Le Monde DES VINS

Au Petit Sommelier, Léa Koch, Pierre Vila Palleja et Albert Malongo Ngimbi.
WILLIAM BEAUCARDET POUR « LE MONDE »

SOMMELIER, QUEL MÉTIER !

Georges Lepré, qui fut sommelier dans des restaurants prestigieux, avait imaginé un jeu avec des confrères. Observer le client, sa démarche, sa tenue. Puis parier, avant qu'il n'ait ouvert la bouche, sur la bouteille qu'il allait commander. Bordeaux classé ? Grand cru de bourgogne ? Petit vin méconnu ? Souvent, ils voyaient juste. C'est d'abord cela, un sommelier. Mais c'est aussi bien d'autres choses à maîtriser. L'art du vin bien sûr, l'art de parler au client, l'art du service, la maîtrise des verres et carafes. Ou encore séduire les vignerons aux bouteilles introuvables, dénicher des pépites.

Nous avons enquêté sur un métier en pleine évolution. Le sommelier parle avec moins de mots techniques, se libère du carcan de son tablier noir avec grappe à la boutonnière. L'activité s'est mondialisée – des Français exercent ailleurs, des étrangers viennent se former chez nous. Le sommelier est bien plus qu'auparavant une sommelière. Comme Léa Koch, dont nous faisons le portrait. La parité est désormais attestée à la sortie des écoles. Mais il arrive encore au client de demander à parler à un sommelier quand une jeune femme se présente. Pour Pascaline Lepeltier, la sommelière française la plus remarquée du moment, cette histoire est inimaginable à New York, où elle exerce.

Avec ce métier, on démarre tôt : lycée hôtelier dès 14 ans, formation spécifique ensuite, début au restaurant à 17 ans. Il y a aussi des reconversions sur le tard. Certains participent à des concours. Quelques-uns deviennent des stars. Ou des figures, comme l'Anglais David Ridgway, qui veille sur les plus de 300 000 bouteilles du restaurant parisien de la Tour d'Argent, et que nous avons rencontré.

Si le sommelier est incontournable dans les restaurants gastronomiques, il est central, aussi, dans la vogue de la bistronomie. Dans les deux cas, il est un passionné. Nous avons donc demandé à une trentaine d'entre eux de parler d'une bouteille coup de cœur. Que nous vous invitons à goûter dans leur restaurant ou à acheter chez le vigneron. ■

MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

LEURS BOUTEILLES COUPS DE CŒUR

PAGE 6

LE « PARADIS » DE DAVID RIDGWAY
Cet Anglais est le chef sommelier et chef de cave de la Tour d'Argent depuis 1981. Il raconte

PAGE 7

Le Monde
MARDI 26 FÉVRIER 2019

Le sommelier nouveau est arrivé

De plus en plus prisé, notamment par les femmes, le métier exige de nouveaux savoirs et se modernise

Au Petit Sommelier, Paris 14e, le 18 février, les jeunes sommeliers Pierre Vila Palleja, Léa Koch et Albert Malongo Ngimbi (de gauche à droite).
WILLIAM BEAUCARDET POUR « LE MONDE »

La ville belge d'Anvers accueillera, du 11 au 15 mars, une singulière compétition : le concours du meilleur sommelier du monde. Soixante-cinq sommeliers et autant de nationalités, la plus jeune (21 ans) vient du Kazakhstan ; le plus âgé (58 ans) est monégasque. Entre eux, il y a Zakaria Wahby, du Maroc, ou Shu Hui Chua, de Singapour. Et David Biraud, candidat français. Il n'a pas le charme de la jeunesse, du haut de ses 46 ans. Mais il a l'expérience : ce meilleur sommelier de France 2002 s'est déjà classé, lors des éditions précédentes, successivement 2e, demi-finaliste et 3e. Et surtout, il a surpassé les autres candidats français lors des épreuves qualificatives. Depuis un an, il révise les vignobles de France, les vins et spiritueux du monde, se prépare à enchaîner examens de connaissances écrites, épreuves pratiques de service du vin et dégustations à l'aveugle commentées en anglais.

L'Union de la sommellerie française (UDSF) est aux côtés de David Biraud. Car ce prix, la France ne l'a plus obtenu depuis 2000. Cela commence à dater, pour une sommellerie qui se veut la meilleure au monde. D'autant que, pour Fabrice Sommier, secrétaire général de l'UDSF et directeur des concours, *« ces prix apportent une reconnaissance qui rejaillit sur toute la profession. Celui-ci redorerait le blason de la France »*.

Vin, thé, saké, bière…

Etre sommelier, en France, en 2019, c'est d'abord représenter l'excellence de la gastronomie française, inscrite au Patrimoine de l'humanité. C'est aussi rejoindre une profession qui draine de plus en plus de passionnés du monde entier. Souvent embrassé par défaut il y a trente ans, faute de réussite scolaire, c'est désormais un métier passion, avec ses stars, ses concours médiatisés, ses études de plus en plus poussées et un savoir infini. En France, le niveau ne cesse de croître. *« Je le vois sur les concours que j'encadre,* note Fabrice Sommier. *Les finales d'il y a vingt ans sont moins pêchues que les éliminatoires d'aujourd'hui ! Les jeunes se bougent. Et les connaissances n'ont plus rien à voir : il y avait à l'époque deux livres de référence, et les fiches des appellations remises à jour une fois l'an. Maintenant, il y a un livre qui sort par jour et les décrets sont publiés en direct sur Internet. »* Du thé au saké, du café à la bière, le sommelier doit désormais maîtriser toutes les boissons liquides, alcoolisées ou non, et leurs accords possibles avec la nourriture.

Pour devenir sommelier en France, la formation en école hôtelière s'est enrichie d'un brevet professionnel en alternance et de licences professionnelles. A l'école de Suze-la-Rousse (Drôme), où exerce le sommelier Serge Ghoukassian, chez la trentaine d'élèves diplômés par an, il observe *« une sociologie très éclectique. Il y a tous les profils, des jeunes, des moins jeunes, des reconversions. L'attrait pour le vin est le seul dénominateur commun »*.

Difficile de connaître le nombre de sommeliers français en activité. L'UDSF compte 1500 membres et estime qu'il y en aurait 2000 à 2500 en tout. Certains, fiers de leur diplôme, affichent la grappe de raisin, symbole de la profession, au revers du veston. D'autres sont en jean dans le restaurant et, pour les établissements non étoilés, ont souvent un emploi polyvalent, à la fois sommelier et chef de salle, serveur, caviste ou un peu tout à la fois. Une chose est sûre : le chômage n'existe pas. L'UDSF affiche une soixantaine d'offres d'emploi. *« On démarre au smic et on progresse vite. Un sommelier de 25 ans peut déjà avoir un poste à responsabilités et un salaire de 2500 euros »*, s'enthousiasme Philippe Faure-Brac. L'emblème de la sommellerie, c'est lui, sa tignasse et son sourire, presque autant que la grappe de raisin. Sacré meilleur sommelier du monde en 1992, son visage apparaît sur des livres, des jeux de société. Une star qui sert de caution. Comme Olivier Poussier, ou Paolo Basso, qui donne ses coups de cœur pour les foires aux vins de Carrefour.

Meilleur sommelier du monde en 1989, Serge Dubs appartient au cercle restreint de ces stars. Mais celui qui officie en Alsace, à l'Auberge de l'Ill, tient à rappeler la base du métier : *« Le terme de "sommelier" a une connotation prestigieuse, mais on oublie souvent que notre spécialité est l'art de servir et de rendre les clients heureux. C'est le client qui est important, pas le sommelier. Or, peu de gens veulent être à la disposition des autres. C'est pourtant noble de savoir comment servir un vin, l'accommoder et apporter du plaisir. »* La profession ne se limite pas à la salle. Il faut acheter le vin au juste prix, constituer une cave adaptée à la cuisine du chef et au goût des clients, gérer le stock… et surtout savoir le vendre. Un bon sommelier peut permettre à un restaurant de dégager de 20 % à 30 % de marge supplémentaire. Mais cette activité, avec toutes ses facettes, est très chronophage, et beaucoup décrochent en cours de route. Fabrice Sommier constate que sur les dix élèves de sa classe en 1986, ils ne sont plus que deux dans le métier.

Car les horaires sont rudes. *« On peut travailler de 9 heures à 18 heures non-stop, puis reprendre à 19 heures jusqu'à 1 heure du matin. La vie passait très vite »*, raconte Caroline Furstoss, qui a œuvré quinze ans en restauration. Son dernier poste fut chez le chef étoilé Jean-François Piège. Après avoir eu son bébé, elle a décidé avec son mari de lancer Sommelierparticulier.com. Elle crée des caves pour les particuliers, mais aide aussi des sommeliers : *« Je travaille avec une dizaine d'entre eux. J'accompagne aussi beaucoup de cafés, hôtels ou restaurants qui n'ont pas de sommelier attitré. Je conçois leur carte des vins, comme je viens de le faire pour la Brasserie du Lutetia, à Paris. »*

Les filles ont trouvé leurs marques dans le métier. Elles constituent désormais 50 % des diplômés de l'année, et même 55 % des étudiants, selon l'UDSF. *« On en forme beaucoup mais si 5 % sont encore dans le métier au bout de dix ans, c'est le maximum »,* relativise son secrétaire général. A 25 ans, Andréane Fondimare vient de démarrer et travaille en alternance au Café Terroir, à Lyon. Pourtant, la jeune femme avait d'abord suivi une tout autre voie : le design d'espace. Elle lui a préféré ce métier de *« partage, d'échange, qui permet de faire boire de l'émotion »*. Quant au rythme radicalement différent de celui d'un architecte d'intérieur, elle estime *« qu'on s'y fait, tant qu'on a la pas-*

Avec le client, un dialogue très étudié

Il y a quelques années, l'équipe de dégustateurs professionnels du guide de vin Bettane & Desseauve s'attable à un restaurant et commande une bouteille de vin. Elle est bouchonnée. L'un des chroniqueurs le fait remarquer au sommelier, lui demandant de la changer. Le sommelier goûte et proteste : *« C'est le vin qui est naturellement comme ça. »* Ahurissement à la table. Le sommelier se fait vertement rembarrer et repart, honteux, la bouteille à la main. Facile, quand on est pro, de s'imposer face à un sommelier défaillant. Car une bouteille de vin bouchonnée, il n'y a pas à hésiter, doit terminer dans l'évier. Evidemment, pour le restaurant, c'est une perte sèche. Alors certains serveurs tentent parfois de mettre en doute l'avis du client. Mais pour un dégustateur sûr de son palais, combien de novices n'osent pas faire renvoyer la bouteille ?

