

# Au service du Vin

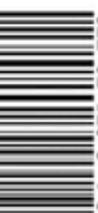
AVRIL/MAI 2011

No 4



***Stéphane Derenoncourt***  
***Gevrey Chambertin***  
***Mélanie Pfister ...***

www.auseduvin.fr



622 02 126 5 74



VOTRE SOMMELIER .com

# Tribune

## Au Service du Vin no 4

20 Bis rue Raymond  
Marcheron  
92170 Vanves

01 46 48 39 20  
06 84 99 42 67

**Rédacteur en Chef**  
Emmanuel Delmas

**Ont collaboré:**  
Amanda Regan  
Patrick Maclart,  
Damien Authier  
Christophe Hauser  
Stéphane Wasser  
Marilyn Johnson  
J-M Peyronnet  
Miguel Desnerck  
Marc Vanel  
Antoon Laurent  
Jean-F Trémège  
Julien Dumont

**Couverture**  
Edward Charles

**Remerciements:**  
Jonathan AMADEI  
pour le Logo "Verre  
splashé"



## **"L'aventure prend forme !"**

"Au service du Vin" prend position. Clairement, les évolutions vont se faire sentir petit à petit. La lecture en ligne sera optimisée dans les toutes prochaines semaines. Déjà, la couverture donne le ton. Le logo est identifié et nous remercions Benjamin Amadéi à l'origine de ce visuel.

Celui de l'indépendance, de l'anticonformisme et du plaisir de surprendre. Avec les contributeurs, les thèmes sont variés, et les contenus de belle qualité. Ensemble, nous construisons les fondations d'un nouveau genre de média, dont le vin semble avoir grandement besoin. Ne parler que des sujets qui nous plaisent, en variant les plaisirs.

Tout cela, Au service du Vin !

**Emmanuel Delmas**

**Crédit photo: Loran Dherines**

# SOMMAIRE

- 9 **Ampuis (Rhône)**  
*Le marché aux Vins 2011*
- 15 **Restaurant à Nantes**  
*"Les bouteilles"*
- 20 **La French Touch**  
*L'influence des français en  
Australie*
- 28 **Mélanie Pfister, Alsace**  
*Une vigneronne de talent*
- 36 **Vins et champignons**  
*De jolies connivences*
- 41 **Moulin Caresse,  
Montravel**  
*Entretien-dégustation*
- 46 **Vignes à Carcassonne**  
*Ombres et lumières par un  
photographe*





## **Entretien exclusif**

50 *Stéphane Derenoncourt à  
coeur ouvert*

## **L' astuce de service**

58 *Quels verres choisir ?*

## **Balades vinicoles**

64 *Des vignes en Belgique*

## **A vous lire !**

73 *Une série TV sur la  
prohibition*

## **Gevrey, quel courage !**

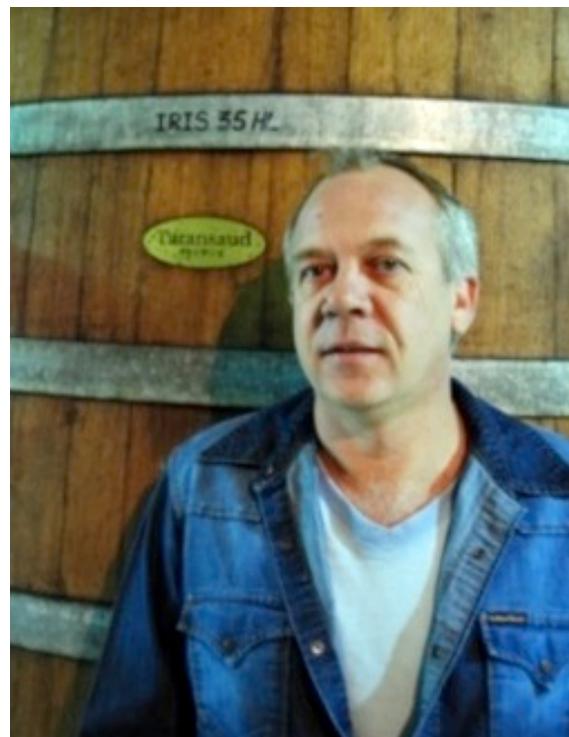
76 *Plus de dégustation  
primeurs à Gevrey !*

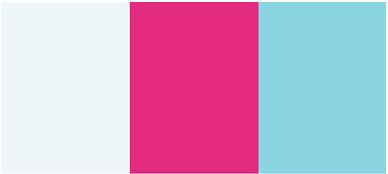
## **Les flâneries de Jean-Michel**

81 *Révolution à la tunisienne*

## **Vin & Musique**

88 *Le banquet gaulois*





# DES CONTRIBUTEURS...



## ▲ Patrick Maclart, à Chassagne

Patrick est depuis 1 an mon fidèle guide en Bourgogne, plus que cela désormais, un ami. Pro du vin, il n'aime que les bonnes choses, et surtout avec lui, la vie est belle !

*Blog: [www.bourgogne-wineblog.com](http://www.bourgogne-wineblog.com)*



## ▼ Damien Authier, Dordogne

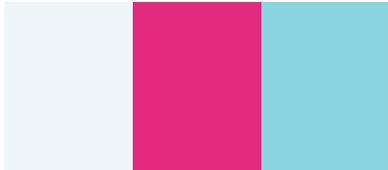
Sommelier de métier, au château des Reynats, Damien fait partie des passionnés sincères du vin.

*Blog: [lesamisduvinetdelavigne.blogspot.com](http://lesamisduvinetdelavigne.blogspot.com)*



## ◀ Jean-Michel Peyronnet

Ancien directeur de la revue vinicole internationale, officie comme directeur éditorial pour EDONYS TV, la chaîne de TV du vin. Jean-Michel aime les gens, et part souvent à la rencontre des vignerons artisans. Une rubrique pleine de fraîcheur.



# DE VALEUR...



## ▲ Stéphane Wasser, Alsace

Passionné de vins, Stéphane vit en Alsace et aime à déguster chez les vigneron. Son blog est une invitation aux plaisirs du vin, et de l'Alsace. Incontournable.

*Blog: [www.stephanew.com](http://www.stephanew.com)*



## ▼ Amanda Regan, Melbourne

Journaliste du vin vivant à Melbourne, et souvent présente dans nos vignobles, Amanda nous parlera des vins du nouveau-monde, d' Australie notamment.



## ◀ Miguel Desnerck, Londres

Polyglotte (6 langues), Miguel sillonne les vignobles et édite le Journal des vignobles, magazine lui aussi en ligne. Miguel aime aussi s'émouvoir auprès de vigneron soucieux de partage et de travail.



## ◀ Marc Vanel, Belgique

Fan de cinéma et critique aussi, Marc Vanhellemont a décidé d'opter pour le pseudonyme de Marc Vanel lors de l'édition de "Vignobles de Belgique" en 2009 avec Eric Boschman. Amoureux et professionnel du vin, Marc se met au "Service du Vin".

## Christophe Hauser, Paris ▶

Depuis plusieurs années, Christophe propose des sessions musique et vins avec Georges Lepré. Fut directeur de 2 magazines papier sur la musique. Il nous fait partager sa passion à travers de savoureux articles sur l'histoire et le lien entre la musique et le vin.

Site: [www.musique-et-vin.fr](http://www.musique-et-vin.fr)



## ◀ Antoon Laurent, Cognac

Natif d'Ampuis, vivant à Cognac, Antoon fut Chef Sommelier (5 Diamonds à Puerto-Rico). Actuellement Expert Technique chez le tonnelier Vicard et en véritable épiqueurien, il a l'opportunité de déguster les vins de l'intérieur avec un regard extérieur.

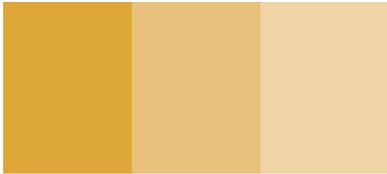
Blog: [www.thewinepatriot.com](http://www.thewinepatriot.com)

## Marylin Johnson (Bordeaux) ▶

Journaliste du vin, après avoir officié dans le journal Sud-Ouest, travaille pour le site Ilovesaintemilion. Sur le terrain, Marylin sillonne la rive droite et nous fait partager son regard attendrissant mais objectif sur les vigneronns qui le méritent.

Site: [www.ilovesaintemilion.fr](http://www.ilovesaintemilion.fr)





# MARCHE AUX VINS D'AMPUIS 2011

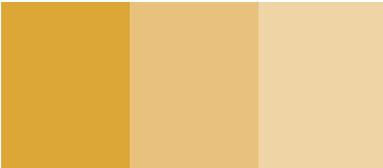


Le Marché aux Vins d'Ampuis est devenu un des rendez-vous incontournable du vin en France. Petit tour d'horizon...

**L**e MAV, comme on dit, a encore affolé tous les compteurs : plus de 14 000 personnes, au moins 84 000 bouteilles main à la main et pleines d'autres à la réservation ...

Bref, plus qu'un Marché Aux Vins, Ampuis se caractérise plutôt par son marché d'empoigne !

Par Antoon Laurent



“Résultat: de la bonne humeur,  
du partage, du respect: l'adage  
de la Côte Rôtie " Nul bien sans  
peine" prend tout son sens.”

Hormis les chiffres, les hommes qui font les vins sont aussi différents que la mosaïque des terroirs septentrionaux.

En effet, on croise à l'entrée Philippe GUIGAL entrain de divulguer quelques informations sur les terroirs de la côte-rôtie, au fond Christophe BONNEFOND qui verse des goulées, à droite GLOFFY, en rupture.

L'ambiance est "caliente", tous armés d'un verre pour les découvertes des mille et une gourmandises des vigneron septentrionaux !

*En Côte-Rôtie* : le Champin Le Seigneur 2008 de JM GERIN

*En Condrieu* : Caresse 2009 de Christophe PICHON

*En Saint-Joseph Rouge* : La Gloriette 2008 de Lionel FAURY

*En Saint-Joseph Blanc* : 2009 de Stéphane MONTEZ

*En Crozes Rouge* (et oui, on accepte des « sudistes ») : 2009 de Jeanne GAILLARD

*En Crozes Blanc* : Les Pontaix de Laurent FAYOLLE 2009



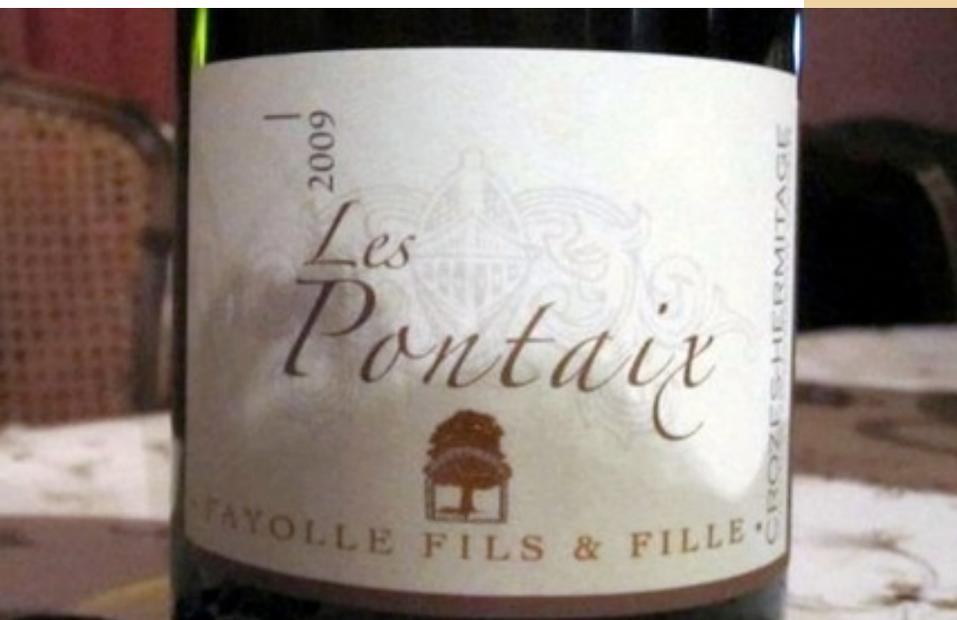
*Ci-contre*: Le Crozes Hermitage 2009, de Jeanne Gaillard, un petit coup de coeur d'Antoon Laurent.

## “Merci aux 60 vigneron canons qui nous font part de leur histoire.”

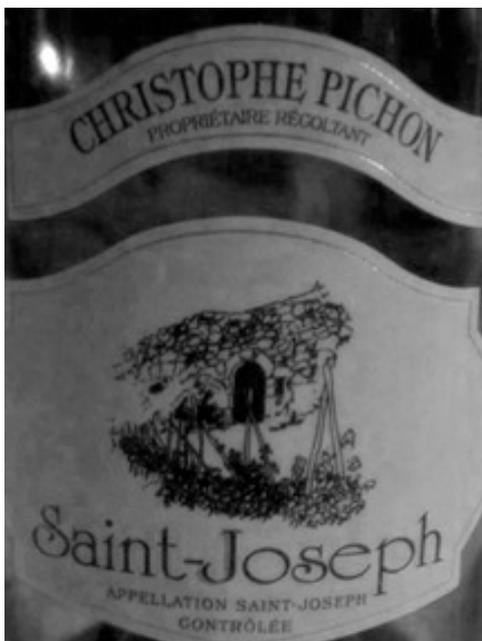
En résumé, il y en a pour tous les styles. Des plus célèbres négociants ou vigneron aux plus anonymes. s'ils existent car ici tout le monde se connaît et beaucoup sont connaisseurs. Pour finir sur ce pèlerinage, je dirai merci aux 60 vigneron canons qui n'hésitent pas à vous en servir un pour découvrir une part de leur histoire et veuillez m'excuser pour ceux que je n'ai pas cité. Cela vous donnera une occasion d'y aller pour en découvrir avec vos goûts !

