses bouteilles.

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



Dégustation dans le chai d'Ao Yun.

→ Avec les résultats de cette étude, nous avons essayé de planter au mieux, en adaptant la densité de plantation, le porte-greffe, la variété de vigne... Nous avons essayé de faire mieux, mais nous ne sommes pas sûrs d'y parvenir. Parce que, encore une fois, les fermiers sont très bons.

D'où vient le matériel végétal ?

Il arrive de France, mais il passe par les pépinières chinoises qui, après, nous les redistribuent. Importer directement est impossible. Ce qui est singulier, c'est que les vignes plantées par les villageois, donc la moitié de la surface, n'ont pas de porte-greffe. Car il n'y a pas de phylloxéra ici.

Quel type de vin cherchez-vous à faire ?

Nous avons choisi des cépages bordelais, mais pas forcément pour faire un vin bordelais en Chine. Nous savons bien que les cépages du Médoc ou de Saint-Émilion, comme tous les cépages, vont donner des expressions différentes en fonction de l'endroit où on les plante et de la façon dont on les cultive. Ensuite, notre concept est celui de l'assemblage. C'est une philosophie qui vous permet de tirer profit du meilleur de chacun des morceaux que vous assemblez. Ce que nous voulons, c'est la finesse et l'élégance des vins de Bordeaux. Mais tout cela avec une expression complètement différente, locale. D'un point de vue géographique, nous sommes situés en altitude, entre 2200 et 2600 mètres. Si on observe les températures, cela ressemble aux rives de la Gironde avec des paramètres liés à la montagne. Ici les températures chutent durant la nuit, donc nous avons des amplitudes thermiques légèrement plus élevées qu'à Bordeaux. L'autre paramètre fondamental à prendre en compte est l'ombre portée

« Après une heure de moto, on se retrouve dans des endroits hallucinants, d'une pureté extrême. On arrive à être heureux dans cet endroit »

des montagnes parce que nous sommes dans des vallées très encaissées. Grosso modo, il faut compter 30% d'heures d'ensoleillement en moins.

Cela pose-t-il des problèmes de maturité ?

Cela est compensé partiellement par les ultraviolets, qui sont un peu plus forts parce que nous sommes en altitude. La deuxième façon de compenser consiste à laisser mûrir les raisins plus longtemps. Au moins 25% de temps en plus, parce qu'il y a moins d'ensoleillement. Cela est possible uniquement si vous avez une arrière-saison, comme ici, sèche et ensoleillée. Dans le Médoc, cela ne serait pas possible, les raisins seraient pourris avant la récolte. En outre, ici, les nuits sont fraîches et gardent l'acidité, la fraîcheur aromatique. On laisse les raisins plus longtemps, mais il n'y a pas d'oxydation des arômes, des tanins.

La construction de votre cuvier n'a pas été simple...

Une partie du cuvier n'a pas pu être utilisée pendant un an et demi. En Chine, vous devez respecter de nombreuses règles quand vous voulez produire un produit alimentaire. Par exemple, il faut avoir une salle dédiée à 100% à la mise en bouteille, mais nous ne pouvions pas utiliser la nôtre. Il a donc fallu déplacer le matériel de mise en bouteille dans le chai de fermentation. Ce que les Chinois ne voulaient pas car ils exigent que les deux soient séparés. Cela a été très compliqué pour arriver à sortir le 2013 dans les temps. Mais maintenant tout fonctionne.

Combien de millésimes avez-vous réalisés à ce jour ?

Nous avons 2013, 2014, 2015, 2016 et 2017, soit cinq millésimes. Et depuis 2010, nous disposons des relevés météo. C'est important parce que cela nous permet, même si nous n'avons pas récolté en 2010, 2011 et 2012, d'avoir une référence.

Comment le vin va-t-il évoluer ?

Difficile à dire. Ce qui est intéressant, c'est de le voir évoluer dans la bouteille. Nous sommes face à des millésimes bien distincts, avec des climats bien différents d'une année à l'autre. 2013 est un millésime intermédiaire au niveau pluie et chaleur, 2014 est un peu plus sec et plus chaud, 2015 se montre encore un peu plus sec et chaud et après il y a 2016, 2017. 2017 était le plus pluvieux et le plus frais. Nous avons vraiment eu des millésimes différents et, en même temps, nous nous sommes améliorés. Le millésime 2017 correspond, je pense, à ce que nous avons fait de mieux alors qu'il était le plus diffi-

cile. Mais maintenant nous comprenons mieux le climat, le sol et les villageois.

Combien de bouteilles produisez-vous ?

Nous avons sorti 24 000 bouteilles de premier vin en 2013 et 34 000 en 2014. Nous allons rester autour de 30 000 pendant quelques années, le temps que les nouvelles vignes produisent du raisin suffisamment bon pour être intégré à l'assemblage.

La marge de progression est-elle encore importante ?

Oui. Encore 30 ou 40%. Ce qui est sûr, c'est que nous apprenons tous les jours. Nous recevons des stagiaires. Leur mission est de réaliser des expérimentations, d'optimiser les process. Et tous les ans, nous réalisons de gros changements.

L'objectif est-il de créer le meilleur vin de Chine ?

