

L'EXPRESS

CHAMPAGNES,
VINS, SPIRITUEUX...

Flacons en fête

Tendances, accords parfaits,
e-dégustation, coups de cœur...
Le guide pour faire les bons choix.



La longue marche de la Champagne vers le bio

En retard dans la certification de son vignoble, la région progresse doucement.

PAR PHILIPPE BIDALON

En ces jours de vendanges, Jean-Pierre Vazart est heureux, comme Delphine Brulez, Antoine Chevalier et une quinzaine d'autres récoltants-manipulants champenois : non seulement leurs raisins sont prometteurs, mais aussi, pour la première fois, certifiés biologiques. Le fruit de quatre années d'efforts et de patience pour décrocher le fameux label AB et la petite feuille verte européenne. Un engagement d'autant plus méritant que, outre les coûts de la baisse du rendement et des investissements en matériel ou en personnel, il leur faudra attendre deux ou trois ans (quatre à dix pour les cuvées millésimées) avant de coller les précieux logos sur l'étiquette et profiter de leurs éventuels bénéfices commerciaux.

Un délai plus long que dans les autres régions de production, lié au mode d'élaboration du champagne (temps de prise de mousse et de maturation sur lies). Sans compter qu'il faudra confirmer la certification chaque année, sous peine de retourner à la case départ. Un chemin de croix quand on sait que pratiquer une agriculture bio en climat septentrional se révèle infiniment plus difficile que dans le sud de la France. Ici, la pression des maladies cryptogamiques, le mildiou et surtout l'oïdium, est bien plus forte. Des pathologies qui ont pour conséquence des pertes considérables de bons raisins et qui incitent, afin de les éviter, à l'usage de produits de traitement chimiques nocifs pour l'environnement et la santé des consommateurs.

On comprend mieux pourquoi la viticulture biologique est en retard en

Champagne. Aujourd'hui, seulement 1146 hectares sont passés au vert – sur les 34 000 que compte l'appellation. Soit à peine 3,5 % de la surface viticole, quand la moyenne nationale s'élève à 12 %. Mais derrière l'étroitesse du chiffre se cache une tendance formidable : le nombre d'exploitations certifiées a bondi de 173 % en deux ans (667 hectares en 2018) et celui des domaines en conversion explose.

De quoi réjouir les pionniers – Jean-Pierre Fleury, Georges Laval, Jacques Beaufort... – qui se sont lancés dans l'aventure dès les années 1970, sous le regard amusé, voire moqueur ou hostile, de beaucoup de leurs confrères. La plupart ont poursuivi vers la biodynamie (Demeter ou Biodyvin). Leur engagement s'apprécie

aujourd'hui dans la bouteille et leur succès est envié. Ils ont rapidement fait des émules, à l'instar de Pierre Larmandier et son voisin Eric de Sousa, dans la côte des Blancs, Françoise Bedel dans l'Aisne, Eric Rodez, dans la montagne de Reims – merveilleux conteur du pinot noir d'Ambonnay qui regrette : « Nous ne sommes pas assez dans cette logique-là, car elle est exigeante : il faut accepter de vivre au rythme de la nature et non de l'horloge mondiale. »

La plupart de ces artisans du vin bio, pratiquants ou apprentis, se sont regroupés dans une association que préside Pascal Doquet, installé sur les beaux terroirs du Mesnil-sur-Oger et de Vertus. Ce guitariste émérite, militant de la cause écologique depuis les années 1970, décline sa gamme de caractère avec autant d'aisance qu'il gratte les cordes de sa Baudry*.

Quelques maisons ont emprunté les sentiers escarpés de la biologie et de la biodynamie. Comme Mandois, à Pierry (Marne), qui vient de certifier 32 de ses 37 hectares. Et Louis Roederer, dont le vignoble historique a décroché en octobre le précieux label : 115 hectares qui s'ajoutent au 10 consacrés à la mythique cuvée Cristal, travaillés en biodynamie depuis 2017. « Le bio, pour moi, est une évidence, car c'est le terroir qui fait la signature de nos vins. Or l'originalité ne peut pas venir d'une couverture chimique massive qui neutralise le goût », explique



Les contraintes du climat septentrional ne facilitent pas une viticulture naturelle.

Jean-Baptiste Lecaillon, le chef de caves, brillant ingénieur agronome et œnologue au « bon sens paysan ».

Plus petite par la taille, mais pas par la qualité de ses vins, la maison Leclerc-Briant, à Epernay, compte également parmi les éclaireurs de la biodynamie au royaume de la bulle. Pascal Leclerc, son propriétaire disparu en 2010, a imprimé la marque de sa volonté, que suivent avec détermination les nouveaux dirigeants de l'entreprise, Frédéric Zeimett et Hervé Jestin. Avec un objectif : « Transmettre par le vin le message de la nature non dévié par l'être humain. Dans une société où les gens vivent hors-sol dans des grandes villes, ces vins leur redonnent des racines, les reconnectent. »

Plus timidement, les coopératives entrent aussi dans la course, sous la pression de leurs adhérents, offrant assistance aux impétrants et une prime au kilo de raisins bio. Mais pour réaliser un passage généralisé en bio, les unions de viticulteurs sont confrontées au même écueil que les grandes maisons de négoce : la multiplication des approvisionnements – jusqu'à 5 000 adhérents chez Nicolas Feuillatte et plus de 4 000 hectares d'achats de raisins chez Moët & Chandon. Un pari impossible. D'heureuses initiatives sont cependant à signaler, comme chez Lanson-BCC, troisième opérateur mondial, dont le domaine de La Malmaison – 16 hectares conduits en biodynamie à Verneuil, dans la vallée de la Marne – permet aux marques du groupe de se fournir en raisins pour alimenter leurs références bio, tels le Green Label de Lanson et le Triple B de Besserat de Bellefon. Des cuvées assez confidentielles, comme le chardonnay Esprit de Nature que propose la coopérative H. Blin, à Vincelles, près de Reims, ou encore le Brut Nature Bio de Chassenay d'Arce, structure renommée de la Côte des Bar (Aube).

En attendant, la certification Viticulture durable en Champagne a séduit 21 % des exploitations de la région. Un label un peu plus contraignant que la certification haute valeur environnementale (HVE3), mais plus accessible que le bio. Et sans doute, pour beaucoup de vigneron, une première marche nécessaire vers l'excellence verte. *

* Fameux luthier français.

Nos coups de cœur



MOUZON LEROUX L'ATAVIQUE
Biodynamie et agroforesterie – un merisier trône dans les vignes parmi d'autres essences – donnent ici un champagne complexe et tendu. Notes de fruits blancs et de zeste d'agrumes. **28 €**



FRANCIS BOULARD & FILLE LES MURGIERS
Cet assemblage, où le meunier rayonne, supporte fort bien l'absence de dosage. Un vin puissant et sapide, aux rafraîchissantes notes de poire et de coing. **39 €**



LARMANDIER-BERNIER TERRE DE VERTUS 2013
Un brut nature dans le plus pur style maison. Le millésime, tout en fraîcheur, met en exergue la tension et la pureté minérale de ce blanc de blancs premier cru. **49 €***



DE SOUSA CUVÉE DES CAUDALIES
Fruit d'une réserve perpétuelle (assemblage de tous les millésimes depuis 1996) élevée en fûts de chêne, ce blanc de blancs délivre de subtils arômes briochés. **48 €**



LECLERC BRIANT BLANC DE MEUNIERS
Cette cuvée non dosée sublime le cépage pinot meunier dans le millésime 2015. Arômes de pomme verte, de raisin frais ; crémeux en final. **135 €**



LE LARGE-PUGEOU GUEUX
La dernière sélection parcellaire (vendange 2015) de l'une des plus belles signatures des meuniers de Vrigny, 1^{er} cru du nord de la montagne de Reims. Soyeux et minéral. **47 €**



DRAPPIER CLAREVALLIS
Pour Michel Drappier, le magicien d'Urville, dans la Côte des Bar, la biodiversité garantit la qualité des vins. Comme nous le rappelle ce splendide champagne aux notes florales. **39 €**