**En sus** au MAV une dégustation des vins de la cave AOP Côte-Rôtie de l'année n-1 est traditionnellement organisée, et a mis à l'honneur cette année : Christophe PICHON pour le 2009 et Roch et Tristan DAUBREE pour le 2010. Et je peux vous annoncer que les 2008 sont sublimes de fruit et d'accessibilité, les 2009 sont riches mais refermés, les 2010 sont des Orgasmes de Vins du Nord.

Incomparable ...



***Ci-contre:*** Le vin de la famille Fayolle fils & filles. "Les Pontaix" 2009 en Crozes Hermitage blanc.



Enfin, je vous conseille de profiter également d'aller en dehors de la salle des fêtes et prendre rendez-vous avec ceux qui n'y sont pas présents (VDP qui n'y ont pas accès, ceux qui attendent sur la liste, ceux à qui ne ressentent pas l'envie d'y être par tradition).

Pour ma part, j'ai fait un détour du côté des CLAPE et parti chez quelques autres durant la semaine.

***Ci-contre:*** Le St Joseph 2009 de Christophe Pichon, un des "coups de coeur" d'Antoon..

***Ci-dessus:*** Le couple Pichon.

***Antoon Laurent***  
The Wine Patriot

# LES INDISPENSABLES DU VIN (PRESTIGE)



## ▲ Coffrets WIT

Le WIT est un tube breveté contenant du vin. De 10 cl, il se déguste entre amis, par le biais de coffrets. De 3 à 5 WIT.

Renseignements sur [www.drinkintube.com](http://www.drinkintube.com)



## ▼ Sacoche 6 bouteille en cuir

En cuir et en tanage végétal, il accueille 6 bouteilles. Racé et élégant.

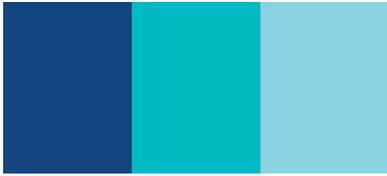
**Prix: 580€** Alexandre Mareuil sur [VotreSommelier.com](http://VotreSommelier.com)



## ◀ Le tire bouchon bi-lames"

Idéal pour ouvrir les vieux flacons sans casser le bouchon fragilisé. Précieux et luxueux, en étain et cuir patiné. **Prix:**

**140€.** Alexandre Mareuil sur [VotreSommelier.com](http://VotreSommelier.com)



# *"Les Bouteilles"* *Trésor Nantais*



### **Restaurant à vins "Les bouteilles"**

*Ouvert de 12h à 15h et de 18h à 23h  
sauf dimanche et lundi soir.*

*Adresse : 22, rue Armand Brossard  
44000 Nantes*

*Téléphone : 02 40 12 10 38*

Quelques jours à Nantes, dans le vignoble avoisinant du Muscadet et d'Ancenis m'ont amené à pousser les portes des "Bouteilles".

Eclairage sur ce minuscule restaurant à vins tenu par un fou de vins, Michael Ravier.

Emmanuel Delmas



# "Les bouteilles" à Nantes Grands vins, prix serrés

**M**

on papa s'étant récemment installé à Nantes avec sa petite famille, j'aurai régulièrement la possibilité d'aller y fouiner quelques adresses sympatiques. 1ère étape avec "les bouteilles".

Vous serez sans doute surpris par l'étroitesse de l'endroit, mais rassuré par le charme que le lieu procure. Une petite porte ouvre sur un comptoir en fond de salle, et sur la droite quelques rangées de jolies bouteilles adossées au mur.

Des tables alignées devant la banquette, entourées de chaises voici pour le décor. A noter les tables imprégnées d'estampes, qui soulignent bien le caractère assez unique de ce lieu transpirant le vin.

“Dugat, Rousseau, Coche Dury, Rayas, Cotat à prix tout doux, comment s'en priver ?”

## LA CARTE

Il n'existe pas de menus. Les plats changent tous les jours et sont issus de produits du marché de grande qualité. Frais évidemment, et surtout de saison. Une cuisine canaille bien maîtrisée, et aux cuissons justes. Quelques exemples avec ce poulet fermier et pommes grenaille, le carré d'agneau de l'Aveyron, sans oublier le sauté de veau de lait au cidre, ou l'échine de porc au gratin dauphinois.

Les desserts ne sont pas en reste, avec les grands classiques, tels ce riz au lait de ferme remarquable, son fondant au chocolat gourmand et j'en passe et des meilleurs. Que des valeurs sûres justement orchestrées.

# “Ici, la star est bien le vin, malgré des plats simples bien interprétés !”

## LA CARTE DES VINS

Et voici la star de l'endroit. Vous serez étonné par l'importance de celle-ci. Pas moins de 450 références de toutes régions de France. Si cela est propre à nombre de restaurants de haut niveau, et d'étoilés, celle-ci se distingue, par une véritable sélection pertinente. Et surtout par des prix très cohérents. Place aux vins de vigneron, en Bourgogne, Claude Dugat, Armand Rousseau, Coche Dury mais aussi Pierre Boisson, et tant d'autres. Les vins du Sud sont bien représentés. Une carte de vins complète, disons-le rare.

## LES PRIX

Au delà de la sélection, remarquable, ce sont les prix qui détonnent. Aligoté 08 de Coche Dury à 31€, leur Meursault à 75€, le Bourgogne rouge de Dugat à 33€, son Gevrey 08 à 65€. Et pour chaque vin, le coefficient de 2 est appliqué. A noter que certains vins sont proposés à emporter. Sur table, pour ceux à moins de 50€, il vous faudra ajouter 7/8€ de "droit de bouchon". Cette politique permet au restaurant d'être plein chaque soir, tous les midis, et d'avoir une clientèle pointilleuse en vins.



*Ci-contre: Une table estampillée, 2 verres, les couverts, c'est simple mais efficace. Signé "les bouteilles" à Nantes, adresse incontournable des fous des grands vins.*



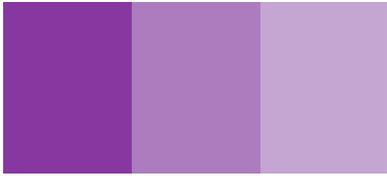
Au delà du service, très attentionné, on retiendra le conseil. Aux "*Bouteilles*", il n'y a aucun dogme, et encore moins de suffisance. Les serveurs ont tous des connaissances avisées en vins, et le patron Michael Ravier se déplace très souvent dans les vignobles, Il maîtrise son sujet. La cave est assez impressionnante. En jouant le jeu des prix, "les bouteilles" voit ses allocations chez des vigneron stars grossir. Comme quoi, proposer de grands vins à prix décents est possible, et avant tout vite rentabilisé. Une leçon que devrait retenir bon nombre de "restaurateurs", qui voient le vin comme une "vache à lait".

## CONCLUSION

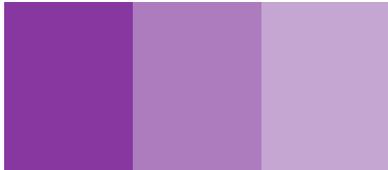
Un restaurant proposant des plats canailles de qualité, aux produits frais et sains, associés à une carte des vins de vigneron vrais à des prix attractifs, cela est si rare qu'il est impensable de ne pas en parler.

Si vous associez à cela, une équipe de passionnés de cuisine et de vins, à un service attentif et souriant, alors qu'attendez-vous pour y réserver votre petite table, que diable ?

Si je vivais à Nantes, j'en ferai ma cantine. Assurément...et j'y retournerai à mon prochain passage, pardi !



# La French Touch en Australie



# L'influence de la France en Australie

**Q** « ue fais-tu ici? » Telle fut la première question une fois descendue de l'avion de Paris au « Mornington Peninsula International Pinot Noir Celebration ». Cette question avait un lourd accent français. C'était Jean-Jacques Hegner qui m'a dit qu'il m'avait vu dans son Bistrot Bourguignon à Beaune la semaine auparavant. Ceci était le thème pour ma visite en Australie. J'ai vu combien l'influence française était présente. Si la population française reste limitée en Australie, son influence sur la nourriture et le vin est grande.

J'étais assise à côté de Franck Moreau pendant le Pinot Noir Celebration. Franck est le sommelier principal depuis 2005 pour le Groupe Merivale– un groupe de bars et de restaurants à Sydney. Il a grandi dans le Beaujolais, et travaillé dans des restaurants Michelin dont La Tour d'Argent, en France et l'Angleterre.

“Grande est l'influence de la France sur la nourriture et le vin en Australie.”

Le « Sydney Morning Herald Good Food Guide » (comme l'australien annuel guide Michelin) a élu ? Franck le Sommelier de l'Année 2010. Franck a représenté l'Australie au concours Meilleur Sommelier du Monde 2010 où il a fini dans le top douze.

J'ai continué à parler plus en français qu'en anglais une fois que Pascal Marchand est arrivé. Pascal Marchand a rencontré l'Australien Jeff Burch qui possède Howard Park, en Western Australia. Ils sont devenus amis et se sont ensuite associés pour faire des petites parcelles à Margaret River qui reflètent bien le terroir, des vins avec des personnalités individuelles.

*Par Amanda Regan*

## “Des explorateurs français sont crédités du premier débarquement en Australie.”

Depuis 2007 Marchand & Burch font ensemble « The Australian Collection » Chardonnay Pinot Noir et Shiraz, et « The French Collection » Nuits st. George, Mazis Chambertin, Gevrey Chambertin, Gevrey Chambertin Clos de Beze et Meursault. Des explorateurs français sont crédités du premier débarquement près d'Espérance en Australie Occidentale du Sud-ouest dont le nom découle de leur bateau l'Espérance commandé par Bruni d'Entrecasteaux.

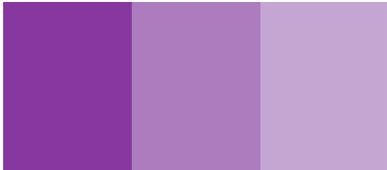
Il y a beaucoup de noms français en Tasmanie découverte par les premiers explorateurs français : Freycinet, Bruny Island, Huon Valley, Entrecasteaux Channel, Recherche Bay, initialement pour explorer la Tasmanie, le littoral et représenter graphiquement la carte.

L'explorateur Dumont d'Urville a produit la première carte complète de l'Australie d'ailleurs.



**Grande page:** Pascal Marchand et Jeff Burch lors de la présentation de leurs vins Marchand & Burch à Armadale Cellars en Melbourne.

**Ci-contre:** Franck Moreau, au Mornington Peninsula International Pinot Noir Celebration



Le meilleur vin pétillant de l'Australie doit son nom à l'explorateur hollandais Willem Janszon qui a fait le premier atterrissage authentifié sur le Sol australien en mars 1606 et ayant revendiqué le Fourgon la Terre de Diemen, maintenant appelée la Tasmanie. Cependant, c'était le français qui a aidé à créer ce vin pétillant.

La maison du champagne Louis Roederer a co-fondé Jansz dans la Tasmanie avec le partenariat Heemskerk en 1986.

Brian Croser et Dr Tony Jordan ont quant à eux, fondé l'industrie contemporaine du vin pétillant en Australie avec des investisseurs australiens et des Maisons de Champagne françaises. Croser a établi Petaluma dans le Piccadilly en South Australia, avec Bollinger.

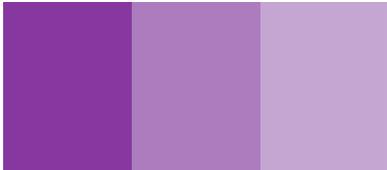
Le premier vin sparkling « Croser » a été produit en 1985, la même année que Jordan a établi Green Point avec Moet et Chandon à Yarra Valley en Victoria.

## “Dominique Portet élabore une petite production de vins pétillants en Yarra Valley.”

Jean-Baptiste Lecaillon a passé trois années dans la région Piper's Brook et établissant ce vin pétillant Lecaillon y est arrivé en octobre 1990 apportant directement l'expérience d'un des millésimes remarquables en Champagne, aussi bien que l'expérience nouvelle mondiale d'une année avant cet établissement Roederer en Californie. Roederer a vendu Jansz à la famille d'Hill Smith d'Yalumba en 1998.

« Yarrabank » est un vin pétillant produit en partenariat entre la Yering Station et le producteur français Champagne Devaux, établit en 1993 et dont la production a commencée en 1996.

Dominique Portet, le Français qui a établi Taltarni dans Victoria occidentale en 1972 et le vin pétillant tasmanien Clover Hill, fait maintenant une très petite production de ses propres vins pétillants aussi dans la Yarra Valley: une Cuvée Tasmanienne et un Rosé.



En 2003 c'est Dominique Portet qui a présenté Steve Webber et Bill Downey de Bortoli dans la Yarra Valley à Pierre Naigeon de Gevrey Chambertin. Webber, Downey et Naigeon ont élaboré du vin ensemble en Bourgogne en 2003, 2004 et 2005.