L'objectif est de faire un « world class wine », un vin sur la fraîcheur et la finesse. Le meilleur vin de Chine ? Pas forcément, parce que cela semble un peu prétentieux. Mon objectif est de produire un vin élégant, et avec une identité unique. On ne va pas là-bas pour faire un vin qui ressemble à un autre, sinon on le fait dans un endroit plus facile.

Le succès semble au rendez-vous. Le vin est apprécié...

Oui, mais nous en sommes au tout début, le chemin est encore long. Il est vrai que nous avons déjà cette qualité avec du potentiel sous la pédale. Ensuite, nous sommes hybrides entre les vins du Nouveau Monde et les vins de Bordeaux. Les gens sont intéressés, parce qu'ils se rendent compte que c'est une vraie aventure. Le groupe LVMH la permet, mais il y a aussi une véritable histoire humaine, avec des villageois, dans un contexte très compliqué.

Quel bilan tirez-vous de cette entreprise ?

Les challenges sont énormes. Ma famille me soutient, cela n'a pas été toujours pas facile. S'il n'y avait pas eu mon épouse, je n'aurais pas pu être aussi investi. Elle a été moteur sur ce projet, c'est une aventurière, nous sommes complémentaires.

Et d'un point de vue personnel ?

Là-bas, c'est l'opposé de ce que les gens s'imaginent de la Chine, c'est pur. Après une heure de moto, on se retrouve dans des endroits hallucinants, d'une pureté extrême. On arrive à être heureux dans cet endroit.

Vin disponible sur : www.millesima.fr

“ C’est au fruit qu’on reconnaît l’arbre. ”




DOMAINES
JEAN-MICHEL CAZES

[WWW.ORMESDEPEZ.FR](http://WWW ORMESDEPEZ.FR)

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



GOSSET
CHAMPAGNE



*La plus ancienne Maison de Vins
de la Champagne :*
Aÿ 1584



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



Les ouvriers dans les plantations d'agave de Santa Catarina Minas.

VOYAGE AU PAYS DU MEZCAL

73

Cette EAU-DE-VIE D'AGAVE, distillée au **Mexique** depuis plusieurs siècles, séduit un nombre croissant d'amateurs dans le monde. Les petits producteurs s'organisent pour protéger sa méthode d'*ÉLABORATION ARTISANALE*. Exploration dans la région de Oaxaca, à la rencontre des maestros «mezcaleros».

Par Guillaume Jan

Machette à la main, Eduardo Ángeles serpente entre les feuilles effilées des plantes d'agave de sa distillerie artisanale. Devant lui, cactus et montagnes se découpent dans la lumière rose de l'aube. Un chien aboie au loin, l'homme prend la parole : « *Pour fabriquer du mezcal, il faut de l'eau, du bois et de l'agave. Rien d'autre.* » Eduardo « Lalo » Ángeles, 43 ans, peau tannée et gueule cabossée, est un expert (on dit ici un maestro) dans la production de cette « eau de feu » qui peut titrer jusqu'à 55° d'alcool – à Mexico, on trouve ses bouteilles chez Pujol, le très réputé restaurant du chef Enrique Olvera. Longtemps considéré comme un tord-boyaux, le mezcal gagne aujourd'hui une place de choix au Mexique comme sur le marché international. On en trou-

ve sur les tables des grands chefs étoilés (le Niño Viejo d'Albert Adrià à Barcelone, par exemple, ou le dernier pop up du Danois René Redzepi, à Tulum) comme dans les bistrotts gastronomiques (au Carbón de Sabrina Goldin et Stéphane Abby, à Paris) et dans la plupart des palaces et autres bars huppés de la planète. Nimbé d'une aura mystique depuis les pages que le romancier britannique Malcom Lowry lui a consacrées dans son chef-d'œuvre *Au-dessous du volcan* (1947), son récent réveil coïncide avec l'engouement contemporain pour les produits authentiques, artisanaux et biologiques – un intérêt pour le terroir qui sape les modèles industriels dominants. Lalo, un des pionniers à œuvrer pour ce renouveau du mezcal, s'est donné pour mission de faire connaître la place cruciale qu'occupe cette boisson dans la culture de son pays. « *Ce n'est pas seulement un alcool, explique le maestro mezcalero. Il fait partie de*

notre vie. Il est là à notre naissance et encore là à notre mort, il nous accompagne dans tous les moments de notre existence. Nous le considérons aussi comme un médicament, il soigne le diabète, l'hypertension ou les maladies de peau. Le mezcal fait partie de notre héritage. » La plupart des familles de la région de Oaxaca en produisent artisanalement, en plus de leurs activités agricoles, selon un dispositif rudimentaire : un four creusé dans la terre, où sont cuits plusieurs jours les lourds cœurs des agaves récoltés dans les champs des alentours, un tonneau dans lequel ces cœurs vont ensuite fermenter, et un alambic d'argile ou de cuivre, dans lequel le moût d'agave sera distillé. Mais la production de mezcal s'est tarie au début des années 1990 – la boisson a été dévalorisée suite à une rumeur d'intoxication, alors que la tequila (également produite à partir d'agave, mais avec des méthodes principalement industrielles) continuait de →



« Ce n'est pas seulement un alcool. Il fait partie de notre vie. Il est là à notre naissance et encore là à notre mort. Il nous accompagne dans tous les moments de l'existence »

Eduardo « Lalo » Ángeles



→ gagner du terrain grâce à ses pratiques commerciales offensives. « S'il a survécu pour finalement s'imposer en Occident, c'est grâce au travail de passionnés [...] qui ont patiemment œuvré à son anoblissement », écrit le sociologue Domingo Garcia dans *Mezcal. L'esprit du Mexique**, ouvrage de référence récemment paru en France. Le spécialiste de la gastronomie mexicaine cite les producteurs Ulises Torrentera, Marco Ochoa, Silvia Philion ou l'Américain Ron Cooper, qui a ouvert le marché états-unien au mezcal.