PASCAL DOQUET DIAPASON
Elaboré uniquement avec de ciselés chardonnays du Mesnil-sur-Oger (de 2008 et 2009), élevés sur lies durant sept ans, ce champagne offre une rare intensité en bouche. **50 €**



ÉRIC RODEZ BLANC DE NOIRS
Un assemblage de six millésimes et une vinification en petits fûts (à 90 %) confèrent à ce pur pinot noir d'Ambonnay puissance, longueur et minéralité. **46 €**



FLEURY SONATE 2012
Pionnière de la biodynamie en Champagne, la maison de Courteron (Aube) travaille cette cuvée vive et élégante, sans soufre ajouté, dans le plus grand respect du fruit. **72 €**



BENOÎT LAHAYE VIOLAÏNE
La nouvelle star de Bouzy livre un vin sans soufre et non dosé d'une énergie saline rare. Pinot noir et chardonnay explosent dans des notes de fruits jaunes et blancs croquants. **65 €**



VOUETTE & SORBÉE BLANC D'ARGILE
A la fois crémeux et tranchant, ce formidable blanc de blancs nature offre une longueur en bouche hors norme sur la minéralité. Un régal de fraîcheur et de notes citronnées. **72 €***

* Sur le site vin-malin.fr – Retrouvez la suite de notre sélection de champagnes bio sur Lexpress.fr

Bulles de plaisir

Les cuvées à l'honneur

Préambule aux festivités, fil rouge d'agapes pétillantes, le vin des sacres s'apprécie de l'apéritif jusqu'au bout de la nuit. Notre sélection de bouteilles, millésimées ou de prestige, que les maisons sortent de leurs caves pour l'occasion.

**A.R. LENOBLE
GRAND CRU BLANC
DE BLANCS 2012**

Dans leur domaine de Chouilly, où le chardonnay est roi, Anne Malassagne et son frère Antoine tirent de superbes cuvées. Celle-ci, à la fois crémeuse et tendue, touche à la perfection. Aux notes d'agrumes confits et de craie succède une pointe iodée. Bel équilibre entre vinosité et minéralité. **52,90 €.**

**BILLECART-SALMON
RENDEZ-VOUS N°1 MEUNIER**

Un terroir et un cépage sont mis à l'honneur à travers cette nouvelle gamme de la maison familiale de Mareuil-sur-Ay. Première rencontre, dans cette cuvée, avec les pinots meuniers de ses parcelles historiques du cœur de la vallée de la Marne. De délicates notes florales encadrent des arômes de groseille et de poire. **58 €.**

**BOIZEL
VINTAGE 2012**

Une nouvelle génération a pris les commandes de cette marque réputée d'Épernay, mais la quête de qualité demeure identique. Ce Grand Vintage s'ouvre tout en douceur avant de révéler son intensité de saveurs. Au nez, les amandes toastées et l'orange confite précèdent d'élégantes notes pâtisseries. **52 €.**

**BOLLINGER
PN VZ15**

Cette cuvée de la mythique maison d'Ay exprime à merveille sa vision du pinot noir (PN). Une première édition principalement issue de raisins du grand cru Verzenay (VZ) vendangés en 2015 (15). A noter aussi, 50 % de vin de réserve de 2009 en magnum assure la complexité de l'assemblage. Fruits jaunes, poire, aubépine et noisette forment un délicieux cocktail. **89 €.**

CHARLES HEIDSIECK 2012

Pour le chef de caves Cyril Brun, millésimer cette année exceptionnelle coulait de source. Le résultat est dans le pur style maison : suavité engageante, croquant aromatique et fraîcheur saline. L'attaque minérale traduit la belle tension que recèle l'assemblage de pinots noirs bien charpentés (60 %) et de chardonnays ciselés. Notes de coing, d'abricot et de pêche de vigne virevoltent. **88 €.**

**DE SAINT GALL
ORPALE 2008**

La coopérative Union Champagne tire cette cuvée remarquable de ses plus beaux approvisionnements de grands crus. Le jus des grains d'or de la côte des Blancs libère des fragrances de citron confit et de fruits jaunes, avant de laisser s'exprimer des notes de tabac blond et de noix torréfiées. **110 €.**

**DOM PÉRIGNON
VINTAGE 2010**

« Il a fallu accepter de perdre une partie de la récolte pour sauver les meilleures parcelles de pinots noirs », explique Vincent Chaperon, chef de caves de la mythique institution d'Hautvillers. Pari gagné : le nez, expressif et ciselé, marie le citron, la mangue et la pêche blanche ; en bouche, le fin cordon de bulles véhicule l'énergie de ce vin où le grillé typique de la marque pointe. **150 €.**

**G.H. MUMM
MILLÉSIMÉ 2013**

Laurent Fresnet, le nouveau chef de caves de Mumm, loue la « grande richesse aromatique de ce champagne, qui révèle toutes les notes élégantes, généreuses et fines du pinot noir ». Le cépage signature de la maison domine en effet dans l'assemblage. Nuances de fruits jaunes et de brioche. **38 €.**

**GOSSET
12 ANS DE CAVE A MINIMA**

Cette édition limitée, que le chef de caves Odilon de Varine a bichonnée pendant douze ans sur ses lies, rappelle combien la maison maîtrise l'art du vieillissement. Un modèle d'équilibre entre vivacité saline et plénitude. Notes toastées de levure et de pain grillé précèdent celles d'un subtil cocktail de fruits blancs et d'agrumes. **85 €.**





CHAMPAGNE DE VIGNERONS

ET VOUS, QUEL CHAMPAGNE ÊTES-VOUS ?



Chaque jour, les vignerons de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins de caractère, à l'image des terroirs de cette Appellation aux multiples nuances. Ces empreintes vous invitent à la découverte des champagnes dans toute leur diversité, à travers trois dominantes aromatiques. Chacune vous guidera vers différents moments de gastronomie, vers différentes saveurs.

**CAR COMPRENDRE LE CHAMPAGNE QUE L'ON DÉGUSTE EST LA CLÉ
POUR ENCORE MIEUX L'APPRÉCIER !**





SDP

► HENRIOT HEMERA 2006

Nouvelle cuvée de prestige de la maison fondée en 1808, Apolline Henriot sort son deuxième millésime. Composée à parts égales de grands crus de pinot noir et de chardonnay, Hemera (du nom de la déesse grecque) brille désormais dans l'Olympe des plus beaux flacons de la Champagne. **169 €.**

J. DE TELMONT SANS SOUFRE AJOUTÉ

Quatre générations de Lhopital, des vigneron récoltants-manipulants, ont veillé depuis 1912 sur ce domaine de la vallée de la Marne. Soucieuse d'une viticulture durable, la maison propose cette cuvée sans sulfites ajoutés, un assemblage de pinot noir et de chardonnay des parcelles de Damery. Jolies notes de macaron et de pâte de coing. **45 €.**

LANSON LE BLANC DE BLANCS

Sélection des meilleurs crus de chardonnay de la Champagne, quasi-absence de fermentation malolactique pour conserver le maximum de fraîcheur,

importante part (40 %) de vins de réserve élevés en foudres, élaboration en cave d'au moins cinq ans : cette nouvelle référence illustre bien les quatre piliers du style unique de la maison rémoise. Frais et aromatique. **49 €.**

LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE SOLEIL

Sur le conseil du général de Gaulle, Bernard de Nonancourt, immense figure de la Champagne, donna à sa cuvée de prestige le nom du siècle de Louis XIV. Cet assemblage singulier de trois millésimes (2004, 2006, 2007) recrée « l'année parfaite ». C'est drapée de rayons célestes que se présente la 24^e itération de ce vin d'exception. **160 €.**

MAILLY GRAND CRU NATURE 2013

C'est la première cuvée « zéro dosage » élaborée par cette brillante coopérative de la montagne de Reims. Constitué de 75 % de pinot noir et de chardonnay pour le reste, l'assemblage est à l'image de l'encépagement du vignoble et du grand cru Mailly. Poire juteuse, pomme croquante, clémentine acidulée

rebondissent de bulle en bulle. Grande fraîcheur. **49 €.**

NICOLAS FEUILLATTE TERROIR PREMIER CRU

Gourmet curieux et généreux, Guillaume Roffiaen, le chef de caves du premier groupe coopératif de Champagne, a imaginé cette cuvée à son image. Reflet de la mosaïque de premiers crus dont il est issu, ce vin se met au service d'une cuisine de saison élaborée. Notes de miel d'acacia, de fruits blancs et d'agrumes. **39 €.**