Naigeon fournissait des vins importés au magasin du vin Dan Murphy depuis 2000. Depuis 2004, il a créé sa propre marque "Clos Pierre" Chardonnay et Pinot Noir chez « De Bortoli » dans le style français créé pour le marché national australien,

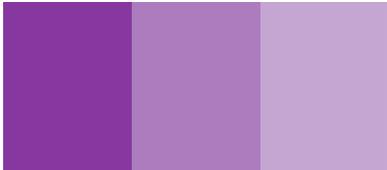
Céline Rousseau a un Diplôme de Sciences dans la Biochimie et la Microbiologie de Pierre et Marie Curie Université, Paris; Maître d'Oenologie et Commerce de l'Université de Reims; et le Diplôme national d'Oenologie de l'Université de Bordeaux. Céline s'est installée en Australie en 1997 et est devenue le maître de chais à Chalkers Crossing dans la région "Hilltops" climat frais à 200 km au sud-ouest de Sydney.

**“Céline Rousseau s'est installée en 1997 et élue meilleur jeune vigneron en 2007.”**

J'ai rencontré Pierre en mars 2011 à Dan Murphy "Wines of the World Expo" où il a présenté ses vins avec 35 vigneron internationaux pendant la Melbourne Food & Wine Festival. Pierre est libre de faire des vins de variétés différentes en Australie et a étendu sa gamme pour inclure Viognier, Shiraz et le Sauvignon Cabernet de différentes régions. Tandis que Pierre partage son temps entre la fabrication du vin en Australie et la France, deux vigneron réputés, nés et éduqués en France vivent maintenant en Australie à plein temps.

Les premières vendanges en 2000 de Riesling, Sémillon, Shiraz et Cabernet Sauvignon ont été récompensées. Céline a été élue meilleur jeune Vigneron de l'Année 2007 en Australie, récompense suprême.

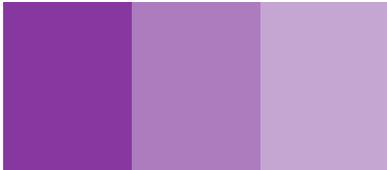
***Ci-contre:*** Céline Rousseau parmi ses barriques.



**Gilles Lapalus** est né à Cluny, en Bourgogne, d'une troisième génération de vignerons et a étudié Oenologie à Dijon Université. Gilles s'est installé en Australie en 2001 à Sutton Grange en Victoria Centrale, avec 400 ha en biodynamie plantés en 1998. Ses 2 gammes de vins « Fairbank Wines » et « Sutton Grange Estate », furent récompensées sur Shiraz, Cabernet Sauvignon, Viognier et Rosé. Pas loin de Sutton Grange est situé un des vignobles les plus célèbres d'Australie « Jasper Hill ». dirigé par Ron Loughton. Ron a découvert les sols Cambrian de Heathcote, parfaits pour cultiver le Shiraz et a fondé la célèbre région du vin située à 1 heure 30 au nord de Melbourne.

**Ron** cultive aussi ses vignes selon le principe biodynamique et a commencé un partenariat avec le français Michel Chapoutier quand ce dernier a frappé un jour à sa porte au milieu des années 1990. Le Premier millésime en 2003 de leur vin « La Pléiade » était propulsé avec des cépages du Rhône, Shiraz, Viognier, Grenache et aussi l'alsacien Riesling.

**Ron Loughton** et Gilles Lapalus ont été invités à rejoindre le groupe "Renaissance des Terroirs" en mars événement spécial de la Melbourne Food & Wine Festival. Ils ont dirigé un atelier biodynamique et un déjeuner a été tenu au restaurant "Vue du Monde" à Melbourne dimanche, 13 mars.



Le restaurant "Vue de Monde" basé sur des Recettes françaises traditionnelles avec un zest australien a gagné la meilleure Récompense d'Excellence 2010 du magazine américain « Wine Spectator ». Le propriétaire qui est aussi le chef Shannon Bennett a écrit un guide "Shannon Bennett's Paris". Son restaurant offre des salles à manger privées pour 6 à 36 couverts, dont une appelée « The Dom Perignon Room ».

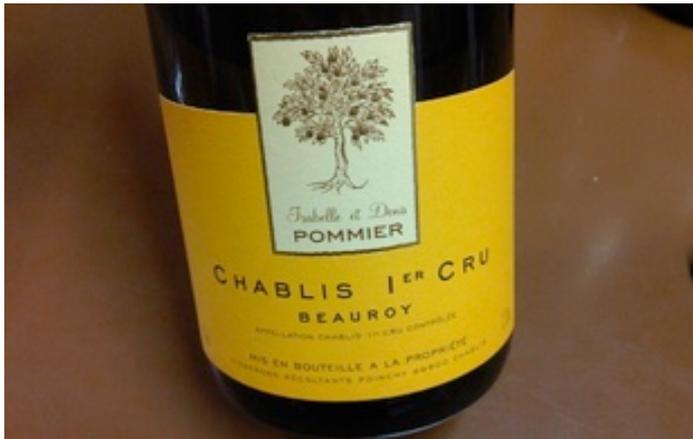
La carte des vins est vaste qui et reflète à merveille la "Philosophie de Vin" du restaurant:

“À "Vue de Monde", notre engagement est total, en fournissant une expérience culinaire et le développement d'une culture qui sse met au service de vin”.

***Ci-dessus:*** Vue de la salle du restaurant "Vue de Monde", à Melbourne.

*par Amanda Regan*

# 3 VINS 3 REGIONS



## ▲ Chablis 1er cru "Beauroy" 2008 Isabelle et Denis Pommier

Nez grillé et fumé, sur le caillou et fruits frais. Bouche généreuse, sur le fruit et le minéral, d'une grande tension. Salivant. Elevage long. Fort joli vin !

\*\*\*\*\*

Environ 13,50 €



## ▼ La Célestière, "Tradition" 2009, Châteauneuf du Pape

1er millésime pour ce vin tout en rondeur. Compact et bien balancé par une fraîcheur rehaussée de tanins fourrés. Domaine à suivre.

\*\*\*\*\*



## ◀ "Le régal du Loup" 2006, Le loup blanc, Minervois

Vin éclatant de fruits rouges, de fines épices, au profil compact et pourtant empli de fraîcheur. Savoureux et avant tout raffiné.

\*\*\*\*\*

VINS D'ALSACE  
André  
PFISTER  
depuis 1780

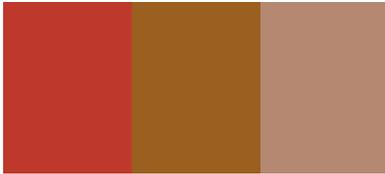


## **Domaine Pfister, Dahlenheim**

1780, c'est la date que l'on peut lire en entrant au domaine Pfister, au cœur du village de Dahlenheim non loin de la porte de la route du vin d'Alsace, dans le Bas-Rhin.

230 ans après Nicolas Pfister, fondateur du domaine, alors en polyculture, c'est aujourd'hui Mélanie qui reprend les rênes du domaine.

*Par Stéphane Wasser*



# Mélanie Pfister

---

**F**orte d'un DNO et d'une riche expérience dans de prestigieux domaines comme Zind-Humbrecht en 2003, Méo-Camuzet en 2004, Cheval Blanc en 2005, elle entre au domaine pour les vendanges 2006 non sans avoir préalablement fait celles du domaine Craggy Range en Nouvelle Zélande.

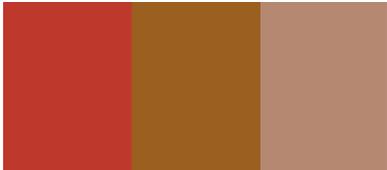
En entrant au domaine, elle suit les traces de son père André, qui dès 1972, a mis en place un certain nombre de règles, comme une conduite rigoureuse des vignes, des rendements modérés et des traitements juste quant il faut.

## *Terroirs.*

Le domaine exploite 10 hectares de vignes sur 40 parcelles. 1 hectare sur le grand cru Engelberg. Grand cru de taille modeste avec seulement 15 hectares, au sol argileux sur une dalle calcaire. Le Silberberg est l'autre grand terroir du domaine, ce dernier n'étant pas classé en AOC grand cru. Terroir constitué de calcaire du Muschelkalk. Enfin l'Obere Hund est le troisième cru revendiqué de la maison, subtil mélange de grès et de calcaire sur de fortes pentes.

La taille est la classique guyot double, les rendements sont d'environ 40-50 hl/ha sur l'Engelberg et de 70-80 hl/ha sur le reste des cuvées.

*De Stéphane Wasser*



### ***Vinification :***

Les vendanges s'étalent sur 4 à 5 semaines en fonction des millésimes. Pressoir pneumatique et aucun éraflage ou égrappage, que de la vendange entière pour les blancs.

Seul le pinot noir est pour l'instant éraflé à 100%, mais cela changera certainement avec le temps. Des essais sont en cours, il faudra patienter un peu pour toucher de prêt le résultat. Une des avancées d'André Pfister, dès les années 80, est la mise en place d'une cuverie tout inox avec système de contrôle de la température.

### **En bouteille :**

Les vins sont vendus après 2-3 ans de bouteilles pour les grands crus. Les autres vins sont vendus un peu plus rapidement selon les besoins de vente.

A noter également que Mélanie utilise l'ensemble des méthodes de bouchage que propose le marché en ce moment. Vinolock, ce bouchon en verre courant outre Rhin, le bouchon Diam, alternative en liège du classique bouchon qu'elle utilise toujours.

**“Par la méthode de vinification les vins sont très stables et le soufre dosé au plus précis.”**

Un des premiers de la région pour cette taille d'exploitation. Le choix de l'inox a été motivé par la volonté de préserver la fraîcheur, la précision et le côté cristallin des vins de la maison qui sont aussi souvent que possible secs.

La mise en bouteille se fait juste avant la vendange suivante. Par la méthode de vinification les vins sont très stables et le soufre est donc dosé au plus précis. Pas de mal de tête à prévoir !

Cette année, la capsule à vis a complété la gamme des systèmes de bouchage. Les vins commentés ci-dessous sont actuellement en vente au caveau.



## LA DEGUSTATION

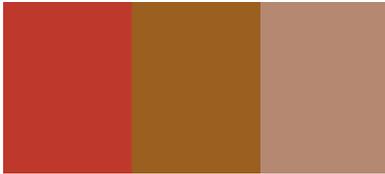
### **Pinot noir Barriques 2007 :**

Belle robe soutenue et profonde.

Nez sur la cerise griotte avec des touches d'amande et vanillées.

La bouche est volumineuse avec des tannins certes encore un peu jeunes mais mûrs et gras. Ils tapissent la bouche.

Vrai vin rouge, ambitieux long avec de la mâche.



**Riesling Grand cru Engelberg 2007 :**

Nez sur le citron confit avec des touches de mélisse et des touches résineuses.

La bouche est puissante avec beaucoup de gras donnant du moelleux au vin sans pour autant qu'il soit surchargé de sucre (7 g de SR)

Le terroir calcaire donne à ce vin une acidité salivante et large

**Gewurztraminer Sielberberg 2009 :**

Nez fruité sur l'ananas, la poire, la pêche avec un fond épicé.

La bouche est ample et fondue, toute en douceur relancée par une belle fraîcheur en finale.

Le coup de rein du Silberberg qui termine admirablement la bouche.

**“La bouche est ample et fondue, toute en douceur relancée par une belle fraîcheur (Gewurztraminer Sielberberg 09).”**

**Pinot gris tradition 2008 André Pfister :**

Nez réduit, sur les épices avec une bonne dose de fruits jaunes.

Bouche avec de la rondeur même si le vin est sec. L'acidité est franche et la finale est élancée. Un beau pinot gris propre, net et sec de table.

Le domaine propose également un pinot gris sélection du Silberberg, plus riche mais tout aussi impressionnant.

**Riesling Silberberg Sélection de grains nobles 2007 :**

Nez sur le citron confit et les fruits blancs charnus sans excès de rôti. La bouche est moelleuse, liquoreuse comme le veut son niveau de maturité revendiqué mais nous avons surtout dans le verre un vin racé d'un beau terroir avec une énorme acidité de riesling donnant beaucoup de fraîcheur.

Style élancé et pur dans la lignée des grands liquoreux alsaciens. Superbe et vraisemblablement indestructible.



### **Gewurztraminer Obere Hund SGN 2007 :**

Le nez est confit, rôti signe de grand botrytis. La bouche est liquoreuse à souhait. Liqueur relayée par une forte acidité pour le cépage. Long et finalement assez aérien comme SGN avec beaucoup de classe.

Le crémant est également à suivre avec un vieillissement de 40 mois sur lattes ce qui est assez rare dans la région pour être signalé.

### **CONCLUSION**

Une maison hautement recommandable avec des vins secs, racés, gastronomiques, purs et ciselés par des terroirs parfaitement mis en avant à seulement 20 km de Strasbourg.





# Le vin et les champignons

## Accords complices

---

**L'**automne passé, l'hiver installé, le temps froid et les nuages menaçants nous rappellent à l'envie les soirées passées devant la cheminée...

L'hiver, l'histoire se répète, les fêtes passées, la neige apparaît, et offre son mateau tout blanc à dame nature.

Chataignes, marrons et champignons s'invitent au coin de l'âtre, autour de plats revigorants. Le printemps arrive, et les premières promenades matinales en forêt nous rappellent le bonheur d' humer les saines odeurs qu' exhalent notre belle campagne.

“ Le plaisir d' allier les champignons frais et le vin n' a que peu d' égal.”