UN PRODUIT LOCAL ET ARTISANAL

Eduardo Ángeles fait partie de ces passionnés. Après avoir mûri son savoir-faire dans l'exploitation familiale depuis le milieu des années 1990, il a ouvert sa propre distillerie artisanale en 2013 pour y créer La Locura, un mezcal à la fois puissant et délicat, vite considéré comme un des meilleurs du pays. Il est 8 heures du matin, ses ouvriers arrivent, chapeau de cow-boy, épaisse moustache, ceinture à boucle et bottes de cuir. Ils allument le feu qui servira à la distillation, affûtent leurs machettes sur une pierre plate, branchent un vieux poste de radio et se mettent à préparer les cœurs des agaves cuits la semaine dernière. Eduardo exploite 40 hectares dans sa commune de Santa Catarina Minas et emploie une douzaine de personnes pour produire environ 5 000 litres par an – ce qui est peu comparé aux distilleries industrielles implantées dans la région depuis que le mezcal bénéficie d'un retour de flamme, et dont la production est cent fois plus élevée. « Je pourrais produire davantage et gagner plus d'argent, mais il est plus urgent de préserver les sols, continue Lalo. La tâche est ardue, car le mezcal est entré dans un esprit de compétition. Aujourd'hui, seuls 10 % des producteurs sont des petits artisans indépendants comme moi. Pourtant, notre modèle ancestral est le seul viable compte tenu de l'aridité des terres et de la sécheresse qui s'intensifie avec le bouleversement climatique. » Si on peut produire du mezcal en toute saison, la croissance des agaves, que l'on appelle aussi maguey au Mexique, est →



L'agave est tranché par un maestro avant d'être cuit puis distillé. Champ d'agave.



Le Sud-ouest, un vignoble sous signe de qualité



Les Appellations d'Origine Protégée (AOP) du Sud-ouest désignent chacune un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une **même aire géographique**, qui donne ses caractéristiques au produit.

C'est un signe européen qui certifie une qualité et protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

En matière viticole, son vrai sens est de regrouper les notions qui font la typicité d'un vin : les cépages, le climat, la géologie, l'exposition et la main de l'homme. L'homme va composer un produit sur la base de ces éléments qui confèrent la typicité et le caractère unique de son vin.

Le vignoble du Sud-ouest compte 16 AOP sur l'ensemble du vignoble du Sud-ouest : Brulhois, Cahors, Fronton, Saint-Mont, Gaillac, Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Marcillac, Estaing, Entraygues et Fel, Côtes-de-Millau, Tursan, Saint-Sardos, Coteaux-du-Quercy, Irouléguay, Côtes-du-Marmandais.



Les Indications Géographiques Protégées (IGP) du Sud-ouest identifient chacune un produit agricole dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.

C'est un signe européen qui certifie une qualité et protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Pour le vin, toutes les opérations, depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin, sont réalisées dans la zone géographique considérée.

Vous retrouverez 12 IGP sur l'ensemble du vignoble du Sud-ouest : Agenais, Ariège, Aveyron, Comté Tolosan, Côtes-de-Gascogne, Coteaux-de-Glanes, Côtes-du-Lot, Côtes-du-Tarn, Gers, Landes, Lavilledieu, Thézac-Perricard.



Le vignoble du Sud-ouest vient d'être élu « Région viticole de l'année 2017 » par la prestigieuse revue américaine Wine Enthusiast, dans le cadre de ses Wine Star Awards. La région Sud-ouest est reconnue depuis plusieurs années pour la qualité et la finesse de ses vins, ainsi que pour leur facilité à épouser les saveurs de la gastronomie, le tout en étant tout à fait accessibles. Avec plus de 120 cépages autochtones et singuliers, le Sud-ouest offre une diversité à nulle autre pareille.





« *La commercialisation à grande échelle risque de dénaturer ce produit, qui tire sa richesse de sa fabrication artisanale* »

Cornelio Pérez

→ extrêmement lente : ces plantes succulentes, capables de stocker l'eau dans les terroirs aride ou semi-aride, mettent entre cinq et trente ans à atteindre leur maturité, selon les différentes variétés. Elles sont cultivées dans les champs qui bordent les routes entre Oaxaca et Santa Catarina Minas (principalement de l'espadin, une seule variété à haut rendement), d'où émergent parfois les immenses cuves de stockage des compagnies industrielles.