PERRIER JOUËT BELLE ÉPOQUE 2012

« Florale » et « élégante » caractérisent bien cette cuvée iconique. Dans son beau flacon, créé en 1902 par Emile Gallé, elle n'est vinifiée que lorsque les conditions apparaissent idéales aux yeux du chef de caves. Savoureuses notes de fleurs blanches, de brugnons, de poire et de citron jaune. **140 €.**

PHILIPPONNAT CLOS DES GOISSES 2011

La maison possède ce vaste clos depuis 1935. Un superbe coteau très pentu

de 5,8 hectares surplombant la Marne. Composé uniquement de pinot noir, le vin exprime bien le profil atypique et floral du cépage en 2011. Un champagne riche, intense, à savourer à table et promis à une très longue garde. Magique. **161 €.**

POL ROGER BLANC DE BLANCS VINTAGE 2013

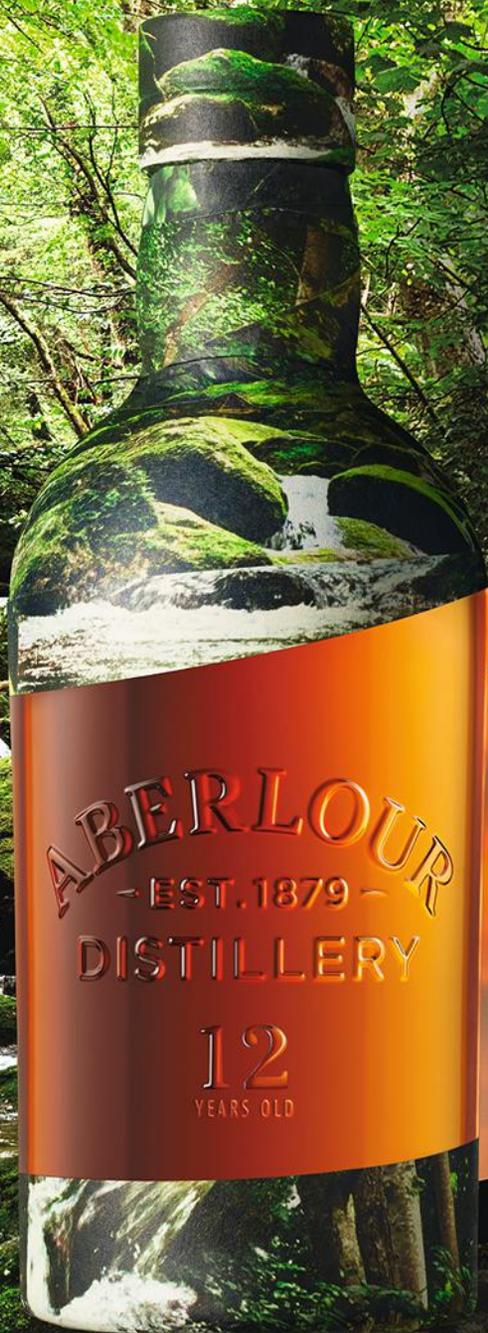
Fournisseur officiel de la couronne britannique et fabrique des bulles favorites de Churchill, la maison d'Épernay livre ici un Vintage pur chardonnay remarquable. Bouquet délicat d'arômes de fruits secs, de fleurs blanches, de brioche et de tabac blond. Exquise fraîcheur. **85 €.**

RUINART « R » DE RUINART 2011

Pour Frédéric Panaiotis, le chef de caves, cette cuvée, à quasi-parité entre pinot noir et chardonnay, « surprend par son non-conformisme, ainsi que par sa fine structure et son équilibre raffiné entre notes florales et toastées ». A noter, l'étui éco-conçu entièrement recyclable, qui remplace le coffret traditionnel. **70 €.**

VEUVE-CLICQUOT LA GRANDE DAME 2012 BY YAYOI KUSAMA

Pour la sortie du nouveau millésime de la cuvée célébrant sa fondatrice, la maison a demandé à l'artiste japonaise Yayoi Kusama d'en habiller le coffret et le flacon. « Précis et aérien, ce vin offre une forte minéralité, associée à la fraîcheur de sa jeunesse », confie Didier Mariotti, le chef de caves. Grand potentiel de garde. **190 €.** **P. B.**



ABERLOUR
— EST. 1879 —

DISTILLERY

**ABERLOUR, DE NATURE GÉNÉREUSE
DEPUIS 1879**

La générosité n'est pas une qualité. C'est un engagement.

Car pour nous, seuls les actes comptent. Préserver cet écrin de nature unique qu'offre le village d'Aberlour. Rendre à la L^{our} aussi pure qu'on l'a puisée, l'eau que la distillerie a utilisée. Privilégier l'orge locale, et enfin, rester fidèle au caractère généreux des single malts Aberlour, fruit d'une double maturation intégrale en fûts de Xérès et de Bourbon.

12
YEARS OLD

Remise Board Ferry SAS - 10 avenue de la Vallée - 30002 MARSEILLE - 309.65.375 RCS MARSEILLE

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

BUSINESS

François-Xavier Dugas : « Le succès ? Un mélange de chance et de rencontres »

Créateur d'une maison à son nom, le distributeur français revient sur quarante ans d'une vie consacrée aux précieux nectars.

PROPOS RECUEILLIS PAR JEAN-PIERRE SACCANI



La stratégie de sa société repose sur le positionnement haut de gamme.

Comment avez-vous débuté dans le monde des spiritueux ?

François-Xavier Dugas J'ai créé mon entreprise le 1^{er} octobre 1980, après avoir suivi des études commerciales. J'avais 26 ans et sortais d'un stage à la mairie de Paris. J'étais chargé de mission lors de la construction du palais omnisports de Paris-Bercy. C'était en 1978, le quartier

accueillait alors une cinquantaine d'entreprises du secteur vins et spiritueux. L'une d'elles œuvrait dans le porto, et son propriétaire désirait arrêter son activité. Je l'ai reprise et mon prédécesseur m'a mis le pied à l'étrier au Portugal. Comme je m'intéressais aux vins mutés, j'ai tout de suite élargi la gamme au madère et au xérès. Avec déjà l'idée de me spécialiser pour

proposer des produits haut de gamme et des marques de niche différents de ce que l'on trouvait alors dans le commerce.

C'est aussi l'époque où les whiskys single malt ont connu un essor extraordinaire en France. En avez-vous profité ?

Disons que je ne suis pas passé à côté... Dès 1984, on m'a confié le lancement dans notre pays de Macallan [NDLR : une distillerie écossaise iconique]. Deux ans plus tard, Bowmore est également tombé dans mon escarcelle, même si je partageais ce marché avec un autre importateur.

Comment expliquez-vous ce succès ?

C'est un mélange de chance, de rencontres et une certaine vision de l'évolution du monde des spiritueux. Un exemple : en 1997, j'ai proposé à la Fédération des cavistes indépendants de leur sélectionner une gamme très large d'alcools. Cette initiative m'a par la suite fortement ancré dans ce milieu de prescripteurs. J'ai par ailleurs eu la chance de rencontrer Tara Macdonald, la jeune propriétaire d'Ardbeg. A l'époque, cette distillerie mythique d'Islay ne produisait plus rien, mais possédait de vieux stocks que j'ai achetés et vendus en France. Un succès ! Tout s'est ensuite accéléré avec l'arrivée de marques internationales reconnues, comme le bourbon Woodford Reserve ou le rhum dominicain d'origine cubaine Matusalem. Depuis, quand une marque de prestige nous échappe, c'est qu'elle a été rachetée, telle la maison Bruichladdich, tombée dans le giron du groupe Rémy-Cointreau.