### *LES PRINCIPAUX CHAMPIGNONS*

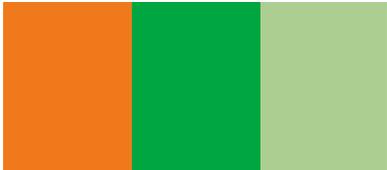
Il existe plusieurs espèces de champignons. Champignons dits de souche, et ceux récoltés dans leur milieu naturel.

**Morilles** : ces champignons se font désirer et sont reconnaissables à leur gros chapeau alvéolé et à leur pied large

**Pleurotes** : il s'agit de grands champignons se reconnaissant à leur chapeau en forme de cornet. Il en existe 40 espèces.

**Bolet, ou cèpe** : ce champignon est délicat à trouver; son pied est en forme de poire surmonté d'un chapeau coloré allant du rouge au brun. Une douzaine d'espèces sont recensés.

**Truffes** : ces champignons poussent sous la terre. ce qui leur permet d'être difficiles à dénicher, d'où leur coût élevé. On utilise des animaux dressés, chiens et cochons plus rarement, pour les déterrer.



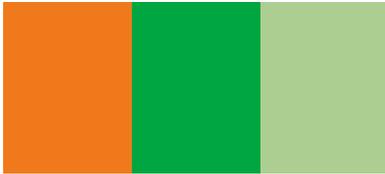
## ACCORDS CHAMPIGNONS

Ce qui est plaisant avec le champignon est certes son goût souvent particulier, prononcé, terreux, végétal, mais surtout, sa texture.

Le chapeau ou le pied demeure craquant, croquant, selon son espèce, et surtout selon la cuisson adoptée. Ainsi, moins le champignon sera cuit, plus il se montrera croquant.

## QUELS VINS ?

*Les truffes noires*, afin de s'intéresser au seigneur des champignons, si capricieux, appelleront un vin rouge, tout en rondeur, sphérique, si possible arrivant à maturité. N'apprécient pas les vins tanniques, acides, ils préféreront les vins issus de cépages merlot, malbec, ou encore tannat. Les vins du Sud Ouest, et de Bordeaux répondent bien à ces critères. En 1er lieu, Pomerol, Saint Emilion, Cahors, et Madiran. Cette liste n'est pas exhaustive, tous les vins rouges, de caractère, charnus, arrivant à leur apogée (souvent après 10 ans), sont aptes à régaler les truffes noires.



S'agissant *des morilles, pleurotes*, on portera une attention particulière aux cuissons, et aux sauces, et accompagnements proposés.

Ainsi, un poulet de Bresse au vin jaune, et ses morilles, se délectera d'un vin jaune du Jura, sur un millésime jeune afin de transcender encore plus le plat, en lui apportant une jolie source de fraîcheur, associée à un grand volume de bouche, typique de ce vin, et ses notes de noix.

Les vins du Jura ont cette faculté, gras et droits ils ont pour eux, un bon volume de bouche, et des saveurs typiques de noix, noisettes, champignons, une fois atteint la maturité. Jeunes, ils ont l'avantage d'offrir une réelle fringance, souvent bienvenue.

Les vins de Bourgogne, plus abordables, et confortables, disons plus rassurants, raviront par leur classe, leur race. Le chardonnay, universel, et minéral, sur certains coins, saura rehausser avec élégance les plats de champignons.

## “Le vin blanc évolué est une solution.”

### LES REGLES

L'accord se fera certes selon l'espèce de champignons, leur texture, mais aussi leur saveur.

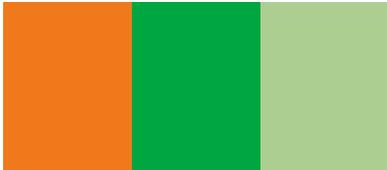
Les champignons étant souvent accompagnés d'une sauce, il est important de se calquer à l'ensemble du plat.

### ET LE VIN BLANC ?

Un vin blanc gras, riche, opulent, accompagnera aisément un plat de champignons. Surtout après évolution, où sa patine réglera de subtiles tonalités complexes et légèrement oxydatives.

Les vins Rhodaniens, minéraux, laissant parfaitement s'exprimer le terroir, offrent une merveilleuse alternative. Surtout réservés aux initiés, souvent incompris, ils réveilleront le plat de par leur complexité aromatique.

Un Condrieu, très rond, gras, doit être bu très jeune, autrement, il décevra par son cruel manque de finesse. Jeunes, les vins blancs du Rhône, se montreront plus équilibrés, élancés, et plus pénétrants avec les champignons. Plus mûrs, ils manqueront certes de fraîcheur, mais ils auront l'avantage de proposer une palette aromatique plus proche des champignons, et des noix, en alliant leur texture à celle des champignons.



## LES VINS ROUGES

Les vins rouges, avec leurs tannins, leurs acidités sous-jacentes, ont plus de mal à soutenir la comparaison avec le champignon en tant que tel, nature. Cependant, dès qu'une sauce est élaborée, une volaille, ou viande proposée, le vin rouge prend toute son importance.

Ainsi, les sauces vin rouge, les cèpes, ou bolets, s'offriront d'eux-mêmes aux vins typés, racés, et aux tanins fondus. Le Bordeaux, en général, et les vins de Pomerol en particulier, ont toujours su tirer profit de leurs arômes typiques de truffe, de sous-bois, et de cuir, afin de rallier la cause des champignons.

Les vins du Sud Ouest, Cahors, Madiran, de par leur architecture, après quelques années de garde offrent une merveilleuse alternative. Appelons aussi à la barre, les surprenants Chinon, vins que l'on ne devrait jamais ouvrir avant 10 ans. Leur complexité, et leur finesse, permettent des accords cohérents, et souvent magiques. Les vins issus de la syrah, racés, étirés, fumés, s'invitent eux aussi, à table. Le grenache plus riche, opulent, une fois à son apogée délivre son message, et rehausse les champignons. Les vins superbes de Bandol, sauvages et giboyeux à souhait desquels le cépage mourvèdre apporte toute sa force et son caractère.

archibaldgourmet.com  
Sélectionneur de côtes de boeuf d'exception

# Réservez LA CÔTE DE BOEUF WAGYU (KOBE STYLE)\*



**I**l faut avoir goûté au moins une fois dans sa vie cette viande de légende pour comprendre l'engouement des gastronomes. Ce "caviar du bœuf" peut se déguster cru à la petite cuillère tant sa chair est tendre.

Elle enveloppe et caresse le palais, fond sous la langue tel un foie gras, en libérant ses arômes subtils et puissants. Ample en bouche, elle procure des sensations extraordinaires dont on garde longtemps le souvenir en mémoire.

\* À partir de 255 € le kg  
LIVRAISON À DOMICILE DANS TOUTE LA FRANCE

La presse en parle...

Styles

Cuisine Gourmande

madame  
FRANÇOIS

E. L. I. F.

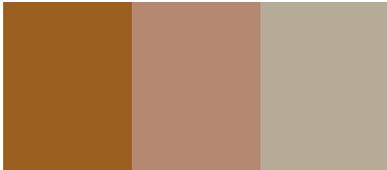
Direct 8



Cuisine et Vins  
de France



Lorsqu'une famille possède un vignoble depuis plus de deux siècles et demi, chaque génération se sent investie d'une mission. Forcément. Et quand en 1980, Jean-François Deffarge reprend les rênes du domaine à 24 ans, l'envie de démontrer le potentiel du terroir de Montravel lui gratouille la tête. Aujourd'hui, c'est un des cinq producteurs incontournables du Bergeracois. Le vigneron nous a reçu pour une interview-dégustation.



# Interview-Dégustation Mr Deffarge en Montravel

---

“J'ai expérimenté les élevages en fûts très tôt, nos voisins nous croyaient fous.”

- Jean-François, votre histoire commence...

...au tout début des années 80, mon père, fondateur de la cave coopérative de Port St Foy, vendait l'ensemble de ses raisins. De façon anecdotique, j'ai commencé à vinifier à la propriété. Je me suis équipé afin de m'occuper de l'ensemble de mes raisins dès 1994.

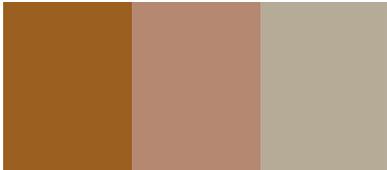
- Quels vins avez-vous eu envie de produire ?

- On a bien compris la nécessité de créer une gamme de vin. J'ai expérimenté les élevages en fûts très tôt, nos voisins nous prenaient un peu pour des fous. Mais je ne voulais pas vendre mon travail en vrac. Du haut de gamme pour la région, j'avais envie de ça. Avec le recul, il faut avouer qu'on y est peut-être allé un peu fort sur les concentrations et les élevages à la fin des années 90...

... En 1999, nous avons créé la cuvée Cent pour 100, en Côtes de Bergerac rouge qui est passée en Montravel avec la création de l'appellation. La pure expression d'un cépage sur un terroir.

- Quel est le visage du domaine aujourd'hui ?

- Une quarantaine d'hectare, avec deux tiers de rouge. La moitié en merlot, suivent le malbec, très important pour nous, le cabernet franc et un petit peu de cabernet sauvignon. Nous possédons une grande proportion de sémillon, pas loin de la moitié du vignoble en blanc, le reste en sauvignon blanc et gris et à peine 10% en muscadelle. Nous continuons toutefois à replanter du sauvignon, qui nous donne d'excellents résultats.



- Une nécessité de replanter ?

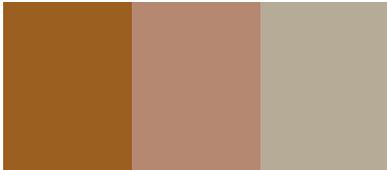
- Oh que oui ! Le vignoble est ancien, et les plantations à 2500 pieds/hectare ne nous proposent pas ce que nous pouvons attendre de notre terroir. Pour une meilleure exploration racinaire, je densifie à 5500 pied/hectare, c'est suffisant sur Montravel. Une densité supérieure ne serait pas forcément utile.

- Et quels modes de viticulture ?

- Bio ou pas ? Telle est la question... Disons que nous ne souffrons d'aucun intégrisme ! Je me suis toujours méfié des effets de mode en viticulture comme en vinification. Je ne suis pas forcément bio à tout prix mais nous avons supprimé le désherbage chimique à 95% pour un travail de charrue. Il y a une prise de conscience, en tout cas, c'est certain. Mais en juin, je traite le mildiou avec un des produits plus performant que le cuivre. Le plus difficile, finalement, est de trouver un juste milieu.

- On connaît votre gamme avec Cépages, Magie d'automne et Cent pour 100. D'autres projets ?

- A l'heure actuelle, ce n'est plus un projet mais une réalité. La cuvée Cœur de Roche 2009 dort tranquillement en fût. L'ambition était de créer un vin concentré, sans lourdeur, avec de la fraîcheur et des tanins ultra soyeux. C'est prometteur.



- La vente, justement, quels sont vos principaux réseaux ?

- On touche à tout ! Une part à l'export, malgré la perte d'un gros marché sur l'Irlande avec la crise, les ventes à la propriété, toujours aussi passionnante en termes de partage avec les amateurs, un secteur caviste très fort et enfin une part de vins de marques produits pour la grande distribution. C'est hétérogène, ça nous convient comme ça.

- Pour conclure, vos deux coups de cœur en rouge et blanc ?

- En blanc, la cuvée Silex 2005 de Dagueneau. L'un des plus grands sauvignons. Epoustouflant. Un monstre à apprivoiser. Je n'ai pas eu la chance de le rencontrer, malheureusement. En rouge, les vins et la rencontre avec les frères Foucault à Chacé. Un grand moment de vie.

Et la succession ?

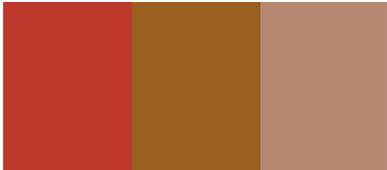
- Elle semble assurée. Benjamin et Quentin, respectivement 30 et 24 ans, se sont tournés naturellement vers le vin. Chacun avec leur personnalité. L'un est tourné vers la vigne, l'autre vers le commercial.

**“Nos enfants seront exploitants dès Avril prochain. Chacun avec sa personnalité.”**

Ils seront « exploitants » en avril prochain. Laura, qui a tout juste 18 ans, est en prépa HEC, elle a le temps de voir venir... Une satisfaction...

**Château Moulin Caresse**  
*Sylvie & Jean-François Deffarge*  
24230 St Antoine de Breuilh  
Tel : 05.53.27.55.58

**Propos recueillis par Damien Authier.**



**Château Moulin Caresse "Cent pour 100" – Montravel sec 2008**  
*80% muscadelle-20% sauvignon*

Une autre image de la muscadelle, un peu moins florale que les vins de Luc de Conti sur ce cépage. Malgré 10 mois de fûts, le vin n'est pas marqué par le bois, et c'est tant mieux... On retrouve encore une fois cette précision et cette justesse qui qualifient la production de Jean François Deffarge. Taillé pour la garde, je me suis déjà beaucoup amusé sur des accords avec la truffe blanche dès cet hiver. Une bouche ciselée et une finale possédant une matière riche et complexe.

**Château Moulin Caresse "Magie d'automne"-Montravel sec 2009**  
*2/3 sauvignon, sémillon-muscadelle*

Terroir de boulbènes et d'argiles ferrugineuses. Un nez discret, fin, légèrement fruité et très engageant. Un vin frais, possédant une belle tension, une palette fruitée très gourmande. Bon nombre d'entre-deux-mers auraient des leçons à prendre face à cet équilibre et à la justesse de ce vin. Accord classique avec un vin blanc sec et fruité, ce vin peut toutefois être intéressant sur des fromages.