« *Auparavant, nous faisons pousser du maïs, des haricots, des courgettes, des pois chiches, constate Beatriz Vázquez Gómez, commerçante au marché du village voisin d'Ocotlán. Maintenant, on ne cultive plus que le minimum pour survivre. Tout le monde veut se mettre au maguay.* » Cette quasi-monoculture commence déjà à dégrader le fragile équilibre écologique de la région, comme ce fut le cas dans l'État de Jalisco, à l'ouest de Mexico, où se sont implantées un grand nombre d'usines de production de tequila depuis un siècle. Le mezcal se laissera-t-il griser par son succès, succombera-t-il aux sirènes des grands groupes industriels ? C'est déjà le spiritueux qui connaît le plus fort taux de croissance sur le marché mondial. Selon le CRM (Conseil de régulation du mezcal, au Mexique), sa consommation et son exportation ont plus que doublé depuis 2010, alors que les ventes de tequila (pour l'instant encore cent fois supérieures) ont tendance à stagner. « *La production traditionnelle de mezcal est menacée* », s'inquiète Cornelio Pérez au Romelia, un restaurant du centre de Mexico. Silhouette adolescente, fines lunettes, ce quinquagénaire au sourire généreux s'est pris de passion pour l'eau-de-vie d'agave, au point de créer lui aussi sa marque (Mezcales Tradicionales de los Pueblos de Mexico). Il est actuellement un des plus ardents ambassadeurs des traditions de production : « *Dans les années 1990, il était quasiment impossible de trouver de bons mezcals à Mexico. La mémoire sensorielle de cet alcool si lié à notre*

histoire était en train de se perdre, avec l'exode rural entamé dans les années 1960, puis les vagues d'émigration vers les États-Unis. » Pour donner plus de poids à son combat et à celui des autres petits producteurs indépendants, il a créé en 2005 la Logia de los Mezcólatras, cercle d'aficionados de tout poil, déterminés à protéger le mezcal ancestral. Deux ou trois fois par mois, il organise des dégustations dans le but d'initier le palais des consommateurs, mais aussi de les sensibiliser à toute la culture qui accompagne cette boisson patrimoniale. « *La commercialisation à grande échelle risque de dénaturer ce produit, qui tire sa richesse de sa fabrication artisanale* », dit-il encore, avant de sortir de sa mallette quelques bouteilles rares et de nous expliquer comment savourer un mezcal – on en frotte cinq gouttes sur le dos de la main pour les humer, puis on aspire quelques millilitres (« *On ne boit pas le mezcal, on l'embrasse* ») que l'on réchauffe à la température du corps en le gardant en bouche une dizaine de secondes. « *Consommé de cette manière, le mezcal saoule moins*, assure-t-il, bien que certaines de ses fioles dépassent les 60° d'alcool. *Et il faut savoir que le mezcal traditionnel ne donne pas de gueule de bois, même si on en abuse.* »

UNE QUESTION D'ÉQUILIBRE

Selon Cornelio Pérez, qui a suivi un cursus de sociologie avant de se consacrer à l'agave, le mezcal est devenu populaire dans son pays lorsque les Mexicains ont souhaité « *retrouver leur identité et leurs racines* ». Ils ont alors découvert qu'un produit local et artisanal pouvait être « *digne d'intérêt et même désirable* ». Au même moment, les mixologues des bars à cocktails de New York et Los Angeles se sont mis à explorer la large palette de saveurs et de texture du mezcal. « *Il combine la tourbe de certains whiskies écossais, les notes botaniques du gin et la longueur en bouche du cognac* », fait remarquer Cornelio. Selon le « *mezcolâtre* », on peut

maintenant trouver des mezcals honorables à Mexico, mais il est important d'aller sur place pour comprendre l'esprit de cette boisson riche et complexe. C'est lui qui nous a donné le contact d'Eduardo Ángeles. Dans son *palenque* (micro-distillerie) de Santa Catarina Minas, Lalo se prépare à composer un nouveau cru de La Locura. Le maestro *mezcalero* observe le « *perlage* » du précieux liquide en le versant dans son bol (la *jicara*), examine la taille des bulles qui se forment à la surface, goûte une première lampée, secoue la tête. Il n'est pas arrivé à la saveur souhaitée. « *C'est toujours une question d'équilibre*, explique-t-il. *On assemble un mezcal de la même manière que l'on fait la cuisine* ». Concentré comme un peintre devant son tableau, Eduardo Ángeles retourne à ses bidons, ajoute un peu de *colas* (les « *queues* », c'est-à-dire les dernières parties du distillat, plus amères, qui apportent de la matière). Il sait qu'il mettra environ une demi-journée à établir précisément l'équilibre souhaité pour son bidon de 100 litres, il n'est pas pressé – sa philosophie est proche du mouvement Slow Food. Quand il ne travaille pas à produire son mezcal, il s'occupe de la pépinière qu'il a créée, pour y faire pousser des plants d'agave mais aussi des arbres destinés à reverdir son village. Sans colère et sans haine, le petit David résiste ainsi quotidiennement au Goliath de l'industrie. En le suivant dans ses (longues) journées, on se dit que deux modèles s'affrontent : celui des petits producteurs, attaché aux produits de qualité, aux méthodes artisanales et à la préservation des ressources naturelles, contre celui des mastodontes de la production à grande échelle et à bas coût. Lalo goûte à nouveau son assemblage, laisse le liquide imprégner ses papilles et sourit. Il a enfin trouvé la saveur qu'il recherchait.