Quelques dates



1980

Création de la société Dugas

2003

Cession de l'affaire au groupe Angostura

2013

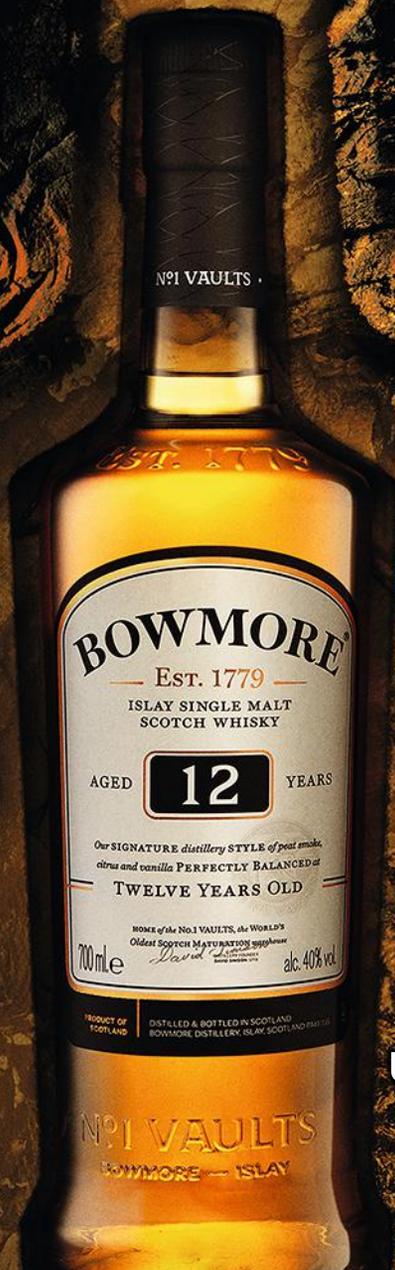
François-Xavier Dugas rachète son entreprise

Pourquoi avez-vous revendu votre société en 2003 ?

A la suite d'un drame personnel, en 2002, je voulais tout arrêter et refaire ma vie. Un an plus tard, Angostura, un énorme conglomérat sud-américain, présent dans le pétrole, les assurances et le bâtiment, m'a approché pour acheter ma société. Leurs dirigeants voudraient investir dans Dugas pour comprendre le marché des

BOWMORE®

THE ART OF TIME
SINCE 1779



CFD FCS PARIS B 572 053 528

UNE ŒUVRE SCULPTÉE
PAR LE TEMPS

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

▶ spiritueux! La vente réalisée, je suis finalement resté dans l'équipe dirigeante. Le groupe a rapidement pris de l'ampleur avec l'acquisition de trois distilleries en Ecosse, des maisons Marie Brizard et Hine [cognac] en France, mais aussi du site de vente de vin en ligne ChâteauOnline et de la chaîne de cavistes Repaire de Bacchus. Las! La crise des subprimes, en 2008, a donné un coup de frein brutal à cette expansion et Angostura a décidé de tout revendre...

Vous avez ensuite récupéré votre ancienne entreprise, mais sa valeur avait fortement augmenté après toutes ces acquisitions...

C'est pourquoi j'ai recherché un associé. Rendez-vous a été pris avec Cyrille Chevillon, un investisseur qui, à l'époque, était déjà propriétaire d'Interflora, de la chaîne de surgelés Picard, des rhums antillais La Mauny et Trois Rivières... Nous sommes vite parvenus à un accord et avons monté un business plan sur cinq ans, qui a été réalisé en... trois ans.

La découverte de « nouveaux rhums » a-t-elle été fondamentale dans le développement de Dugas ?

Evidemment. Je trouvais totalement anormal que cette catégorie de spiritueux ne décolle pas. Il est vrai que, au cours des années 2000, dans l'Hexagone, l'offre se limitait à l'agricole blanc des Antilles, vendu bon marché dans la grande distribution. Rares étaient les amateurs de vieilles eaux-de-vie de canne et encore moins des productions des autres régions du monde. En 2011, j'ai imaginé le concept « multi-origines », Amériques centrale et du Sud, Philippines... A la première édition du festival RumFest de Londres, en 2007, j'avais découvert Diplomatico, une petite marque vénézuélienne jusque-là écoulée sur son seul marché national. Sa douceur, son côté flatteur m'ont épaté. Il m'a semblé évident que les jeunes consommateurs et les femmes apprécieraient cette sucrosité inédite. Résultat : peu de temps après son lancement, Diplomatico enregistrait une croissance spectaculaire à trois chiffres!

Dès lors, pour vous, le rhum a pris le dessus sur le whisky ?

Pour notre société, oui. Et cela malgré la richesse de notre gamme de whiskys, qui

comptait notamment le légendaire Springbank et une douzaine de distilleries sur les 109 en activité à l'époque. Aujourd'hui, le rhum reste en forte croissance en France et notre portefeuille compte une quarantaine de marques. Il a enregistré une hausse de 7 % l'année dernière, alors que toutes les autres catégories ont tendance à stagner ou à baisser. Le whisky reste néanmoins le premier alcool en volume et en valeur. Seuls les anisés dégringolent dans les choix des Français.

Après quarante ans d'activité, vous arrive-t-il encore d'avoir de bonnes surprises ?

Oui, et c'est logique avec le nombre de distilleries actuelles dans le monde : 150 en Allemagne, 75 en France rien que pour le whisky! Nous avons également exploré certains produits, comme la tequila, le mescal et la vodka, notamment en investissant dans Squadron 303, une marque britannique baptisée du nom d'un escadron de pilotes polonais de la RAF durant la Seconde Guerre mondiale. Je viens aussi de réaliser mon premier assemblage de whisky avec eux : le Blend of Freedom, dont la particularité est d'allier un bourbon avec des whiskys irlandais, anglais, écossais et français. Une aventure vraiment enrichissante!

Quelques chiffres



60
millions de chiffre d'affaires en 2018

80
salariés

135
marques distribuées, plus de 1000 références vendues

Avez-vous aujourd'hui l'ambition d'acquiescer des distilleries ?

Nous n'avons pas vocation à racheter des établissements, mais plus à nous y impliquer davantage en investissant dans la fabrication ou en nous plaçant en amont, comme avec les rhums de Ced', une formidable expérience dans la création d'une nouvelle gamme de produits, les rhums arrangés. Cette catégorie devrait rapidement enregistrer une grosse progression dans le rayon rhum des supermarchés.

Quelles sont les autres grandes tendances du moment ?

Les alcools forts déclinent un peu, au profit des spiritueux à faible degré ou appréciés dans la mixologie. Les produits plus vineux, comme le vermouth ou les vieux apéritifs, signent un retour remarqué. Chez les producteurs, la tendance est aux séries limitées et toujours au « *finish* » en fûts d'origines diverses. Enfin, côté rhum, les cuvées parcellaires effectuent une jolie percée.

Pour fêter vos 40 ans, vous lancez une série limitée d'embouteillages exclusifs. Le marché de la collection vous attire ?

Ce n'est pas pour satisfaire ce marché que nous lançons Private Bottling. Les flacons proviennent souvent de fûts que j'ai conservés au long de ces quarante années, au gré de mes rencontres et de mes dégustations. Notamment celui de porto, que j'ai acquis lors d'un de mes premiers voyages au Portugal. C'est un poil sentimental! ★



Ces éditions rares de porto, de rhum, de whisky, de cognac et d'armagnac témoignent des relations particulières que François-Xavier Dugas a tissées depuis quarante ans avec de nombreuses distilleries du monde. Une série limitée de 16 flacons au total (de 37 à 114 €).

LABEL 5

THE PERFECT MIX*

MINT JULEP

WHISKY / BITTER / SUCRE / MENTHE



SIREN 572 056 331

6CL DE LABEL 5, 1 TRAIT DE BITTER, 1CL DE SIROP DE CANNE, 5 FEUILLES DE MENTHE. *LA PARFAITE PROPORTION DES INGRÉDIENTS POUR RÉVÉLER TOUTES LES SAVEURS DU COCKTAIL.

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

Whisky**Voyages en terres maltées**

Les saveurs de cette eau-de-vie entraînent le connaisseur au beau milieu de la lande écossaise, aux confins du Finistère, dans les rizières de Corée du Sud, sur les rives de la verte Erin, sous le soleil du Kentucky... Décollage immédiat !