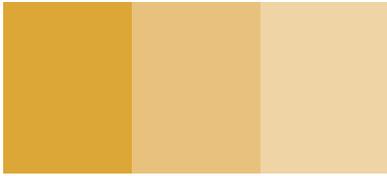
**“On retrouve cette précision et cette justesse propres au domaine...”**

**Château Moulin Caresse – Cent pour 100 – Montravel rouge 2005**

Une moitié de merlot, le reste en malbec et cabernet. Un nez puissant, sur le fruit noir, quelques notes d'élevage. Une bouche encore trop jeune, cela nécessite un gros carafage. Et encore... Il va falloir être patient trois ou quatre années pour retrouver des tanins un petit peu sages...

...mais quelle matière ! Nous ne sommes pas sur de la concentration exacerbée, c'est encore un vin juste, mais le vigneron fut très ambitieux en 2005 ! Je le sers sur un carré d'agneau à l'anguille fumée. Pour déguster cet accord, vous savez où me trouver...

***De Damien Authier***



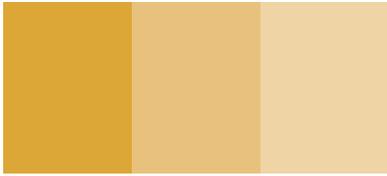
# La Cité de Carcassonne...



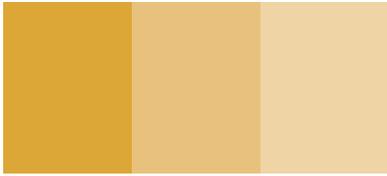
**Jean- François  
TREMÈGE:**

Photographe professionnel, il fut ébloui à Carcassonne: "Les Ballades photographiques sont très souvent liées à de grands moments de solitude, nécessaires pour être connecté aux beautés de la vie". Il poursuit et déclare:

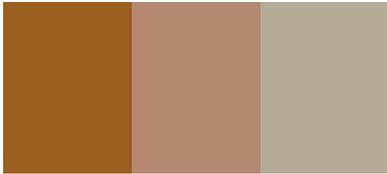
Cette fragile alchimie permet de vivre des instants uniques et magiques avec toujours cette même sensation, d'être seul au monde. De la ville à la vigne il n'y a qu'un pas. A Carcassonne les vignes côtoient les vieux quartiers aux pieds des remparts de la cité. Les dernières lumières chaudes de l'automne préparent la vigne à son repos hivernal.



Entre vignes...

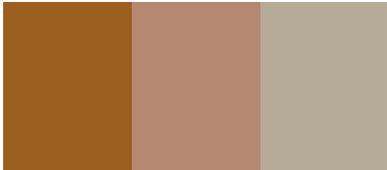


...et lumières.



Il n'est certes pas né dans un vignoble, encore moins à Bordeaux. Trublion des cuves, agitateur, perturbateur, provocateur, quels qualificatifs attribuer à un homme né dans les années 60 au pays des Ch'tis, à Dunkerque, dans les brumes de la mer du Nord écrivant aujourd'hui les grandes lignes de la viticulture planétaire?

*Propose recueillis par Marilyn Johnson*



# Stéphane Derenoncourt

## En toute intimité

---

“De l'identité naît la différence.”

Quand on s'appelle Stéphane Derenoncourt, on résiste à la fatalité et au futur improbable des emplois des industries du Nord. On prend son sac à dos, sa guitare et on prend la route du Sud. Et voilà comment on débarque pieds nus, le cœur en bandoulière, les cheveux longs et blonds, par un beau matin dans le vignoble de Bordeaux, chez un certain Paul Barre, vigneron entré en résistance à Fronsac.

Stéphane écoute, observe, taille, épampré, désherbe, en gros, sue dans la vigne.

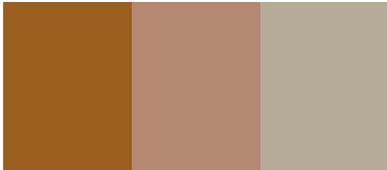
*" Je voyais un vieux bonhomme tailler, je lui ai demandé de m'apprendre. Je n'ai cessé d'écouter les gens de la vigne pleins de bon sens, on m'a transmis le vin d'une manière empirique."*

On sait ce qu'est devenu Derenoncourt aujourd'hui. 7 grandes régions viticoles françaises dévolues à cet homme dont on sait la sensibilité bourguignonne, Bourgogne qui manquait à son parcours. Chose faite avec Chablis:

*"J'espère que ce n'est que le commencement..."*

8 pays étrangers se verront dotés de ses conseils et la marque Derenoncourt verra le jour en Californie où il est connu comme World's hottest winemaker.' Des rencontres décisives vont jaloner son parcours hors du commun Maryse Barre au 'laboratoire d'idée' qu'était Pavie Macquin dans les années 80, domaine de St Emilion mené en biodynamie.

*"Je me faisais insulter quand j'en parlais dans les années 90."*



# Stéphane Derenoncourt

## Des rencontres...

---

**“Quand on travaille avec des cons, on fait un vin con.”**

Terroir et vin promus Premier Grand Cru Classé en 2006, consécration du génie de Stéphane à la vigne et au chais. Des hommes hors du commun ont jalonné son chemin, qui sauront voir en lui une intelligence décisive. Le comte Von Neipperg avec qui il donnera à la Mondotte un succès planétaire, son envie de conseiller naîtra avec la rencontre choc de Michel Rolland.

*"Il me faisait rêver, il apportait de la lumière, il est le premier mec à m'avoir donné envie de faire ce métier."*

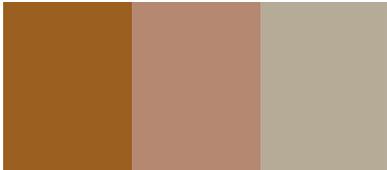
***"Quand on travaille avec des cons, on fait un vin con"***

En guise de préambule, je ne pouvais mieux rêver... Stéphane me regarde de cette manière qui n'appartient qu'à lui, avec cette lueur de malice mêlée à une grande sérénité de ces hommes qui savent de quoi ils parlent.

*"Je fais du vin et ça passe par le raisin. Mon métier est d'analyser un domaine. Je veux apporter un savoir-faire pour que les vins soient les plus naturels possible. Et quand les vins sont bons, on les vend! "*

Dans les années 80, les viticulteurs étaient enfermés dans leurs vignobles, d'où l'intérêt du rôle de consultant, rappellera t'il. Pour travailler, Stéphane Derenoncourt s'entoure des plus grands spécialistes. Claude et Lydia Bourguignon en font partie. Les consommateurs sont à l'affut des vins les plus purs possible. Des vins bios, son avis est sans appel.

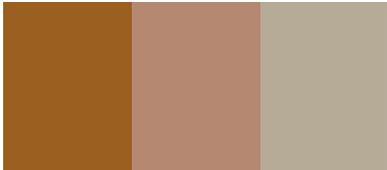
*"J'ai toujours été désintéressé par les groupuscules qui défendent leurs intérêts personnels au détriment des autres".*



Quand je lui pose son avis sur les vins 'bio', il rappelle que le vin n'est pas un produit de la nature mais bien celui de la transformation de l'homme.

En allant plus loin, pour Stéphane Deroncourt les vins "nature" sont:

*"Une vaste connerie qui me met hors de moi, issus de groupuscules branchouilles qui veulent donner des références au plus grands dégustateurs, des personnes qui n'ont absolument aucune lecture du terroir. Ce sont souvent des vins gazeux, phénolés. Quand on tient compte de tous ces paramètres, bien peu résistent au passage des millésimes successifs. Je ne peux me résoudre à vendre un vin avec son mode d'emploi. J'ai goûté des vins nature exceptionnels mais qui proviennent de terroirs et de conditions uniques. Les autres restent des phénomènes de mode."*



*"J'ai une recherche esthétique des vins, une recherche de sensualité, j'aime les vins ronds, frais, qui se dégustent à tous les stades et qui préservent l'identité du terroir."*

### **Son Domaine de l'A, en Castillon-Côtes de Bordeaux**

Quand on conseille des vignobles partout dans le monde, vous prend l'envie de posséder le votre. Avec son épouse et complice Christine, il acquiert par souscription un vignoble dans les Côtes de Castillon avec un chai à l'architecture exceptionnelle, sans béton, tenons et mortaises avec une voûte d'un seul tenant.

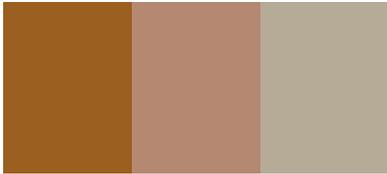
*"J'ai le luxe de pouvoir choisir les gens avec qui je travaille. J'ai eu 4, 5 rencontres qui se sont avérées infructueuses. Je n'ai jamais été dans une logique de marchés. Tout se fait naturellement."*

**“Je ne peux travailler avec des gens que je ne "sens" pas !”**

Stéphane travaille au feeling. empreint de simplicité et d'évidence, son abord est dénué de sophistication mais va à l'essentiel des choses et des gens à une vitesse supersonique. Il crée 'par instabilité' une équipe qui lui ressemble basée à Ste Colombe. Derenoncourt consultants refuse annuellement autant de vignobles qu'ils en ont le soin.

Situé à Ste Colombe, le vin du Domaine de l'A va vite confirmer l'exceptionnelle ressemblance du terroir avec celui de St Emilion, mais plus frais en terme de température. Les vins du Domaine de l'A mené en biodynamie vont rapidement rivaliser avec les plus grands.

***Ci-dessus:** Les vignes de Stéphane conduites en biodynamie, du Domaine de l'A. ©Marilyn Johnson*



# Stéphane Derenoncourt

## Les Primeurs 2010

---

“La locomotive est devenue le bourreau.”

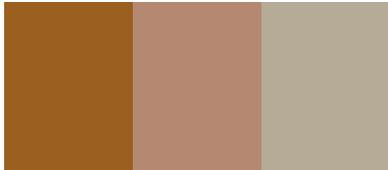
A l'heure où les viticulteurs sont atteints de 'Parkerite aiguë', il est difficile pour la journaliste que je suis d'annoncer que ce millésime est certainement encore plus idéal à Bordeaux, l'ayant vécu de l'intérieur. Dans les chais, le superlatif est de mise. Les conditions climatiques ont été exceptionnelles, à part la coulure printanière sur certaines appellations, et un stress hydrique notable à Pomerol au mois d'Août qui va influencer sur les rendements. Oui, 2010 est sans conteste grandiose et pain béni.

Stéphane rappellera que les Primeurs restent le grand drame de la surenchère, qui affiche une arrogance proche à détourner la clientèle.

*"La locomotive est devenue le bourreau"*

"Les Primeurs sont une esquisse du vin, il est clair qu'ils interviennent trop tôt. Par contre les vins notés et bien notés sont à 98% bien ceux que l'on retrouve en bouteilles 2 années plus tard.

Moi qui vinifie et qui boit les vins dans le monde entier, je tiens à rappeler que Bordeaux reste le meilleur rapport qualité/prix du marché. Le millésime 2010 est exceptionnel et les Bordelais sont bien embêtés pour l'annoncer, comme si ils en étaient un peu désolés. Il est vrai que ce sera le quatrième millésime du siècle et qu'on est qu'en 2011 ! Monde de communication !" Comme le 2009, le 2010 atteint des niveaux de puissance alcoolique rarement rencontrés à Bordeaux mais affiche un profil et un caractère totalement différent.



# Les Primeurs 2010 (Suite...)

---

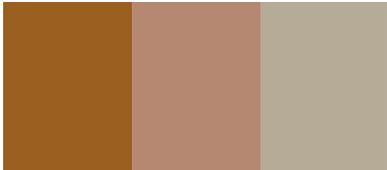
“2010 apparait exceptionnel dans le classicisme pas l'exotisme, ce qui est rare.”

Moins solaire et plus frais, plus acide aussi, avec des tanins plus fermes, il évite les côtés solaires, confiturés et lourds que donnent parfois les vins à fort support alcoolique. En résumé, il apparait exceptionnel dans le classicisme, pas l'exotisme, ce qui est rare.

Ce caractère, 2010 le doit au climat frais de Mai et Juin, provoquant une pousse lente, régulière et harmonieuse. La fraîcheur provoque aussi un éclaircissage naturel par la coulure durant la floraison, engendrant un potentiel de concentration et un bon rapport feuilles/ grappes.

Juillet et Aout seront secs, chauds mais pas trop, et l'arrêt végétatif est net. La phase de maturité peut commencer et se poursuivra dans des conditions idéales, surtout en arrière saison car 2010 est un millésime tardif, de cycle long.

Aucune vague de chaleur ne brulera les acides, pas d'humidité superflue pour animer les champignons dévastateurs, le vigneron ira chercher son raisin quand bon lui semble et à parfaite maturité.



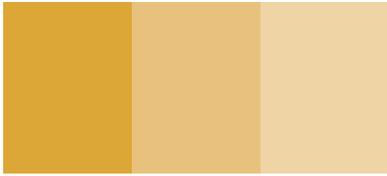
Oui, Bordeaux propose des vins à 5 € qui racontent une histoire. Le vin en termes de luxe devient un reflet de la société, paradoxe qui entretient la magie.

Magie que j'ai vécue pendant quatre longues heures de cette entrevue que m'a accordée Stéphane Derenoncourt dont j'avais pu appréhender dès 2005 une différence d'appréhension stupéfiante.