Selon un sondage Sowine/SSI de 2016, 55 % des Français se disent néophytes en vin. Et l'image du sommelier hautain, retranché derrière son savoir, persiste. Philippe Rispal l'assure, c'est une carte postale plus qu'une réalité. Ce sommelier de l'Institut Paul-Bocuse se souvient qu'à ses débuts, il y a trente ans, la façon de s'adresser au client était déjà étudiée : *« Dans un restaurant, le sommelier est celui qui écoute le mieux les désirs du client. »*

Des clichés sexistes ?

Ainsi, de plus en plus souvent, un sommelier, face à un gourmet hésitant, lui fait goûter plusieurs vins au verre pour cerner son envie. *« Le sommelier a quitté son carcan de la gastronomie haut de gamme, le dialogue est plus facile,* reprend Philippe Rispal. *Aujourd'hui, les sommeliers osent mettre en avant leurs personnalités, dans le choix et la mise en scène des boissons, comme le ferait un chef de cuisine. »*

Autre point délicat : le sommelier ou la sommelière a tendance à tendre la carte des vins à un homme plutôt qu'à une femme, sans demander qui veut s'en emparer (pensent-ils que c'est lui et non elle qui va régler l'addition ?). Même chose quand la bouteille arrive : c'est l'homme qui est souvent invité à goûter. Ces réflexes sont bien moins fréquents, voire révolus nous dit-on. *« A nous d'observer pour déceler qui prend les choses en main et, dans le doute, on propose la carte à la fois à monsieur et à madame »*, dit Eric Goettelmann, sommelier du groupe Bernard Loiseau. Mais quelques habitudes perdurent : *« La carte du Relais, à Saulieu, fait 41 pages. Pour des raisons de poids, les femmes préfèrent la donner aux hommes ! »* Pourtant, une étude de juin 2018, publiée dans la revue scientifique *Food Quality and Preference*, a montré que les femmes goûtaient bien mieux le vin que les hommes… ■

O. NE.

sion. C'est de la bonne fatigue !» Débuts prometteurs, elle vient de remporter le concours du jeune sommelier Auvergne-Rhône-Alpes.

Andréane a un modèle : Pascaline Lepeltier. Cette dernière, la trentaine, est souvent citée en exemple. C'est l'avant-garde qui détonne : elle est la seule à avoir cumulé la même année, en 2018, les titres de meilleur sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France en sommellerie. Pourtant, c'est à New York qu'elle exerce, depuis 2009. Elle y aime le côté plus spontané du métier, moins formalisé, où la passion du vin est perçue comme « geek ». Tout en restant attachée à la *« très belle tradition gastronomique française »*. Pour elle, la question est de *« magnifier cette gastronomie pour l'avenir, alors que les habitudes changent, qu'on reste moins longtemps à table, qu'on mange différemment. Il faut garder cet artisanat qui offre un plaisir exceptionnel »*. Pascaline Lepeltier propose dans son restaurant new-yorkais Racines une carte axée sur les vins nature. *« Quand j'achète du vin, je décide de défendre telle ou telle filière. C'est un choix esthétique mais aussi une responsabilité citoyenne,* explique-t-elle. *Aujourd'hui, il y a un "mal boire" à combattre. »*

Quelle sommellerie pour demain ?

La sommellerie de demain comptera avec elle, autant qu'avec Albert Malongo Ngimbi. Si Pascaline Lepeltier a une vision internationale des accords mets-vins, ce sommelier né à Béziers, qui vient de remporter à 25 ans le Prix du guide Michelin du meilleur sommelier de France, a les vins du Languedoc-Roussillon chevillés au corps. A la Table Saint Crescent, à Narbonne, 90 % de sa carte des vins est régionale. En être ambassadeur est pour lui une évidence : *« Durant ma formation, j'ai beaucoup voyagé. Je me suis rendu compte que c'est ici, en Languedoc, qu'étaient les meilleurs rapports prix-plaisir. Je ne sais pas ce que je ferai plus tard, mais si je pouvais continuer de faire découvrir les vignerons de ma région, où que ce soit dans le monde, je serais le plus heureux. »* Il ne voulait pourtant pas être sommelier, goûtant peu *« la vision hautaine du métier qui abrutit sa clientèle de mots »*. Il y est venu avec un projet : *« J'ai pu apporter ma vision, une identité. On ne reproduit pas une sommellerie. Elle est le sentiment qu'on met à annoncer un vin avec les yeux qui brillent. »* Le multiculturel Albert Malongo Ngimbi, passionné et pédagogue (il a mis en place des initiations à la dégustation), dessine la sommellerie de demain : *« Ce que j'essaie de transmettre à la sommellerie, par ma mère martiniquaise, c'est quelque chose de plus doux, plus serein. Et par mon père du Congo et sa culture vestimentaire, c'est le côté raffiné. Donc une sommellerie simple mais d'excellence. »*

> **« On ne reproduit pas une sommellerie. Elle est le sentiment qu'on met à annoncer un vin avec les yeux qui brillent »**
>
> ALBERT MALONGO NGIMBI
> sommelier à La Table Saint Crescent (Narbonne)

Projetons-nous en 2020. C'est demain. Et si le sommelier devenait un robot ? Les machines assistent déjà les professionnels. La petite entreprise Somm'it fournit des logiciels permettant de synchroniser achats, stock en cave et ventes sur la table : *« Une centaine de références en cave demande d'une journée à deux jours de gestion par mois. Un restaurateur ne les a pas. Nous lui permettons d'éviter les erreurs et de gagner du temps »,* explique son fondateur, Grégory Castelli. Mais les machines ont plus d'ambition : elles pourraient remplacer les hommes et les femmes dans le choix d'une bouteille.

L'entreprise Matcha équipe déjà Monoprix et Intermarché de ses « chabots », des robots capables de conseiller un vin selon plusieurs critères – de véritables cavistes virtuels. Le 22 janvier, ses fondateurs ont organisé un match entre l'algorithme et Paz Levinson, chef sommelière du groupe de restaurants Anne-Sophie Pic. Le résultat de ce défi « Man vs Wine » en a surpris plus d'un : au terme de trois épreuves, la machine est arrivée ex aequo, battant même la sommelière sur une épreuve de création de carte des vins : *« On s'attendait à perdre sur les accords mets-vins qui sont très complexes,* assure Thomas Dayras, cofondateur de Matcha. *Mais la partie Carte des vins nous a surpris : on savait qu'on avait une bonne approche des questions qui se posent, mais de là à l'emporter face à une cador de la profession... »* Demain, Matcha sera capable de créer des cartes des vins pour des restaurants qui ne souhaitent pas faire appel à un sommelier en chair et en os. Tout en sachant que, pour faire ses choix, Matcha a appris... d'un sommelier, Pierre Vila Palleja. Et puis parler à une machine... Alors, derrière les calculs, la grappe de raisin s'accroche. ■

LAURE GASPAROTTO ET OPHÉLIE NEIMAN

Trois incontournables

JACQUES BENAROCHE

Philippe Faure-Brac

Meilleur sommelier du monde en 1992, président de l'Union de la sommellerie française et icône de la profession, ce Marseillais a le bagou aussi facile que le sourire. A l'armée, à l'époque des radios libres, il avait créé une émission consacrée au vin et, depuis quinze ans, il est chroniqueur d'In Vino-Sud Radio. Son fief : le Bistrot du sommelier, à Paris, qu'il a créé en 1984. Ce restaurant est le cœur de son métier, de son modèle économique, auquel il faut ajouter des revenus divers provenant des droits d'auteur avec une quinzaine d'ouvrages, dont *Saveurs complices des mets et des vins* (E/P/A, 2011). Philippe Faure-Brac est également consultant, notamment pour Alliance Loire. Sans oublier moult animations d'événements ou parrainages. Enfin, ce sommelier au grand cœur est également vigneron, propriétaire du Domaine Duseigneur, à Châteauneuf-du-Pape.

