

ÉVASION

Les vignobles parisiens et bourguignons  
s'ouvrent aux visiteurs

**SPECIAL**  
L'ÉQUIPE

11/09

2021

# Foire aux VINS

Notre sélection  
de 55 bouteilles  
à ne pas manquer

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

Dossier réalisé par AMAURY MEDIA avec

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

À PARTIR DU  
28 SEPTEMBRE 2021

# LA FOIRE AUX VINS

**ARRIVE LE 28 SEPTEMBRE  
DANS VOTRE MAGASIN**

Pour ce nouveau cru, nos experts accompagnés d'Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde en 2007, ont sélectionné des centaines de vins issus du savoir-faire français et déniché 53 vins « Incroyables ».

Des vins avec un rapport qualité-prix exceptionnel, dont des vins bio et originaux qui raviront les amateurs comme les novices.



**5€  
,95**

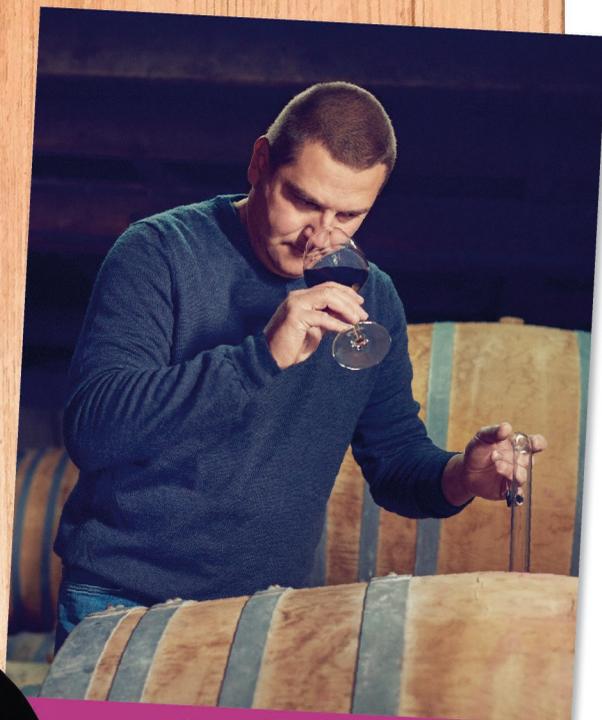
**AOP<sup>(1)</sup> CAHORS  
CHÂTEAU LA REYNE  
« GRAND VIN » 2020**

Médaille d'Or Mâcon 2021

75cl

Le L : 7,93€

PRÉCOMMANDEZ DÈS LE  
14 SEPTEMBRE SUR [WWW.E.LECLERC](http://WWW.E.LECLERC)  
ET RETIREZ GRATUITEMENT  
VOTRE COMMANDE EN MAGASIN.



**JOHAN VIDAL**

**DÉCOUVREZ L'HISTOIRE  
DE CE VIN**



Le château La Reyne « Grand Vin » 2020 Cahors offre au nez des notes fruitées et fleuries pour une complexité aromatique gourmande. En bouche, on retrouve des arômes de fruits agréables et un bel équilibre. Un vin puissant et généreux qui nous plonge au cœur du Sud-Ouest.



REJOIGNEZ DÈS MAINTENANT  
LA COMMUNAUTÉ **WINEADVISOR**  
ET VENEZ DONNER VOTRE AVIS  
SUR LES BOUTEILLES.

(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée.

# LE RENDEZ-VOUS DES BONNES AFFAIRES

PAR FABIEN HUMBERT



**P**our les amateurs et les amatrices de vin, c'est un moment que l'on attend, au retour des vacances, avec un mélange de tension et d'excitation : la foire aux vins de l'automne. Le trophée que les passionnés de vin espèrent soulever ? Les meilleures bouteilles, arrachées aux tarifs les plus intéressants !

Pour faciliter leur tâche, les dégustateurs de La Revue du vin de France ont sélectionné cinquante-cinq flacons à ne manquer sous aucun prétexte, venus de tous les horizons : des bouteilles à mettre en cave quelques années, d'autres à déboucher dès cet automne, des crus prestigieux pour épater vos invités, et surtout des vins à savourer entre amis, et en toute simplicité. Nous vous fournissons ainsi les clés pour réussir vos emplettes, en magasin ou en ligne ; car l'événement de la rentrée, de plus en plus, se joue sur Internet !

Ce supplément vin du Spécial L'Équipe vous fera aussi découvrir d'autres manières d'aborder le vin, avec le golfeur Grégory Bourdy, qui poursuit avec sa sœur une activité de négociant en vin, et le très inspiré chef étoilé Thierry Marx ; ce dernier livre, en compagnie du scientifique Raphaël Haumont, avec lequel il a fondé le Centre français d'innovation culinaire, les secrets des accords entre légumes et vins, un art ô combien délicat à maîtriser !

Et pour ceux et celles qui ont décidé de prendre leurs vacances cet automne, nous vous proposons deux itinéraires de vignes en caves : la Côte Chalonnaise, dans le sud de la Bourgogne et... la banlieue parisienne !

## SOMMAIRE



# 8

Tendance  
**La foire aux découvertes !**

**10** Guide d'achat

**Notre sélection de 55 vins  
venus de toutes les régions de France**

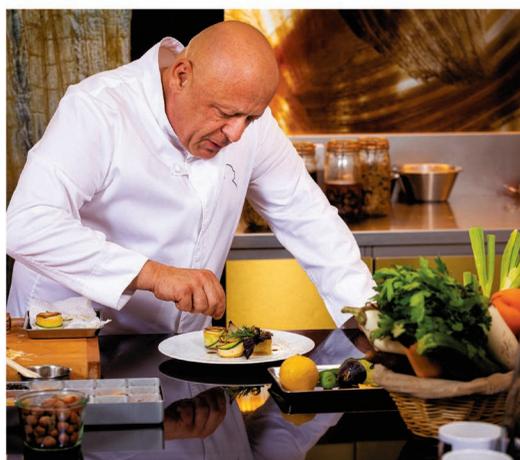
**16** Portrait

**Grégory Bourdy,  
golfeur passionné de vin**

# 18

Accords mets et vins

**Le chef Thierry Marx  
marie le vin  
et les légumes**



À PARTIR DU  
28 SEPTEMBRE 2021

# LA FOIRE AUX VINS

ARRIVE LE 28 SEPTEMBRE  
DANS VOTRE MAGASIN

Pour ce nouveau cru, nos experts accompagnés d'Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde en 2007, ont sélectionné des centaines de vins issus du savoir-faire français et déniché 53 vins « Incroyables ».

Des vins avec un rapport qualité-prix exceptionnel, dont des vins bio et originaux qui raviront les amateurs comme les novices.



ANDRÉ FARJON

DÉCOUVREZ L'HISTOIRE  
DE CE VIN



La cuvée Vignobles André Farjon bio 2019 Cairanne a été créée pour répondre au mieux aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui. C'est un vin riche et puissant dans lequel on retrouve des arômes fruités et un côté gourmand avec des tannins mûrs, élégants et soyeux.

GALEC - 26 QUAI MARCEL BOYER - 94200 IVRY-SUR-SEINE - 642 007 991 FCS CRÉTEIL



**7€  
,60**

**AOP<sup>(1)</sup> CAIRANNE BIO<sup>(2)</sup>  
VIGNOBLES ANDRÉ FARJON 2019**

75cl

Le L : 10,13€



PRÉCOMMANDEZ DÈS LE  
14 SEPTEMBRE SUR [WWW.E.LECLERC](http://WWW.E.LECLERC)  
ET RETIREZ GRATUITEMENT  
VOTRE COMMANDE EN MAGASIN.



REJOIGNEZ DÈS MAINTENANT  
LA COMMUNAUTÉ WINEADVISOR  
ET VENEZ DONNER VOTRE AVIS  
SUR LES BOUTEILLES.

(1) AOP : Appellation d'Origine Protégée. (2) Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS. DES CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS EN CAISSE.

## SOMMAIRE

### 24 Autour du vin

10 sodas pour des cocktails toniques

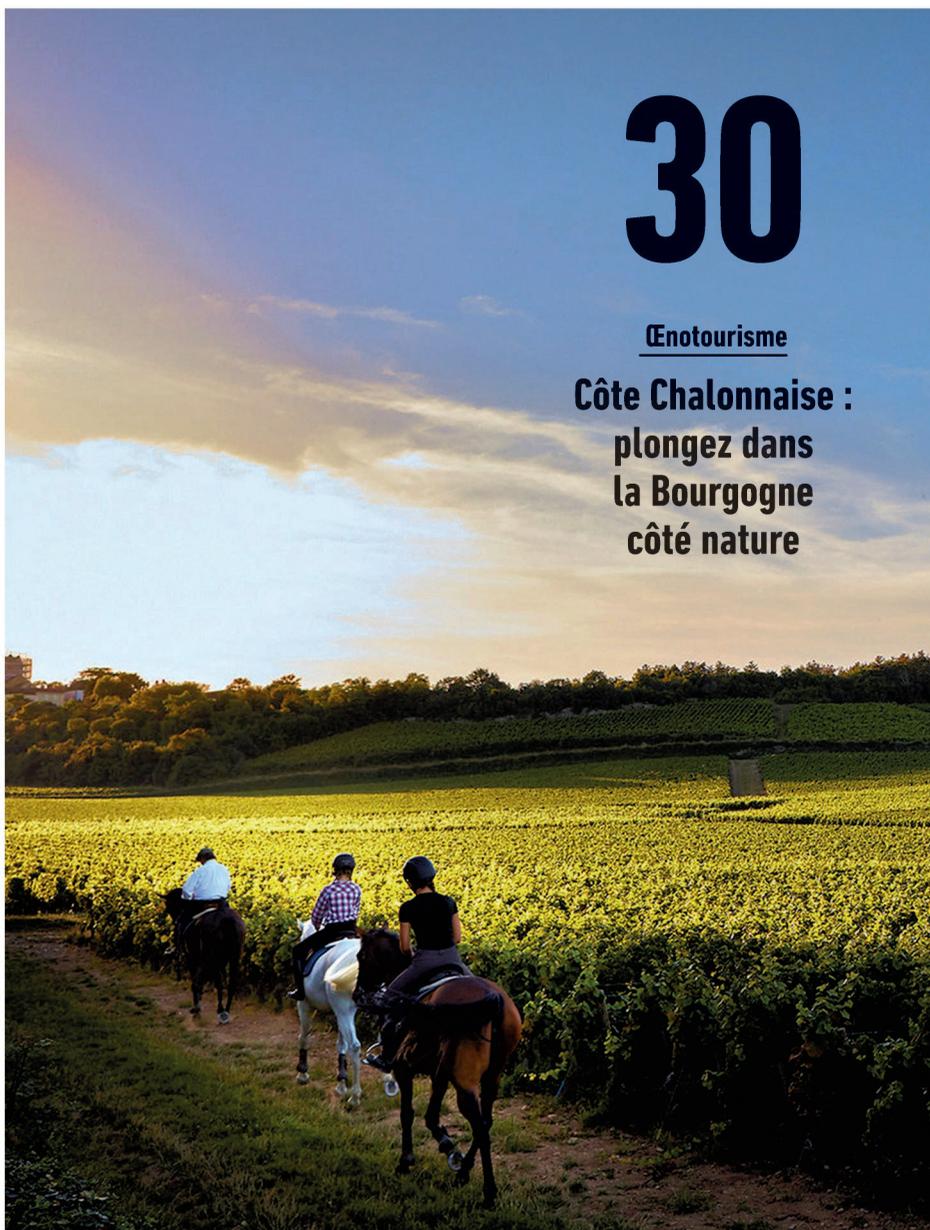
### 26 Œnotourisme

Entre Paris et sa banlieue,  
le vin remonte en Seine

# 30

## Œnotourisme

Côte Chalonnaise :  
plongez dans  
la Bourgogne  
côté nature



**L'ÉQUIPE** **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Direction, administration,  
rédaction, ventes  
L'Équipe SAS  
40 - 42, quai du Point-du-Jour  
92100 Boulogne-Billancourt  
Tél. : 01 40 93 20 20.  
Photos de couverture  
Shutterstock

Directeur général,  
Directeur de la publication  
Laurent Prud'homme

Éditeur  
Éric Matton

PRODUCTION  
La Revue du Vin de France  
Thomas Herson

Réalisation  
Jérôme Baudouin  
Raphaël Czarny  
Fabien Humbert

Direction artistique  
Valérie Hauptert

Ont collaboré à ce numéro :  
Jérôme Baudouin  
Laurent Gotti  
Baptiste Charbonnel  
Fabien Humbert  
Cyrille Mald  
Karine Valentin  
Alexandre Vingtier

Publicité  
Amaury Media  
Quai Ouest  
40 - 42, quai du Point-du-Jour  
92100 Boulogne-Billancourt  
Tél.: 01 41 33 14 00.  
brand@amaurymedia.fr

**SPECIAL**  
La Revue du Vin de France  
10, boulevard des Frères-Voisin  
92130 Issy-Les-Moulineaux  
Tél.: 01 41 46 87 05.