**BENRIACH
THE ORIGINAL TEN**

Issu d'un assemblage vieilli en fûts de bourbon, de xérès et de chêne neuf, ce single malt de dix ans d'âge est un condensé de rondeur et de senteurs du verger. Un produit idéal pour appréhender l'univers de l'une des seules distilleries du Speyside, la mythique région écossaise du whisky, à produire également des single malt tourbés. **34,10 €.**

**THE GLENROTHES
18 ANS**

Intégralement vieillie en fûts de sherry, Soleo, la nouvelle gamme de la distillerie écossaise de Rothes revient aux comptes d'âge (la mention du plus jeune distillat de l'assemblage), de 10 à 25 ans. Malgré sa couleur très claire, le 18 ans affiche une belle complexité, avec des arômes de vanille et de gingembre. **160 €.**

**CARDHU
11 ANS**

C'est l'un des superbes flacons de la collection 2020 « Rare by Nature » du groupe Diageo, une série très limitée de single malt brut de fût (*cask strength*). Cette star du Speyside a été élevée en fûts de second remplissage, avant de « goûter » du chêne américain neuf. Beaucoup de douceur florale et une finale ciselée sur les épices. **100 €.**

**ABERLOUR
14 ANS DOUBLE CASK**

Cette nouvelle expression se distingue par sa double maturation, durant quatorze ans au minimum, en fûts de bourbon et de xérès oloroso. Derrière sa robe ambre profond, une profusion de notes de fruits rouges (cassis, mûre) avant une finale longue et complexe. **39 €.**

**PENDERYN
MOSCATEL WINE FINISH**

Assez récente (2000), la distillerie renoue avec la production de whisky au pays de Galles, terroir d'où il avait disparu depuis un siècle. Cette édition limitée (1456 bouteilles) se distingue par son finish en fûts de moscatel qui lui confère une richesse gustative imposante et une rare onctuosité. **115 €.**

**BOWMORE
15 ANS**

Fondée en 1779, la plus ancienne distillerie de l'île d'Islay (Ecosse) cultive toujours ses notes tourbées, comme le prouve le nez savamment fumé de ce single malt élevé en fût de bourbon pendant douze ans, avant un affinage de trois années en fût de sherry. Palais très gourmand et finale tout en salinité. **69 €.**

**EDDU
BROCÉLIANDE**

La distillerie des Menhirs (Finistère) a créé le premier whisky de blé noir à l'aube des années 2000. La cuvée Brocéliande achève sa maturation dans des fûts de chêne issu de la forêt éponyme. Elle ne manque pas de charme, avec ses senteurs florales parcourues de notes épiciées. **62 €.**

**THE MACALLAN
EDITION N° 6**

Cette sixième et dernière version de la série The Macallan Edition, élaborée dans des fûts de sherry en chêne américain et européen, possède une palette aromatique très dense, entre fruits, céréales, épices... Et une finale exubérante, typique de la distillerie iconique du Speyside. **160 €.**

**WATERFORD
ORGANIC GAIA 1.1**

Distillé à partir d'orge locale, voici le premier whisky irlandais biologique. Résultant d'un savant assemblage de fûts (chêne neuf américain et français ou ayant contenu un vin doux naturel), le distillat brille par son onctuosité. Une ode au terroir de Waterford. **86 €.**

**BALLANTINE'S
7 ANS BOURBON FINISH**

Un assemblage de whiskies écossais vieillis pendant sept ans avant d'être affinés





en fûts de bourbon. Des notes originales de miel, de fruit et de vanille qui plairont aux amateurs de whisky américain. **19,80 €.**

HWAYO X PREMIUM

La Corée du Sud était l'un des rares pays d'Asie à ne pas produire de whisky. C'est chose faite avec ce Hwayo, un single grain élaboré uniquement à base de riz ! Une découverte qui ne manque pas de sel et qui déploie une vaste palette aromatique (caramel, céréales, fleurs, miel). **50 €.**

G. ROZELIEURES FÛT UNIQUE HSE

Dernier-né de la collection Fût unique, ce single malt est le fruit d'une collaboration entre la distillerie de Rozelieures (Lorraine) et l'habitation Saint-Etienne (Martinique). Après un élevage en fût de bourbon, suivi d'un séjour de douze mois en barrique du fameux rhum agricole de l'île des Antilles, ce whisky arbore une rondeur rare. **66 €.**

ALFRED GIRAUD VOYAGE

Voici Voyage, la troisième expression signée Alfred Giraud. Soit un assemblage de deux single malt français, l'un privilégiant la céréale, l'autre le fruit. Le tout est vieilli en fûts de sauternes et de robinier (acacia) avant de finir en barrique de cognac. De la haute couture ! **145 €.**

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL ÉD. LIMITÉE

Pour fêter le bicentenaire du whisky le plus vendu au monde, son maître assemblateur Jim Beveridge propose ce blend d'exception puisé dans de nombreux fûts de 50 ans et plus, ainsi que d'autres sélectionnés dans des « ghost distilleries » fermées depuis belle lurette. Palette aromatique d'une richesse exceptionnelle. **189 €.**

THE GLENDRONACH CASK STRENGTH BATCH 8

Nichée au cœur des Highlands (Ecosse), cette distillerie est renommée pour sa maîtrise de la

maturation en fûts de xérès. Ce brut de fût (61 %) est issu d'une double maturation, de dix ans, en barriques de pedro ximenez et d'oloroso. De la générosité à revendre et une finale persistante de cacao. **89 €.**

GFENFIDDICH PROJECT XX

La distillerie de Dufftown (Ecosse) est célèbre pour son sens de l'innovation. Ses jus se révèlent aussi des bêtes de concours pour une mixologie exigeante. Un univers à découvrir dans cette série de coffrets qui permettent de réaliser soi-même des cocktails à partir des références emblématiques de la distillerie. Parmi celles-ci, le Projet XX, un mariage harmonieux de vingt fûts de Glenfiddich, sélectionnés par autant de grands spécialistes du whisky. **59 €.**

WELLER 12 ANS

Le whisky de la première distillerie des Etats-Unis à avoir remplacé le seigle par du blé dans son *mashbill*

(le mélange initial de céréales), au milieu du XIX^e siècle, débarque enfin en France. Ce wheated bourbon du Kentucky se révèle plus doux que ses concurrents. Une fraîcheur épataante et un excellent rapport qualité-prix. **39 €.**

NIKKA YOICHI APPLE BRANDY FINISH

Le géant japonais du whisky produit cette édition limitée dans sa distillerie historique de Yoichi, sur l'île d'Hokkaido. Un single malt puissant et concentré, affiné six mois dans des fûts d'apple brandy. Distillat sophistiqué aux vapeurs de tourbe et de pomme mûre. **195 €.**

LABEL 5 BOURBON BARREL

Ce single grain scotch whisky bénéficie d'une maturation en fûts de bourbon de premier remplissage juste bousinés. Une technique qui entraîne une meilleure interaction entre le bois et l'eau-de-vie. Idéal pour les cocktails. **13,05 €.**

HIGHLAND PARK 21 ANS

Au côté d'un fabuleux et rarissime 30 ans d'âge (3 200 €), la distillerie des Orcades (Ecosse) lance ce flacon plus accessible. Elaboré à partir de six fûts de chêne européen de xérès de premier remplissage, quatre du même vin élevé en bois américain et cinq de deuxième remplissage, ce single malt présente un équilibre parfait : tous les arômes se fondent dans une belle harmonie avant de délivrer une longue finale légèrement tourbée. **340 €.**

PHILIPPE BIDALON ET JEAN-PIERRE SACCANI

Rhum**Quoi de neuf sous les tropiques?**

Agricoles ou de mélasse, de la Réunion, d'Haïti ou d'ailleurs, les eaux-de-vie de canne à sucre réchauffent les veillées de Noël.