XAVIER LAMBOURS

Antoine Pétrus

A peine 35 ans et directeur-général du restaurant étoilé Taillevent, à Paris. Il est vrai qu'à 21 ans il était déjà propulsé chef sommelier au restaurant étoilé Lasserre et, à 31 ans, responsable des restaurants les 110 de Taillevent, celui de Paris et celui de Londres, mais aussi des Caves Taillevent de Paris, Beyrouth et Tokyo. Il est également chargé des achats vins et spiritueux pour le groupe. Seul détenteur du double titre de Meilleur Ouvrier de France Maître d'hôtel et arts de la table (2018) et Sommellerie (2011), il explique : *« Je fais un métier de service, de dévotion et de bienveillance aussi bien auprès de mes vignerons que de mes clients. »* Amoureux des livres d'autrefois sur le vin qu'il lit et relit, il a participé à plusieurs ouvrages collectifs mais vient de sortir sa première publication personnelle, *Le Vin par Antoine Pétrus* (E/P/A). Il intervient aussi dans plusieurs émissions de radio.

COLL. PRIVÉE

Olivier Poussier

Dernier Français à avoir obtenu le titre de meilleur sommelier du monde, en 2000, actuellement chef sommelier de la Maison Lenôtre. Mais si vous prenez un vol Air France, il se peut que vous goûtiez un vin qu'il a sélectionné pour la compagnie. Olivier Poussier est très sollicité pour prodiguer ses bons conseils. Etre un grand amoureux des vins grecs ou de Chartreuse ne l'empêche pas d'être parrain de plusieurs domaines viticoles, parmi lesquels les champagnes Jacquesson. En tant que consultant, il déguste notamment pour l'Importateur de vins du monde ou pour le site Ventealapropriete.com. On peut lire chaque mois ses chroniques consacrées aux accords mets et vins dans *La Revue du vin de France*, sur son blog ou dans ses ouvrages, dont *Desserts et vins* (Solar, 2002). Chaque année, les notes de dégustation d'Olivier Poussier sont publiées dans le Guide des meilleurs vins de France. Il est bien partout, Poussier !

Image: Mathieu, sommelier à Londres.

Système de préservation du vin CORAVIN®

Dégustez vos vins favoris au verre sans déboucher la bouteille, tout en préservant le reste de votre vin pour les semaines, les mois, voire même les années à venir. www.coravin.fr.

269€*
CORAVIN
Model Two
~~299€~~

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

***OFFRE SPÉCIALE POUR** les lecteurs du 'Monde des Vins' sur notre site web: www.coravin.fr **CODE: LEMONDE2019**
Offre valide uniquement pour l'achat d'un Coravin Model Two et jusqu'au 31 Mars 2019.

Le Monde
MARDI 26 FÉVRIER 2019

Léa Koch, l'autodidacte

PORTRAIT | Alors que rien ne la prédestinait à l'univers du vin, la jeune fille a déjà officié dans de belles adresses parisiennes

Au Petit Sommelier, Paris 14e. WILLIAM BEAUCARDET POUR « LE MONDE »

A la voir comme cela, toute jeune – elle a 22 ans –, l'allure d'une étudiante pleine de vie, tenue décontractée, s'installer à la table du Villaret, une jolie adresse du 11e arrondissement de Paris, on ne pense pas que Léa Koch a déjà une carrière de sommelière derrière elle. Mais on comprend vite que la jeune fille, yeux clairs, cheveux châtains, sait de quoi elle parle. *« C'est ici que j'ai payé ma première romanée-conti* [domaine mythique de la côte-de-nuits, en Bourgogne], *une 2008, avec mon copain de l'époque qui était responsable de cave dans le 3e arrondissement. Une expérience superbe, à 1500 euros la bouteille ! »*, s'amuse-t-elle.

Résidant et ayant fait ses études dans l'Essonne, à Bures-sur-Yvette, Léa Koch n'a pas grandi dans le monde du vin. Père, Antoine, journaliste, et mère, Brigitte, actuelle secrétaire générale du Conseil national des politiques de lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale. D'eux, elle dit qu'ils ne sont pas intéressés par le vin, même s'ils apprécient de goûter une jolie bouteille. Mais quand l'étudiante en philosophie à Paris-I-Panthéon-Sorbonne arrive par des voies hasardeuses et montagnardes au monde de la sommellerie, la maman apprécie. *« Léa voulait du concret, après sa philo avortée. Elle est partie travailler dans les Alpes, et a découvert ce monde. Le chef, sur place, l'a je crois bien aiguillée et elle a trouvé sa voie »*, raconte Brigitte Zago-Koch.

Un accident qui change tout

Bref retour en arrière ou comment une jeune étudiante arrive dans le monde plutôt fermé (et masculin) de la sommellerie. Après le bac, un très grave accident de voiture bouleverse la vie de Léa. Fin octobre 2014, en route pour une randonnée en montagne dans les Alpes, sa passion, la voiture qui emmène le groupe estudiantin verse dans un ravin, en Haute-Loire. Léa se retrouve grièvement blessée et en garde une plaque en titane au niveau du cou – l'argent de l'assurance lui a d'ailleurs permis de se payer la bouteille de romanée-conti. Fini l'équitation, elle qui était championne et avait fait sport-études dans un lycée agricole. Interrompue aussi, l'année de philosophie.

« Je suis partie travailler à l'hôtel-restaurant Le Lana, à Courchevel, en tant que commis de salle. C'est là que j'ai découvert la gastronomie et le métier du vin. J'ai trouvé ça extraordinaire », se souvient Léa. Rentrée à Paris, elle envoie des candidatures spontanées et se retrouve embauchée au restaurant Botanique, pour être serveuse. Alexandre Philippe, créateur de cet établissement du 11e arrondissement, l'aide et lui confie petit à petit le soin de conseiller les clients. *« Léa avait envie, elle était curieuse et cela correspondait bien au côté jeune du restaurant. Tout le monde, ici, a l'esprit vin, on a une belle cave »*, raconte le restaurateur. Ils ont eu l'occasion de boire quelques bouteilles ensemble, un moment privilégié pour s'apercevoir des qualités de dégustation. *« Léa est une intellectuelle autodidacte, elle réfléchit à partir de ses sens, elle retient les goûts, cela sort des écoles traditionnelles de sommellerie »*, dit encore Alexandre Philippe.

Petit à petit, en goûtant, en buvant, la jeune fille d'alors 20 ans à peine se forme. Emmenée par son ami de l'époque, elle est *« fourrée dans toutes les dégustations parisiennes »*. Et achète des dizaines d'ouvrages sur la question. Léa Koch multiplie ensuite les expériences professionnelles, et non des moindres, puisqu'elle officie chez Hélène Darroze (6e arrondissement de Paris), chez Pages (16e), deux restaurants une étoile au Michelin, puis au Clown Bar (11e).

Tout n'a pas été facile pour cette autodidacte, et il ne fut pas rare que, devant son jeune âge et le fait peut-être qu'elle soit une femme, des clients demandent à parler *« au sommelier »*, ou *« au responsable »*, alors qu'elle était chef sommelière comme chez Pages. *« Je me souviens de certaines réflexions comme "vous n'êtes pas trop jeune pour boire du vin ?", mais il ne faut pas prendre cela trop à cœur. Les rares fois où j'ai haussé le ton, j'ai vite compris que le client était roi »*, avance-t-elle. La self-made-woman appréciait surtout de pouvoir ouvrir une bouteille et d'en goûter une gorgée pour vérifier que le vin n'avait pas de défaut. Une façon pour elle d'engranger des arômes et de l'expérience. Et comme on apprend de ses erreurs, Léa se souvient de ses bourdes. Sa première bouteille dégustée à l'aveugle fut un Château Montrose 1985, célèbre grand cru classé de saint-estèphe : le bide total, Léa ayant annoncé, au hasard, un croze-hermitage 2000.

> **« Léa réfléchit à partir de ses sens, elle retient les goûts, cela sort des écoles traditionnelles de sommellerie »**
>
> ALEXANDRE PHILIPPE
> Botanique Restaurant, à Paris

Depuis, la sommelière garde une bonne mémoire des domaines visités et des vins bus. *« Je suis très contente d'avoir reconnu un chambolle-musigny 2007* [bourgogne] *de Jacques-Frédéric Mugnier, dont j'avais visité le domaine. Lors de cette dégustation, fin 2017, j'avais aussi trouvé un ausone* [saint-émilion], *un lynch-bages* [pauillac], *les cépages mais pas les millésimes »*, raconte Léa, qui ne veut pas devenir *« une bête de concours »*. Alexandre Philippe fait la même analyse : *« Quand on n'a pas suivi les cursus de la restauration ou de l'hôtellerie, il est difficile d'entrer dans le monde des concours, qui, du reste, ne sont pas toujours intéressants. Léa est encore jeune, elle doit voyager à la rencontre des vins de la planète. »*

Cette amatrice des vins du Jura et des châteauneuf-du-pape, mais aussi *« des pinots noirs délicats, des grenaches, et des chardonnays qui s'adaptent dans de nombreuses régions et proposent, à chaque fois, des arômes différents »*, a justement un projet : partir en Nouvelle-Zélande. Pour l'heure, Léa travaille en alternance à la Cave du Ballon rouge (dans le 10e arrondissement de Paris) et est retournée sur les bancs de l'école, pour un BTS technico-commercial, avec des cours de marketing, d'œnologie et de géographie viti-vinicole. Pour lui ouvrir de nouveaux horizons. ■

RÉMI BARROUX

Quand addition rime avec inflation

Les restaurateurs ont tendance à gonfler les prix du vin, au détriment de sa consommation. Et du consommateur

« C'est du grand n'importe quoi ! » Le cri vient du cœur et du sémillant président de l'Association des sommeliers de Paris Ile-de-France – *« la plus ancienne du monde »* –, Jean-Luc Jamrozik. *« On trouve au restaurant des vins à des prix scandaleux, certains font cinq à six fois la culbute sur le prix d'achat de la bouteille au vigneron. Il faut arrêter cela. On se plaint qu'on consomme très peu de vin, mais c'est normal aux prix où les clients le trouvent »*, poursuit celui qui officie, entre autres, aux restaurants des hôtels Baltimore et Lancaster, dans les très chics 16e et 8e arrondissements de Paris.