LA REVUE DU  
VIN  
DE FRANCE



Commission  
paritaire  
N°1222 K 82523  
ISSN 02453312

Origine du papier :  
Allemagne.  
Ce magazine est  
imprimé chez  
Roto France certifié  
PEFC.



La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou des photos non demandés qui lui sont adressés. La reproduction, même partielle, de tout article ou photo publié dans le Magazine L'Équipe est interdite.

Du 7 septembre au 24 octobre, faites votre sélection en ligne !

La seule Foire aux vins notée par

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE



LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

**16/20**

**CHATEAU LAROSE PERGANSON**

Appellation : Haut-Médoc  
Cru Bourgeois  
Région : Bordeaux



*"Une densité structurée par des  
tanins fondus et une allonge  
fraîche."*

La bouteille

~~13€<sub>95</sub>~~ **9€<sub>95</sub>**

LES  
**PÉPITES**  
DE LA REVUE DU  
VIN DE FRANCE



[jereservemafoireauxvins.carrefour.fr](http://jereservemafoireauxvins.carrefour.fr)

Faites votre choix en ligne parmi 1000 bouteilles dont 100 exclusivités web

en  
magasin



drive



livré  
chez vous



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

**Carrefour.fr**





# La foire aux découvertes !

**Cette année, les foires aux vins font la part belle aux bouteilles à boire dès maintenant et misent plus que jamais sur la vente en ligne. Les grandes enseignes adaptent leur offre à cette mutation, en passant un cap supplémentaire dans la dématérialisation.**

**PAR FABIEN HUMBERT**

**C**e sont des soldes d'un autre genre, qui ne vous permettent pas de vous rhabiller pour l'hiver ou de vous dévêtir savamment pour l'été, mais bien de ravir vos palais d'amateurs de vins. Eh oui, les foires aux vins sont de retour, et elles vous réservent cette année encore de belles surprises.

## **Des vins à boire dès à présent**

Car la première tendance, lourde, que l'on peut dégager de ce millésime, c'est bien que la chasse aux bonnes affaires est ouverte : d'une part, les vins abordables sont mis à l'honneur, avec de nombreuses cuvées à moins de 10 ou 15 euros ; d'autre part, les rabais sont au rendez-vous, et ils peuvent atteindre jusqu'à 20 % ! À ce prix, place aux vins gouleyants, rafraîchissants : des bouteilles qu'on boit jeunes, des vins

d'instant, de copains, qu'on débouche pour profiter de l'été indien. On s'éloigne de l'époque où les foires aux vins constituaient l'occasion de faire le plein de crus de garde, à laisser plusieurs années en cave pour qu'ils s'y bonifient.

Autre tendance de fond, les vins inscrits dans une démarche environnementale, labélisés HVE, bio ou biodynamiques, sont plus que jamais à l'honneur. Ils représentent même plus de la moitié des sélections concoctées par certaines enseignes (La Vignery, Lavina...)

## **Cap sur le Rhône et le Beaujolais**

Au niveau des régions, le Rhône, et le Beaujolais occupent le devant de la scène. Le Sud-Ouest, la Loire et le Languedoc aussi, mais dans une moindre mesure. Les Grands crus bordelais, souvent onéreux, sont en... décreue. Idem pour



L'événement de la rentrée est une très bonne occasion d'acquérir des bouteilles surprenantes à petits prix.

© Shutterstock

leurs cousins bourguignons, chers, et de toute façon quasi-introuvables car réservés à l'export. Les bulles, champagnes et crémants, seront assez rares, car ils se vendent plutôt en fin d'année, tandis que les rosés eux, ont connu leur heure de gloire un peu plus tôt, lors des foires aux vins de printemps-été (en juin en général). Conséquence : votre été s'écrira surtout en rouge et en blanc. Une tendance bicolore qui vous permettra sans trop de souci d'élargir votre horizon, de découvrir des vins étrangers, italiens, sud-africains, chiliens... toujours à des prix raisonnables.

### De nouveaux canaux de vente

Si la grande distribution domine toujours les foires aux vins, la crise sanitaire est venue chambouler quelque peu la donne. Les Français ont pris l'habitude d'acheter sur internet auprès de sites spécialisés dans la vente de vin (Millésimes, WineandCo, iDealwine...), ou sont retournés voir leurs cavistes de quartier (indépendants ou franchisés). Lesquels, à leur tour, se sont largement convertis à la vente en ligne. Les amateurs et les amatrices éclairés y trouveront des sélections plus pointues, qui sortent des sentiers battus. Ainsi, l'offre de foire aux vins, autrefois concentrée autour de quelques grandes enseignes (Système U, E.Leclerc, Carrefour...) est désormais beaucoup plus éclatée, beaucoup plus diversifiée. Une véritable aubaine pour les amateurs de bonnes affaires !

## Les affaires s'alignent en ligne

La foire aux vins est aussi une très bonne occasion de mettre la main sur des flacons plus rares ou présents en quantité (très) limitée. Jusqu'à présent, il était chaudement recommandé de se rendre aux soirées inaugurales, organisées dans les magasins, pour acheter en avant-première ces bouteilles particulièrement convoitées. Crise du Covid-19 oblige, ces événements sont plus difficiles à organiser. En conséquence, certaines enseignes ont décidé de passer un cap dans la dématérialisation de leurs foires aux vins. Carrefour permet par exemple de réserver certains vins en ligne plusieurs semaines avant le début officiel de l'événement, tandis qu'E.Leclerc a réservé la bagatelle de 300 références à ses clients connectés. Plus que jamais, il vous faudra donc faire feu de tout bois pour traquer les meilleures affaires !

## LES PRINCIPALES DATES À RETENIR

<b>Auchan</b>	du 28 septembre au 12 octobre
<b>Biocoop</b>	du 6 septembre au 16 octobre
<b>Carrefour Hyper</b>	du 28 septembre au 11 octobre
<b>Carrefour Market</b>	du 7 au 24 octobre
<b>Casino</b>	du 27 août au 12 septembre
<b>Cdiscount</b>	du 8 au 26 septembre
<b>E.Leclerc</b>	du 28 septembre au 9 octobre
<b>Franprix</b>	du 22 septembre au 10 octobre
<b>iDealwine</b>	du 7 au 30 septembre
<b>Intermarché</b>	du 7 au 26 septembre
<b>La Vignery</b>	du 8 au 30 septembre
<b>Lavinia</b>	du 6 septembre au 3 octobre
<b>Lidl</b>	du 8 septembre jusqu'à épuisement des stocks
<b>Millésimes.com</b>	du 14 septembre au 5 octobre
<b>Monoprix</b>	du 17 septembre au 3 octobre
<b>Nysa</b>	du 10 au 26 septembre
<b>Système U</b>	du 28 septembre au 3 octobre
<b>Twil</b>	du 4 septembre au 10 octobre
<b>Veepee</b>	du 2 au 23 septembre
<b>Vinatis</b>	du 2 septembre au 10 octobre
<b>Vin Malin</b>	du 1 <sup>er</sup> septembre au 30 septembre
<b>Wine &amp; Co</b>	du 25 août au 5 octobre
<b>Vins et Millésimes</b>	du 7 au 20 septembre

# Notre sélection de 55 vins pour explorer le vignoble français...

Chaque année, les foires aux vins offrent l'occasion de découvrir de belles cuvées à prix réduits. Mais comment faire le bon choix avec toutes ces étiquettes qui se bousculent ? La RVF a fait le tour des enseignes pour vous permettre d'acheter en toute sérénité.

PAR KARINE VALENTIN ET JÉRÔME BAUDOIN

## ALSACE

**91/100**

DOMAINE BOTT GEYL

Riesling Les Éléments 2018

● Un pointe d'évolution au nez assez énergisante pour ce riesling. Les agrumes dominent toujours l'ensemble du vin. Bouquet finement grillé et tendu en finale, avec une acidité agréable. Il fera merveille avec des queues de lotte au safran.

14 € chez Idealwine

## BEAUJOLAIS

**92/100**

DOMAINE DOMINIQUE PIRON

Chiroubles 2019

● Le vigneron de Villié-Morgon signe ici un joli chiroubles souple et délicatement épicé. Voici un gamay très agréable issu d'un terroir d'altitude.

7,50 € chez Casino

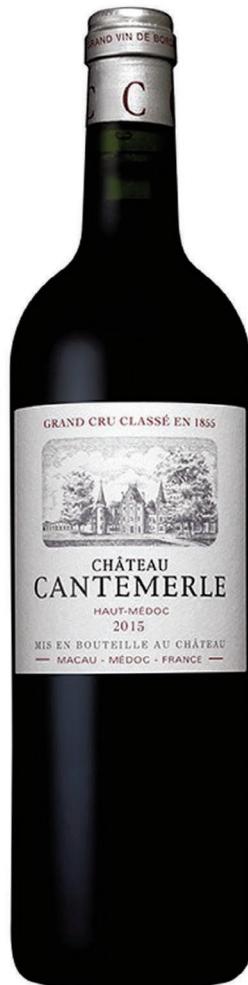
**94/100**

DOMAINE JEAN FOILLARD

Morgon Côte du Py 2019

● Une cuvée que l'on retrouve de plus en plus régulièrement en foire aux vins chez les cavistes et vendeurs en ligne. Cette Côte du Py emblématique, précise et serrée en bouche, saura se révéler d'ici quelques années. Un grand nom du vignoble français, à prix doux.

21,70 € chez Millésimes.com



Grand millésime bordelais, 2015 a été particulièrement réussi pour Cantemerle.

**90/100**

DOMAINE ARNAUD AUCEOEUR

Moulin-à-Vent

Vieilles vignes 2019

● Ce n'est pas à la puissance que l'on juge un grand gamay mais à la signature des grès ! En bouche, l'envergure fruitée du vin est soutenue par une fraîcheur acidulée et habillée d'un tannin frais. Ce joli vin fera très bon ménage avec un tartare de bœuf accompagné de salade et de frites au couteau.

6,95 € chez Carrefour Market

**90/100**

DOMAINE CENTENAIRE

Morgon Vieilles vignes 2020

● Le tempérament rustique du morgon marque le nez de ce vin sans soufre : on y perçoit des notes de ronce, de rose et de chair de cerise juteuse. L'ensemble est d'une souplesse généreuse, ajustée de tanins élégants, et construit autour d'un fruit vif. Il appelle un mariage avec un saucisson brioché.

6,50 € chez Carrefour Market

## BORDEAUX

**95/100**

CHATEAU CANTEMERLE

Haut-Médoc 2015

● Voici une belle affaire, un cru classé de haute volée à découvrir : tendu, frais, avec des tanins soyeux et élégants. Bordeaux au sommet, à un prix raisonnable.

29,90 € chez WineandCo

**89/100**

CHATEAU LESTAGE

Listrac-Médoc 2016

● Un médoc classique dans ce beau millésime 2016, qui présente des arômes de fruits noirs et des tanins puissants. Carafez-le avant le service pour le détendre. Idéal sur une côte de bœuf.

11,40 € chez Intermarché

**92/100**

ESPRIT

DE CHATEAU GRAND-PUY DUCASSE

Pauillac 2019

● Le second vin de Grand-Puy Ducasse s'impose comme une belle affaire à moins de 20 €. Il présente un profil très pauillacais, ce qui veut dire qu'il est légèrement austère pour le moment : pas d'inquiétude, il va s'ouvrir d'ici deux ans.

19,95 € chez E.Leclerc

**92/100**

CHATEAU

PEYBONHOMME-LES-TOURS

Côtes de Bordeaux

Le Charme 2018

● Un fruit insolent sur des effluves sensibles d'encens, de fleur, augmenté d'une pointe de fruits rouges. Le boisé sérieux, mais parfaitement maîtrisé, agit en parfait faire-valoir de la chair juteuse et stylée de ce bordeaux moderne. Celui que l'on ouvre sur un tian de légumes.

