



JUERGEN TELLER

WEEK-END

PHOTO Rencontre avec Juergen Teller

BD Le capitaine Nemo ressuscité par Peeters et Schuiten

PAGES 14-42



MARTIN COLOMBET

CAHIER SPÉCIAL
Les Roëllinger
épicient le réveillon

12 PAGES

DENIS ALLARD

Libération

GASPARD PROUST

LE COMIQUE UTILE DE BOLLORE

Décrié pour ses chroniques jugées «rances», «misogynes» et «racistes», l'humoriste est devenu une tête de proue de l'empire médiatique du milliardaire breton. PAGES 2-4



Jeu de quilles pour Noël

Bulles, petits canons ou grands vins de garde : «Libé» vous propose ses plus belles bouteilles pour finir l'année en beauté.

Que ce soit pour arroser un repas, accueillir les invités, offrir en cadeau ou garder pour soi, cette sélection de bonnes bouteilles est un panorama subjectif de ce que nous avons goûté de meilleur au cours de l'année 2023. Champagnes ou vins tranquilles, prix doux ou moins doux, vous trouverez bien de quoi étancher votre soif de découvertes parmi ces pépites.

Un chef-d'œuvre à petit prix Domaine la Fille des vignes, l'Intrépide 2022 (Rhône Sud)

Ce petit vignoble de Piégon, en Drôme provençale, produit des vins d'une fraîcheur folle, malgré le climat qui se réchauffe. On a eu une histoire d'amour assez fulgurante avec la cuvée l'Intrépide : un assemblage de 60% grenache et 40% syrah qui, malgré le potentiel dense (titrage à 14,5% et une bonne extraction) était d'une buvabilité absolue, à la fois ample et frais comme le matin. Comme si, derrière ce vin, se tramaient des effluves de menthe, d'estragon, mais aussi d'eau pure et de pierres. Quel vin incroyablement poétique ! Et tout est bio, bien sûr. La Fille des vignes, l'Intrépide 2022, 9,50 euros.

Un per nif délicieux Fanny Sabre, cuvée Camille (Bourgogne)

La Bourguignonne Fanny Sabre ne fait pas que d'extraordinaires vins rouges : elle produit aussi une petite

cuvée de pétillant naturel appelée «Camille», du prénom de sa fille, vinifié avec autant d'amour et de peps que ses grandes cuvées de Pomard. Produit en blanc de noir, ce vin effervescent, frais, salin, joueur, est fait à partir de 100% de pinot noir. Accessible en prix et en goût, c'est un joli cadeau à se faire ou à proposer à ses invités, à l'apéritif ou au dessert.

Fanny Sabre, cuvée Camille, pétillant naturel, 20 euros.

Un rouge trop sympa Chacha de l'Epicurieux (Régnié, Beaujolais)

On l'adore, celui-là : un gamay épicé et chaleureux, plein de poivre et de cerise, avec une bonne tenue, du corps, du coffre, de la voix ! Ce beaujolais plein de personnalité a de la mâche et du mordant, à la fois petits fruits (cerises, mûres, cassis) et chocolat noir, avec même une petite pointe de piment. Quel bon vin de copains, à déguster au coin du feu ! Et puis avec un nom pareil, «Chacha» (le surnom de sa femme Charlotte), c'est forcément sympa.

L'Epicurieux, Sébastien Congrelet, Régnié, Beaujolais, 22 euros.

Un blanc élégant Château Revelette, Le Grand Blanc (Provence)

Les bons vins sont souvent faits par des chics types et de chouettes nans. C'est le cas du château Revelette et du vigneron Peter Fischer. Formé à la viticulture en Californie, Allemand d'origine, Peter Fischer a choisi de s'installer en 1985 à Jouques, au nord d'Aix-en-Provence, pour faire du vin nature au milieu des bois et des forêts. Le «château», qui est en réalité une grande bâtisse avec un chai et des caves, est resté dans son jus, plein de photos, de toiles d'araignées, de nappes cirées et de portes qui ferment mal. Dans cette ambiance si particulière est

née «le Grand Blanc», une des cuvées phares de ce domaine devenu culte. L'assemblage (72% chardonnay, 18% ugni blanc, 6% sauvignon blanc 4% rolle) est à la fois vif et salin, croquant et plein d'énergie : on l'imagine bien sur des saint-jacques, crues ou cuites, ou une volaille au thym. Un grand vin, avec un vrai potentiel de garde.

Château Revelette, le Grand Blanc, 35 euros.

Un blanc de grande précision Château de Plaisance 2021, Savennières (Anjou, Loire)

C'est un chenin lumineux et ourlé, enveloppant mais ciselé, parfaitement croquant, à la fois sensuel et acide. Probablement notre plus

grand coup de cœur de l'année. On pourrait l'accorder avec tout : la joie, la peine, ou rien du tout... Comment boire ce vin, sinon ? Avec des pâtes aux coquillages. Avec du poisson en sauce. Avec des biscuits au beurre. Ce très grand vin, encore accessible en prix (39 euros), ne le sera sans doute plus pour longtemps – on parie que le château de Plaisance rejoindra très vite les grands noms de la région, Nicolas Joly ou Richard Leroy pour ne nommer qu'eux.