En effet, le montant d'une addition dépend de plus en plus du choix du vin et de son prix, et l'inflation devient vite vertigineuse. *« Il faut arrêter de vendre la moindre bouteille de champagne à plus de 100, voire 150 euros. Cela ne sert à rien, on oublie le sens. On ne trouve pas cela en Italie, en Espagne ou en Belgique »*, ajoute Jean-Luc Jamrozik. Comment expliquer que la culbute opérée par le restaurateur soit plus importante sur les vins que sur les plats ? Dans les brasseries et les bistrots, elle serait de l'ordre de 2,5 à 3 quand elle peut dépasser les 5 à 6 dans les restaurants. *« 60 % à 70 % de votre addition se fait sur le solide, le reste sur le liquide. Mais 90 % de la masse salariale se fait en cuisine et en salle ; pour le vin, même si vous avez un sommelier, cela dépasse rarement les 10 %. Beaucoup se disent alors qu'il est facile de se rattraper sur la cave, d'autant que dans beaucoup d'établissements l'investissement consiste à seulement ouvrir une bouteille »*, explique le truculent restaurateur Patrick Pignol, ancien propriétaire du Relais d'Auteuil *« pendant trente-trois ans »*, et qui vient d'acheter pour son fils, Adrien, la brasserie Angelus, dans le 17e arrondissement de Paris.

Il estime aussi que l'équation qui fait passer un vin acheté à 10-15 euros à plus de 60 euros est périmée. Selon lui, il faut définir une marge fixe, de 30 euros par exemple, qui fait gagner plus d'argent sur des vins achetés bon marché. *« Les comptables aiment que les grandes bouteilles partent, et certains clients n'hésitent pas à casser leur tirelire pour déguster un grand cru. Mais il faut faire attention aux marges. Selon moi, il devrait toujours y avoir une vingtaine de vins à moins de 50 euros, même dans les restaurants gastronomiques »*, propose Jean-Luc Jamrozik. Une opinion partagée par de nombreux sommeliers.

L'équation finale appartient bien sûr à chaque établissement. Mais, rappelle Patrick Pignol, le vin est affaire de passion. *« Il faut se faire une jolie carte, ne pas dépendre des négociants, aller dans les vignes pour dénicher un bon vin qui finira à un prix raisonnable sur votre carte, pour le plaisir du client d'abord. »* Et faire en sorte que gastronomique ne rime pas avec astronomique. ■

R. BX

Le « droit de bouchon » ou le petit guide du radin

Le « droit de bouchon », sans figurer dans aucune législation, désigne un usage consistant, pour un restaurateur, à autoriser un client à venir avec son vin en échange d'une taxe forfaitaire, qui varie en général de 5 euros à 15 euros par bouteille. Même au prix fort, le droit de bouchon est une bonne solution pour un client qui peut boire sa bouteille favorite, ou déguster un vin prestigieux à un tarif moins élevé que celui du restaurant.
Contrairement au Royaume-Uni avec le « Bring your own bottle » (apportez votre bouteille), c'est une pratique peu répandue en France. A Paris, le site VinoResto se charge toutefois de vous trouver un restaurant où venir avec votre vin. *« C'est un service qui intéresse les restaurateurs sur les périodes creuses »*, explique Patrick Eveno, responsable du développement du site. Mais chaque restaurant fixe ses règles, et tous n'acceptent pas le droit de bouchon. En revanche, une loi de 2013 permet au client de partir avec toute bouteille achetée et non terminée. A méditer avant de commander des vins au verre.

Quand les mets s'accordent aux vins

Pour démocratiser l'accès aux belles bouteilles, des sommeliers passés par les grandes maisons ont ouvert des restaurants où l'on mange sans chichis

TOM JOYCE

Ce chef sommelier a travaillé pendant des années pour des caves et restaurants multiétoilés, comme Taillevent ou Epicure (Hôtel Bristol), endossant le costume-cravate avec grappe d'argent à la boutonnière. Désormais défroqué du luxe, Marco Pelletier, volubile Québécois de 44 ans, nous a reçu cet été en bermuda chez Vantre (Paris 11e), le bistrot gourmand qu'il a ouvert, il y a trois ans, avec la complicité du cuisinier franco-italien Iacopo Chomel. Si le menu du déjeuner (de 17 à 21 euros) vaut une coupe de champagne au Bristol, le savoir-faire et les 2 000 références de la carte des vins de ce roi du tire-bouchon devenu restaurateur feraient vaciller de bonheur la clientèle de n'importe quel palace. *« Des clients me disaient qu'ils allaient dans les étoilés car ce sont les seuls endroits où l'on trouve des sommeliers et des caves dignes de ce nom*, explique le Canadien. *Cela m'a donné envie d'ouvrir un lieu plus simple mais adapté aux amateurs de vin. »*

Des sommeliers formés dans les grandes maisons suivent la voie d'une génération de chefs qui a choisi de démocratiser l'excellence avec des bistrots. En mettant cette fois la cuisine au service de bonnes bouteilles, dégustées avec moins de chichis, pour des additions moins salées. A Paris, d'autres cadors du vin ont précédé ou suivi Marco Pelletier, en ouvrant un restaurant de sommelier. Citons l'ancien de Lucas Carton, Philippe Marques, à la tête du Bistro Volnay (Paris 2e) ; le patron du Petit Verdot (Paris 6e), le Japonais Hide Ishizuka, qui fut chef sommelier de Thierry Marx au château Cordeillan-Bages (Gironde) ; et Pierre Vila Palleja, qui a repris la brasserie familiale du Petit Sommelier (Paris 14e) après avoir travaillé au Ritz, au Crillon et chez Lasserre.

« J'ai voulu développer une cuisine gastronomique en fonction de ma carte des vins »

PHILIPPE FAURE-BRAC
propriétaire du Bistrot du sommelier, à Paris

Sacré meilleur sommelier de France en 1988 et meilleur sommelier du monde en 1992, Philippe Faure-Brac a sans doute été le premier à envisager la cuisine en fonction du vin. Dès 1984, cet élégant barbu, né à Marseille en 1960, a ouvert, boulevard Haussmann (Paris 8e), son Bistrot du sommelier. Le but ? *« Développer une cuisine gastronomique en fonction de ma carte des vins »*, répond celui qui est aussi, depuis 2016, président de l'Union de la sommellerie française. *« Rapidement, nous avons mis au point des menus surprise avec dégustation de vins à l'aveugle »*, rappelle ce pionnier des vins au verre, des vins étrangers (35 pays représentés) et des grandes étiquettes à prix moins élevés. Il organise aussi depuis trente ans des repas de vigneron : trente vendredis par an, un producteur présente ses cuvées, au rythme d'un repas conçu par le Bistrot. Faure-Brac fut encore à la pointe des accords mets-vins, avec la complicité de son ami Alain Senderens (1939-2017), chef multiétoilé de Lucas Carton, obsédé par la façon dont un plat pouvait s'adapter à une belle bouteille (et non l'inverse).

Chef sommelier de Lucas Carton de 2003 à 2012, Philippe Marques a été formé à cette école Senderens – qu'il appelait « Monsieur » –, dictée par la prééminence des vins. *« Monsieur m'appelait dans son bureau pour me parler d'une idée de recette. Une fois le vin ciblé, on passait aux essais avec son chef afin de faire évoluer le plat jusqu'à ce qu'il s'adapte parfaitement »*, se souvient ce natif d'Orléans, *« la patrie du vinaigre »*. Marques a ensuite ouvert, en 2015, son propre restaurant dans le décor années 1930 du Bistro Volnay, avec son chef Philippe Gelfi, dont les plats d'une gourmandise créative s'adaptent à plus de 500 références de vins allant de 38 euros à 3 800 euros (une romanée Comte Liger-Belair 2008). La carte est riche en bourgognes, *« les plus grands rouges du monde, alliant, à l'extrême, profondeur, intensité et délicatesse »*. Ce dernier valide les plats sans brider son chef, mais en lui demandant d'éviter les excès d'ail et oignon, *« ennemis du vin »*.

Philippe Marques pose sur chaque table une des trente sortes de poivres sélectionnés avec son fournisseur d'épices, Terre exotique. *« Ces différentes variétés*, explique-t-il, *fonctionnent comme autant de variables d'ajustement entre le plat et le vin. »* L'idée lui est venue en se rappelant d'une illumination de Senderens : *« On travaillait un accord entre un ormeau meunière aux asperges et un grüner veltliner autrichien. Monsieur a suggéré de rajouter du poivre. La magie a opéré. »* Une cave personnelle de 2 500 bouteilles, et de vieilles relations établies avec les vignerons ont permis à Marques le lancement du Bistro Volnay.

Même chose pour Marco Pelletier au Vantre, dont nombre de bouteilles à la carte ont été achetées *« quand beaucoup de futurs grands n'étaient pas encore hors de prix »*. Pour accompagner la vivacité méditerranéenne de la cuisine de Iacopo Chomel – pappardelle au ragoût de queue de bœuf ; gnocchis au beurre de sauge ; turbot aux carottes nouvelles –, des vins illustres (Coche Dury, Comtes Lafon, Ramonet, Rayas…) côtoient une affriolante variété de découvertes, dont près de 500 références étrangères ou encore le Vin de jardin du Domaine de Galouchey, dans l'entre-deux-mers, vinifié par le patron. Les prix font aussi le grand écart : de 17 euros à 8 000 euros. Cette diversité permet à une tablée d'étudiants de découvrir les joies des vins savoyards ou jurassiens : plus de 60 références par région, dénichées souvent par le jeune sommelier Thomas Simian. Mais Vantre a aussi été privatisé par Beyoncé et Jay-Z, le 14 juillet 2018, pour déboucher Petrus et Château Latour.