11 € chez Lavinia

**92/100**

### CHÂTEAU FOUGAS

Côtes de Bourg 100 %

Merlot 2018

● Une bonne porte d'entrée aux vins de ce domaine emblématique de l'appellation. Avec ses arômes de fruits noirs, légèrement réglissés, et ses tanins polices, cette cuvée accompagnera parfaitement une côte de bœuf à la braise.

**6,90 €** chez Auchan

**92/100**

### CHÂTEAU MARSAU

Francs-Côtes

de Bordeaux 2016

● Produit avec la même exigence qu'un grand cru de Saint-Émilion, Marsau est un vin concentré en 2016, avec des notes de fruits noirs, de pousses de cassis et une finale digeste. Il a les épaules pour accompagner une daube ou bœuf braisé.

**17,01 €** chez Vin Malin

**91/100**

### CLOS HAUT-PEYRAGUEY

Sauternes 2016

● Des agrumes et une liqueur harmonieuse pour ce sauternes qui mérite d'être ouvert en apéritif, avec sa dimension sapide et diges-

tive et les beaux amers de sa finale. On pourrait aussi le placer sur un fromage persillé.

**32 €** chez Idealwine

**91/100**

### CHÂTEAU CANTEGRIL

Sauternes 2015

● Propriété de la famille Dubourdieu située à Barsac, Cantegril fait partie de ces sauternes digestes qui restent frais en bouche, sans lourdeur. Son profil l'invite à table avec une blanquette de veau, ou à l'apéritif.

**16,50 €** chez Système U

**92/100**

### CHÂTEAU LALANDE

Saint-Julien 2018 rouge

● Voici un saint-julien élégant, suave, épicé, qui monte en puissance progressivement. Nous vous conseillons de le conserver en cave un an avant de l'ouvrir.

**19,50 €** chez E.Leclerc (web)

**90/100**

### CHÂTEAU PAVILLON BEAUREGARD

Lalande-de-Pomerol 2016

● Un vin mûr aux notes de fruits confits, suave et agréable dès à présent. Très enrobé. À boire avec une côte de bœuf.

**19,90 €** chez Wine and Co



Ce vin des Côtes de Nuits est une affaire, à moins de 20 € !

## BOURGOGNE

**91/100**

### DOMAINE PANSIOT

Bourgogne Côte-d'Or 2019

● Doté d'arômes de fruits rouges écrasés, cette cuvée se mariera parfaitement avec une assiette de charcuteries.

**9,95 €** chez Monoprix

**91/100**

### DOMAINE D'ARDHUY

Côte-de-Nuits Village

Clos des Langres 2017

● Ce clos, détenu en monopole par le domaine, est situé à Corgoloin, à la limite sud de la Côte de Nuits. Il se révèle mûr et souple, avec un léger boisé en finale.

**31,40 €** chez Twil

**90/100**

### DOMAINE DU VIEUX COLLÈGE

Fixin Les Champs

des Charmes 2019

● Éric Guyard signe un fixin alliant arômes de fruits noirs et bonne longueur. Un rouge qui accompagnera parfaitement le poulet rôti du dimanche.

**18,60 €** chez Auchan



En Bourgogne, la Côte chalonaise est un terroir de prédilection pour des chardonnays accessibles.



Une tête de veau en vue ?  
Misez sur ce pinot noir mûr,  
mais digeste.

**90/100**

**MAISON CHANZY**

**Bouzeron Les Trois 2017**

● Cette petite maison de négoce installée à Bouzeron, dans la Côte chalonnaise, a baissé les prix de cette cuvée, de 15,20 € à 10,60 €. Ce blanc se montre floral et équilibré. Il sera parfait en compagnie d'un poisson.  
**10,60 € chez Twil**

**88/100**

**CHÂTEAU DE SANTENAY**

**Mercurey 2017**

● Un blanc légèrement boisé, où le chardonnay s'exprime sur des arômes discrets de fruits blancs. Idéal pour une poularde.  
**11,95 € chez Franprix**

**88/100**

**ROCHE DES BANCS**

**Auxerrois**

**Les Grandes Plantées 2020** 🌿

● Des notes de fruits blancs dominant, la fraîcheur demeure. Un vin qui appelle un dessert, une tarte par exemple.  
**11,90 € chez Nysa**

**88/100**

**DOMAINE MATHIAS**

**Mâcon-Chaintré 2020** 🌿

● La délicate pointe d'amertume qui sévit en finale de bouche apporte le juste équilibre à ce chardonnay et marque déjà d'un caractère sudiste ce bourgogne blanc. Le croquant de la finale remonte l'ensemble du vin. À servir sur des tempuras.  
**8,95 € chez Carrefour Hyper**

**89/100**

**VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES**

**Saint-Véran Les Cras 2018**

● Au bouquet de mirabelle et de groseille, répond un boisé souple, mais précis, qui enrobe une bouche bien bâtie et fraîche. Un chardonnay à placer en apéritif sur des gougers ou sur une andouillette à la moutarde ancienne.  
**12,75 € chez La Vignery**

**87/100**

**DOMAINE LE VIROLYS**

**Viré-Clessé 2020**

● Des fruits mûrs à souhait marquent le nez très expressif et la bouche ronde et facile de ce blanc convivial, qui pourra accompagner des tapas à l'apéritif si vous le servez frais.  
**9,99 € chez Intermarché**

**90/100**

**DOMAINE COILLLOT**

**Marsannay**

**La Charme aux Prêtres 2019**

● Un marsannay tout en rondeur, bien mûr et légèrement poivré en finale. À découvrir avec une volaille.  
**18,20 € chez E.Leclerc**

**CHAMPAGNE**

**93/100**

**CHAMPAGNE SUENEN**

**Extra-brut blanc de blancs**

**Oiry Grand cru**

● Aurélien Suenen signe ici une très belle cuvée à la fois vineuse et tendue. Légèrement safrané, c'est un champagne de gastronomie qui peut facilement accompagner un bar de ligne.  
**41 € chez La Cave du Château**

**88/100**

**NICOLAS FEUILLATTE**

**Brut Grande Réserve**

● La tradition dans l'élégance pour cette bouteille signée de la plus importante unité coopérative de la Champagne. Nez de mirabelle et touche d'amande fraîche, le chardonnay livre son intensité clinquante et sa finesse délicate, avec une pointe minérale dans une structure saline.  
**59 € les trois bouteilles chez Carrefour Market**

**CORSE**

**96/100**

**CLOS CANARELLI**

**VDF Tarra di Sognu 2018** 🌿

● Un relief incomparable pour cette grande

bouteille de l'Île-de-Beauté. À la fois délicat et croquant de fruit, cette cuvée n'est pas sans rappeler des pinots de Bourgogne, alors qu'elle est élaborée exclusivement avec des cépages autochtones corse. À servir avec un ceviche très méditerranéen.

**39,90 € chez Les Passionnés du Vin**

**92/100**

**CLOS CULOMBU**

**Corse Calvi 2020**

● Loin de certaines caricatures de rosés méditerranéens, cette cuvée arrive à conserver une belle fraîcheur matinée de notes de fruits rouges, et mêlés de subtils amers. C'est ce qu'on appelle un rosé de table, et il faut le servir avec des poissons de roche !

**8,90 € chez Système U**



Accompagnez ce beau rouge  
sudiste d'une pastilla au poulet !

→ **92/100**

**NICOLAS POTEL**

**Hautes-Côtes de Beaune 2019**

● Le bouquet un peu terrien aux parfums de fruits rouges est des plus excitants ! Mûre mais digeste en bouche, voici une belle bouteille qui offre la justesse d'un pinot noir bien extrait. Le vin se place sur un plat à déguster plutôt froid ; une tête de veau et sa ravigote, par exemple ?

**9,50 € chez Carrefour Market**

**93/100**

**HOSPICES DE BEAUNE**

**Pommard**

**Cuvée Raymond Cyrot 2019**

● Ce pommard épicé, avec un léger côté fumé en finale, ne renie pas ses origines. Cette cuvée est issue de la vente des Hospices de Beaune. Elle mérite qu'on l'encave quelques années pour l'apprécier pleinement.

**88,50 € chez Casino**

**E.LECLERC**

**300 vins à chasser en ligne avec Les Exclusivités Web**

Dès 1973, les magasins E.Leclerc furent les premiers à proposer des foires aux vins, lançant ainsi un rendez-vous qui rassemble désormais chaque année les amateurs et les amatrices de vins de France et de Navarre. En 2021, l'enseigne continue d'innover : elle réserve une sélection de 300 cuvées (vins de France, cuvées biodynamiques, sans soufre, étiquettes prestigieuses) à leurs clients web. « Les Exclusivités Web » sont à retrouver jusqu'au 9 octobre sur [www.e.leclerc](http://www.e.leclerc). Ses pépites ? Citons, entre autres, le Château Lalonde 2018 à Saint-Julien (19,50 €), le marsannay La Charme aux Prêtres 2019 du Domaine Coillot (18,20 €) ou encore, en IGP Pays d'Oc, le grenache 2020 de Max Lions (5,50 €).



© Shutterstock

Blanc ou rouge, pour ne pas hésiter une fois arrivé dans le rayon, il est essentiel de bien se renseigner en amont... Grâce à notre sélection, vous ne pourrez commettre aucun impair !

## JURA

**88/100**

DOMAINE DE LA PINTÉ

Arbois-Pupillin

Chardonnay Fonteneille 2018

● Un joli blanc doté d'une bonne sucrosité et structuré par un boisé fin et tendu. Voici une bouteille originale à placer sur des écrevisses ou des escargots en persillade.

**18,90 €** chez Vins et Millésimes

## LANGUEDOC

**90/100**

CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

Corbières Prestige 2018

● Le nez sanguin présente une envergure intense et complexe, on y perçoit aussi des notes de garrigue, une pointe de champignon, du moka et des fruits noirs. En bouche, la rondeur s'installe avec un côté particulièrement soyeux et des tanins affûtés. Vue la puissance du vin, il faut le réserver a minima pour un bœuf bourguignon.

**14,45 €** chez La Vignery

**90/100**

CHÂTEAU L'HOSPITALET

La Clape 2020

● Très bien fait, mûr et long, cette valeur sûre de La Clape s'illustre par son soyeux. Il faut l'accompagner d'un plat épicé.

**8,85 €** chez E.Leclerc

**92/100**

MAS FOULAQUIER

Pic-Saint-Loup L'Orphée 2018

● Un vin tendu, frais, avec une belle allonge salivante jusqu'en finale. Ses notes d'épices et de fruits frais le distinguent !

**16,90 €** chez WineandCo

**90/100**

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE

Terrasses-du-Larzac

Cuvée des Oliviers 2019

● Une densité de couleur qui signe le millésime. Un nez frais et savoureux, puis on retrouve des parfums de cacao, de fruits, d'épices. Vous pourrez le déboucher en cuisinant une pastilla au poulet.

**8,95 €** chez Carrefour Hyper

## LOIRE

**90/100**

DOMAINE TIMOTHÉE DELALLE

IGP Val-de-Loire Cabernets

● Sur le fruit croquant du cabernet franc, sans lourdeur, c'est un vin immédiat, idéal à l'apéritif pour accompagner des bouchées.

**11,50 €** chez Nysa

**88/100**

DOMAINE ANTOINE

ET FRANÇOIS JAMET

Saint-Nicolas-de-Bourgueil

La Terre 2019

● Un nez croquant pour un rouge digeste, frais et simple. Idéal pour les apéritifs, avec sa petite finale sur le réglisse.

**6,50 €** chez Veepee

**92/100**

CLOS DE L'ECOTARD

Saumur 2018

● Voici un chenin arrondi à la structure profonde, bien installée sur la minéralité du lieu. Le fruit scintillant et la complexité de ce sau



Il faut accompagner ce vin soyeux d'un plat épicé pour le révéler. →



Racé et élané, ce blanc sudiste se révèle sur des parfums de figue blanche et de fleurs.