Château de Plaisance, cuvée Savennières, 39 euros.

Un grand champagne Champagne Tarlant, cuvée Zéro brut nature rosé

On a une passion pour le champa-

gne rosé, d'abord parce que c'est souvent bon, ensuite parce que c'est kitsch à souhait. Et puis, quand c'est très sec comme la cuvée «Zéro brut nature rosé» de l'excellentissime maison Tarlant, c'est comme si c'était tout le temps Noël. Assemblage 50% chardonnay, 33% pinot noir et 6% meunier, mis en bouteille en 2018 et dégorgé en 2023, ce valeureux champagne a passé cinq bonnes années sur lattes avant d'arriver dans votre gosier. Résultat : des notes exquises d'orange, de poivre blanc et d'épices indiennes, mais aussi de petits fruits acides, comme une poignée de groseilles écrasées dans la main. Quel feu d'artifice ! Difficile de faire plus Noël. Installés à Euilly depuis douze générations, Benoît et Mélanie Tarlant, qui sont frère et sœur, travaillent en agriculture bio, avec des cuvées peu ou pas dosées. Tout est bon dans leur domaine, mais s'il ne fallait retenir qu'une seule bouteille sur une île déserte, ce serait lui.

Champagne Tarlant, cuvée Zéro brut nature rosé, 45 euros.

Un rouge classique Château Croix de Labrie, Saint-Emilion grand cru 2019 (Bordeaux)

Que nous arrive-t-il ? On recommande du Bordeaux, maintenant ? Ecoutez. Peut-être qu'on vieillit. Peut-être qu'on devient réac. Mais il se trouve que ce Saint-Emilion grand cru, qui est la quintessence de Bordeaux, avec le goût le plus classique qui soit, nous a procuré un vif plaisir. Moquez-vous, écrivez au journal, peu nous chaut. Toucher de bouche velouté, tannins fondus, goût profond et silencieux... Cet assemblage à la fois doux et vif de cabernet-franc et de merlot enveloppe la bouche et évoque des fruits longuement mûris, comme le pruneau mais aussi, plus frais, l'herbe, la mûre, la menthe... On trouve même un peu de cuir au nez, et un début de tabac en rétro-olfaction. Dans le genre chouette cadeau, on prend.

Château Croix de Labrie, Saint-Emilion grand cru 2019, 98 euros.

MARIE-EVE LACASSE

Des accords pour mettre du rhum au cœur

Si le combo mets et vins reste le grand classique de la gastronomie française, le rhum peut très bien se substituer à la vigne lorsqu'il est correctement sélectionné.

Sur vos tables de fêtes, vous prévoyez sans doute d'accorder les mets et les vins que vous proposerez aux convives. La chose est classique. Mais vous pouvez faire plus original, en optant pour un accord mets et spiritueux. La pratique, encore marginale, se développe ces dernières années. Rhum, whisky, mezcal ou gin peuvent, s'ils sont correctement sélectionnés afin de ne pas écraser le goût

des aliments et de leurs assaisonnements, parfaitement fonctionner au cours d'un repas.

Piraterie. Si vous êtes timides (ou que vous craignez que tout le monde ne soit fort ivre à l'arrivée du plat principal), commencez par un accord uniquement avec le dessert – qui est de toute façon toujours difficile à marier à du vin, lequel ne tolère guère les mets très chargés en sucre.

On a eu la chance d'assister, le 18 octobre au Bistrot de Cancale, à une soirée «accord mets et rhums», emmenée par Daniel Brébel, le responsable de la boutique d'épices Roëllinger de Saint-Malo (Ille-et-Vilaine) – ville dont part, ça n'est pas un hasard, la bien nommée Route du Rhum. Au menu de ce repas qui fleurait bon l'esprit de la piraterie : un bouquet à la malouine, flambé au rhum bien sûr ; de la daurade relevée de vert de tagète ; des

Saint-Jacques de plongée et carri poule ; du homard «savour des îles» à la façon d'Olivier Roëllinger ; et enfin, une poire pochée accompagnée d'un superbe sorbet de curry japonais.

Subtilité. A chaque plat, son rhum attiré. «Pour certains mets, je conseille tout de même de manger d'abord puis de boire le rhum», admet Daniel Brébel, bien conscient que les breuvages dans lesquels l'alcool est très

présent peuvent tuer la subtilité des saveurs qui se déploient dans les assiettes. Pour composer votre accord, il n'y a pas de secret : il faut goûter, faire ses propres essais.

Et éviter de débiter trop fort à l'apéritif par un ti-punch ou un ti-vieux (la même composition rhum-sucre-citron, mais à base de rhum ambré) ultrasucré, afin d'éviter de tituber avant même le début du repas.

KIM HULLOT-GUIOT