Avec moins d'ancienneté que Pelletier et Marques, le jeune trentenaire Pierre Vila Palleja a dû payer plein pot ses premières allocations de vins chez Jamet, Dauvissat ou Rougeard, afin de construire le pan le plus prestigieux de la cave du Petit Sommelier sis face à la gare Montparnasse. Mais ce grand barbu, ancien disciple du sommelier Antoine Pétrus au Crillon et chez Lasserre, a surtout choisi de personnaliser, avec une réjouissante originalité, le millier de références de vins. *« On joue les contrastes »*, dit-il. La cuisine est en effet partagée entre spécialités de bistrots et trouvailles de son chef, Nicolas Bouillier, pintade rôtie, épeautre et sarrasin au citron, tomates confites, harissa verte ou millefeuille d'anguille fumée.

La plupart de nos régions de vins et beaucoup de pays sont représentés au Petit Sommelier. En évitant la routine. La carte multiplie les châteauneuf-du-pape, les moulins-à-vent (23) du Château des Jacques, les vieux millésimes de bourgueil du domaine des Chesnaies (1959, 1962, 1964, 1971…), les vins allemands ou slovènes. Elle minore les bordeaux, tout en consacrant un chapitre à ceux de François Mitjavile (Tertre Roteboeuf, Roc de Cambes…). Elle partage les bourgognes rouges entre « subtils », « délicats », « puissants » et « raffinés ». On peut aussi commander, en jéroboam, un tirage spécifique de porto Barao de Vilar, Colheita 2003, sublime avec la tarte au chocolat. ■

STÉPHANE DAVET

Nos adresses

Vantre
19, rue de la Fontaine-au-Roi, Paris 11e.
Tél. : 01-48-06-16-76.

Le Bistrot du sommelier
97, boulevard Hausmann, Paris 8e.
Tél. : 01-42-65-24-85.

Bistro Volnay
8, rue Volney, Paris 2e.
Tél. : 01-42-61-06-65.

Le Petit Verdot
75, rue du Cherche-Midi, Paris 6e.
Tél. : 01-42-22-38-27.

Le Petit Sommelier
49, avenue du Maine, Paris 14e.
Tél. : 01-43-20-95-66.

Les cavistes toqués de Néris-les-Bains

Ville thermale depuis l'Antiquité, la tranquille bourgade de Néris-les-Bains, dans l'Allier, est devenue l'un des repaires favoris des amateurs de vins et de bonne chère. Depuis le début des années 2010, un jeune couple de « toqués », Marie et Julien Chabozy, bouscule le quotidien des curistes et des 2 500 habitants de cette voisine de Montluçon, avec d'incessants allers-retours entre cave et fourneaux.

Dès le lycée hôtelier de Chamalières (Puy-de-Dôme), où les jeunes Auvergnats se rencontrent alors qu'ils n'ont pas encore 18 ans, Julien Chabozy complète sa formation de cuisinier d'une option sommellerie. Les premiers mois de sa vie professionnelle le conduisent d'ailleurs sur la route des vins, en VRP chargé de vendre, au porte à porte, des caisses de bouteilles aux particuliers. Avec sa compagne, il redevient cuisinier en 2005 : le couple ouvre, à 23 ans, son premier restaurant, l'Auberge des ris, à Vallon-en-Sully (Allier). Voué à la cuisine traditionnelle, le lieu obtient un Bib gourmand dans le Michelin 2010. Sans que les jeunes gens s'épanouissent pour autant. *« Je préparais jusqu'à 30 kg de ris de veau aux morilles par semaine. Je n'en pouvais plus »*, soupire encore Julien.

La passion du vin n'a pas quitté le couple qui passe alors les vacances dans les vignes. *« Une génération de vignerons revendiquait de nouvelles valeurs, en termes de terroir, vigne et environnement. Cette aventure nous semblait plus excitante que celle de la cuisine »*, se souvient Marie. Le duo ferme alors son auberge pour s'engager dans le vin. Aidé par un impresario de vignerons, Philippe Noyé, dit « Ma Poule » (homme-clé, entre autres, de la popularité du vin Clos Rougeard), le cuisinier devient, en 2012, l'agent auvergnat de domaines novateurs comme Danjou-Banessy dans le Roussillon, Saladin en côtes-du-rhône, Nicolas Grosbois à Chinon, ou les Bérioles dans le vignoble voisin de Saint-Pourçain.

Une des plus belles caves d'Auvergne

Au même moment, Marie et Julien ouvrent, à Néris-les-Bains, leur Cave des toqués privilégiant un artisanat identitaire – souvent labellisé bio ou biodynamie. Si madame est plus sensible à la Bourgogne et monsieur à la Loire, ils ont *« des goûts très proches »* et ne retiennent que des bouteilles où ils sont d'accord. Ces partis pris, la variété des 1200 références et le fait de ne pas avoir de concurrents dans la région font vite la réputation des jeunes cavistes. Mais Julien Chabozy s'épuise dans son métier d'agent. D'autant qu'il s'est mis à saliver devant la vague « bistronomique » qui régénère la cuisine française.

Retour aux fourneaux donc, quand, en 2017, les Chabozy ouvrent, à 25 mètres de leur cave, une épicerie-restaurant, Côté toqués, mariant leur philosophie œnophile à une inspiration gastronomique revigorée. Dans cet espace cosy et boisé de 28 couverts (complet plus d'une semaine à l'avance), le chef, fan de musique heavy metal, se libère en appuyant sa créativité sur les produits du marché et une des plus belles caves d'Auvergne (800 références, dont 200 entre 15 et 30 euros). *« Je m'éclate dans les accords de goûts et les jeux de textures »*, s'enthousiasme ce nouveau Bib gourmand 2019, qui, avec son épouse, associe mets et vins. Le côtes-catalanes La Truffière, de Danjou-Banessy, titille un thon rouge à l'orange sanguine et aux piquillos, un vacqueyras Sang des cailloux dompte un gravlax de black angus au pesto crunchy menthe-cacao. Et le marsannay de Jean Fournier s'enfonce dans les bois du Bourbonnais pour ces champignons au sabayon de noisettes et spaghetti de céleri… ■

S. D. (ENVOYÉ SPÉCIAL À NÉRIS-LES-BAINS, ALLIER)

Côté toqués, *21 rue Hoche, Néris-les-Bains (Allier). Tél. : 04-70-03-06-97.*

Le Monde
MARDI 26 FÉVRIER 2019

LA SÉLECTION DES SOMMELIERS

Rémi Barroux, Stéphane Davet, Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont demandé à des sommeliers travaillant dans des restaurants, partout en France, de raconter une bouteille pour laquelle ils ont eu un coup de cœur

ALSACE - LORRAINE

Domaine Stéphane Cyran, vin de France, « Gonzo », 2017, rouge, choisi par Rémy Gilon, TOYA, à Faulquemont (Moselle)
« Ce gamay produit en côtes-de-toul en biodynamie, au fruité concentré, a une touche perlante tonique au départ. Dans le verre, il évolue beaucoup, gagne en finesse et en longueur, et s'affine au long du repas. On l'a acheté chez le producteur, presque un voisin, aussitôt après l'avoir goûté. Son équilibre s'associe avec la cuisine végétale du chef. Elle sort des sentiers battus, le vin aussi. » **13 €.** *Tél. : 03-83-62-07-88.*

Domaine Barmès-Buecher, alsace gewurztraminer, « Rosenberg », 2015, blanc, choisi par Nicolas Halfon, Culina Hortus, à Lyon 1er
« Rosenberg signifie la "montagne rose". Ce superbe terroir donne des vins de belle maturité, longs et élégants. Entre le sec et le moelleux, il offre une belle palette de fruits exotiques (ananas, litchi, pêche et épices), et il est très polyvalent. Il peut accompagner tout un repas de l'entrée froide à base de carottes glacées aux agrumes, au dessert de chocolat noir et fruits de la passion. » **16 €.** *Tél. : 03-89-80-62-92.*

Domaine Schoffit, alsace grand cru rangen, muscat, 2016, blanc, choisi par Romain Iltis, La Villa René Lalique, à Wingen-sur-Moder (Bas-Rhin)
« Il s'agit d'un vin sec, qui est gourmand car très intense en fruit, et qui, par ses notes fumées, est empreint de son terroir volcanique. Le plaisir et le terroir mêlés en font un muscat idéal pour l'apéritif ou un tartare de sériole. » **22 €.** *Tél. : 03-89-24-41-14.*

BOURGOGNE

Domaine Berthaut, fixin, « Les Crais », rouge, 2016, choisi par Alain Péchery, L'Auberge du pot d'étain, à L'Isle-sur-Serein (Yonne)
« Plutôt que les grands noms de la Bourgogne, on aime dénicher ceux qui vont faire l'avenir de la région, comme la jeune Amélie Berthaut, qui a repris le domaine familial. Elle produit des gevrey-chambertin, des chambolle-musigny et aussi ce fixin, issu d'une des parcelles alluvionnaires emblématiques de l'appellation. Couleurs et arômes traditionnels de fruits rouges pour un pinot d'une grande finesse. Parfait avec une volaille, comme une pintade avec des pommes boulangères. » **22,80 €.** *Tél. : 03-80-52-45-48.*