→ mur blanc séduisent tout autant que sa finale acidulée, vive et tonique.  
**21,60 €** chez Vins et Millésimes

**88/100**  
**ALLIANCE LOIRE VÉRIDIC**  
Saumur-Champigny 2018

● Voici une cuvée "nature" (c'est-à-dire sans soufre ajouté) où le fruit du cabernet franc se montre croquant à souhait, tout en conservant des notes de fruits noirs. Un joli saumur-champigny réalisé par la cave de Saint-Cyr-en-Bourg, à déguster avec des salaisons.

**6,60 €** chez Auchan

**MOSELLE**

**90/100**  
**DOMAINE LELIÈVRE**  
Gris de Toul 2020

● Voici un rosé gourmand, avec un nez très expressif, et qui n'oublie pas de séduire en bouche. On retrouve des notes d'orange amère en finale. Idéal à l'apéritif.

**9,90 €** chez Vin Mali

**RHÔNE**

**93/100**  
**BOSQUET DES PAPES**  
Châteauneuf-du-Pape 2016

● Ce châteauneuf-du-pape blanc se révèle à l'aération sur la figue blanche et les fleurs. Les notes de fruits secs et la tension sauve cette cuvée de la chaleur et lui donne un côté racé et élané. Une valeur sûre !  
**26,50€** chez Millésimes.com

**93/100**  
**DOMAINE RICHAUD**  
Côtes-du-Rhône  
Mistral 2019

● La concentration en fruits rouges et noirs du nez est radieuse dans ce simple côtes-du-rhône. Malgré son degré, le vin laisse une belle impression de fraîcheur grâce à sa finale signée de la pointe du réglisse.

**14 €** chez Lavinia

**92/100**  
**DOMAINE DES CARABINIERS**  
Côtes-du-Rhône  
Lunar Apogée 2020

● Une cuvée d'une grande régularité, toujours tendue et fraîche. Elle appelle une viande blanche.

**7,50 €** chez Système U

**89/100**  
**CAVE DE TAIN**  
Crozes-Hermitage  
Mouvement Perpétuel 2020

● La cave de Tain signe l'un de ses succès

Vins de France

**90/100**  
**MAISON VENTENAC**  
VDF L'Intrus rouge

● Un cabernet franc sudiste qui se plaît bien sur ce terroir. Le vin est souple, tout en arômes de fruits noirs et d'épices : amenez les grillades !

**8,20 €** chez Biocoop

**90/100**  
**DOMAINE STÉPHANE USSEGLIO**  
VDF Les Amandiers rouge

● Voici un rouge tendre et fruité qui assemble grenache, syrah, mourvèdre, et une pointe de clairette pour une rondeur séduisante aux notes de garrigues et de fruits noirs. Parfait sur un gigot aux herbes.

**7,90 €** chez Le Petit Ballon

avec cette cuvée sans soufre bien maîtrisée. Les arômes d'épices et de fruits noirs enrobent bien la bouche. À boire avec un jambon persillé.

**9,89 €** chez Lidl

**90/100**  
**LA VINSOBRAISE**  
Vinsobres Les Charmes 2019

● Un flacon très typé dans son profil aro-



Quelle meilleure manière de découvrir le Rhône Nord et ses crus, de la Côte Rôtie à l'Hermitage, que de partir à l'aventure sur ses sentiers ?

© DR

matique de fruits noirs et d'épices. Ce rouge simple venu de la partie méridionale de la vallée du Rhône fera mouche sur une viande rouge aux herbes.

7,39 € chez Intermarché

## ROUSSILLON

91/100

MAS AMIEL

Côtes-du-Roussillon

Prodige 2020 🍷

● Tout en équilibre de fruit et en puissance retenue. Une cuvée qui ne transpose pas la chaleur roussillonnaise de Maury (appellation célèbre pour ses vins doux naturels, dont la maison est aussi une spécialiste), tant la fraîcheur et la tension s'impose. Une belle cuvée à découvrir avec des tapas.

9,90 € chez Système U

## SAVOIE

92/100

DOMAINE FABIEN TROSSET

Mondeuse 2020

● Voici un rouge de Savoie souple et frais en bouche, aux arômes de fruits rouges croquants. Idéal pour faire briller des charcuteries.

7,95 € chez Système U

## SUD-OUEST

89/100

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Fronton 2018 🍷

● La négrette, le cépage historique de Fronton (elle doit représenter au moins 50 % de l'assemblage) présente moins de parfums variétaux que d'ordinaire dans ce millésime d'équilibre. Voici un beau rouge tendu aux tannins finement découpés, à ouvrir en même temps que des terrines de campagne.

8,46 € chez La Vignery

89/100

DOMAINE LABALLE

IGP Landes Les Sables Fauves

● Un blanc délicieux issu d'un assemblage de gros manseng, colombard, sauvignon et ugni blanc. Il faut servir la bouteille fraîche, et ouvrir pour l'occasion un fromage à pâte molle et à croûte lavée (époisses, livarot, pont-l'évêque).

5,90 € chez Le Petit Ballon

## Vins étrangers

### CHILI

90/100

HACIENDA ARAUCANO

Clo de Lolol 2018 🍷

● Propriété du bordelais François Lurton, cette cuvée assemble de nombreux cépages girondin. Le vin est plein, mûr, mais sans lourdeur. Des tannins fins. À boire sur une grillade.

14,50 € chez E.Leclerc (web)

### ITALIE

94/100

ROAGNA

Langhe Rosso 2015

● Toute l'élégance du nebbiolo du Piémont dans une bouteille qui présente un bouquet extraverti, puis une bouche qui se resserre sur l'essentiel. Un vin d'exception, rare et intense, d'une grande puissance. Pour des pâtes aux truffes.

35 € chez Idealwine

92/100

TENUTA DELLE TERRE NERE

Etna Rosso 2019

● Délicat et floral au nez, la bouche rappelle la Bourgogne avec ses notes de fruits rouges. Une belle cuvée italienne à découvrir sur un osso buco.

19,50 € chez Les Passionnés du Vin



Ce délicieux blanc des Landes est proposé à un tarif des plus aimables.



La Savoie est sans aucun doute le petit vignoble qui monte, grâce à ses vins très typés, rouges comme blancs.

© civis-Laurent Madélon



# Grégory Bourdy, golfeur :

## « Dans le vin, j'aime la découverte »

En parallèle de sa brillante carrière de golfeur (quatre victoires sur le Tour européen), le Bordelais se lance dans le négoce et les événements alliant le sport et le vin.

PAR BAPTISTE CHARBONNEL

**Sur Instagram, vous ouvrez tantôt un Pétrus pour la naissance de votre second fils, tantôt un Château Mouton Rothschild à Noël...**

Je suis passionné de vin depuis que j'ai une vingtaine d'années. Je suis né à Bordeaux, mon père possédait une belle cave. Au golf bordelais, je croisais pas mal de gens du vin. Au début, concentré uniquement sur mon objectif sportif, je gardais mes distances. Avec le temps, j'ai appris

à me faire plaisir, avec modération bien entendu. Sur les tournois, j'emporte toujours des bouquins... et des magazines sur le vin.

**Votre cœur penche nettement pour Bordeaux. Reste-t-il une place pour d'autres vins ?**

J'aime la découverte. Après un tournoi à l'étranger, j'essaie de déguster les vins locaux. Il y a beaucoup de bons vins partout, mais mon cœur revient toujours en France. Nous faisons les plus grands vins, et pas seulement à Bordeaux. Je suis un fan de chenin. J'adore notamment les vouvrays du domaine du Clos Naudin ! En Alsace, je suis tombé amoureux du domaine Weinbach.

**Vous êtes en quête des vins de 1982, votre millésime de naissance. Lequel vous laisse le meilleur souvenir jusqu'à présent ?**

Mouton Rothschild, sans hésitation ! Né la même année que moi, mon ami Guillaume-Alexandre Marx (directeur commercial des domaines Clarence Dillon, ndr) l'avait ouvert en 2013 pour célébrer ma victoire à l'Open du Pays de Galles. On espère fêter nos 40 ans l'an prochain avec une belle horizontale.

**Avec votre sœur Mélodie, ancienne golfeuse pro, vous avez monté l'an dernier votre société de négoce Bourdy Fine Wines. Et vous l'avez rejointe sur sa structure événementielle Bourdy Golf Experiences.**

Mélodie s'est spécialisée dans les séjours sur mesure alliant golf et vin. En raison du Covid-19, elle a eu l'idée de se diversifier dans la vente de vin, et je l'ai suivie. Nous proposons des visites de domaines, des dégustations, des dîners, des parties de golf... Nous travaillons avec des propriétés de confiance. Le domaine de Chevalier, les châteaux Gloria et Saint-Pierre (Bordeaux), le domaine Usseglio (Châteauneuf-du-Pape), le champagne Larmandier-Bernier, et bien d'autres...

**Ensemble, vous organisez également un tournoi de golf annuel caritatif.**

Oui, toujours en partenariat avec un château. Nous avons travaillé avec Palmer, Calon Ségur et Montrose. L'édition 2021 est prévue en septembre au château Troplong Mondot, à Saint-Émilion. Plusieurs golfeurs tels que Matt Wallace et Eddie Pepperell sont tombés amoureux de Bordeaux à cette occasion !



**GRÉGORY ET MÉLODIE BOURDY  
DÉGUSTENT LES VINS  
DES PROPRIÉTÉS DE LA FAMILLE  
VAUTHIER AU CHÂTEAU AUSONE,  
LE MYTHIQUE PREMIER  
CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION.**



# Le chef Thierry Marx marie le vin et les légumes

Les légumes font leur révolution en cuisine. Depuis son atelier, le chef Thierry Marx, accompagné du chercheur Raphaël Haumont, nous invitent à comprendre les bons accords entre vins et légumes.

PAR KARINE VALENTIN

**D**es ascètes tristounets qui n'ont envie ni de manger, ni de boire, les végétariens ? Voici un cliché qui a la peau dure. Car aimer les légumes ne signifie nullement que l'on est malade, et le respect de la nature et de son corps ne veut pas forcément dire mélancolie — bien au contraire ! La cuisine de Thierry Marx nous apporte ainsi la preuve qu'il est possible de retrouver des émotions culinaires perdues, en cultivant la variété infinie de possibles que nous offre le légume. « *Il y a presque un côté vivant dans le légume. Je suis un terrien et pour moi, la cuisine végétarienne constitue un formidable terrain d'expression* », clame le chef du restaurant Sur Mesure (Hôtel Mandarin Oriental, à Paris), qui affirme que toutes les raisons de se faire plaisir sont dans la nature. La première étant surtout, selon chef Marx, d'associer les carottes Vichy inventées par Auguste Escoffier (et cuisinées à l'eau gazeuse) à un pinot noir des Côtes roannaises. Le même Escoffier (« *roi des cuisiniers, cuisinier des rois* ») qui écrivait : « *La cuisine sans cesser d'être un art devra soumettre ses formules trop souvent empiriques à la science.* »

Professeur à l'université Paris-Sud Orsay, Raphaël Haumont dirige la chaire universitaire Cuisine du Futur et a créé avec Thierry Marx le Centre Français d'Innovation Culinaire. « *Il faut savoir ce que l'on veut pour le futur de nos enfants, sans subir le diktat des uns ni la loi des autres. Pour comprendre et réagir, il fallait un*

*centre d'enseignement. Il n'y a pas de révolution en cuisine, uniquement des évolutions* », soutient ce chimiste. La cuisine sans protéines animales emboîte le pas à cette évolution ; elle ne peut pas se passer d'une nouvelle approche des accords mets et vins.

## TOKAY ET MILLEFEUILLE À L'AUBERGINE

Bâtissant une passerelle entre l'artisanat et le monde des sciences, l'amphitryon et l'universitaire expliquent comment fonctionnent les mariages entre les vins et les légumes, en décorquant ces derniers, leur cuisson et leur coupe. Trop souvent considérés comme de faux-amis du vin, ceux-là étaient régulièrement relégués au second plan : « *Quand j'étais à Bordeaux, raconte Thierry Marx, qui a été le chef du château Cordeillan-Bages (Médoc), on m'avait interdit l'aubergine car elle détruisait les vins. J'avais donc imaginé un millefeuille à l'aubergine, à servir en dessert avec un tokay.* »

Mais lorsque le légume, le végétal ou la céréale sont travaillés pour être mis en vedette et jouent les stars de l'assiette, ils développent des atouts, des parfums et des textures beaucoup plus réceptives au vin. Et la cuisine végétarienne à haut niveau, se pratique avec les mêmes objectifs : plaisir, bien-être et santé. En unissant techniques et sciences, Thierry Marx et Raphaël Haumont contextualisent le produit et magnifient les qualités des légumes et des céréales.