* « *Mezcal. L'esprit du Mexique* », de David Miguères, Alexandre Vingtier et Domingo Garcia. Éditions Hachette, octobre 2017, 288 pages, 19,95 €.

DEPUIS 1923
La Châblisienne
CHABLIS - FRANCE



DEPUIS
1923

CHABLIS
APPELLATION CHABLIS CONTRÔLÉE
LA SEREINE
12,5% vol. La Châblisienne 75 cl

WWW.CHABLISIENNE.COM

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

© CHAMPAGNE CREATION - REIMS



Grand Cru Classé en 1855

CHATEAU D'ISSAN

MARGAUX

Pour la table des Rois
et l'autel des Dieux.

GRAND CRU CLASSE EN 1855



CHATEAU D'ISSAN
MARGAUX

fiches
✂

4 ROSÉS HAUT DE GAMME



1 CUVÉE 1204 2017 CHÂTEAU PEYRASSOL (CÔTES-DE-PROVENCE)

Philippe Austruy développe avec son neveu Alban Cacaret ce joli domaine situé sur les contreforts du massif des Maures. Ce beau rosé s'ouvre sur des notes de fruits rouges, de mousse de fraise, d'agrumes et de pomelos. C'est un vin complexe, fruité et tendu, juteux, sapide et très long.
49€. *Note Figaro : 17/20.*

2 CUVÉE 281 2017 CHÂTEAU MINUTY (CÔTES-DE-PROVENCE)

Une cuvée récente des frères Matton, au caractère bien trempé, qui s'ouvre sur de beaux arômes d'abricot frais, de fleurs, d'épices douces et d'iode. Le vin est tendu, juteux, fin, la finale subtilement saline est tenue par de belles notes d'amertume.
45€. *Note : 17/20.*

3 CHÂTEAU SAINT-MAUR 2017

Roger Zannier, qui a fait fortune dans l'habillement, est aujourd'hui à la tête d'un domaine haute couture. Son rosé exhale des notes de petits fruits rouges, d'agrumes, de fruits à chair blanche. L'attaque est franche, le vin tendu et frais, sapide, juteux, la bouche saline et réglissée.
35€. *Note Figaro : 16,5/20.*

4 GRAND DEFFAND 2017 CHÂTEAU LA VERRERIE (LUBERON)

La famille Descours (groupe EPI) possède les champagnes Charles et Piper-Heidsieck, ainsi que le Château la Verrerie dans le Luberon. Le rosé s'ouvre sur des notes de pêche de vigne, de petits fruits rouges, de fruits à chair blanche. Le vin est tendre, fruité, gourmand.
21€. *Note Figaro : 16/20.*
Frédéric Durand-Bazin



2 ROSÉS PARFAITS POUR L'APÉRITIF



1 GRANDE RÉSERVE 2017 CHÂTEAU LA ROUILLÈRE (CÔTES-DE-PROVENCE)

Bertrand Letartre a su donner au domaine une nouvelle dynamique. Le vin s'ouvre sur des notes florales, de fruits exotiques, de mangue et de clémentine. Il est tendu, salin, fruité, la bouche complexe et sapide.
14 €. *Note Figaro : 15,5/20.*

2 LA BASTIDE BLANCHE 2016 (BANDOL)

Ici sont produits principalement des vins rouges de grande race, mais aussi de très jolis rosés, à l'image de ce vin au nez de fruits rouges et d'iode. Il est tendu, tactile, ample, doté d'une belle amertume.
16 €. *Note Figaro : 15,5/20.* **F. D.-B.**

5 ROSÉS POUR SE METTRE À TABLE



1 CHÂTEAU REVELETTE 2017 (CÔTES-D'AIX-EN-PROVENCE)

Peter Fischer est un adepte des vins les plus naturels possible. Son rosé est un bijou de pureté, aux notes d'anis, de badiane, de menthol, de petites baies rouges, à la pointe légèrement fumée. Un vin frais, fin, étiré, sapide, juteux, à la bouche droite et à la finale longue et intense.
12,10 €. *Note Figaro : 16/20.*

2 LA CHAPELLE GORDONNE 2017 CHÂTEAU LA GORDONNE (CÔTES-DE-PROVENCE)

Pierre-François Vranken cherche dans son domaine provençal à produire de grands vins rosés de garde et de table. Mission réussie pour cette chapelle aux notes d'abricot, de brugnion, de fleurs blanches, d'épices et de pamplemousse rose. Le vin est ample, séveux, juteux, la bouche tendue, fraîche et minérale.
19 €. *Note Figaro : 17/20.*

3 CHÂTEAU DE BERNE 2017 (CÔTES-DE-PROVENCE)

Ce magnifique lieu de repos et de relaxation 5 étoiles est aussi un superbe domaine viticole produisant des vins élégants. À l'image de ce rosé aux arômes de rose, de fruits frais, de pêche et d'abricot. Le vin est droit, tendu, minéral, crayeux, salin, très élégant et fin.
19 €. *Note Figaro : 16/20.*