Domaine David Moret, chassagne-montrachet, « Vieilles Vignes », 2015, blanc, choisi par Nicolas Geoffroy, l'Hostellerie de Levernois, à Levernois (Côte-d'Or)
« Ce négoce beaunois spécialisé dans les blancs haute couture dévoile un vin de grande classe. Le nez, minéral, au grillé luxueux, libère à l'aération une collection d'arômes chamarrés. Rafraîchie par une tension ciselée, la bouche à l'attaque épurée s'orne ensuite d'une matière ample. Avec une volaille de Bresse rôtie, ou des langoustines aux parfums thaïs. » **35 €.** *Tél. : 03-80-24-00-70.*

Domaine Bruno Lorenzon, mercurey, « Pièce 15 », 2016, blanc, choisi par Bastien Gillard, Brigitte, à Paris 17e
« Un coup de cœur, un vin très pur, à la texture éclatante de tension, qui scintille en bouche. Avec des arômes de lavande, d'amande effilée, de pâte de coing fondue, il a tout d'un grand cru. Tension parfaite avec le crémeux d'un risotto de céleri à la truffe noire. » **45 €.** *Tél. : 03-85-45-13-51.*

Domaine Chandon de Briailles, savigny-lès-beaune premier cru, « Les Lavières », rouge, 2017, choisi par Alexandre Philippe, Botanique Restaurant, à Paris 11e
« L'idée de créer deux cuvées vinifiées distinctement à partir des fruits d'une même parcelle est géniale et pédagogique. Dans la cuvée "sans soufre", le fruit s'exprime avec abondance, richesse et gourmandise. C'est LE pinot noir version dynamique et naturelle. Le 2015 était grandiose, le 2017, déjà prometteur ! La cuvée "soufrée" est plus pointue, austère, fine, sérieuse et laisse plus deviner le terroir. Ces deux vins n'en font qu'un et il est impératif de déguster les deux pour en appréhender la complexité. » **54 €.** *Tél. : 03-80-21-52-31.*

CHAMPAGNE

Domaine Georges Remy, Blanc de noirs 2014, choisi par Martin Jean, Domaine Les Crayères, à Reims (Marne)
« J'ai récemment visité ce vigneron à Bouzy, où l'on produit de grands pinots noirs. Celui-ci a beaucoup de gourmandise en milieu de bouche, avec de la fraîcheur et des notes salines en finale. Sa précision et sa salinité donnent envie d'y retourner rapidement, et la puissance du champagne lui permet d'accompagner une entrecôte de veau poché. » **42 €.** *Tél. : 03-26-51-63-96.*

JURA

Domaine de Saint-Pierre, arbois, « Les Brûlées », blanc, 2016, choisi par Léa Koch, Cave du Ballon rouge, à Paris 10e
« Les 7 ha du domaine de Fabrice Dodane, à Mathenay, à côté d'Arbois, sont en biodynamie depuis 2012. Cette cuvée est issue de vignes de presque 30 ans sur roche mère calcaire, avec une vinification sans ajout d'intrants ni sulfites : nez expressif, pierre à fusils, on distingue aussi un côté fumé. Ce chardonnay peut faire pâlir bien des bourguignons. Je ressens beaucoup d'émotion à chaque dégustation. » **Env. 30 € chez les cavistes.** *Tél. : 03-84-73-97-23.*

Domaine de la Touraize, arbois, « Terres bleues », 2015, blanc, choisi par Philippe Troussard, Les Caudalies, à Arbois (Jura)
« On ne connaît pas assez le savagnin dans sa version non oxydative, hors vin jaune. André-Jean Morin et son épouse Héléana produisent ce vin captivant, aux arômes de muguet, de poire fraîche, de praliné. En bouche, une fraîcheur acidulée de groseille blanche, une longueur remarquable. En finale, des amers légers et désaltérants. » **32 € le magnum.** *Tél. : 06-09-69-24-55.*

Domaine Pierre Overnoy, vieux savagnin ouillé, « Pupillin », 2004, blanc, choisi par Jonathan Jacquart, L'Oustalet, à Gigondas (Vaucluse)
« La mise en bouteille de ce 2004 a eu lieu en 2012, le temps de son ouillage en barrique. L'équilibre de ce vin reflète la personnalité du vigneron tant par un équilibre virevoltant que par une générosité débordante. Une énergie rafraîchissante et envoûtante. Un très grand blanc qui met en valeur la richesse du Jura et du cépage savagnin. » **200 €.** *Tél. : 03-84-25-12-31.*

LANGUEDOC

Domaine de l'Amourier, minervois, « Les Clos », 2016, rouge, choisi par Christine Viala, Le Belvédère, à Bozouls (Aveyron)
« Cuvée issue des plus vieilles vignes, avec un formidable potentiel de vieillissement. A table, je sers le 2010 en ce moment. Mais le 2016 est puissant, parfait avec une côte de bœuf, un os à moelle et jus truffé. Un vin hivernal, avec du goût, des tanins sur la jeunesse, mais toujours avec équilibre, d'une grande liberté ludique, avec une daube de mouflon du Tarn, c'est rond. Un vrai coup de cœur. » **18 €.** *Tél. : 04-90-65-83-22.*

Domaine La Terrasse d'Elise, IGP pays-d'hérault, « Le Pradel », 2015, rouge, choisi par Clotaire Gaillard, La Terrasse du mimosa, à Montpeyroux (Hérault)
« Bien qu'il s'agisse d'un vin un peu fermé à l'ouverture, après deux heures de carafage, on se retrouve face à un 100 % cinsault qui reflète avec intensité et délicatesse l'expression de son terroir. Le toucher est admirable, d'une douceur extrême. Longueur magistrale, fraîche et élégante. Une pépite ! » **22 €.** *Tél. : 06-22-91-81-39.*

Maxime Magnon, corbières, « Rozeta », 2016, rouge, choisi par Serge Mathieu, La Grande Crèmerie, à Paris 6e
« Il n'a rien du corbières classique. Ce vin élégant éclate de simplicité, de fruit, d'un savoir-faire rare. C'est un tour de passe-passe, avec un tel équilibre qu'il faut avoir la main verte pour réussir ça. Je le conseille avec des charcuteries, comme un saucisson de canard. » **23 €.** *Tél. : 04-68-45-84-71.*

LOIRE

Bouvet-Ladubay, saumur effervescent, « Bouvet brut zéro », blanc, choisi par Jean-Luc Jamrozik, Hôtel Lancaster et Hôtel Baltimore, à Paris 8e et 16e
« Ce vin effervescent, zéro dosage, s'adresse aux amateurs avertis. A base de chenin et chardonnay, mousse crémeuse, bulles fines et robe jaune brillante, il offre des arômes de fruits à noyau (pêche), d'agrumes, de fleurs blanches du type acacia, tilleul et chèvrefeuille. Avec une note boisée due à un élevage soigné. La fraîcheur et la longueur en bouche en font un vin fin excellent avec des gougères, des huîtres, un tartare de saint-jacques ou un vieux parmesan. » **15 €.** *Tél. : 02-41-83-83-83.*

Domaine de la Taille aux Loups, montlouis-sur-loire, « Clos Michet », blanc, 2017, choisi par Virginie Reynaud, Tour d'Argent, à Paris 5e
« J'aime les vins avec une belle tension, de la vibrosité mais également de la rondeur comme cette cuvée 100 % chenin. Le Clos Michet, provenant d'un sol sablonneux, obtient parfaitement l'équilibre entre toutes ces saveurs. Des notes d'agrumes se révèlent en fin de bouche, ce qui s'accorde idéalement avec un carpaccio de Saint-Jacques ou un plateau de fromages de chèvre. » **18 €.** *Tél. : 02-47-45-11-11.*

Domaine de Montrieux, coteaux-du-vendômois, « Picrochole », rouge, 2017, choisi par Tristan Renoux, Les Arlots, à Paris 10e
« Ariane Lesné a repris ce domaine situé à Naveil (Loir-et-Cher) en 2015. Elle élabore ce rouge avec des vignes de pineau d'aunis, ayant entre 12 et 25 ans. Un vin aux arômes de petits fruits rouges fraîchement écrasés, aux notes florales avec une finale sur la rose séchée, avec aussi des notes de poivre blanc, si caractéristiques du pineau d'aunis. Un vin aérien, frais et profond. » **19 €.** *Tél. : 06-10-97-08-73.*

Domaine Delaporte, sancerre, « Les Monts damnés », blanc, 2017, choisi par Marine Delaporte (hasard de l'homonymie), Yam'Tcha, à Paris 1er
« Matthieu fait des sancerres avec beaucoup de minéralité, de précision aromatique, sans décharner ses vins vibrants, avec de la tension. Cette cuvée vient d'un des plus beaux terroirs de Chavignol (Cher), avec des vieilles vignes de sauvignon, et n'est pas marquée par son élevage qui passe par le bois. Magnifique comme tous les vins de ce jeune vigneron, en bio avec esprit biodynamie. A boire "old school", avec un crottin de Chavignol, mais aussi sur des oursins, des coques, des palourdes. » **23 €.** *Tél. : 02-48-78-03-32.*