TROIS RIVIÈRES 1999

Fameux millésime, ce rhum vieux agricole a passé seize ans en fûts de chêne américain (ex-bourbon) de 200 litres avant de rejoindre une cuve Inox quatre ans durant. Cette maturation apporte « rondeur et souplesse », confie Didier Baudin, le maître de chai de la distillerie martiniquaise. Ainsi que de subtiles saveurs fruitées et boisées. **139 €.**

BOLOGNE BLACK CANE

La distillerie de Basse-Terre, en Guadeloupe, est la dernière à cultiver la canne noire, une variété passée à la trappe en raison de ses faibles rendements. Elle possède, en revanche, une puissance aromatique d'une densité remarquable. Cette édition limitée (10000 flacons) de rhum blanc se révèle épâtante. **35 €.**

**SAINT-JAMES
BRUT DE FÛT 2003**

La Confrérie du rhum, célèbre groupe d'amateurs, a sélectionné cette rare

cuvée – sans ouillage ni réduction – de la fameuse habitation à Sainte-Marie, en Martinique. Un millésime brut de fût (56,4 °) ayant mûri pendant quinze ans dans de petites barriques de chêne. Cette édition très limitée (moins de 1000 bouteilles) procure son lot de sensations, notamment une finale interminable. **95 €.**

CHRIS BLACKWELL 007®

Surtout connu pour avoir découvert Bob Marley, Chris Blackwell distille aussi du rhum jamaïcain. Grâce à ses liens étroits avec Ian Fleming, le père de James Bond, le producteur présente une édition limitée pour la sortie du dernier film de la saga, *Mourir peut attendre*. Un collector. **35 €.**

RIVIÈRE DU MÂT 2006

La distillerie de Saint-Louis, à la Réunion, sort cette cuvée vintage issue d'une seule distillation et patiemment vieillie en fûts de chêne. Un rhum qui a du caractère, trop peut-être

pour les néophytes, mais la richesse des arômes en bouche réconcilie tout le monde. **60 €.**

VIEUX SAJOUS

Ce rhum de type clairin, spécifique à Haïti, a vieilli pendant quatre ans dans la distillerie Chelo. Il est issu de l'assemblage de 12 fûts ayant contenu des whiskys single malt Benriach, du Speyside (Ecosse), et d'autres barriques du rhum Caroni, distillerie d'Etat de Trinité-et-Tobago, désormais fermée. Des fonds baptismaux de haut vol pour une eau-de-vie d'une délicatesse exquise. **72 €.**

PLANTATION BARBADE 2011

Dernière escale de la gamme de rhums de terroir lancée par Alexandre Gabriel, patron de la maison de cognac Ferrand : l'île de la Barbade. Une édition limitée à 24 fûts, élaborée chez The West Indies Rum Distillery : le distillat de canne y a mûri cinq ans durant, avant de parfaire son élevage en Charente. **63 €.**

PASADOR DE ORO

Un coffret idéal pour découvrir la richesse des rhums guatémaltèques. Chacun des trois petits flacons (20 cl) de ce « passeur d'or » – XO, Gran Reserva et Oro 50 –, livre une expression différente. Trois profils organoleptiques, mais une constante, avec une bouche gourmande et des finales intenses. **59,90 €.**

HSE FINISH KILCHOMAN

Passée maître dans l'art du finish, l'habitation Saint-Etienne (HSE), en Martinique, sort un Extra Vieux millésime 2013 dont la particularité est d'avoir bénéficié d'un passage en fût du single malt Kilchoman durant de quatre à cinq mois, après un élevage dans des fûts de chêne plus de cinq ans. La tourbe d'Islay est présente, mais sans jamais prendre le pas sur le rhum. De l'équilibrisme ! **75 €.**

**DON PAPA ÉDITION LIMITÉE
BY EGLUSHA**

Comme chaque année, l'emblématique rhum philippin offre la possibilité à une vingtaine d'artistes français de laisser libre cours à leur inspiration pour illustrer l'univers mystique de Sugarlandia, la terre natale de Don Papa. Eglusha, une jeune plasticienne spécialisée dans le dessin numérique, remporte la palme en 2020 avec son œuvre *Connectivité terrestre*. **45 €.**

P. B. ET J.-P. S



SAINT JAMES[®]

RHUM PURE CANNE



LA DISTILLERIE SAINT JAMES ÉLABORE DEPUIS 1765 DES RHUMS AGRICOLES À PARTIR DU PUR JUS DE CANNE ISSU DE SES PLANTATIONS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PAPILLES

Dégustations maison

S'initier à l'œnologie ou découvrir de nouveaux vins et spiritueux, c'est désormais possible à distance. Une tendance qui a vu le jour avec le confinement et qui devrait durer.

PAR STÉPHANIE GENDRON

« **L**arobe est plutôt pâle avec des reflets légèrement verdâtres [...] Un classique des vins du nord de la Bourgogne... » Jeudi 26 mars, depuis son jardin, Béatrice Dominé, œnologue, donne son premier atelier de dégustation en direct sur Facebook. Cette session – sur le b.a.-ba de la dégustation – s'articule notamment autour d'un crozes-hermitage 2018. « Le 17 mars, on s'est dit qu'il serait bien de rester présents, notamment pour les amoureux du vin afin de leur faire partager de bonnes pratiques de dégustation », commente l'experte, associée de 10-Vins, start-up à l'origine de D-Vine, une machine de dégustation au verre qui aère et met le vin à température en moins d'une minute. De ce premier confinement est née la D-Vine Academy, soit des ateliers en ligne et des podcasts sur l'art de la dégustation œnologique, le tout associé – selon les envies – à des kits dédiés composés de flacons de 10 centilitres. Et ça marche ! Début avril, Thibaut Jarrousse, le cofondateur, se félicitait dans *Ouest-France* d'avoir multiplié par quatre ses livraisons vers le grand public.

L'initiative n'est pas isolée. « Nous avons lancé notre millésime 2011 en France à travers une e-dégustation », commente Frédéric Dufour, président de la maison Ruinart. « C'est un monde nouveau. Depuis le premier confinement, nous avons fait plus d'une cinquantaine d'ateliers, ce qui nous a permis de toucher en direct



Exploration de cépages, cours en ligne... Les amoureux du vin sont servis.

10 000 personnes, soit 200 en moyenne, contre 60 à 70 maximum lors des dégustations physiques. C'est colossal. » Et d'ajouter : « Pour les consommateurs, l'expérience d'écouter la personne qui fait nos champagnes et son équipe est assez unique. » Pour aller plus loin, Ruinart a également organisé des visites de cave virtuelles avec des dégustations à la clef. Même réflexion en Bourgogne pour le domaine Château de Pommard. « Lors du premier confinement, nous avons proposé toutes nos expériences en ligne, raconte Vanessa Guébels, directrice Education & Wine Partners. Cela nous a permis de

créer du lien avec nos consommateurs et d'en générer de nouveaux. » Florent Roques-Boizel, PDG de la maison Champagne Boizel, confirme : « J'étais perplexe au départ, mais les retours sont très positifs. Sans compter que cela a permis à nos clients de compenser un peu la perte de trafic en magasin. » Car c'est un vrai sujet d'actualité, aussi, pour les distributeurs : « En novembre, sept événements étaient prévus à la boutique. L'idée est de développer en urgence des modules de formations à distance », abonde Charles Milko, responsable adjoint de la cave Lavinia Madeleine à Paris, en charge de l'animation du rayon spiritueux.

L'une des clefs de la réussite ? La dégustation simultanée. Ruinart s'est ainsi organisé pour livrer ses bouteilles en amont, notamment via ses partenaires distributeurs. Car cela a un coût. Et lorsqu'il s'agit de déguster plusieurs vins, seul ou en petit comité, on comprend les limites. « Nous proposons trois ou six références, que l'on incitait à commander en amont de l'expérience, détaille Vanessa Guébels. Mais pour les participants, cela fait beaucoup. La majorité des ventes s'est donc faite après. D'où la nécessité de proposer des échantillons de dégustation. » Pensée avant le confinement, cette solution sera déployée début 2021 pour Vivant, la première plateforme interactive développée par Château de Pommard, qui va proposer des cours de dégustation en ligne avec des kits de six flacons en verre de 10 centilitres. Côté spiritueux, des solutions existent aussi : « Nos fournisseurs sont aujourd'hui en mesure de mettre à disposition une solution *plug and play* avec des petits embouteillages », témoigne Charles Milko.