## Les légumes s'avèrent très réceptifs au vin.

Mais lorsque le légume, le végétal ou la céréale sont travaillés pour être mis en vedette et jouent les stars de l'assiette, ils développent des atouts, des parfums et des textures beaucoup plus réceptives au vin. Et la cuisine végétarienne à haut niveau, se pratique avec les mêmes objectifs : plaisir, bien-être et santé. En unissant techniques et sciences, Thierry Marx et Raphaël Haumont contextualisent le produit et magnifient les qualités des légumes et des céréales.





Le métier de cuisinier consiste avant proposer une dégustation confortable, tout en restant proche du produit. Et la question qui ne cesse de tarauder le chef est toujours la même : que se passe-t-il en bouche ? « *La cuisine est une recherche permanente*, explique Thierry Marx. *Il faut prendre en compte le produit, la personne qui le déguste et la situation : quel plat, pour quel mangeur, et dans quel contexte ? Pour donner du plaisir avec un navet, il faudra que le cuisinier soit beaucoup plus inventif et méticuleux* ». Un point sur lequel Raphaël Haumont abonde dans le sens du chef.

## LA SCIENCE AU SERVICE DE LA CUISINE

Le cuisinier doit composer avec la configuration du légume, son volume d'eau, sa chlorophylle, sa texture, son amertume... Si les protéines animales et le vin ont bâti un duo célèbre, il faut, en matière de végétaux, faire preuve de davantage de créativité. Mais en contrepartie, la palette semble pouvoir s'élargir à l'infini... À condition de maîtriser la coupe et le feu !

Les légumes réagissent de mille façons distinctes suivant la façon dont carotte, courgette ou navet sont détaillés. « *Quand je réalise une brunoise d'1 millimètre, ce n'est pas la même*

## L'accord selon David Biraud, chef sommelier et manager du restaurant Sur Mesure

« Je suis un amoureux des légumes, à la fois grâce à mes origines vendéennes et grâce à la cuisine de ma mère. J'en ai toujours tenu compte pour créer mes associations. Pour les réussir, il faut prendre en compte la température du plat ; en effet, l'accord sera différent si l'assiette est froide, tiède ou chaude. Ensuite, il faut connaître la sucrosité, l'amertume, la puissance végétale du plat... et surtout s'intéresser à la cuisson, car c'est elle qui détermine la texture du légume ! En général, pour choisir le vin, je raisonne par cépage. Le pinot gris n'est pas le cépage le plus révélateur du vignoble alsacien mais il est plein d'atouts sur les légumes. Il faut l'essayer par exemple avec un navet boule d'or cuit et croquant, ou des asperges qui commencent à bronzer dans la poêle. Le chenin de Loire apprécie la courgette ou les asperges lorsqu'il est sec. Mais lorsqu'il est de style demi-sec, les légumes devront être plus sucrés : pensez carotte ou navet. Prenez par exemple des carottes au four avec, pour prolonger le goût, un soupçon d'agrumes, et servez-les avec un grand chenin demi-sec. Le sauvignon, grand classique vif et tonique, aime la compagnie des légumes pas trop amers : il se réalisera pleinement dans un accord avec des petits pois et une tombée de laitue. La marsanne et la roussanne font bon ménage avec les arômes et les textures des légumes d'hiver et des légumes racines. Grâce à l'immense diversité des vins modernes, il est même possible aujourd'hui d'accorder des légumes réputés ennemis du vin, comme

les artichauts, qui trouvent des affinités avec des chardonnays du Jura ou des vins oxydatifs nobles. Pour les légumes qui possèdent une dominante végétale, il faut des cépages peu tanniques, comme des gamays ou des pousards. Si vous privilégiez des cépages tanniques, comme les cabernets, les légumes à sucrosité forte sont les bienvenus : misez sur les carottes ou les tomates. Si vous cuisinez des légumes plus terreux (salsifis, blettes), choisissez plutôt des grenaches ou des syrahs sudistes. »



© D.R.



« Les légumes d'hiver aiment la marsanne et la roussanne. »

© Shutterstock

## IDÉES RECETTES



« Donner de la mémoire à l'éphémère », c'est ainsi que Thierry Marx définit son art. Le cuisinier imagine des recettes d'une si grande originalité que placer un vin en accord devient (presque) un jeu d'enfant.

### Poireaux caramélisés, chou fumé et bandol

Le poireau, caramélisé en suivant la réaction de Maillard et agrémenté de chou fumé, prend des allures de lard. Il est accompagné d'un oignon caramélisé pour apporter une touche de sucre à l'affaire. Le poireau est un cas d'école : il est le plus intéressant des légumes, mais aussi le plus compliqué à associer ! Précisons que l'accord varie selon qu'on traite la partie blanche ou la partie verte de la plante : la seconde réclame plutôt de l'acidité, tandis que la première préfère le sucre. Avec cette recette de Thierry Marx, le chou fumé au goût de lard laisse imaginer un accord avec un bandol, d'un millésime un peu évolué, mais pas trop : misez par exemple sur Cabassau 2014 du domaine Tempier (Bandol).



### Une carotte rôtie au four au miel et un collioure rouge

Cet accord fait primer la sucrosité et la touche rôtie d'un grenache du sud, qui vient contrer la carotte. Un candidat ? La cuvée Schistes 2017 du domaine Coume del Mas, un collioure rouge qui permet de célébrer un mariage idéal, dans le respect de chaque acteur : le vin, la recette et l'union.

### Polenta de maïs aux légumes racines et champagne

Le végétal et la céréale ne pouvant être dissociés, il faudra choisir un cépage puissant mais tranchant pour accompagner les notes racinaires, comme un chablis grand cru ou une bulle champenoise. Pour l'effet croquant de l'effervescence, osez le brut d'Éric Rodez, l'un des princes de la Montagne de Reims.

### Courgettes, riz comme un filet de veau et paulliac

Ce roulé de courgettes au riz et à l'oignon fumé, que le chef prépare comme s'il cuisinait un filet de veau, s'associera à merveille avec un paulliac, pour sa texture, sa sucrosité et le fumé qui joue sur les notes boisées du vin : Pichon Longueville Baron 2014 est le candidat idéal !



*chose que lorsque je coupe mes légumes en mirepoix d'1 centimètre sur 1 centimètre » indique le chef. « Le poireau, précise le professeur Raphaël Haumont, est composé de 400 molécules différentes, qui interagissent entre elles différemment en fonction de la façon dont il est détaillé, avec ou sans le vert ». La coupe détermine ainsi la cuisson sur la flamme.*

### CHAMPIGNONS AU SAINT-ÉMILION

La cuisson est au cœur de l'accord entre les légumes et le vin. Pour le scientifique et le cuisinier, il est tout à fait inutile de cuisiner dans de grands volumes d'eau des légumes qui en contiennent déjà 80 % eux-mêmes. « Pour jouer avec les textures des légumes, il faut maîtriser la cuisson : un cuisinier qui maîtrise son feu est comme un forgeron qui maîtrise sa flamme. » En travaillant sur des techniques nouvelles, il est possible d'analyser la façon dont les molécules sapides interfèrent entre elles, pour procurer un maximum de plaisir. Raphaël Haumont a pour sa

part beaucoup appris en étudiant la réaction de Maillard. Lorsque la cuisson sur la flamme est maîtrisée, elle donne aux légumes un tout autre profil. Elle est aussi source de couleur : les légumes brunissent et bouleversent saveurs et odeurs. En fonction du degré de chauffe du légume, on obtiendra des notes légères, puis empyreumatiques, et enfin brûlées. Cette réaction par l'évaporation de l'eau enlève certaines saveurs, notamment végétales ; mais elle en rajoute d'autres, plus proches d'un côté animal, favorisant donc le lien avec les vins. Dès lors, c'est au chef de trouver le meilleur temps de cuisson et au sommelier d'imaginer l'accord. Une poêlée de champignon pourra ainsi, par exemple, s'aromatiser d'un saint-émilion grand cru. La démonstration vaut aussi pour le chou-fleur : lorsque l'eau du légume (80 % de sa composition) s'évapore à la cuisson, il reste le rôt, sur lequel un rouge de Loire fera l'accord en couleur comme en goût : chinons ou saumurs rouges y seront particulièrement à leur aise.

## THIERRY MARX : SES LÉGUMES CAPITAUX

### Un légume préféré

La pomme de terre, pour l'enfance et parce qu'elle résiste à tout, même aux mauvais cuisiniers.



### Un légume facile

La carotte, un légume qui sait tout faire.



### Un légume difficile

Tous les légumes verts : s'ils réclament une cuisson particulière, ils sont aussi intéressants par leur couleur, car on mange aussi avec les yeux.



### Un légume original

Le cerfeuil tubéreux, pour son goût.



### Un légume rigolo

L'oignon : on peut même en faire de la pâtisserie !



### Un légume détesté

La betterave, à la fois sucrée et terreuse.



© Shutterstock



Si les compositions moléculaires des recettes et des vins sont sans cesse interrogées par la science, c'est parce qu'elles sont les déterminants des accords, et donc du plaisir pris en bouche. Mais c'est aussi parce qu'elles aident à la découverte des méthodes du futur pour tirer le meilleur parti des cuissons, que ce soit en limitant la dépense énergétique, ou en réduisant les déchets qui en découlent... Le chef Thierry Marx utilise ainsi la cuisson basse température au gradient descendant : la méthode favorise l'économie d'énergie pour obtenir des saveurs et des textures intéressantes. Comme dans les cuisines d'autrefois : la marmite était laissée dans la cheminée et le feu s'éteignait doucement, pour un mijotage décroissant.

### LES CINQ SENS DU GOÛT

Mieux comprendre la transformation des produits pour sublimer les textures et les saveurs dans la perspective du plaisir, voilà le cœur de l'affaire. Dans cette quête, Raphaël Haumont et Thierry Marx se sont également engagés dans un projet de cuisine de l'espace pour que les astronautes éprouvent un plaisir sidéral à manger en apesanteur.

« On goûte avec nos cinq sens, analyse le chercheur Raphaël Haumont. Avec les yeux on prépare notre salive, puis il y a le son, la bouche est une cavité résonnante, il faut que ça croque ; il y a le touché, le contact sensoriel du palais, puis les saveurs gustatives et olfactives. Car le nez, c'est 80% du goût ! On respire un vin grâce à l'éthanol qui remonte dans les narines avant d'être avalé. Toutes les saveurs viennent en rétro-olfaction. On parle de saveurs mais il serait plus pertinent de parler d'odeurs qui s'étagent en une pyramide, avec des arômes de fond, des arômes de cœur et des arômes de tête. Ces dernières sont les plus volatiles. L'éthanol contenu dans les vins est un véhicule qui entraîne les molécules vers le fond de la gorge et permet la rétro-olfaction. Le cuisinier doit comprendre l'ensemble de ces phénomènes. » Thierry Marx abonde : « La cuisine nous ramène au geste : celui de la coupe ; au feu : celui de la cuisson ; et au temps : celui de la réalisation et celui de la saison. » Une réflexion qui s'étend sans difficulté au vin : la coupe pourrait correspondre aux vendanges ; le feu serait celui de la fermentation, et le patient élevage en cave deviendrait le temps qu'il faut au vin pour évoluer... ●



Raphaël Haumont a croisé la route de Thierry Marx il y a une quinzaine d'années. Depuis, ils tentent d'inventer ensemble la cuisine du futur.

© Régis Orman

# Dix sodas

## pour des cocktails toniques

Trop souvent négligés dans l'élaboration de *long drinks*, les sodas connaissent depuis une dizaine d'années un retour en grâce, avec de nouvelles variations très surprenantes !

PAR CYRILLE MALD ET ALEXANDRE VINGTIER

Par forte chaleur, déguster un whisky pur ou une eau-de-vie n'est pas toujours la première idée qui vient à l'esprit. Néanmoins, il existe un moyen d'apprécier ces alcools forts sous le soleil, sans les dénaturer dans des cocktails trop riches. Le *long drink*, mélange de spiritueux et de soda, souvent agrémenté d'un zeste d'agrumes, d'une branche de romarin ou d'une bille de concombre, voire d'apéritifs à base de vin (vermouth, quinquina...), offre des variations presque infinies.