Domaine Alexandre Bain, vin de France, pinot noir n° 67, rouge, choisi par Jean-Baptiste Klein, La table d'Olivier Nasti, à Kaysersberg (Haut-Rhin)
« Derrière cette étiquette se cache l'histoire d'un vigneron de Loire tombé amoureux de l'Alsace. Cultivés en biodynamie, les raisins de pinot noir sont nés dans le Bas-Rhin, à 20 km de Strasbourg, avant d'être rapatriés, vinifiés et élevés au cœur du vignoble, exclusivement blanc, de pouilly-fumé. Une cuvée sincère, juteuse, gorgée de notes de cerises noires au beau potentiel de garde. » **25 €.** *Tél. : 06-77-11-13-05.*

Domaine Prieuré la Chaume, IGP val-de-loire – vendée, « Rigoletto », rouge, 2015, choisi par Nicolas Duclos, Le Grand Monarque, à Chartres (Eure-et-Loir)
« Produit par Christian Chabirand, à Vix (Vendée), ce 100 % merlot possède une très belle richesse et une grande puissance aromatique dues notamment à un élevage de trente mois en cuve. Excellent dans sa jeunesse, ce "Fiefs vendéens" gagne en finesse avec le temps, pour atteindre son apogée au bout de cinq ans. » **27 €.** *Tél. : 02-51-00-49-38.*

RHÔNE

Domaine Chaume-Arnaud, IGP méditerranée, « Pontias », 2018, rouge, choisi par Ludovic Parfait, Le Kafé In, à Cagnes-sur-Mer (Alpes-Maritimes)
« La cuvée "Pontias" 2018 de ce domaine, à Vinsobres (Drôme), propose une robe grenat pourpre avec des arômes intenses de fruits noirs, de mûre, de réglisse, kirchée à souhait, et des senteurs de garrigue. Bouche suave, ronde avec un fruit gourmand et une finale distinguée. Rapport qualité-prix exceptionnel de ce beau travail en biodynamie. Accorder avec une langue de veau sauce tomate, câpres et pomme Anna ou un filet de bœuf charolais rôti. » **6,50 €.** *Tél. : 04-75-27-66-85.*

Domaine Pascal Chalon, côtes-du-rhône-villages/ Suze-la-Rousse, « Grande Ourse », rouge, 2016, choisi par Elise Esnouf, Le Bon Georges, à Paris 9e
« Pascal Chalon possède une philosophie d'agriculture biologique et biodynamique. Il se sert du calendrier lunaire, d'où le nom des cuvées : Grande Ourse, Petite Ourse et Ursa Major. J'adore la "Grande Ourse" 2016, avec mourvèdre, syrah, grenache principalement. Un vin en équilibre, charnu avec quelques notes poivrées mais pas une finale en bouche très souple. Un bon compagnon pour des viandes rouges ou un foie de veau au vin rouge. » **13,50 €.** *Tél. : 04-75-01-47-07.*

Domaine Jean-Claude Marsanne, saint-joseph, rouge, 2015, choisi par Baptiste Cavagna, le Grand Restaurant de Jean-François Piège, à Paris 8e
« Nous sommes ici à Mauves (Ardèche), berceau de l'appellation saint-joseph, chez un vigneron de terroir et de passion qui propose sur le millésime 2015 un vin mûr, épanoui, élégant, à la texture de velours, accompagné d'un bouquet de fruits rouges gourmands. Le compagnon idéal des repas dominicaux. Quelques années en cave lui apporteront ses lettres de noblesse. » **24 €.** *Tél. : 04-75-08-86-26.*

Famille Brunier, châteauneuf-du-pape, « Piedlong », 2014, rouge, choisi par Gaël Morand, Garopapilles, à Bordeaux (Gironde)
« Délicieusement subtil et séducteur, ce vin déploie ses charmes sous un voile tannique, sensuel et aérien. Ce grenache mûr aux arômes délicats d'herbes sauvages et de roses fanées n'est pas sans rappeler un Rayas. Il y a du génie dans cette cuvée ! » **40 €.** *Tél. : 04-90-33-20-78.*

Château des Tours, vacqueyras, 2011, rouge, choisi par Antoine-Marie Bourlier, La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville (Savoie)
« Beaucoup de finesse et de longueur en bouche pour ce vin au parfum de fruits rouges, qui ressortent avec une puissance épicée et élégante. Son potentiel de garde oscille facilement entre huit et dix ans. Avec un gibier travaillé fondant, un chevreuil ou une volaille avec sauce crémée, le vin en est plus rond. A carafer pour développer son bouquet aromatique, un terroir très chaud avec la finesse d'un bourguignon ». **55 €.** *Tél. : 04-90-65-41-75.*

Domaine Gangloff, condrieu, 2016, blanc, choisi par Serge Ghoukassian, Chez Serge, à Carpentras (Vaucluse)
« On est sur un nuage, c'est un vin qui procure une émotion extraordinaire. On est face à de la pure magie, avec un équilibre qui donne un plaisir immense. Voilà de la mémoire gravée à l'encre ! » **85 €.** *Tél. : 04-74-59-57-04.*

PROVENCE - CORSE

Domaine de la Mongestine, vin de France, « Georgette », blanc, 2017, choisi par Alexandre Briand, de l'Epuisette, à Marseille 7e
« C'est un vin issu d'un terroir frais d'Artigues (Var), 100 % vermentino, sans soufre ajouté. La vinification en grappes entières apporte à ce vin beaucoup de complexité aromatique avec particulièrement des notes de fruits blancs, d'épices. La bouche est soyeuse, avec une belle rondeur, une finale sur les épices qui se prolonge avec une belle acidité. Mariage parfait avec une bouillabaisse. » **24 €.** *Tél. : 06-15-08-26-89.*

Domaine du Clos Saint-Vincent, vin de Bellet, « Le Belletan », 2017, rouge, choisi par Guillaume Muller, Garance, à Paris 7e
« Un vin magique issu du cépage braquet (ou brachet), essentiellement destiné au rosé. Mais ici, Gio Sergi nous livre un vin rouge d'une grande finesse et élégance. Sur le fruit, avec très peu de tanin, idéal au printemps, et qui rafraîchit l'été. Avec une cuisine simple et des gens agréables... » **45 €.** *Tél. : 04-92-15-12-69.*

Domaine Tarra di Sognu, vin de France, blanc, 2018, choisi par Antoine Soria, ancien du Grand Hôtel de Cala Rossa, à Porto-Vecchio (Corse-du-Sud)
« Cette cuvée se montre expressive, fruitée (agrumes, fleurs blanches). Un joli vin, travaillé par Yves Canarelli, une texture digne des grands terroirs bourguignons avec fraîcheur et volume en bouche. La finale, saline et longue, nous rappelle ce clos (d'environ 7 ha) de roche calcaire. Un potentiel de vieillissement certain. A servir sur des mets raffinés tel un filet de chapon de mer aux épices douces accompagné de pommes boulangères, pissaladière et rouille. » **40 €.** *Tél. : 04-95-71-07-55.*

SAVOIE

Domaine de L'Aitonnement, IGP vin des allobroges, « Dark Side », rouge, 2016, choisi par Magali Sulpice, L'Auberge du Père Bise, à Talloires (Haute-Savoie)
« Jeune vigneron basé à Aiton (Savoie), Maxime Dancoine travaille, sur des coteaux très pentus, un terroir shisteux, idéal pour la mondeuse. Ce domaine en biodynamie est le reflet de la nouvelle génération de vignerons savoyards qu'on aime. La cuvée "Dark Side" apporte un style de mondeuse ciselée aux notes typiques de réglisse et de poivre. Un vin de plaisir, mais aussi de bonne garde, qui accompagnera étonnamment un poisson de lac aux champignons. » **20 €.** *Tél. : 06-60-19-41-49.*

Domaine des Ardoisières, IGP vin des allobroges, « Argile blanc », blanc, 2017, choisi par Chrystel Barnier, Palégrié, à Corrençon-en-Vercors (Isère)
« Signé Brice Omont, à Fréterive, voila un joli vin, assemblage de jacquère, chardonnay et mondeuse blanche, à la vivacité et à la fraîcheur idéales pour l'apéritif, mais dont le fruit et la salinité en font aussi un beau vin de table. Il peut aussi s'accorder à merveille avec les fromages. » **23 €.** *Tél. : 06-76-94-58-78.*

« La direction ébruitait peu que j'étais anglais… »

ENTRETIEN | David Ridgway veille depuis quarante ans sur les 300 000 bouteilles du restaurant de la Tour d'Argent

Dans la cave de la Tour d'Argent, à Paris, le 13 février. FRÉDÉRIC STUCIN POUR « LE MONDE »

Autant que sa salle à manger perchée, face à Notre-Dame, au 6e étage du 15, quai de la Tournelle (Paris 5e), ce sont ses 1 200 m² de caves, enterrées sur deux niveaux, qui ont fait la légende de la Tour d'Argent, l'un des plus anciens restaurants de la capitale. Rondeur affable, rigueur experte et humour flegmatique, l'Anglais David Ridgway règne, depuis 1981, sur cette caverne d'Ali Baba aux plus de 300 000 bouteilles, considérée par beaucoup comme la plus belle cave du monde.

Quand avez-vous intégré la Tour d'Argent ?

Je suis né dans le Surrey, au sud de Londres. C'est en travaillant au Gavroche, le restaurant londonien des frères Roux, que j'ai rencontré mon épouse française. Nous sommes partis en France en 1981. J'étais passionné de vins, mais Bordeaux et la Bourgogne étaient plus isolées qu'aujourd'hui. Etre à Paris semblait l'idéal. Grâce aux frères Roux, deux restaurants s'offraient à moi : Taillevent ou La Tour d'Argent. Après avoir été chef sommelier-maître d'hôtel au Gavroche, je suis devenu simple commis à la Tour, en février 1981. Au bout de six mois, le chef sommelier est parti, j'ai pris sa place.