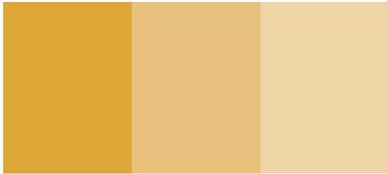
Stéphane m'avouera sans réfléchir une seule seconde que le vin dégusté qui l'a marqué '*for ever*' est un Cros Parentoux 78. Puis viendront en vrac le nez de rose d'un Figeac 71, un Mouton 45, Haut-Brion même millésime et un Petrus 89.

Toutes les photos furent prises par Marilyn au domaine de l'A.

Marilyn Widcoq Charles  
Marilyn JOHNSON  
PHOTOS © MWC



# Quels verres Choisir ?



# Bien choisir son verre est essentiel pour vos vins

**L**e vin procure un plaisir absolument magique lorsque celui-ci s'offre pleinement. Le nez explosif, expressif, donne l'envie de croquer dans celui-ci. Ce plaisir de la dégustation peut en effet être atténué par la présence de verres non adéquats à l'art de la dégustation.

Il existe nombre de verres, disons-le tout de go, affreux ou fantasques, inaptes à la réception de vins dignes de ce nom. Evitez-les absolument, et n'acceptez jamais de boire du vin là-dedans, versez-y votre eau minérale.

**“Evitez les verres fantasques, de toutes les couleurs, inaptes à la dégustation.”**

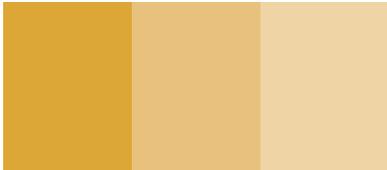
Le vin a, selon sa typicité besoin d'un verre qui réponde à ses caractéristiques. Ainsi, le vin blanc issu de chardonnay réclamera un verre ayant une base arrondie, large, et se refermant afin de mieux garder les arômes.

Le vin rouge issu du cépage pinot noir, attendra un verre plus rond encore, afin qu'il puisse livrer davantage son fruité naturel.

A l'inverse, les vins rouges issus de Cabernet sauvignon réclameront des verres plus hauts, et plus effilés, afin de permettre au vin de se rendre plus approchable, et qui puisse l'aider à se dévoiler un peu plus. Le cabernet semblant de prime abord très intimidé.

Chaque vin ayant sa propre personnalité, l'étendue des diverses formes de verre tend à s'élargir.

Par Emmanuel Delmas



## LE ROLE DU VERRE

Le verre, outre son aspect esthétique est important, et ce à plus d'un titre. Tout d'abord, il permet au vin de dévoiler ses atours. Les arômes s'expriment plus librement dans des verres larges et étendus que dans des petits verres étriqués. La taille du verre, et son ouverture sont des éléments déterminants pour le vin. Plus la taille est importante, meilleure sera l'oxygénation. Et, tout le monde connaît l'importance de l'aération pour permettre aux senteurs de se dévoiler. Ainsi, la forme du verre, et sa taille déterminent l'évolution et la réaction du vin lors de sa dégustation.

## QUELQUES EXEMPLES

Prenons le cas d'un vin blanc très sec, fragile, et fluide. Dans un petit verre, son nez se montrera discret, peu expressif, mais il gardera en bouche sa vivacité.

En revanche, dans un grand verre, ses senteurs seront chantants, évocateurs, et persistants. Mais, après quelques dizaines de minutes d'aération, dans un tel verre, il risque de s'effondrer, et de perdre le peu de consistance qu'il avait, faute à une oxygénation trop brutale. C'est pourquoi il faut rester vigilant et surtout attentif. Chaque vin réagissant de manière différente selon le verre.



L'exemple d'un très vieux vin de Bourgogne est parlant. Un Bourgogne générique 1985, désormais fragile, très mûr, risque d'être bien bousculé dans un verre trop évasé. Le pinot noir n'est pas un cépage qui supporte facilement l'oxygénation trop intense.

## **GRANDS VERRES ?**

Les grands verres peuvent aisément permettre aux grands vins, dôtés d'une solide ossature de se dévoiler au mieux. Le carafage n'est pour ainsi dire guère utile, si tant est que les bouteilles furent ouvertes un peu à l'avance avant de compenser cet acte d'aération. D'autant plus que les grands verres permettent une belle oxygénation.

Les grands verres font donc office d'oxygénation, carafage un vin c'est lui proposer une double aération, qui pourrait se montrer néfaste aux vins les plus fragiles.

**Ci-dessus:** *Les verres et carafes proposés au restaurant à vins "Le petit sommelier", à Paris, face à la gare Montparnasse.*



### ◀ Le verre à Bourgogne

Arrondi, il concentre les arômes en permettant une aération relativement restreinte due à une ouverture plus étroite.

Les arômes intenses et la nature accueillante du pinot noir s'accomplissent très bien dans cette forme de verre.

### Le verre à Bordeaux ▶

Plus effilé, avec une ouverture plus large, permettant au vin de profiter d'une belle oxygénation.

Les Bordeaux sont plus longs à s'ouvrir, se comportant en seigneurs capricieux. Les tanins parfois rugueux ont besoin de temps d'oxygénation afin de se rendre plus confortables.



### ◀ Le verre à Champagne

Très fin, pour mirer la cheminée (la remontée des bulles), il ne doit surtout pas être trop affuté, étriqué, car le Champagne est avant tout un vin.

Cependant, je ne recommande certainement pas la coupe, très ouverte, qui matraque le Champagne.

Voici une forme idéale, serré au pied, s'élargissant et ayant une forme légèrement bombée. Ainsi, les bulles se laissent mirer, et les arômes s'épanouissent.

### Le verre INAO ▶

Universel, reconnu par le fameux Institut National des Appellations d'Origine, c'est tout dire. Il réunit tous les paramètres pour une dégustation de vins. Classique, une valeur sûre. Le minimum syndical pour tous restaurants.



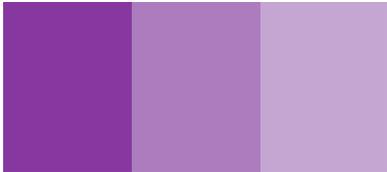


## CONCLUSION

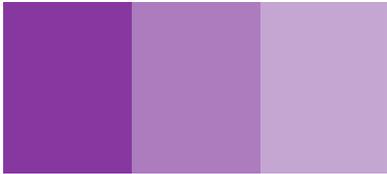
Choisir des verres n'est pas une chose anodine. La forme, l'ouverture du verre, sont des éléments déterminants dans la sélection de votre matériel.

Et vos plus vénérables flacons sauront vous en remercier. Et je ne vous parle pas de vos invités, qui, eux seront étonnés par tant de savoir-faire de votre part. Car, plonger son nez dans de remarquables verres, à la découverte d'un très grand vin, est un moment de délectation pure.

*Emmanuel Delmas*



# DES VIGNES EN BELGIQUE



# Le nouveau souffle du vin belge

**D***es vignes en Belgique ? J'en vois déjà qui écarquillent les yeux, mais non, vous ne rêvez pas, une centaine de vigneron wallons, flamands et même bruxellois produisent chaque année près de 450.000 bouteilles de vin rosé, blanc, rouge et surtout effervescent. Découverte.*

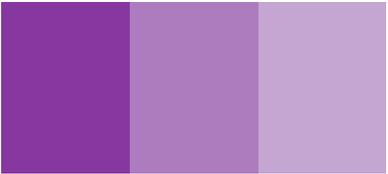
*“Une centaine de vigneron wallons, flamands et même bruxellois produisent du vin.”*

A son apogée au XVe au siècle dans la vallée de la Meuse (Dinant, Namur, Huy et Liège), la viticulture belge connut un net déclin à partir du XVIIe siècle, date à partir de laquelle elle eut notamment à supporter la nette concurrence de la bière qui s'appelait alors... « vin d'orge ».

L'expansion des villes, des hivers catastrophiques et une succession incroyable de guerres eurent raison des plus audacieux. Il faudra attendre les années 1970 pour que la vigne réapparaisse sur les coteaux et ce, des deux côtés de la frontière linguistique.

*Photo page précédente: A Huy, sur la Meuse, Charles Legot fut le premier en 1967 à replanter du pinot noir sur l'une des anciennes parcelles de la léproserie des Grands Malades, un établissement démantelé au début du XVIIe siècle qui exploitait l'un des plus grands domaines viticoles de l'époque.*

Par Marc Vanel



## ***“Certains reversent même leurs revenus à des oeuvres philanthropiques...”***

Aujourd’hui, ils sont quelques dizaines de passionnés à faire du vin avant tout pour le plaisir. Ils sont enseignants, restaurateurs, mécaniciens, chocolatiers, retraités,... ils travaillent tous après les heures, le soir et le weekend, sans compter et embarquent souvent dans l’aventure le reste de leur famille et amis.

Ils ne produisent souvent que 1000 ou 2000 bouteilles, qu’ils vendent aux copains et dans quelques restaurants très locaux, mais qu’à cela ne tienne, le profit n’est pas leur but.

Certains reversent même leurs bénéfices à des œuvres philanthropiques ou travaillent avec des handicapés ou des ex-détenus en phase de réinsertion professionnelle.



### ***Ci-contre:***

Jean-François Baele, 28 ans en 2010, est le plus jeune vigneron de Belgique. Son Domaine du Ry d’Argent est situé juste à côté de celui de Philippe Grafé à qui l’on doit en grande partie la relance de la viticulture en Wallonie.

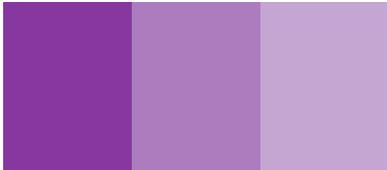


*1/Entre deux champs de betteraves, vendanges au Domaine de Mellemont, à 25 km de Bruxelles.*

*2/Vendanges au Domaine des Agaises, plus grand producteur belge de vin effervescent élaboré avec le Champenois Thierry Gobillard.*

**A**

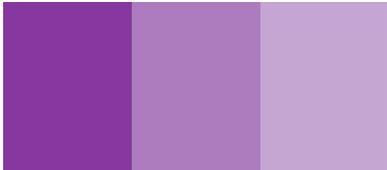
côté de ces amateurs éclairés, quatre domaines tirent la profession vers le haut. Wijnkasteel Genoels-Elderen (24 hectares et 90.000 bouteilles/an) et Chardonnay Meerdael (80.000 b.) en Flandre, le Domaine des Agaises (100.000 b.) et le Domaine du Chenoy (60.000 b.) en Wallonie.



Ils sont suivis par une dizaine de domaines plus modestes mais de qualité certaine tels que Aldeneyck à Maaseik, Pietershof dans les Fourons (près de la frontière néerlandaise), le Ry d'Argent à Emines, le Poirier du Loup à Torgny, le Domaine de Mellemont à Thorembais, Wijngoed Monteberg à Dranouter ou Bon Baron à Lustin. La trop faible production empêche malheureusement une large diffusion de ces vins dans le grand public qu'on ne trouve souvent que sur place ou... sur Internet.

Pour l'heure, certains cavistes distribuent quatre ou cinq vins belges mais il n'existe encore qu'un seul magasin, Septentrion à Bruxelles, spécialisé dans ce créneau très spécifique.

***Ci-dessus:** Le Château de la Mazelle à Beaumont avec vue directe... sur la France, octobre 2010.*



**Parmi les 35 cépages autorisés dans les huit appellations (!) créées depuis moins de 15 ans, le Pinot noir, le Chardonnay et le Müller-Thurgau font la course en tête, suivis par divers cépages allemands, suisses ou interspécifiques : Dornfelder, Solaris, Regent, Merzling, Helios, Sieger,... se retrouvent ainsi sur les étiquettes des vins originaux, qui n'ont rien de commun avec ceux de l'Hexagone, ni même du Luxembourg voisin.**

***Ci-dessus: Contre toute attente, Philippe Grafé a choisi de ne planter que des cépages interspécifiques dans son domaine d'Emines."***

## “Malgré son climat difficile ,les vigneron belges ont tiré parti de ces difficultés...”

### CONCLUSION

Avec son climat connu pour ses pluies ou ses gelées aussi brutales qu'inattendues, la Belgique n'est certainement pas le pays le plus propice à la production de vin mais ses vigneron ont réussi à tirer parti de ces difficultés pour produire quelques blancs et effervescents de très haute tenue dont certains, comme le Domaine des Agaises, récoltent régulièrement des médailles dans les concours internationaux.

Si l'avenir du vin belge est sans conteste dans les bulles, certains obtiennent toutefois des pinots noirs étonnamment concentrés qui n'ont rien de commun avec leurs homologues alsaciens et qu'il convient certainement de suivre dans les prochaines années.

*Photos et article:*  
Marc Vanel



***Ci-contre:*** Pour en savoir plus, « *Vignobles de Belgique* », par Eric Boschman, Kris Van de Sompel et Marc Vanel, éditions Racine, 2009.

***Ci-après:*** L'étonnant vignoble en terrasses de Thuin permet d'imaginer la manière dont la vigne était cultivée autrefois



# CAVES ET BARS A VINS PARIS ET ALENTOURS



## ▲ Le Comptoir d'Alain (4è)

Alain Gianotti, ancien sommelier de la Marée et de Gérard Besson a ouvert son resto à vins. Cuisine juste, prix serrés, et jolis vins, tout y est bon et savoureux. A noter, des soirées musicales, jazzy notamment.