4 CHÂTEAU ROMANIN 2017 (LES BAUX-DE-PROVENCE)

Jean-Louis Charmolüe a disparu en ce début d'année, mais ses vins resteront. Ouvrons ce rosé pour lui rendre hommage. Il exhale des arômes de fruits rouges, de pêche de vigne et d'abricot. Voilà un vin structuré, sapide, tendu, gourmand, fruité, à la bouche ample et énergique.
17 €. *Note Figaro : 16,5/20.*

5 CHÂTEAU DE SELLE 2017 DOMAINE OTT (CÔTES-DE-PROVENCE)

Le nom de ce domaine est intimement lié à celui d'une famille qui a fait la gloire de la Provence. Bien que racheté par la famille Rouzeau (champagnes Roederer), c'est encore un Ott qui dirige le domaine. Ce vin s'ouvre sur des notes de rose, de fruits blancs, de petits fruits rouges. Il est fruité, raffiné, rafraîchissant, ample, iodé, soutenu par une belle amertume.
28 €. *Note Figaro : 16/20.* **F. D.-B.**

17 CHAMPAGNES ROSÉS POUR L'ÉTÉ

1 BILLECART SALMON BRUT ROSÉ

Nez de fruits rouges frais et d'agrumes. La bouche est précise et élégante, suave et précise.
63,90 € (vinatis.com). *Note : 16/20*

2 BOIZEL ROSÉ

Nez de pâte de coing, de pomelos, de cassis, de fruits rouges, mentholé, de fraise écrasée. Tendu, droit, citronné, belle allonge, finale sapide.
38 € (boutique.boizel.com). *Note : 15,5/20*

3 BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE ROSÉ 2007

Nez de petits fruits rouges, de framboise, de kumquat, floral, d'agrumes, pâtissier. Ample, fruité, juste et droit, doté d'une belle vibrance, rayonnant, gourmand et racé, finale sapide.
145 €. *Note : 18,5/20*

4 CASTELANAU ROSÉ

Nez de fruits rouges, agrumes. Gourmand, croquant et fruité.
27,50 € (chateaunet.com). *Note : 15/20*

5 GOSSET GRAND ROSÉ

Nez de fraise, d'agrumes. Structuré, juteux, fruité, crémeux.
44,90 € (vinatis.com). *Note : 16,5/20*

6 HENRIOT ROSÉ

Nez de petits fruits rouges, de fraise, d'écorce d'orange, de mandarine. Gourmand et frais, fruité, aux bulles fines, finale d'agrumes et de kumquat.
39,20 € (millesima.fr). *Note : 15,5/20*

7 LALLIER GRAND ROSÉ

Nez de petits fruits rouges, de pomelos, de groseille, de mandarine, floral, de pain d'épice. Vin ample, vibrant, fruité, complet, élégant et racé, bulles fines, belle complexité.
35,80 € (millesima.fr). *Note : 17/20*

8 LANSON ROSÉ LABEL BRUT ROSÉ

Nez de petits fruits rouges, de groseille, de pomelos, de fruits à chair blanche, d'abricot. Attaque franche, vin tendu, gourmand et droit, fruité, pointe saline en finale.
36,90 € (vinatis.com). *Note : 15,5/20*

9 LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ

Nez de fruits rouges, de framboise, de groseille, de fraise. Attaque franche et acidulée, aux bulles fines et la bouche gourmande et juteuse.
65 € (millesima.fr). *Note : 16/20*

10 LOUIS ROEDERER ROSÉ 2012



Nez d'abricot, de groseille, pointe exotique, de goyave, de framboise. Frais, juteux, gourmand, vibrant, fruité, finale longue et subtilement saline.
60,95 € (plusdebulles.com) *Note : 16,5/20*

11 MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Nez de tilleul, de petits fruits rouges, de violette, de fraise, pâtissier, d'agrumes. Fruité, gourmand, citronné, doté d'une belle

allonge, finale pointe sapide.

4x,90 € (vinatis.com). *Note : 15,5/20*

12 MUMM RSRV ROSÉ FOUJITA

Nez de groseille, de miel, de petits fruits rouges, d'épices, de fraise. Attaque franche, bouche droite, tendue et fruitée, de belle race, juteux, pointe saline et agrumes en finale. En exclusivité sur amisdelamaison.rsrv.fr.
47 €. *Note : 16/20*

13 NICOLAS FEUILLATTE CUVÉE SPÉCIALE ROSÉ

Nez de petits fruits rouges, de pivoine, de pomelos, de framboise et d'épices. Attaque franche, fruité, tendu, salin.
35 €. *Note : 15/20*

14 POMMERY LOUISE ROSÉ 2004

Nez de brioche, de fruits jaunes, de pêche blanche, de brugnion, de framboise, de litchi, de roses fraîches. Intense, sapide, beaucoup de complexité, quelques notes d'évolutions remarquables, tendu et très long, finale acidulée et citronnée.
134 €. *premiersgrands crus.com* *Note : 18/20*

15 TAITTINGER PRESTIGE ROSÉ

Nez de petits fruits rouges, de pomelos, de fraise écrasée, de fruits à chair jaune. Frais, ample et gourmand, doté d'une belle tension.
46,90 € (vinatis.com). *Note : 15,5/20*

16 RUINART ROSÉ

Nez de fruits exotiques, de framboise, de cerise et de fraise. Attaque franche, bouche ronde et équilibrée.
59,20 € (millesima.fr). *Note : 15,5/20*

17 VEUVE CLICQUOT CUVÉE ROSÉ

Nez de framboise, de fraise des bois, de mûre, évoluant vers des arômes de fruits secs. La bouche est fraîche, équilibrée, sapide.