Bien choisir son soda, ou *mixer*, lequel va représenter environ trois quarts du verre, est primordial pour souligner les qualités du spiritueux. Heureusement, depuis une dizaine d'années, les sodas premium sont en plein essor. Une vague venue de Grande-Bretagne, mais aussi d'Espagne, où de nouveaux *tonic waters* ont révolutionné le sacro-saint *gin and tonic*, a permis de nouvelles variations surprenantes.

Celles-ci s'appuient notamment sur les *ginger ales*, conçus avec des extraits de gingembre, et sur les *ginger beers* à la racine de gingembre fermentée, plus ou moins piquante. Nous avons sélectionné pour vous dix excellents sodas, fabriqués avec des produits de qualité et souvent moins dosés en sucres (naturels) que les grandes marques historiques. Mieux encore, nous vous proposons des accords originaux, à réaliser sans recours au *shaker* !

Ces produits sont disponibles chez les cavistes et dans les épiceries fines ou bien encore en ligne sur les boutiques spécialisées telles que [mytonicshop.fr](http://mytonicshop.fr) ou [ginsations.com](http://ginsations.com).



### MAISON ARTONIC, CUCUMBER TONIC WATER

Ce *tonic* charentais (et bio) mêlant concombre, orange et gingembre est originellement destiné à être mélangé avec de jeunes cognacs pour composer le fameux cocktail de l'appellation, le Cognac Summit, en version tonic et limonade. Or au cours de nos essais, nous avons découvert, en traversant l'Atlantique, un formidable accord avec la tequila blanco. Bien sûr, meilleure est la tequila, meilleurs seront le relief et la profondeur de ce long drink original ! Alors, sortez votre tequila artisanale ou *tahona*, du nom de cette meule en pierre volcanique qui sert à broyer les agaves cuits. À vous de twister vos Roca Patrón, Fortaleza ou San Matias Tahona... ou vos jeunes cognacs, évidemment !  
2 € les 20 cl

### THREE CENTS, AEGEAN TONIC

Ce *tonic* ultra-revitalisant fabriqué en Grèce est un vrai concentré de fragrances méditerranéennes. Élu meilleur produit de bar aux Mixology Bar Awards de Berlin, ce *tonic* de la maison athénienne Three Cents est réalisé exclusivement à partir de produits naturels : quinine, concombre, citron hellénique, basilic et autres plantes aromatiques. Une association sublime pour un cocktail rafraîchissant à base de mezcal Koch et de sorbet citron : au *shaker* ou à la cuillère selon les envies. Ajoutez simplement une feuille de basilic avant de servir.  
2 € les 20 cl



### HYSOPE, EAU TONIQUE À LA FLEUR DE SUREAU

On a vu apparaître des déclinaisons florales de *tonic waters*, à la lavande par exemple, pour accompagner gins et vodkas haut de gamme. Puis sont arrivés ces *elderflower tonics*, qui se marient parfaitement avec des cognacs jeunes ou âgés : la douceur florale, herbacée et miellée de la fleur de sureau sied aussi bien à un Spritz ou un gin qu'à une eau-de-vie de vin fruitée, florale et épicée, comme un cognac VSOP. Privilégiez des cognacs des Fins Bois pour une sensation très florale et exotique, ou des cognacs plus ronds et charpentés d'assemblage, comme la fine champagne H by Hine.  
2,10 € les 20 cl

## FEVER-TREE, GINGER ALE

Célèbre pour ses *tonic waters*, la maison Fever Tree a révolutionné les sodas avec sa gamme premium, séduisant même l'un des papes de la cuisine moléculaire, le chef Ferran Adrià ! Mais le véritable chef-d'œuvre de la gamme reste probablement son *ginger ale*, avec ses huiles essentielles de gingembre et de fleurs. Les Britanniques s'en servent pour agrémenter des rhums ou des whiskies, mais nous préférons le marier à des cognacs bien vieillies, comme un XO du Frolet, en Petite Champagne, élaboré par Quintard Frères, ou un Château Fontpinot, en Grande Champagne, de Frapin...

**4,25 € les 50 cl**



## LA FORÊT NORDIQUE, ESTONIC SODA ARBRE DE NOËL

Voici un *tonic water* original et très artisanal à base d'épinette, de cardamome et de zeste de citron. Il nous vient de la distillerie Lahhentagge, située sur l'île de Saaremaa, en Estonie. Son profil très nordique et parfaitement dosé laisse votre gin s'exprimer tout en se parant de saveurs forestières. Prêt pour une rencontre de terroirs ? Essayez de le marier avec le gin bourguignon Sab's (agrémenté d'eaux-de-vie de vin de chardonnay et de pinot noir) pour un mariage des plus fruités et épicés !

**2,50 € les 25 cl**

## PIMENTO, SPICY GINGER

Un soda sans alcool, plus fort que l'alcool, voilà un concept ambitieux... et français ! Pour maîtriser les watts délivrés par ses arômes naturels de gingembre, de piment, d'orange amère, de citron vert, de gentiane et d'origan, un rhum bien musclé est recommandé. Un Bielle blanc à 59° parvient à dompter la bête, surtout quand il est servi sur *Ice Ball* et bien arrosé de jus de citron vert.

**4,99 € les 4 bouteilles de 25 cl**



## ERASMUS BOND, DRY TONIC WATER

Cette marque belge est une création contemporaine qui s'affirme comme un concurrent direct de Fever-Tree. Avec moins de deux grammes de sucre, cette version *dry* fait la part belle aux agrumes (pamplemousse, orange sanguine, bergamote), doublés d'une gentiane bien présente en bouche. Il fera merveille avec un gin artisanal floral, fruité ou épicé. Notamment l'incontournable Monkey 47.

**2,50 € les 20 cl**

## ARCHIBALD, TONIC DE DISTILLERIE

Bien connue pour son *tonic* bio sans quinine, à la gentiane et aux baies de genévrier distillées, cette marque française a initié une nouvelle aventure avec cette édition limitée vieillie en petits fûts neufs de chêne américain de 114 litres ! Avec ses distillats de gentiane et de bergamote, ce tonic est parfait en *highball* avec un whisky japonais : Nikka from the Barrel ou Suntory Toki font parfaitement l'affaire.

**3,50 € les 20 cl**

## SCHWEPPE'S, PREMIUM MIXER TONIC HIBISCUS

Fondée en 1783, cette marque bien connue commercialise son omniprésent *tonic water* depuis 1870. Face à une concurrence créative, Schweppes a décidé de proposer une gamme inédite dite Premium Mixer aux arômes de baies roses, de thé matcha ou, comme ici, d'hibiscus, une saveur très tendance. Nul besoin de chercher bien loin : votre classique London Dry Gin, comme Beefeater, Tanqueray ou Bombay Sapphire, va gagner en couleur et en gourmandise avec une belle longueur en bouche. Le challenger du Spritz sur les terrasses !

**2 € les 20 cl**



## BELVOIR, GINGER BEER

Du gingembre cuit, du jus de citron et de l'eau pétillante : voilà la recette traditionnelle de la *ginger beer* tant appréciée au Royaume-Uni et dans le Commonwealth. On la sert traditionnellement avec du rhum, mais il est également possible d'utiliser de la vodka pour se confectionner un Moscow Mule (cocktail né... à Manhattan !). Afin d'obtenir un résultat plus complexe, fruité et épicé, misez sur un rhum vieux de mélasse, comme un Appleton (Jamaïque), ou un Rivière du Mât (La Réunion).

**3,99 € les 75 cl**



Présente sur la butte Montmartre depuis 944, la vigne est aujourd'hui un passage obligé des touristes en goguette à Paris.

# Entre Paris et sa banlieue, le vin remonte en Seine !

**Le vignoble francilien, célèbre et fort vaste au Moyen Âge, renaît timidement de ses cendres. L'occasion de quitter Paris pour découvrir une nouvelle « route des vins ».**

**PAR FABIEN HUMBERT**

**P**erchée, depuis 1933, à quelques encablures du Sacré-Cœur (XVIII<sup>e</sup> arrondissement de Paris), la vigne de Montmartre compte quelques 1 500 pieds, principalement du gamay et du pinot noir, complété d'une bonne trentaine de cépages (!). Ce micro-vignoble est à la fois un laboratoire et un témoin du passé, ce qui en fait un spot touristique bien connu – sa spectaculaire Fête des vendanges (tous les deuxième week-end d'octobre) draine ainsi 500 000 personnes (hors période de pandémie, évidemment) sur trois jours !

Mais ce que les Parisiens eux-mêmes ne savent pas, c'est que du vin est produit ailleurs dans la région. Le vignoble d'Île-de-France fut même longtemps un des plus grands et des plus ap-

préciés du pays, puisque près de 42 000 hectares de vignes (répartis sur plus de 300 communes) y étaient cultivés à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ! Moribond il y a encore cinq ans, le vignoble francilien est en train de retrouver des couleurs. Quelques dizaines d'hectares sont aujourd'hui à nouveau en exploitation, d'autres sont plantés tous les ans. Les vignes sont souvent conduites par de petits producteurs, dorénavant réunis au sein du Syndicat des vignerons d'Île-de-France. Avec leur président, Patrick Bersac, cette poignée (pour l'instant...) de vignerons sont les grands artisans de l'obtention par le vignoble francilien d'une Indication géographique protégée (IGP), arrachée, après vingt ans de combat, en octobre 2019.

Pour aller à la rencontre de ces vigneron franciliens, il vous faudra donc descendre la colline de Montmartre et mettre le cap sur le Mont Valérien (que vous voyez à l'Ouest lorsque vous regardez Paris depuis le Sacré-Cœur). Si vous êtes écolo dans l'âme (ou allergique aux embouteillages parisiens), vous pouvez même prendre les transports en commun : le tram T2 vous mènera en effet à quelques encablures de votre prochaine destination : la vigne de Suresnes (92). Propriété de la ville, ce vignoble est géré par l'association du Clos du Pas Saint-Maurice. Il s'agit d'un petit morceau d'histoire sauvegardé d'un des plus fameux vignobles du Moyen Âge et de la Renaissance, dont les vins arrosaient la table des rois François 1<sup>er</sup> et Henri IV. Ce terroir connu bien des vicissitudes à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle ; il était presque éteint lorsque la municipalité décida de le protéger à partir de 1983.

### LA VIGNE EN VERSION URBAINE

Aujourd'hui, ce petit vignoble altoiséquanais compte environ 5 000 pieds sur plus d'un hectare, planté de chardonnay (85 %) et de sauvignon (15%). Les bouteilles, de blanc bien sûr, sont disponibles à l'Office de tourisme (entre 11 et 14 euros pièce) ; elles seront bientôt vendues sur un site internet dédié. Il est aussi possible de visiter le chai et de déguster sur place les trois cuvées disponibles. Vous serez accueillis par la pétillante Ornella Secret et profiterez d'une vue imprenable sur la capitale.

Cap, maintenant, sur les Yvelines. Ici, il vous faudra troquer le tram pour votre voiture, prendre l'A13, puis la D307 au niveau de Marly-le-Roi afin de rejoindre Davron, dans la plaine de Versailles.



## INFOS PRATIQUES

### MUSÉE DE MONTMARTRE

Pour plonger dans le Montmartre du XIX<sup>e</sup> siècle. Il est possible d'y effectuer des réservations pour visiter du vignoble du Clos Montmartre.

**12, rue Cortot, 75018 Paris. [www.museedemontmartre.fr](http://www.museedemontmartre.fr)**

### SYNDICAT DES VIGNERONS D'ÎLE-DE-FRANCE

L'organisme de promotion de la viticulture francilienne vous fournira toutes les informations pour faire le tour des vignobles de la région.

**[www.syvif.vin](http://www.syvif.vin)**

### OFFICE DU TOURISME

Ce site officiel répondra à toutes vos questions sur les visites et les adresses à Paris et dans la région. Voir la rubrique "gastronomie".

**[www.visitparisregion.com](http://www.visitparisregion.com)**

## CARNET D'ADRESSES

### Atelier

#### La Winerie Parisienne

Julien Bengué, Adrien Pelissier et Julien Bustis proposent au public de créer leurs propres assemblages à l'issue d'un atelier pédagogique. Deux formules sont disponibles selon le nombre d'heures passées sur place (deux ou quatre), le nombre de cépages assemblés (un à quatre) et le nombre de bouteilles (personnalisées) avec lesquelles vous repartirez (une à douze). Les prix oscillent entre 75 à 250 euros.