Il était rare de trouver en France un Anglais à un tel poste…

Il n'y en avait aucun à ma connaissance. Juste quelques barmen au Ritz. La direction de la Tour, d'ailleurs, ébruitait peu que j'étais anglais *(rires)*.

« A mon arrivée, la carte des vins faisait 100 pages pour un millier de références. Aujourd'hui, c'est environ 15 000 sur 400 pages »

Je n'ai pas mis sur la carte de vins étrangers, pour qu'on ne pense pas que j'étais au service des vins du reste du monde ! Il faut dire qu'à l'époque la France régnait en maître sur les vins et la cuisine. La seule exception a été mon goût pour le porto, dont nous avons une magnifique collection.

Qu'est-ce qui a donné à la cave sa dimension historique ?

On peut encore lire sur une plaque de la façade : « Hostellerie de la Tour d'Argent, fondée en 1582, restaurant et caves du Café anglais réunis en 1914. » André Terrail, le grand-père de l'actuel propriétaire, avait repris la Tour en 1911. Il avait aussi épousé la fille de Claudius Burdel, le propriétaire du Café anglais, boulevard des Italiens, qui fournissait en vins les cours d'Angleterre, de Prusse et de Russie. Après sa fermeture, en 1913, André Terrail a hérité de sa cave et l'a transférée à la Tour. De celle-ci il reste quelques bouteilles de vin, tel un Château Langoa-Barton de 1845, mais surtout des liqueurs, comme des chartreuses d'avant la séparation des Eglises et de l'Etat, ou des eaux-de-vie, la plus vieille étant un cognac de 1788. Si on peut les ouvrir pour les vendre au verre, c'est plus intéressant de les mettre aux enchères – en 2009, un cognac de 1788 avait atteint 28 000 euros. Mais elles font partie de notre patrimoine. Nous les exposons ou les abritons derrière de vieilles grilles en fer forgé, dans des lieux que nous appelons le « paradis » ou « Fort Knox ».

Certaines ont attisé la convoitise…

Vous faites allusion à la bouteille de Fine Napoléon 1805 que le banquier Jack Pierpont Morgan Jr voulait absolument acheter à André Terrail, vers 1930 ? Il n'en restait que deux, Terrail avait refusé. Peu de temps après, le banquier avait envoyé trois de ses employés dîner à la Tour. Après avoir pris un digestif dans la cave, ils avaient subtilisé la bouteille, en laissant un chèque en blanc. Terrail avait retourné le chèque, mais J. P. Morgan Jr avait gardé la bouteille.

A quoi ressemblait la cave en 1981 ?

A mon arrivée, la carte des vins faisait 100 pages, pour un millier de références, surtout des bordeaux rouges et des bourgognes blancs. Aujourd'hui, il y a environ 15 000 références sur 400 pages. Jusque dans les années 1960, la Tour mettait elle-même en bouteille les vins reçus par fûts. Cela pouvait être assez folklo, les sommeliers dégustaient allègrement. Les bouteilles étaient recyclées. J'ai retrouvé des aloxe-corton *[bourgogne]* embouteillés dans des magnums bordelais. Les grands crus, eux, nous livraient, mais pour un minimum de 140 flacons par commande, alors qu'il est difficile désormais d'acheter plus de 6 ou 12 bouteilles.

Claude Terrail, le fils d'André, a régné sur la Tour d'Argent, en amphitryon du Tout-Paris, de 1947 au milieu des années 2000. Etait-il un passionné de vin ?

Oui. Jeune aviateur pendant la guerre, il était même revenu de sa base près de Lyon, une nuit de 1940, pour murer une partie de la cave afin que les flacons les plus précieux échappent aux Allemands. Si la Tour a été un des premiers restaurants parisiens à mettre en avant les vins de Bourgogne, lui était plutôt bordeaux, comme nos habitués. Il ne concevait pas de bon repas sans vin. Malheur au maître d'hôtel qui donnait notre plus belle table, la « royale », avec vue plongeante sur Notre-Dame, à des gens qui ne buvaient que de l'eau…

Comment avez-vous fait évoluer votre cave ?

En diversifiant les appellations, en rencontrant nombre de vignerons. Cela a correspondu au bond qualitatif de la viticulture et de la vinification partout en France. L'autre grande évolution, c'est la variété de millésimes. A mes débuts, nous n'en avions qu'un ou deux par chablis. Aujourd'hui, nous pouvons proposer de vingt à trente millésimes de chablis de Jean-Marie Raveneau ou Vincent Dauvissat, ou quarante de Mouton-Rothschild. A chaque année son émotion et son évolution… Beaucoup de clients viennent pour cela. Et pour nos vieilles bouteilles.

La tendance n'est-elle pas au contraire de boire les vins plus jeunes ?

Si. Le réchauffement climatique donne souvent des tanins plus mûrs, souples et soyeux. Nous proposons, bien sûr, quantité de vins « jeunes ». Mais les vins n'ont jamais eu d'aussi belles capacités de vieillissement. Pour moi, les meilleurs vins français expriment leur terroir et leur complexité à partir de 5 ans. Sur notre carte, vous trouverez des vins de moins de 5 ans que nous ne vendons pas, en précisant « en vieillissement ». Cette recherche de finesse et de complexité s'accorde aussi avec celles de la cuisine de notre chef, Philippe Labbé, passionné de vins, dont la créativité est rythmée par les saisons.

Que faites-vous quand le client refuse une bouteille, pas à son goût ?

Nous goûtons tous les vins avant de les servir. Nous ne les présentons pas s'ils sont bouchonnés ou avec un défaut – morts car trop âgés, par exemple. Si un client accepte un vin que nous lui conseillons et ne l'aime pas, nous lui proposons autre chose. S'il veut goûter un vin vieux, nous le prévenons que son évolution pourra le dérouter. Sur la carte, il est précisé que, au-delà de 20 ans, une bouteille peut avoir une personnalité inattendue, à accepter à ses risques et périls. A de rares et sublimes exceptions près – je me souviens d'un gruaud larose 1870 ou d'un musigny 1914 –, les vins dépassant le siècle n'ont pas résisté au temps. En revanche, on trouve beaucoup de flacons exceptionnels des années 1970 – en particulier 1975 et 1978. Et les bourgognes de 1985-1990 se goûtent merveilleusement bien.

Quels sont les prix de vos vins ?

Notre « entrée de gamme » est à 60 euros et les vins les plus chers – romanée-conti 1990, pétrus 1982… – vont jusqu'à 20 000 euros. Un millier de références sont à moins de 100 euros. Ces prix sont liés à nos coûts de fonctionnement, avec notamment 50 personnes en cuisine, 25 en salle dont 10 pour les vins. Cela dit, des bouteilles se vendent plus à mesure que leur prix augmente. Un volnay, Marquis d'Angerville 1990, part plus vite à 450 euros que quand il en coûtait 100.

Pourquoi avoir vendu une partie de votre cave en 2009 ?

Nous n'avions plus de place pour stocker nos vins, alors que s'annonçait un excellent nouveau millésime. Notre idée est de posséder vingt ans de stock d'avance. Or avec 500 000 bouteilles en cave à l'époque, nous dépassions cela. Nous avons écoulé à peu près 17 000 bouteilles lors de cette vente aux enchères pour un peu moins de 2 millions d'euros. Il nous reste quand même plus de 300 000 bouteilles…

Quelle part représente le vin dans le chiffre d'affaires de la Tour d'Argent ?

Un peu moins que ce ne fut, mais encore entre 33 % et 38 %. Un bon ratio.

Comment jugez-vous l'évolution des goûts ?

Je vois un paradoxe. Les gens sont ouverts à des vins d'origines très différentes, mais leur goût a tendance à se standardiser, avec une préférence pour les vins ronds et fruités. Difficile de faire apprécier aujourd'hui des vins oxydatifs, type vin jaune du Jura, d'une longueur en bouche pourtant incomparable. A la Tour, les bourgognes ont largement pris le pas sur les bordeaux, victimes de prix trop élevés et d'une image vieillissante. Alors qu'on trouve dans le Bordelais quelques-uns des meilleurs rapports qualité-prix avec les côtes-de-blaye, les côtes-de-bourg ou des sauvignons plus intéressants que beaucoup de sancerres.

Vous avez laissé le travail en salle à votre adjoint Julien Touitou. Pourquoi ?

Ça peut être gênant si le sommelier est deux fois plus âgé que le client *(rires)*. Il y avait un peu de lassitude physique, ce métier est éprouvant. J'ai toujours la passion de communiquer sur le vin, mais je me sens moins en phase avec une nouvelle génération qui passe plus de temps sur son smartphone qu'à écouter le sommelier. Mais je passe en salle. Certains clients sont des amis de près de quarante ans.

Le vin ou la région qui vous a le plus marqué ?

J'ai passé énormément de temps en Bourgogne, avec mon équipe, à découvrir les futures stars de l'appellation. Mais autant je reste fidèle à mon épouse, autant je suis infidèle aux vins. La gamme des émotions est trop variée pour qu'on se contente d'une seule. Et le plaisir d'une dégustation dépend tant de son contexte. J'ai eu la chance de boire des dizaines de millésimes de romanée-conti, que j'adore. Pourtant, l'un de mes plus beaux souvenirs reste un dîner en famille dans le nord de l'Espagne. Avec un simple rouge bien frais… ■

PROPOS RECUEILLIS PAR STÉPHANE DAVET

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