La question du breuvage levé, d'aucuns émettent quelques autres bémols à l'expérience. « Dans un monde de convivialité comme le nôtre, il est plus difficile pour nos œnologues d'avoir un ressenti », commente Frédéric Dufour. La clef ? Le *chat* ou les sessions en petits comités. « A plus de 10, ça devient compliqué », commente Romain Ott, directeur du domaine Château Léoube, en Provence. Malgré ces freins, la e-dégustation ne fait que commencer : « Je suis persuadé que ça restera. On peut même se demander comment on n'y a pas pensé avant », résume le président de Ruinart. ✱



*Quand l'art célèbre
la quintessence d'un terroir*



Château des Laurets Sélection Parcellaire,
Baron Edmond de Rothschild 2015.
Série limitée gravée au jet de sable
par l'artiste verrier Gilles Chabrier, 36 flacons.



**EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Edmond de Rothschild Heritage, 47, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris – France
RCS Paris 562 134 510. – Copyright photographe : Nicolas Buisson

RENAISSANCE

Pépites du Rhône

Menacés de disparaître voilà quarante ans, le blanc condrieu et le rouge côte-rôtie se sont imposés parmi les plus grandes appellations de France.

PAR PHILIPPE BIDALON

A l'aplomb du fleuve, face à la ville de Vienne (Isère), le regard est attiré par les coteaux abrupts du plus vieux vignoble de la vallée du Rhône : côte-rôtie. A sa suite, celui de condrieu, également planté sur des terrasses à la pente vertigineuse, les fameuses « chaillées », déferle vers l'onde. Les murets tentent de retenir des miettes de terre meuble tandis que les hommes s'accrochent tant bien que mal aux échelas pour bichonner leurs vignes.

Ces deux splendides vignobles constituent la porte d'un territoire viticole et gourmand, riche d'un passé millénaire et dont le sésame est l'excellence. Depuis l'Antiquité, le rouge côte-rôtie et le blanc condrieu partagent un destin commun. Développés par les moines, ils régalaient les papes d'Avignon et les bourgeois lyonnais jusqu'au milieu du XIX^e siècle. Las ! Les mortelles morsures du phylloxéra et de la Première Guerre mondiale privent les chaillées de ceps et de bras pour les cultiver. Les terroirs furent néanmoins reconnus en appellation d'origine contrôlée (AOC) en 1940, avant de périr, victimes cette fois de l'exode rural et de la pression foncière. « En 1960, 1 kilo d'abricots se vendait plus cher que 1 litre de vin », rappelle Michaël Gerin, président du syndicat de l'appellation côte-rôtie.

Ces pépites sont sauvées, dans les années 1980, grâce aux inlassables efforts de vignerons aussi obstinés que talentueux. Les pionniers ont ensuite été rejoints par une nouvelle génération de passionnés, souvent un pied dans chaque appellation, où deux perles brillent dans les rangs

escarpés : la syrah et le viognier. Cépage rouge souverain du nord de la vallée du Rhône, celle qu'on appelle ici « sirane » ou « serine » produit des vins d'une belle puissance, à la robe aux reflets d'encre violette et au potentiel de garde important. Côte-rôtie, qui constitue son point le plus septentrional, en livre l'une des plus belles expressions. « La syrah va faire de côte-rôtie la star des vins français. Les Etats-Unis ont les yeux rivés sur ce cru », observe Paz Levinson, remarquable échanson des restaurants d'Anne-Sophie Pic et meilleure sommelière des Amériques.

D'après son arbre généalogique, la syrah serait une arrière-petite-fille du pinot bourguignon, une petite-fille de l'allobroge mondéuse noire et une demi-sœur... du viognier, le voisin de Condrieu. Pas étonnant de retrouver ces deux purs cépages indigènes de la vallée du Rhône complantés sur les terrasses de côte-rôtie (dans la limite de 20 %). Jouant entre fragilité et rusticité, le viognier arrondit les tannins de la syrah, apporte de la finesse, de l'onctuosité au côte-rôtie. Vinifié seul, malgré sa faible acidité et sa richesse alcoolique, il offre au condrieu une fraîcheur, une finesse et une digestibilité hors pair : l'un des plus grands blancs de la planète. Un petit air de paradis émane de ce vin aux arômes de violette et de fleurs blanches (jasmin et chèvrefeuille). Puis, selon son élevage, un feu d'artifice de saveurs explose en bouche – fruits exotiques, abricot, agrumes, pêche blanche –, que conclut un bouquet de miel et d'épices douces. Autant de promesses d'émotions gustatives qui illumineront les tables pendant les fêtes. ✨

Nos coups de cœur



**DOMAINE GEORGES VERNAY
LES TERRASSES DE L'EMPIRE
CONDRIEU 2017**

Un viognier raffiné, sans exubérance, à l'élégance et à la pureté rares. Arômes de pêche blanche, d'agrumes confits et d'orange amère. **55 €.**



**DOMAINE FRANÇOIS & FILS
LES ROCHINS CÔTE-RÔTIE 2018**

Une belle cuvée au rapport qualité-prix imbattable. Arômes de fruits noirs et de violette bien présents. On peut l'apprécier dès maintenant (en carafe). **44 €.**



**AURÉLIEN CHATAGNIER
CONDRIEU 2019**

L'étoile montante de l'appellation offre des notes exotiques et florales d'une grande finesse : abricot frais, verveine et cédrat nourrissent la richesse de la bouche. **34 €.**



**DOMAINE CHRISTOPHE PICHON
ROZIER CÔTE-RÔTIE 2018**

Les 10 % de viognier donnent de la fraîcheur et du velouté à ce vin charnu. Violette, framboise, réglisse et cacao composent un savoureux cocktail. Déjà prêt à boire (carafé). **54 €.**



**DOMAINE DE BOISSEYT
LES CORBONNES
CONDRIEU 2019**

La parcelle forme un cirque abrité, au microclimat chaud. La bouche libère des notes de fruits à chair jaune et de fleurs blanches. Sa minéralité lui donne du caractère. **35 €.**



**DOMAINE CHAMBEYRON
LANCEMENT CÔTE-RÔTIE 2017**

Magnifié par un terroir exceptionnel, ce pur syrah est à la fois puissant et souple, complexe et soyeux. Notes de violette, de rose séchée, de tabac et de fruits noirs. **60 €.**

BATTU PAR
LES VENTS,
FORGÉ PAR LE TEMPS,
ÉLABORÉ AVEC
SOIN,

UN SINGLE MALT...

TOUT EN
HARMONIE



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

À TABLE !

Accords parfaits

Fruits de mer, crustacés, foie gras, truffe, volaille, gibier, bûche... les plus beaux produits s'invitent au souper du réveillon. Reste à les marier avec des nectars qui les subliment.

PAR PHILIPPE BIDALON



Noël offre l'occasion de tester de nouvelles combinaisons.

Des goûts et des couleurs, on ne discute pas. » Malgré ce vieil adage, il est utile de rappeler quelques règles de base. Mets et vins doivent s'harmoniser et se mettre en valeur sans que l'un prédomine. D'où les mariages évidents : une entrée légère appellera un nectar frais et juteux ; un plat corsé nécessitera un allié puissant et charpenté ; tandis qu'une spécialité culinaire raffinée préférera la compagnie d'un cru élégant

et délicat. L'union parfaite est atteinte lorsque les saveurs dans l'assiette et dans le verre fusionnent et se prolongent si bien en bouche que l'on ne sait plus si elles émanent de l'une ou de l'autre.

Viennent d'abord les accords logiques, culturels, qui consistent à associer un plat à un vin du même terroir (choucroute et riesling, huîtres et muscadet, cassoulet et cahors, raclette et quilles de Savoie...). On peut ensuite s'amuser à jouer avec les textures, qu'elles soient similaires ou contraires. Par exemple, avec une sauce

crémée, on dégustera un blanc onctueux, légèrement boisé. A l'inverse, un autre, acide et tonique, compensera la sensation riche et grasse de l'accompagnement, les goûts en bouche devenant alors complémentaires.