*310, boulevard de la Boissière,  
93100 Montreuil.*

*Tél. : 01 82 30 35 75.*

*[www.winerieparisienne.fr](http://www.winerieparisienne.fr)*

### Restaurants

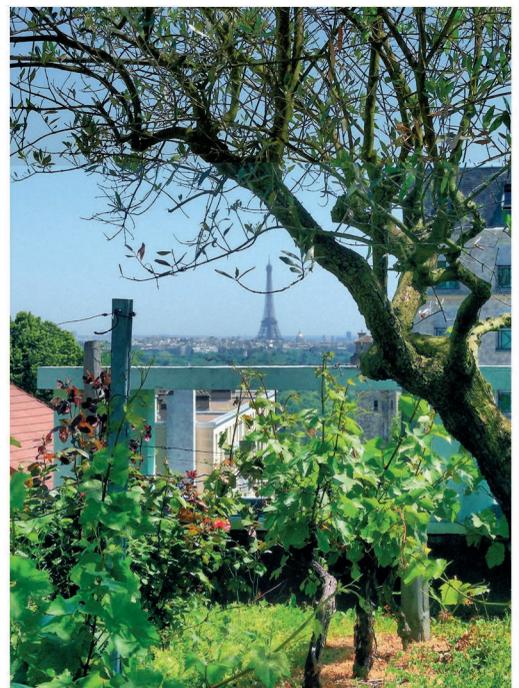
#### La Poudrière

Perchée sur la colline des Moulineaux, au cœur d'un éco-quartier flambant neuf, ce restaurant créé par Fabrice Maury propose un service de caviste de proximité tourné vers le bio, la biodynamie et le "nature". On y trouve à midi des menus abordables (entrée, plat et dessert à moins de 20 euros). Et on y mange entouré de vignes, plantées depuis quelques années. À quand le vin de la Poudrière ?

*58, promenade du Verger,  
92130 Issy-les-Moulineaux.*

*Tél. : 01 46 45 87 29.*

*[www.poudriere92.com](http://www.poudriere92.com)*





© Fabien Humbert

Avec 4 500 bouteilles produites en moyenne par an, toutes en blanc, le Clos du Pas Saint-Maurice, à Suresnes, est le plus grand vignoble de la région. Les cépages plantés ? Le chardonnay et le sauvignon.

→ Pourquoi Davron ? Parce que ce village est en train de devenir un des hauts lieux du renouveau de la viticulture francilienne. On y trouve notamment le domaine de la Bouche du Roi, créé par Julien Bengué, Adrien Pelissié et Julien Bustis (la Winerie Parisienne aux étiquettes de plus en plus omniprésentes, c'est aussi eux !). Sur les 27 hectares qu'ils possèdent, 23 sont plantés de vignes ; on peut s'y promener d'avril à octobre, du mercredi au samedi. Trois formules sont proposées : une visite d'une heure et demi avec dégustation des trois crus du domaines (20 000 bouteilles produites en 2020) pour 25 euros ; une visite de deux heures avec accords, vins et produits locaux pour 49 euros ; une immersion pédagogique de trois heures et demi pour découvrir les métiers de la vigne (taille, vendanges...), assorti d'un déjeuner dans les vignes (80 euros).

### SEINE ET OISE RIVALISENT DE CRUS

Depuis Davron, plusieurs choix s'offrent à vous si vous souhaitez continuer à pister les réminiscences du vignoble d'Île-de-France. Il y a d'abord la sudiste Issy-les-Moulineaux : dans cette ville de banlieue parisienne, la tradition de la vigne et de la dégustation s'est maintenue grâce aux vignes de la famille Legrand, aux restaurants La Poudrière ou Les Colonnes... sans oublier les locaux de La Revue du vin de France !

De micro-domaines, souvent à vocation pédagogique, sont également toujours debout à Pontoise, Auvers-sur-Oise, Ermont, Sartrouville, Saint-Germain-en-Laye, Le Pecq, etc. Ou encore à Argenteuil qui fut, entre la fin du Moyen Âge et le début de l'époque industrielle, le grand vignoble alimentant le nord de Paris, ses cafés, ses théâtres, etc. L'expression "vin rosé" y serait même née à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle.

Pour l'anecdote, plus à l'ouest de Paris, il y eut même, jusqu'en 2016, un petit vignoble dans un lieu bien improbable : entre les bureaux du quartier d'affaires de La Défense ! Le Clos de Chantecoq, un petit arpent, avait été planté par l'ex-grand chambellan de la Mairie de Paris, Bernard Bled. Mais ce vignoble de poche ne ré-

sista pas à un projet de rénovation (baptisé « Oxygen »), qui virent les 315 pieds de pinot noir être arrachés, puis redistribués au voisinage (!). Enfin, les plus curieux pourront se rendre jusqu'aux confins de la région, à Saâcy-sur-Marne : à quatre-vingt kilomètres de la capitale, Hervé Bombart produit le seul champagne dont les vignes se trouvent officiellement... en Île-de-France. Un joli petit bijou sur la Marne, dont les cuvées se retrouvent chaque vendredi matin sur les étals du marché du village.

## Cavistes

### La Cave d'Ivry

Une des meilleures caves de la région se trouve en plein centre d'Ivry-sur-Seine. Spécialisée dans les vins d'auteurs, la maison propose des vins biodynamiques, "nature", à minima bio. Un choix immense, des prix relativement sages à deux pas de la capitale, des soirées thématiques qui devraient reprendre à l'été... Comme disait un grand guide gastronomique : vaut le détour !

40, rue Marat, 94200 Ivry-sur-Seine.

Tél. : 01 46 58 33 28.

### La Vignery

Deux meilleurs cavistes de France (en 2020) pour vous servir : Mathieu Potin (1<sup>er</sup>) et Julien Lepage (2<sup>e</sup>). Coup de bol, tous deux travaillent à la Vignery à Saint-Germain-en-Laye (78). Adeptes d'une approche sensorielle du vin (via la sophrologie), le duo vous accueille dans cette grande cabane en bois peinte en rouge et propose 1 500 références de vins et champagnes, 250 whiskies et rhums et 200 étiquettes de bière.

1, allée de Pomone, 78100 Saint-Germain-en-Laye.

Tél. : 01 34 51 83 39.

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

## Produits du terroir

### Brasserie Rabourdin

Bienvenue à la ferme ! Sauf qu'ici point de vaches, veaux et cochons, c'est de l'orge que la famille Rabourdin cultive et fait fermenter. Résultat, des bières 100 % Île-de-France : la Briarde, la bière de Brie, et la Terrant, qu'on retrouve en différentes déclinaisons (blonde, ambrée, IPA...). On peut visiter la brasserie sur demande. Si la viticulture renaît dans la région capitale, la tradition brassicole aussi !

22, rue Lafayette, 77540 Courpalay.

Tél. : 01 64 25 76 05.

[www.brassierabourdin.com](http://www.brassierabourdin.com)

## Vignobles et ballades

### Argenteuil et Sannois

La figue et l'asperge ne sont pas les seuls trésors culinaires d'Argenteuil ! La cité du Val-d'Oise a en effet longtemps abrité un important vignoble, qui a entrepris sa renaissance en 1996, lorsque la municipalité décida de replanter des ceps de pinot noir et de chardonnay. Le village attenant de Sannois entretient lui aussi depuis 2003 une vigne à vocation pédagogique.

[www.facebook.com/vignedargenteuil](https://www.facebook.com/vignedargenteuil)

### Provins

Cette ville de Seine-et-Marne a réussi le pari de conserver et de restaurer son patrimoine moyenâgeux, notamment ses spectaculaires remparts. Allez vous promener dans la vieille ville et commandez une bouteille d'hypocras, ce vin aromatisé (épices, miel...), qui faisait fuir au temps des chevaliers.

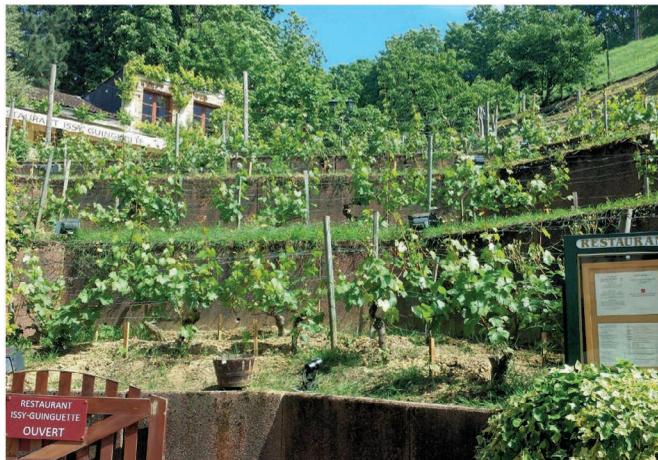
77160 Provins.

[www.provins.net](http://www.provins.net)

### La vigne de Montmartre

Perchée sur la face nord de la colline, ce micro-vignoble produit le fameux Clos Montmartre (environ 1 000 bouteilles de rouge et 500 de rosé par millésime) que l'on peut trouver, soit au musée de Montmartre, soit à la Maison des Épicuriens (comptez 30 euros pour le 2019). On peut aussi s'adresser au Comité des Fêtes et d'Actions Sociales de Montmartre pour visiter le clos toute l'année. Les activités de l'association (ventes de bouteilles, billets pour la fête des vendanges...) viennent alimenter des œuvres caritatives.

Rue des Saules, 75018 Paris.



© D.R.

## CAVE RESTAURANT VIGNOBLE

### LE CHEMIN DES VIGNES

#### Profitez des vins maison !

La famille Legrand (Yves, Aude et Mathieu) a réalisé le tour de force de proposer en un même lieu un caviste, un restaurant... et un vignoble comptant 450 pieds de vigne. Venez vous restaurer sur la terrasse ombragée, avant de visiter le vignoble, d'en déguster les vins et de rapporter quelques quilles glanées à la boutique attenante. Mythique.

113 bis, avenue de Verdun, 92130 Issy-les-Moulineaux.

Tél. : 01 46 62 04 27. [www.chemindesvignes.fr](http://www.chemindesvignes.fr)



© D.R.

## RESTAURANT

### LE CHAI

#### Un service cinq étoiles

Et si vous retournez à la cantine ? Le Chai est tenu par les chefs Patrick Juhel et Desty Bami, mais vous aurez le plaisir d'être servis par des élèves de Ferrières, l'école de la gastronomie, de l'hôtellerie et du luxe : ses locaux se nichent dans le magnifique château aménagé à partir de 1855 par Joseph Paxton pour le baron James de Rothschild. Il est aussi entouré par un parc de 135 hectares, parfait pour les balades digestives.

Rue du Château, 77164 Ferrières-en-Brie.

Tél. : 01 81 16 27 79. [www.lechai-restaurant.com](http://www.lechai-restaurant.com)



La présence de nombreux clos en Côte chalonnaise rappelle que les moines, comme dans le reste de la région, ont joué ici un rôle déterminant.

# Côte Chalonnaise : plongez dans la Bourgogne côté nature

**De Bouzeron à Montagny, en passant par Rully, Mercurey et Givry, la diversité et la valeur des terroirs de la Côte chalonnaise sont de mieux en mieux connues. Entre Côte de Beaune et Mâconnais, ce vignoble n'est pas encore une star, mais il mérite bien plus qu'un détour !**

**PAR LAURENT GOTTI**

**L**a Côte chalonnaise : voici un nom qui n'a pas évoqué grand-chose aux amateurs de vins pendant de nombreuses décennies. Plus aucun d'entre eux ne peut sérieusement l'ignorer désormais. De belles découvertes sont au rendez-vous, non seulement dans les crus mais aussi parmi la quarantaine de communes qui peuvent revendiquer l'appellation Bourgogne Côte chalonnaise. On soulignera aussi que ce vignoble, l'un des berceaux des vins effervescents de la région, est la terre d'élection de quelques-uns des meilleurs producteurs de crémants de Bourgogne.

Si à ce stade de la lecture la définition de la Côte chalonnaise vous semble encore un peu floue, citons quelques appellations villages : Mercurey, Rully, Givry... De quoi mettre vos papilles en éveil ! Quant à sa situation géographique, rien de sorcier non plus : prolongez consciencieusement la Côte de Beaune par le sud.