46,90 € (vinatis.com). *Note : 15,5/20*
Frédéric Durand-Bazin



8 ACTIVITÉS INSOLITES AUTOUR DU VIN

1 DESCENTE VIGNERONNE

Depuis ses berges, le Domaine du Colombier organise une descente de 3 heures en canoë suivie d'une dégustation à la cave.

Départ 11 heures, 30 €/pers. Domaine du Colombier, 07150 Vallon-Pont-d'Arc. Tél. : 04 75 88 01 70. www.domaineducolombier.fr

2 DÉGUSTATION SOUS LA TERRE

Les vigneronnes de Saint-Marcel-d'Ardèche font vieillir leurs vins dans les galeries spectaculaires de la grotte de Saint-Marcel. Un guide spéléologue et un expert du vin vous emmènent les déguster dans l'obscurité.

Spéléologie®, 58 €/pers. (2 h 30 à 3 h 30.) www.escale-ardeche.com

3 APPRENTI GÉOLOGUE

Décryptez la mosaïque de terroirs du Sancerrois avec un géo-guide. Visite d'une exposition, fouille géologique et dégustation du « jus du fossile » : l'exploration est totale. 38 €/pers. (2 h 30 environ.) Domaine Famille Bourgeois, Chavignol, Tél. : 02 48 78 53 20. domaine@famillebourgeois-sancerre.com



4 DÉGUSTATION SUR LES FLOTS

Denis Retiveau, vigneron et marinier, vous embarque sur sa toue cabanée. Ce navire à fond plat, surmonté d'une cabane, se faufile sur la Loire (ou la Vienne) tandis que vous dégustez un verre de vin de son Domaine des Champs Fleuris. Dès 25 €/pers. www.loire-vins-aventure.fr

5 UNE TOILE AU VIGNOBLE

À Puylobier, en Provence, dans un transat, profitez d'une projection cinématographique dans les vignes. Un food truck vous régale toute la soirée. 11 €/pers. Chaque vendredi soir, du 13 juillet au

7 septembre. www.chateau-gassier.fr et www.billetweb.fr

6 BALADE EN CALÈCHE

Le château Fontainebleau du Var organise des promenades en calèche sur son domaine cultivé en agriculture biologique et en biodynamie. 11 €/pers. (30 minutes.) chateaufontainebleauvar.com

7 « ESCAPE GAME » À LA PROPRIÉTÉ

Le château de Rayne Vigneau, dans le Sauternais, vous invite à percer les mystères de sa propriété. Son *escape game* palpitant se termine par une dégustation.

30 €, à partir de 4 pers. (1 h 30.) Réserver 72 heures à l'avance. www.raynevigneau.fr

8 PARCOURS ANIMÉ

La visite de la cave Robert et Marcel, tout près de Saumur, vaut le détour. Huit scénographies, autour du vin, rythment le parcours dans les souterrains de La Perrière.

5 €. La Cave aux sensations. D'avril à septembre, 11 h-15 h et 16 h-17 h. www.robertetmarcel.com
Romy Ducoulombier

6 CHAMBRES AU VIGNOBLE



1 AU 25 BIS BY LECLERC BRIANT

Après une boutique, inaugurée dans l'habitation d'un négociant du XVIII^e siècle, Leclerc Briant ouvre 5 chambres ainsi qu'un restaurant.

Dès 300 € la nuitée. 25 bis, avenue de Champagne, 51200 Épernay. Tél. : 03 26 56 40 70. www.le25bis.com

2 RETRAITE EN CHAMPAGNE

Ambiance maison de famille pour cette demeure inclassable de Palmer & Co. 4 suites ou une chambre perchée dans un hêtre roux.

Suite : dès 220 € la nuit, menu table d'hôte : 75 €. Domaine du Chalet 26, rue du Chalet, 51500 Chigny-les-Roses. www.domaineduchalet.com

3 VIE DE CHÂTEAU

Entièrement restaurée, la bâtisse de style Quattrocento a appartenu aux marquis de Saporta. Les chambres, dans l'aile historique, donnent sur l'arboretum. Les vins de la propriété

se dégustent au restaurant l'Orangerie. Dès 195 €. Château de Fonscolombe, route de Saint-Canadet, 13610 Le Puy-Sainte-Réparate. Tél. : 04 42 21 13 13. www.fonscolombe.fr

4 CHAMBRES D'HÔTES

À Cotignac, le domaine bio du Clos de l'Ours a créé un espace détente pour ses hôtes. Les chambres donnent sur le vignoble et un mazel a été transformé en suite dont l'immense baignoire surplombe la propriété.

Dès 195 €. Clos de l'Ours, 4776, chemin du Clos de Ruou, 83570 Cotignac. Tél. : 04 94 04 77 69. www.closdelours.com

5 8 SIÈCLES D'HISTOIRE

Le Château Lafaurie-Peyraguey dans le Sauternais ouvre 110 chambres et trois suites. La décoration est signée par la Maison Lalique avec ses jeux de cristal et de lumière. Dès 250 €. Château Lafaurie-Peyraguey. Hôtel & Restaurant Lalique, 33210 Bommes-Sauternes. www.lafauriepeyragueylalique.com

6 ESCALE TERROIR

Les bâtiments rénovés du Château Saint-Roux, exploitation du XV^e siècle, accueillent 9 gîtes, une ferme-auberge, une boutique et même une fromagerie.