En ouverture du bal des agapes, les huîtres défilent par douzaines. A chaque variété, son vin blanc. Les gryphées de pleine mer et les fines de claire réclament la vivacité d'un bordeaux de l'Entre-deux-Mers (Château Turcaud 2019, 8 €) ou d'un muscadet-sèvre-et-maine (Locus Convergence 2018, 9,50 €). Les creuses spéciales, délicatement charnues, s'entendront, elles, avec des sauvignons de Loire ciselés, sancerre (Château de Thauvenay 2018, 17,50 €) ou pouilly-fumé (Château de Tracy Haute Densité 2018, 44 €). Tandis que les plates du Bélon marieront leur subtil goût de noisette aux notes tendues d'un chardonnay de Chablis (Simonnet-Febvre premier cru Fourchaume 2018, 29,25 €) ou d'un chenin d'Anjou (Château Plaisance

La logique culturelle consiste à associer un plat à une boisson du même terroir

Ronceray 2019, 17 €). Autant de flacons qui brilleront avec les autres coquillages du plateau de fruits de mer et les crustacés froids. Servis chauds et/ou en sauce, ces derniers seront plus à l'aise avec un côte-de-beaune (Joseph Drouhin 2018, 33,90 €) ou bien avec un chablis grand cru (Château Grenouilles 2016, 50 €). Plus audacieux, mais fulgurant de finesse et d'exotisme, un sauternes (Château d'Arche 2016, 30 €) avec le homard à la vanille du regretté Alain Senderens. Succès garanti ! Quant aux oursins, ils se piquent de toujours être au mieux avec un côtes-de-provence blanc ensoleillé (Ultimate Provence 2019, 16,50 €) ou avec un généreux bandol (La Suffrène Caritas 2019, 22 €).

Si la si sapide coquille saint-jacques peut voler avec tous les blancs du monde, tant elle stimule la créativité des chefs, les poissons se montrent, eux, plus ▶



Louis Latour

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

 /louislatour1797
www.louislatour.com

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

▶ sélectifs. Ceux que l'on dit nobles (turbot, saint-pierre, sole, lotte...) sont habitués aux menus de fête. Rarement dans leur plus simple – et plus savoureux – appareil, ils doivent composer avec des sauces souvent crémeuses. Là encore, les grands cépages blancs s'imposent : onctueux et légèrement boisés chardonnays de Meursault (Domaine du Pavillon Clos de Magny 2018, 75 €) ou ceux, plus tendus, de Puligny-Montrachet (Chanson 2018, 61,50 €) ; les sauvignons bien élevés de Sancerre (Guillaumont-Fargette Le Chêne marchand 2017, 20 €) ou d'un pessac-léognan (Larrivet Haut-Brion 2018, 46 €) ; sans oublier les expressives roussannes du pays d'Oc (Clos des Centenaires Art' 2018, 35 €).

Les champignons donnent un opportun caractère sylvestre au souper de Noël. Reine absolue de la fête, la truffe sublime les mets dans lesquels elle s'invite. Néanmoins, la mystérieuse et si parfumée perle des sous-bois exige des vins au tempérament affirmé. Blanche, la Piémontaise ne se consomme que crue et dans de rares apprêts, tels que gnocchis, pâtes, risotto ou brouillade. Sa persistance en goût rend l'accord ténu, mais son côté allié et gazeux accueille volontiers un vin blanc aux touches minérales et à l'oxydation ménagée : un champagne millésimé, un hermitage (Cave de Tain Au Cœur des siècles 2015, 54 €) ou un châteauneuf-du-pape (Domaine des Sénéchaux 2009, 70 €).

La sombre et pourtant radieuse *Tuber melanosporum*, qui craint (un peu) moins la cuisson, adore câliner les volailles. Ce diamant noir sied ainsi à la poularde de Bresse demi-deuil en vessie, une légende ! A nourriture mythique, vins du même

tonneau : c'est le bon moment pour sortir un grand pomerol (La Conseillante 2010, 270 €), un cru classé de Saint-Emilion (Château La Dominique 2016, 65 €) ou encore un fameux puisseguin-saint-émilion (Château des Laurets Baron 2015, 43,20 €). A moins de leur préférer une pépite de Vosne-Romanée (Jean Féry & Fils premier cru En Orveaux 2018, 95 €) ou de Cornas (Domaine Courbis Champelrose 2018, 34 €).

Si les volailles bien troussées demeurent les favorites des tablées de Noël, les nemrods leur préfèrent de belles pièces de vénerie ou des petits gibiers à poils.

La plus criminelle des unions ? Des vins rouges avec les fromages

Dinde aux marrons ou gigue de chevreuil ? Chapon farci ou lièvre à la royale ? Oie rôtie ou cuissot de sanglier ? Le dilemme résonne jusque dans la cave. Avec les premiers, à la chair délicate, des vins à la puissance contenue bavarderont sans élever la voix, notamment les blancs charnus de Chassagne-Montrachet (Louis Jadot premier cru Abbaye de Morgeot 2017, 70,40 €) et de Listrac-Médoc (Fourcas Hosten 2018, 25 €). Rouges de Provence (Domaine Trévallon 2017, 68 €), du Beaujolais (Château Moulin-à-Vent La Rochelle 2016, 33 €), du Sancerrois (Fournier Père & Fils

L'Ancienne Vigne 2017, 25 €) ou de la côte de Nuits (Domaine Chevalier 2017, 18,50 €) sont aussi les bienvenus. Aux seconds, à la saveur nettement plus « corsée », les rouges tanniques et trapus parleront d'égal à égal, à l'image d'un morey-saint-denis (Michel Magnien Très Girard 2016, 50 €), d'un côte-rôtie (*voir page XVIII*), d'un gigondas (Domaine Brusset Les Hauts de Montmirail 2017, 30 €) ou d'un vieux tannat du Sud-Ouest (Château de Sabazan 1999, 20 €).

Autre vedette des réveillons, Sa Majesté le foie gras aime s'abandonner dans les effluves des liquoreux bordelais (Château La Rame sainte-croix-du-mont 2016, 16 €), de Jurançon (Lionel Osmin Foehn 2012, 19 €), d'Anjou (Belargus Layon 2018, 28 €) ou d'Alsace (Muré Clos Saint-Landelin pinot gris Sélection de grains nobles 2016, 58 €). Mais l'afflux de sucre se révèle pesant sur les papilles et donc préjudiciable pour la suite du souper. Accompagné de ces vins, on le proposera en entremets, avant le fromage, comme jadis. Maintenu au début du repas, le foie gras se réglera plutôt d'un gourmand pessac-léognan rouge (Le C des Carmes Haut-Brion 2017, 30 €), d'un élégant margaux (Château d'Issan 2017, 60 €) ou d'un rafraîchissant champagne (*voir notre sélection page IV*). Des bulles que l'on retrouvera avec l'incoutenable bûche de Noël, dans leur version rose pour les parfums d'agrumes et de fruits rouges ; dans leur tenue blanche pour habiller le marron, le praliné, le café ou le chocolat.

Profitons, enfin, de l'occasion pour dénoncer le plus criminel des accords : des rouges d'expression avec les fromages. N'en déplaît à plus d'un siècle de conformisme petit-bourgeois, seuls les vins blancs tranchants supportent l'agressivité des produits lactés fermentés. Et encore, le camembert ou le livarot sont mille fois meilleurs avec du cidre... de Normandie, tandis que le maroilles ou la boulette d'Avesnes révèlent tout leur potentiel avec une bonne bière des Flandres.

Mais le plus important, en ces temps incertains, reste de se retrouver autour d'une table pour un moment de plaisir, de partage et de convivialité. Dans le respect des règles sanitaires et avec modération, bien sûr. Alors amusez-vous, testez, osez, recommandez, validez... les possibilités d'accords sont infinies ! *



Crémant d'Alsace.
Simplement brillant.*



VA VINS ALSACE | Tant de personnalité(s)

* Le savoir-faire des vignerons alsaciens confère au Crémant d'Alsace une robe brillante et délicate
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



CHÂTEAU DE
BERNE
—
EN PROVENCE



chateauberne.com

L'ÉLÉGANCE SOLAIRE D'UNE GRANDE CUVÉE

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