5, rue Crillon, Paris 4è. 01 42 78 50 93  
Fermé Samedi, Dimanche, L,M et Me soirs.

## ▼ Le plan B (14è)

Sélection de vins bios, et naturels, dégustés autour d'une cuisine simple mais bien travaillée par Antony Poure.  
89, Rue Daguerre. 01 43 20 20 09



## ◀ Aux cépages d'Ermont (95)

Bruno Besson est un caviste engagé, plein d'allant et de fougue. Sélection nature, de vins vivants et parfois étonnants, qui surprendront tant initiés que néophytes. Osez et appréciez.  
5 Rue de la République. 95120 Ermont  
01 34 13 54 09

# A VOUS LIRE !

## Votre Tribune

Cette rubrique est la votre. Si vous aussi désirez y intervenir, elle est à vous. Un message, un "coup de gueule" à faire passer ? Osez l'écrire !

La série "Boardwalk Empire" diffusée en France amène **Julien Dumont** initiateur du projet EDONYS TV à poser un regard intéressant sur la problématique de la prohibition de l'alcool qui n'est pas sans nous rappeler certaines positions actuelles...

*Par Julien Dumont*



## Boardwalk Empire: A qui profite le crime ?

*Il est impensable qu'une loi française, aussi idiote et liberticide soit-elle (qui a dit " la Loi Evin » ?), puisse être promulguée sous l'influence d'un lobby favorisant par ailleurs la vente de drogues de synthèse et autres tranquillisants...*

Avec « Boardwalk Empire », Terrence Winter et Martin Scorsese ont choisi de nous faire redécouvrir l'instauration de la Prohibition aux Etats-Unis. L'excellent Steve Buscemi interprète *Enoch 'Nucky' Thompson*, le trésorier de la ville, éminent membre du Parti républicain. Dans les années 20, alors qu'Atlantic City se développe grâce aux jeux et la prostitution, ce cher Nucky - un personnage réellement « historique » (l'original étant Enoch.L Johnson) - voit dans le Volstead Act (prohibition sur l'alcool) une formidable opportunité pour développer une activité de contrebande.

# Une série TV sur

## Casting de la série

Enoch 'Nucky'  
Thompson (Steve  
Buscemi)

Jimmy Darmody  
(Michael Pitt)

Margaret Schroeder  
(Kelly Macdonald)

Agent Nelson Van  
Alden (Michael  
Shannon)

Commodore Louis  
Kaestner (Dabney  
Coleman)

Elias Thompson (Shea  
Whigham)

Al Capone (Stephen  
Graham)

*La photo: La nouvelle  
police des mœurs  
(répression contre la  
prohibition) prête  
serment*



Ce dernier avait une facilité redoutable à faire des promesses électorales sur fonds d'histoires pas tout à fait vraies (« Never let the truth get in the way of a good story »). Publiquement, Nucky se pose aussi en victime de l'alcoolisme (celui de son père) et soutient sans équivoque la Prohibition (« Prohibition means progress »).

Mais, c'est dans l'ombre que nous découvrons que ce dernier a une faculté tout aussi particulière pour tirer parti de cet embargo. Sa position politique et sa notoriété font de lui un personnage très influent. Alors qu'il contrôle police et tribunaux, les liens qu'il tisse avec la pègre de Chicago et New York lui permettent d'être rapidement à la tête de la contrebande d'alcool sur Atlantic City.

Pourtant, on découvre que Nucky est doté d'une réelle sensibilité. Il éprouve une compassion sincère pour une femme enceinte battue par son mari alcoolique... qu'il fera d'ailleurs assassiner.

Il est aussi désarmé devant le sort d'enfants prématurés exhibés dans leurs couveuses.

# ...la prohibition!

*La première saison est d'ores déjà en diffusion sur Orange Cinémax.*

Si vous n'êtes pas abonné à Orange, vous pouvez vous procurer le livre de Nelson Johnson dont est tirée la série :

“Boardwalk Empire: The Birth, High Times, and Corruption of Atlantic City”

*La photo: On trinque à la promulgation de la prohibition sur l'alcool (c'est pas du champomy)*

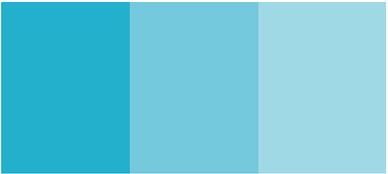


## Une série TV qui fera date.

Nous aurions presque tendance à excuser sa cupidité et à l'ériger en victime du fric facile. La triste vérité lui - et nous - est rappelée par son homme de main : il est bel et bien un criminel. Cette série vient à point nous rappeler que la bienpensance et les bons sentiments conduisent à des situations stupides dont certains ont vite fait de tirer parti.

Heureusement, la situation est bien différente à notre époque, n'est-ce pas ? Et d'une, il est inconcevable de douter de la blancheur immaculée d'un trésorier de parti politique, même si celui-ci est un fervent défenseur des jeux d'argent. Il est tout aussi impensable qu'une loi française, aussi idiote et liberticide soit-elle, puisse être promulguée sous l'influence d'un lobby favorisant par ailleurs la vente de drogues de synthèse et autres tranquillisants... Pour les amateurs, "Boardwalk Empire" est un excellent cru à consommer sans modération.

*Julien Dumont, (EDONYS TV)*



*BRAVO  
GEVREY QUEL  
COURAGE !*

## “Le millésime 2010 ne sera donc plus présenté au printemps mais en Novembre.”

**Gevrey-Chambertin prend une importante et courageuse décision dès cette année.**

Lors d'une récente réunion du syndicat viticole de Gevrey-Chambertin, ce dernier a mis en place la décision suivante : ne plus présenter d'échantillons aux différentes dégustations « primeur » organisées principalement par les revues spécialisées. Cette décision a été validée à 82 % par les membres de l'ODG de Gevrey-Chambertin, bravo.

Le millésime 2010 ne sera donc plus présenté au printemps, mais en novembre 2011. Cette initiative va à contre-courant d'une mode créée il y a quelques années seulement, mais tend à respecter la nature de nos vins de Bourgogne, dont le travail fermentaire est plus long qu'à Bordeaux par exemple.

Une explication était alors indispensable. En l'absence de Jean-Michel GUILLON, président, c'est Jérôme GALEYRAND, trésorier du syndicat, qui répond à mes questions.



***Ci-contre:*** Jérôme Galeyrand, trésorier du Syndicat viticole de Gevrey-Chambertin nous éclaire sur cette décision.

Photos et Textes de  
Patrick Maclart



# Gevrey Chambertin

---

“Le syndicat prend en charge la présentation dès que le vin sera prêt.”

*Patrick Maclart: le syndicat de Gevrey-Chambertin a pris la décision de ne plus présenter le moindre échantillon de votre finage, quelle en est la raison principale ??*

**Jérôme Galeyrand:** Ca fait 2 ans que nous sommes en réflexion. Les vins n'étaient pas prêts pour ces dégustations, les malos étaient en cours, les boisés pas fondus, c'est comme juger un petit enfant sachant à peine marcher sur ses éventuelles aptitudes au football. En tout cas, nous ne voulons pas interdire à qui que ce soit de présenter des échantillons

*Propos recueillis par Patrick Maclart*

*Patrick Maclart: alors, comment va faire le syndicat pour promouvoir son millésime ?*

**Jérôme Galeyrand:** Le syndicat prend en charge la présentation du millésime au moment où le vin sera prêt, soit environ après un an d'élevage. Le vin est quasiment avant mise en bouteilles, et tout le monde a ses chances, tout le monde boxe dans la même catégorie.

*Patrick Maclart: comment la presse va réagir face à cette évolution ?*

**Jérôme Galeyrand:** Elle réagira positivement. Elle sera invitée à déguster tous les vins sur un même pied d'égalité. Mais non seulement les journalistes seront conviés, mais aussi les restaurateurs, les cavistes, les blogueurs, bref tous ceux qui sont concernés, intéressés, tous les professionnels.



**Patrick Maclart:** est-ce que le syndicat aimerait que cette décision se propage dans la côte ??

**Jérôme Galeyrand:** on ne fait pas ça pour ça. On le fait pour la défense de l'appellation, et c'est notre rôle. Mais nous pensons que nous allons être suivis. Il faut savoir que l'origine de la dégustation « primeur » en Bourgogne a été instituée par les revues vins, afin de se mettre au diapason des primeurs de Bordeaux. Ce n'est pas le même cépage, ce n'est pas la même culture, ce n'est pas le même mode d'élevage, et d'autant pas la même façon de commercialiser le vin qu'à Bordeaux.

**Patrick Maclart:** le syndicat aimerait-il que cette décision perdure dans le temps ?

**Jérôme Galeyrand:**  
Bien sûr, on le fait pour la pérennité.

Remerciements à Jérôme pour avoir répondu aux questions de Patrick.

**Ci-contre:** *Tout s'organisera sous la protection du beau saint-Vincent de Gevrey.*



## ***LA CONCLUSION*** ***De Patrick Maclart***

Ces dégustations n'ont aucun sens en Bourgogne. Si les dégustations primeur existent à Bordeaux, c'est surtout pour satisfaire par le passé l'intérêt et la curiosité des négociants et marchands de la place. En effet, à Bordeaux, les vins du château sont alloués à des courtiers qui vont les vendre à des négociants, bien souvent par un système d'allocations.

En Bourgogne, c'est le domaine qui met ses vins en vente, ou la maison de négoce. Lorsque les dégustations primeur à Bordeaux arrivent, nos vins ne sont pas prêts.

Les fermentations malolactiques sont en cours, et déforment énormément les parfums et arômes. Si par bonheur les malos sont finies, c'est la prise de bois qui est en cours, qui elle bouscule fortement la structure du vin.

Renoncer à ces dégustations relève du bon sens. Mais il faut du courage, car après quelques années certains ont cru bon de s'abreuver de ces notes de dégustation pour parfaire leurs achats. Espérons que Gevrey amènera du monde dans son sillage. Bon vent et bonne chance Gevrey.

# AGENDA A PARIS

## IDEES DE SORTIES...



### ▲ Chocolats & Vins, EnotecaMidi (6è)

Lauranie Choco et Emmanuel Delmas proposent 4 vins associés à 4 chocolats, Tous les Jeudis de 19h à 20h à la cave EnotecaMidi à Paris.

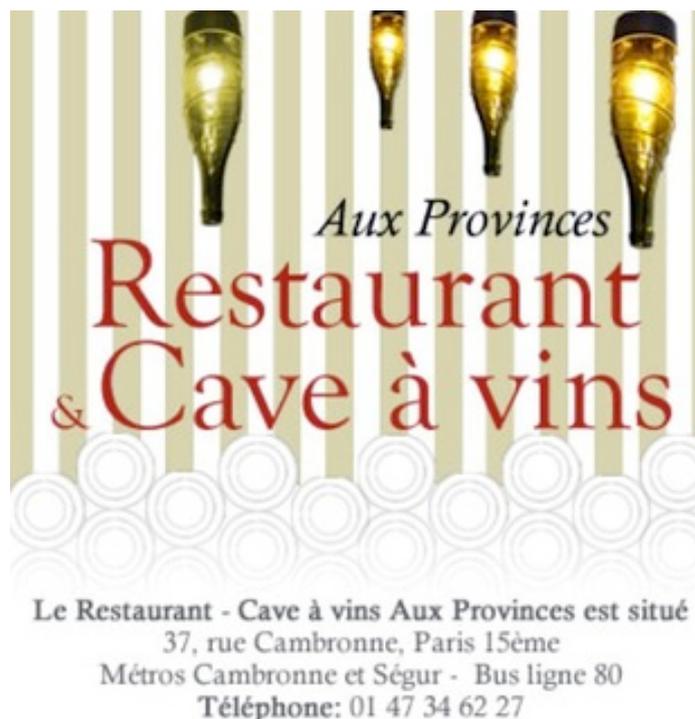
77, rue du Cherche-Midi

Prix : **25€** [www.espritchocolat.com](http://www.espritchocolat.com)



### ▼ Diner Mets & Vins (Paris 15)

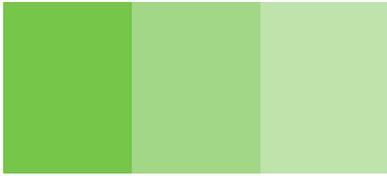
Un diner dans ce restaurant de quartier, autour des accords mets et vins animé par Emmanuel Delmas."Aux provinces" dans le 15è à Paris, calendrier sur [www.votresommelier.fr](http://www.votresommelier.fr)



### ◀ Grant's Afertwork live

A l'imprimerie du 19 au 30 avril de 18H30 à 22h, les whiskies Grant's organisent dégustations, happenings culturels, atelier du Master Blender. Invitation via FaceBook uniquement du 04 au 30 Avril.

Renseignements:01 55 34 97 83



# Révolution à la Tunisienne



# Révolution à la Tunisienne

*Les vins tunisiens ? Des petits rosés pour touristes !»*



Voilà ce qu'affirment ceux qui parlent sans savoir. Qu'on se le dise : si le peuple tunisien vient de faire sa révolution, les vins d'ici avaient entamé la leur - celle de la qualité - depuis une bonne quinzaine d'années. Une révolution due pour beaucoup au travail d'un homme, Belgacem D'khili, directeur général des Vignerons de Carthage, un groupement coopératif qui assure plus de 70% de la production totale des vins tunisiens et possède 9 000 hectares de vigne sur les 14 000 que compte le pays.