Route de la Garde Freinet, 83340 Le Cannet-des-Maures. Tél. : 04 98 10 02 61. www.chateausaintroux.com
R. D.

5 LIVRES (UTILES) SUR LE VIN

1 ESSENTIEL

Bien illustré et interactif, ce guide vous aide à reconnaître, à déguster et à accorder vos cuvées.

Pratiques ou théoriques : des conseils à suivre au quotidien. « Vous allez enfin vous y connaître en vin », Larousse, 12,90 €.

2 BLANC DU LANGUEDOC

L'AOP du vin blanc languedocien picpoul de pinet est la vedette de ce beau livre. Son vignoble de 2000 hectares s'explore sous toutes les coutures avec, entre autres, un volet consacré à la viticulture durable et des portraits de vigneronnes. « Picpoul de Pinet », Éditions de La Martinière, 25 €.

3 50 VIGNERONS AU NATUREL

Une vigne sans pesticides, des vins sans intrants qui reflètent leur terroir ? Cet ouvrage part à la découverte des « vins naturels » à travers les philosophies croisées de 50 vigneronnes. « Grandeur nature », Évelyne Malnic, Dunod, 24,90 €.

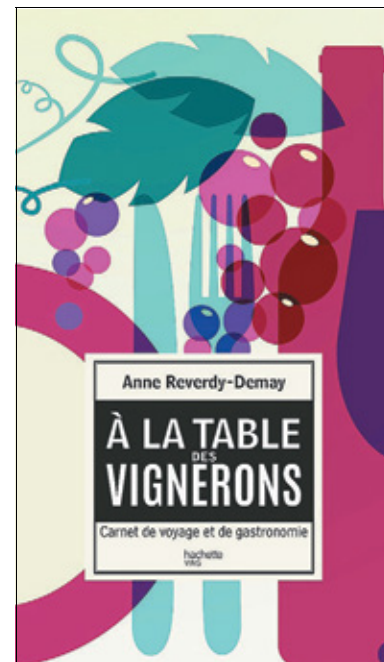
4 ALERTE SUR LE VIGNOBLE

Le pépiniériste et vignemakeur Lilian Bérillon et la journaliste Laure Gasparotto sonnent l'alerte : « La vigne se meurt. » En cause ? Le réchauffement climatique et la

viticulture intensive qui fragilise la plante et les sols. « Le jour où il n'y aura plus de vin », Grasset, 18 €.

5 BON APPÉTIT

Du Bordelais à la Provence, cet ouvrage explore les accords vigneronnes. 30 domaines viticoles associent les recettes de leurs bonnes tables à leurs cuvées phares. « À la table des vigneronnes », Anne Reverdy-Demay, Hachette Vins, 29,95 €. R. D.



fin



L'ART DE VIVRE D'AMÉLIE NOTHOMB

Ça tangué un peu. Les lettres s'envolent, retombent, vacillent, on les croit près de trébucher, mais elles continuent leur farandole sur la feuille blanche.

L'art de vivre, nous dit Amélie Nothomb, est un rendez-vous amoureux : on s'y rend le cœur léger et en accourant, le rouge aux joues.

Décrivant la perspective d'une gorgée de champagne vespérale, la romancière organise par sa calligraphie en liberté un feu d'artifice des mots.

Elle parle de la tombée du soir, des papilles en éveil et des beaux atours dont on se pare pour, écrit-elle joliment, « boire avec les égards dus à la plus haute volupté ».

Ce qu'elle décrit comme une fête est aussi un rituel : quand on débouche une bouteille, les gestes se font liturgie, les paroles sacrées.

Pour tout rite, il faut un dieu : elle a choisi Mnémosyne car on célèbre aussi pour faire mémoire.

Elle oublie un acteur dans la pièce dionysiaque qui se déroule sous sa plume, le scribe qui raconterait les faits et les exalterait.

La chroniqueuse inspirée des grandes heures de l'art de vivre, c'est Amélie Nothomb elle-même.

Étienne de Montety



L'art de vivre, cela consiste à
envoûter les plaisirs comme des
rendez-vous amoureux. Par exemple,
un grand champagne : le vin de l'amour
par excellence. Il faut s'y préparer.
Trouver la date, l'heure — et surtout
la compagnie idéale. Quand arrive
le jour J, il s'agit d'attendre
dans la fièvre la tombée du soir : c'est
le moment où les papilles sont en
éveil, à condition d'être à jeun, ce
qui est la moindre des choses.
Mettre vos plus beaux atours et
boire le champagne avec les égards
dus à la haute volupté.

Si vivre est un art, quelle
musse lui attribuer ? La mère des
muses me semble convenir :
Mnémosyne, déesse de la mémoire.
Car un vin d'or se savoure aussi
par le souvenir.

Amélie Nothomb



LE VIN RIVAGE

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



Château Minuty

www.minuty.com



Photo : © Romin Favre

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