**“Rappelons qu'en Tunisie, on produit du vin depuis 3000 ans.”**

Mais rappelons d'abord qu'ici, on produit du vin depuis 3 000 ans. La première trace écrite sur la culture de la vigne en Tunisie est due à l'agronome carthaginois Magon, qui vivait 8 siècles avant Jésus-Christ. Les belles mosaïques exposées au musée du Bardo, à Tunis, témoignent de l'importance ancestrale de la culture de la vigne aux abords de Carthage. C'est donc un pays de haute tradition viticole que cette terre ô combien accueillante, baignée par la Méditerranée, qui déploie ses charmes - et ses cepes - au nord-est du Maghreb.

*De Jean-Michel Peyronnet*



**Pour Belgacem D'khili, (*ci-dessus*)** docteur en sciences agronomiques - spécialité viticulture - et titulaire du diplôme national d'œnologie, l'aventure commence à la fin des années 1990. Après ses études en France, diplômes en poche (bac + 12 !), ce natif de la région agricole de Jendouba rentre au pays et devient consultant « en développement-mise à niveau » pour le groupement coopératif, avant d'en prendre la direction générale en 2002. Conscient du potentiel qualitatif du vignoble tunisien et de l'importance économique du secteur, il parcourt chaque mètre carré de vigne, qu'il découvre souche par souche.

Et il convertit peu à peu tout ce petit monde au culte de la qualité. Aujourd'hui, plus de 70% de la production des Vignerons de Carthage s'effectue en bouteille, avec l'objectif, à terme, d'atteindre les 100%. 70% du vignoble tunisien est composé de cépages traditionnels, principalement le carignan, le cinsault et le grenache pour les rouges, l'ugni blanc et le muscat d'Alexandrie en blanc. Pour les 30% restants, il s'agit de cépages universels introduits par Belgacem D'khili, tels que syrah, merlot, cabernet-sauvignon, pinot noir, marselan et tempranillo en rouge, chardonnay et vermentino en blanc.

## “M”, un effervescent qui pourrait en remonter à bien des champagnes...”

Les Vignerons de Carthage proposent une gamme large, composée à 50% de rosés dont deux produits phares, le gris d’Hammamet et Château Mornag ; à 35% de rouges avec notamment les marques Magon et Magon Majus ; à 15% de blancs avec comme fers de lance le chardonnay du Domaine Clipea et le Muscat sec de Kelibia.

Le groupement produit également 30 000 bouteilles de M, un effervescent « méthode traditionnelle » qui pourrait en remonter à bien des champagnes, et 25 000 bouteilles d’un vin doux naturel, Passum de Magon. La plupart de ces vins remportent régulièrement des récompenses dans les concours internationaux, comme encore récemment, aux Vinalies 2011, le Muscat sec de Kélibia 2010 et le Domaine de Lansarine 2007, un rouge d’appellation Tebourba, médaillés d’argent.



***Ci-contre:*** Le muscat sec de Kélibia 2010, un des deux vins tunisiens médaillés d'argent aux Vinalies 2011.



***Ci-dessus:*** De gros efforts sont fournis aujourd'hui pour les vins de Carthage, notamment.

A Tunis, le laboratoire d'analyse flambant neuf témoigne de la modernisation des installations des Vignerons de Carthage.

***Ci-contre:*** Château Mornag ; à 35% de rouges avec notamment les marques Magon et Magon Majus, vin reconnu de Tunisie.



# Les Vignerons de Carthage

Groupe UCCV



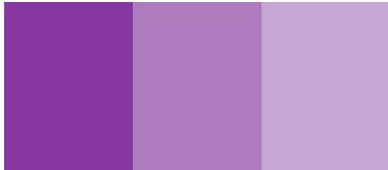
Pour la France, c'est Cap Monde, filiale des Grands Chais de France, qui importe les vins des Vignerons de Carthage, disponibles lors de certaines opérations de mise en avant en grande distribution, et en restauration notamment par le biais de Metro.

« Nous voulons faire découvrir les nouveaux vins de l'ancien monde », aime à répéter Belgacem D'khili. Il est en train d'y parvenir. Il serait temps que les amateurs, le public comme les professionnels, découvrent enfin que la Tunisie produit bien autre chose que « des petits rosés pour touristes » : des vins qui méritent à l'évidence de jouer dans la cour des grands.

Jean Michel Peyronnet



# Vin et musique Le banquet gaulois



# Le banquet gaulois

## La fête et le vin incarnés

Le banquet gaulois : premiers symptômes d'un certain goût français pour la fête et le vin.

**L** Reprenons le court de l'histoire après notre premier épisode paru dans le numéro précédent. Avec les Grecs, les Etrusques, voisins des Grecs d'Italie du sud adoptent le goût pour le vin et les premiers vins italiens voient le jour en 700 av JC. Les fastes de leurs banquets n'ont rien à envier à ceux des grecs. Ils restent réservés à une élite à laquelle prennent cependant part à présent les femmes. Musiques et vins y font toujours très bon ménage. Héritiers des grecs et des Etrusques, les romains poursuivent le développement des vignobles italiens. Un commerce favorisé par l'hégémonie de Rome sur la Méditerranée à partir du III<sup>e</sup> siècle. Qui ne connaît pas Bacchus, dieu du vin, de l'ivresse, des débordements, notamment sexuels, ainsi que de la nature. Il est d'ailleurs la représentation romaine de Dionisos dans la mythologie grecque. Vinum et musica laetificant cor ! (Le vin et la musique réjouissent le coeur).

“Le banquet était une démonstration de richesse et une marque de prestige.”

Les Gaulois à leur tour voient rapidement dans le vin un avantageux remplaçant à la pâle cervoise. Le vin vient très vite accompagner la musique qui fait partie intégrante de la vie quotidienne, tant pour les cérémonies publiques que privées mais encore une fois, seuls les aristocrates gaulois consomment régulièrement du vin et le distribuent largement lors de leurs fameux banquets.

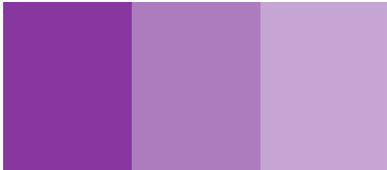
Le banquet était surtout une démonstration de richesse et une marque de prestige. Basé sur une aristocratie opulente, le système social des Gaulois trouvait dans ces banquets matière à compétition.

## “Dans les cérémonies nuptiales et funéraires, la musique est toujours présente.”

Dépenser sans compter en vins et victuailles permettait en effet d'accroître sa popularité et de s'attirer un large soutien, gage de puissance. Produit de luxe, le vin coûtait en effet le tarif exorbitant d'«une amphore contre un esclave». C'est dire si son étalage public à une telle échelle conférait du prestige à l'organisateur du festin. Durant les banquets, on joue de la musique soit comme spectacle, soit pour accompagner des récitants de hauts faits héroïques et mythologiques, de discours ou de poèmes improvisés.

Les participants s'allongeaient sur des litières de paille ou de branches et formaient un simple cercle autour des musiciens. Les bardes, acteurs importants des banquets nous disent les auteurs antiques, sont des musiciens et poètes qui accompagnaient leurs chants, louanges et satires d'un instrument semblable à une lyre. Membres de l'élite intellectuelle, ils tenaient une place prépondérante dans la société celtique de l'Antiquité en perpétuant la transmission orale. Dans les cérémonies nuptiales et funéraires, la musique est toujours présente.





De la musique il y en a aussi durant les actions en justice, les investitures de magistrats, les comices...

*Mieux que bière ou vin de pommes*  
Mieux vaut vin gaulois !  
Mieux que bière ou vin de pommes  
*Mieux vaut vin gaulois !*  
Tan ! Tan ! Terre et ciel !  
Chêne, feu rouge et soleil  
Tan ! Tan ! Glaive clair,  
Flots de sang vermeil !

Les Gaulois étaient de grands buveurs et ils terminaient leurs repas éméchés, dans un sommeil profond ou dans un état proche du délire total...  
L'historien et philosophe grec Posidonius a dressé un portrait des gaulois à table : "Ils mangent proprement, mais avec un appétit de loup. Ils prennent les pièces de viande à pleines mains et les dévorent en les rongant jusqu'à l'os." On s'y croirait...  
Au fait, ça ne vous rappelle personne ?

Christophe Hauser  
[www.musique-et-vins.fr](http://www.musique-et-vins.fr)

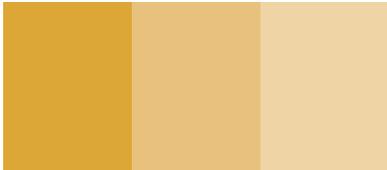


## **EVELYNE LABRUYERE**

*Château Mauconseil  
84 160 Cadenet  
04 90 68 02 17*

**Rencontrer Evelyne Labruyère c'est déjà pénétrer un univers fait de classe, de distinction et d'originalité. Eclairage...**

***De Miguel Desnerck***



A l'image de ses vins.  
Le château Mauconseil, à Cadenet dans le Vaucluse est une belle propriété de 100 hectares dont deux sont exploités par la sémillante Evelyne Labruyère qui a le sens du beau, de l'excellent et une approche naturelle du vin. Evelyne est une femme décidée et de caractère qui toujours sait ce qu'elle veut et où elle va. C'est pour cela qu'elle a décidé de se concentrer uniquement sur du vin blanc. Petits rendements à partir des cépages marsanne, roussanne et viognier pour produire des vins de toute grande classe.

Elle conditionne même son nectar blanc dans des flacons de parfum qui ont fière allure et feraient des ravages sur une table de Saint-Valentin. Chez Evelyne, il n'y pas que le paraître car l'évelage de ses vins se fait au plus près de la nature et avec le soin constant du respect de l'environnement. Son vin intitulé « M » est issu de parcelles argilo-calcaires désherbées sans utilisation de produits chimiques. Les vendanges se font à la main comme il sied pour un très grand cru. Viognier, marsanne et roussanne font l'objet d'un élevage en futs de chêne.

**“Goûter château Mauconseil c'est plonger dans un univers de volupté et de classe...”**

Par ses vins elle veut démontrer que les cépages blancs peuvent aussi produire des crus de grande gastronomie qui sur les grandes tables peuvent rivaliser avec de grands nectars rouges.  
Evelyne a dès lors entamé une démarche cohérente de collaboration avec de très grands chefs provençaux qui travaillent tant de bons produits de la mer que des truffes qu'on trouve au Château Mauconseil. Evelyne a assurément le sens de l'esthétique. Ses bouteilles sont magnifiques.

Celui-ci donne à ce vin un corps somptueux, une belle texture combinée à des notes aériennes, miellées même. La belle acidité de l'ensemble procure au vin une grande harmonie qui repose et enchante le palais. Son nez est minéral et floral sans exubérance inopportune. Il appelle à découvrir cette bouche si suave qui fait de « M » un vin de grand plaisir. Evelyne propose actuellement les millésimes 2009 et 2008. Goûter Château Mauconseil c'est plonger dans un univers de volupté, de plaisir des sens et de classe.

# Le Blog du Mois

## A la loupe

Les blogs sur le vin sont devenus très nombreux. Tant mieux ! Mais le tri ne peut qu'être très fastidieux.

Ce mois-ci, le blog de 3 passionnés de vins, Glougueule. Sylvie, Michel et Philippe. Eclairage...

### Leur crédo ?

"Du sang (des anthocyanes), du sexe (mais pas trop), du Rock'n Rhône (mais pas que)"

[www.glougueule.fr](http://www.glougueule.fr)



## Glougueule

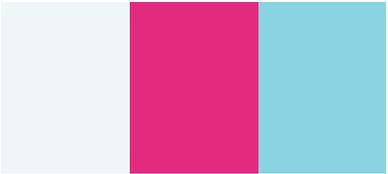
**Glougueule est bien connu des amateurs de vins pour son ton un peu décalé !**

Propulsé par 3 contributeurs, Sylvie Augereau, Michel Tolmer, et Philippe Quesnot, tous 3 passionnés de vins, ou même pros, ce blog est une pépite. Chacun apporte son talent. Sylvie offre sa plume enlevée teintée d'humour et de passion de journaliste du vin (RVF, Terre de vins, Omnivore). Un bonheur à lire.

Philippe offre des portraits palpitants, au ton pertinent et plein d'humour. Mais aussi des moments de vie, des produits d'artisans ou anecdotes. Mais le blog Glougueule sans ses superbes illustrations de Michel Tolmer ne serait plus Glougueule. Le vin est rendu beau, gai, joyeux, vivant, amusant. Illustrations qui auraient toute place sur "Au Service du Vin".

Un blog indispensable, à lire et à admirer. Bravo !

*Emmanuel Delmas*



# LE MOIS PROCHAIN

## LES DOSSIERS



### ▲ Dégustation de vins, quel ordre privilégié ?

Dans quel ordre déguster les vins, à table ? Vins blancs moelleux en entrée, les bulles sur le dessert ? Quelques clés pour vous aider à trouver le bon ordre sans choquer vos papilles.



### ▼ Vins et pâtes

Un accord atypique ? Car pas assez noble, pensez-vous. Pourtant essentiel tant nos 2 comparses peuvent offrir un grand plaisir...



### ◀ Domaine Mochel à Traenheim

Domaien discret, et pourtant très impliqué aux vignes, à chaque étape d'élaboration du vin. Eclairage...

*Mais aussi, des portraits de vigneron, l'astuce de service, la rubrique vins et musique, la chronique de Jean-Michel Peyronnet, d' Amanda Regan et de Patrick...*