## LE CÉPAGE ALIGOTÉ TROUVE DANS L'APPELLATION BOUZERON L'UNE DE SES PLUS BELLES EXPRESSIONS.

« En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige. » Cette formule de Paul Claudel pourrait être un excellent argument en faveur de ce vignoble. Pourtant, il n'y a aucune raison que la Côte chalonnaise (en direction de Chalon-sur-Saône) renonce à sa part de prestige et d'attractivité. Il faut dire que la variété et le potentiel de ses terroirs ne sont plus à démontrer. Du nord au sud, on citera ainsi les appellations Bouzeron, dont le rôle dans le renouveau du cépage aligoté est à souligner ; puis Rully, qui offre des blancs de caractère et des rouges aux fruités délicieux ; Mercurey, où les rouges sont majoritaires et consistants, généralement solides : ils contrastent avec l'élégance et le soyeux d'un givry. Enfin, la Côte s'arrête à Montagny, terre de chardonnays gourmands.

### ÉGLISES ROMANES ET VOIE VERTE

Côté histoire et vieilles pierres, la Côte chalonnaise manque sans doute de têtes d'affiche mais mérite pourtant davantage qu'un détour. Savez-vous par exemple que la résidence la mieux conservée des ducs de Bourgogne se trouve à quelques kilomètres de Mercurey ? Le Château de Germolles a en effet été offert à Marguerite de Flandre par Philippe le Hardi, en 1380. La duchesse, qui avait la main verte, en a fait un somptueux palais campagnard. Un autre château, fort celui-là, mérite largement la visite : celui de Marguerite de Bourgogne, à Couches. On flânera aussi avec bonheur dans la cité médiévale de Saint-Gengoux-le-National, site clunisien bien conservé. La Côte et ses vallons sont aussi parsemés de belles églises romanes (Touches, Barizey, Mercurey), de fermes fortifiées (Blaizy) de lavoirs ou de cadoles — ces cabanes de vigne en pierre sèche typiques des vignobles du sud de la Bourgogne.

Enfin la Côte chalonnaise dispose d'un caractère résolument "nature" que peu de vignobles peuvent à ce point revendiquer. Une randonnée dans la vallée des Vaux est par exemple la garantie d'un dépaysement complet. On peut aussi emprunter une partie du GR76, chemin de grande randonnée empruntée par les pèlerins de Compostelle ou d'Assise.

Côté vélo, les balades en plein air ne manquent pas, notamment sur la Voie Verte entre Givry et Cluny. La voie est sécurisée, à l'abri de la circulation automobile. Un aménagement particulièrement réussi qui a fait de cette partie de la Bourgogne un terrain de prédilection pour les cyclotouristes.

## INFOS PRATIQUES

### MAISON DES VINS DE LA CÔTE CHALONNAISE

La municipalité de Chalon-sur-Saône et les vigneronnes de la Côte se sont associés pour faire naître cette maison des vins. Une belle vitrine pour le vignoble. [www.maisonvinsbourgogne.com](http://www.maisonvinsbourgogne.com)

### DE VIGNES EN CAVE

Ce label regroupe les domaines adhérents à une charte d'accueil qui prévoit notamment la dégustation gratuite d'au moins une de leur cuvée. [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr)

### OFFICE DE TOURISME SUD CÔTE CHALONNAISE

On trouvera sur ce site une foule d'infos pratiques pour découvrir, séjourner et visiter le sud de la Côte chalonnaise. [www.tourisme-sud-cote-chalonnaise.com](http://www.tourisme-sud-cote-chalonnaise.com)



De l'autre côté de la Dheune, le village de Saint-Sernin-du-Plain voit naître les vins des Côtes du Couchois.

© D. R.

## CARNET D'ADRESSES

### Domaines

#### Château de Chamilly

Référence située au nord de Mercurey, le château de Chamilly, qui s'élève au cœur d'une vallée verdoyante, est admirablement tenu par Véronique Desfontaines et ses deux fils Xavier et Arnaud. La plupart des vins sont élaborés sans soufre ajouté, et les vignes sont cultivées en bio, mais sans certification. Le domaine reçoit uniquement sur rendez-vous.

7, allée du Château,  
71150 Chamilly.  
Tél. : 03 85 87 22 24.  
[www.chateaudechamilly.com](http://www.chateaudechamilly.com)

#### Domaine de Villaine

Si les visites sont possibles uniquement sur rendez-vous, le domaine de Pamela et Aubert de Villaine (co-gérant de la Romanée-Conti) est un modèle de l'appellation Bouzeron. Ces blancs sont finement vinifiés depuis 2011 par Pierre de Benoist, le directeur du domaine. Un lieu de choix pour comprendre toutes les nuances du cépage aligoté.

2, rue de la Fontaine,  
71150 Bouzeron.  
Tél. : 03 85 91 20 50.  
[www.de-villaine.com](http://www.de-villaine.com)





En 1964, Michel Sarrazin (au centre) prenait la relève de ses parents en 1964. Il a été rejoint dans son domaine sis à Jambles, à deux pas de Givry, par ses enfants, Guy en 1986, suivi de Jean-Yves, en 1992.

© D.R.

→ **Domaine Michel Sarrazin**

À la tête de ce domaine dont les origines remontent au XVII<sup>e</sup> siècle, les frères Sarrazin, Jean-Yves et Guy, figurent depuis de nombreuses années parmi les meilleures références de la Côte chalonnoise. Avec 35 hectares de vigne, les Sarrazin tiennent un beau terrain de jeu dans ce domaine. En vinification, ils recherchent des vins concentrés, « *mais pas des bêtes de concours* », et des fruités expressifs. Un gîte accueille en face du domaine au hameau de Charnailles.

26, rue de Charnailles,  
71640 Jambles.  
Tél. : 03 85 44 30 57.  
[www.sarrazin-michel-et-fils.fr](http://www.sarrazin-michel-et-fils.fr)

**Domaine Feuillat-Juillot**

Françoise Feuillat-Juillot a été rejointe en 2016 par sa fille Camille à la tête de ce domaine familial d'une quinzaine d'hectares. Elles produisent ensemble des montagnys d'une belle intensité et dotés d'un vrai caractère. Elles proposent également plusieurs formules d'accueil au domaine à partir de 6 €. La plus complète est constituée d'une visite de vignoble, de cave et d'une dégustation commentée, accompagnée de spécialités régionales, pour 20 € par personne (du 15 mars au 15 novembre).

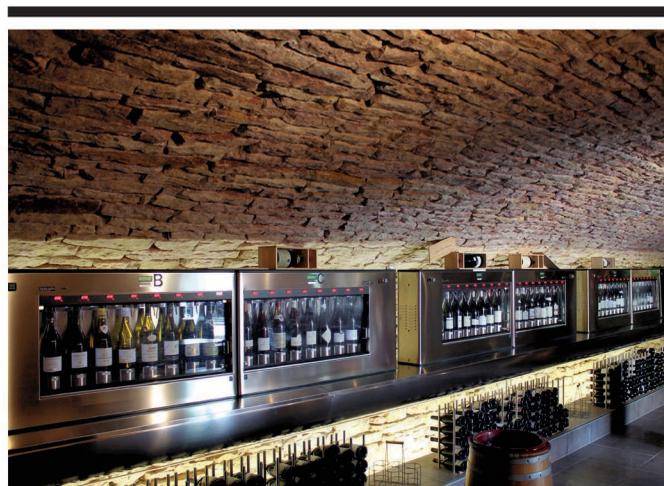
11, route de Montorge,  
71390 Montagny-les-Buxy.  
Tél. : 03 85 92 03 71.

**Maison Picamelot**

Le titre de gloire du village de Rully, au nord de la Côte chalonnoise ? Il est l'un des berceaux de la production du crémant de Bourgogne. Le bourg compte toujours des producteurs à la réputation bien établie, comme Vitteaut-Alberti ou Picamelot. À la maison Picamelot,

certaines cuvées, Terroir de Chazot par exemple, témoignent que l'élaboration de vins effervescents est tout à fait compatible avec la sacro-sainte expression du terroir à la bourguignonne.

12, place de la Croix Blanche, 71150 Rully.  
Tél. : 03 85 87 13 60.



© D.R.

**DÉGUSTATION  
CAVEAU DIVIN MERCUREY**

**Il fait passer le message des vins locaux**

Difficile de conseiller un lieu plus approprié pour découvrir la variété des vins de l'appellation Mercurey. Ouvert au printemps 2011, en plein cœur du village, le Caveau Divin de Mercurey est devenu l'étape incontournable des amateurs de l'appellation. Pas moins de 44 domaines viticoles et 64 vins différents sont disponibles à la dégustation. Le lieu est équipé d'un système Enomatic permettant un service au verre dans des conditions de dégustation optimales (sous gaz neutre). Une carte magnétique prépayée permet d'accéder à la dégustation et de se servir parmi la large gamme présentée, qui va des mercureys-villages aux Premiers crus, en blanc comme en rouge. Il est de surcroît possible d'acheter les vins dégustés au même prix que chez le producteur. Dernier argument : le Caveau Divin est ouvert tous les jours.

101, Grande Rue, 71640 Mercurey.  
Tél. : 03 85 45 22 96. [www.mercurey.com](http://www.mercurey.com)



# CE QUE LA FRANCE A DE MEILLEUR.

**8€49**

**AOP SANCERRE  
LES CALCAIRES  
DOMAINE DANIEL  
MILLET & FILS  
2020**

La bouteille de 75 cl  
11,32 € le litre

Jusqu'à

**15%** en avantage carte\* sur  
notre sélection de bouteilles.

## FOIRE AUX VINS

Du 7 au 26 septembre.

**Intermarché**

TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

\*Offre réservée aux porteurs de la carte de fidélité Intermarché. Cumulez 10% en avantage carte de 50€ à 99,99€ d'achats parmi la sélection de Vins, Champagnes et Effervescents du prospectus du 07 au 26 septembre 2021 (hors produits porteurs d'autres offres – remise immédiate, lot virtuel ou avantage carte – ainsi que les produits non alimentaire) sur la base du montant total de cette sélection produits ou 15% en avantage carte à partir de 100€ d'achats sur la base du montant total de cette sélection produits, dans la limite de 150€ en avantage carte cumulés par jour.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.**  
La loi interdit la vente d'alcool aux mineurs - des contrôles sont réalisés en caisse.

## → Cavistes

### Robe Grenat

Philippe Strauel est à la fois caviste et formateur à la dégustation. Il vous fera partager sa passion du vin et sa grande connaissance du vignoble de la Côte chalonnoise (et plus largement de la Bourgogne).

2, place de l'Église,  
71640 Givry. Tél. : 03 85 44 38 44.  
www.robegrenat.com

### Cave Saint-Vincent

Une institution à Chalon. Depuis 1985, Pascal Laville fait découvrir avec enthousiasme sa sélection pointue de vins d'ici et d'ailleurs. « *Ma passion de la rencontre, de l'échange, du partage, je la vis grâce aux vins* », explique-t-il. La cave abrite des milliers de flacons.

12, place Saint-Vincent,  
71100 Chalon-sur-Saône.  
Tél. : 03 85 48 78 25.  
www.celliersaintvincent.fr

## Découverte

### Sentier viticole du Montagny

Au sud de la Côte chalonnoise, l'appellation Montagny reste trop méconnue des amateurs. Avant ou après dégustation, empruntez le sentier pédestre de 4 kilomètres mis en place par l'office du tourisme. Huit panneaux thématiques ont été installés pour en savoir plus sur l'appellation. Le départ de cette boucle se trouve à l'entrée du village. Disponible à l'office de tourisme de Buxy, une petite plaquette présente le sentier viticole et donne la liste des vigneron qui pourront vous accueillir pour une visite de cave.

Office de Tourisme de Buxy.  
Tél. : 03 85 92 00 16.  
www.buxy-tourisme.fr

## Restaurants

### Pierre et Jean

Dans un ancien chai du XVIII<sup>e</sup> siècle, le restaurant Pierre et Jean est en fait l'annexe de Lameloise. Il se situe à deux pas de ce monument de la gastronomie bourguignonne, au cœur de Chagny, et propose une cuisine gourmande dans un cadre qui a su conserver l'esprit des lieux mais avec un parti pris résolument contemporain. Menu à 35 €

2, rue de la Poste,  
71150 Chagny.  
Tél. : 03 85 87 08 67.  
www.pierrejean-restaurant.fr

### Aux Terrasses

Les dégustateurs de La Revue du vin de France ne sont pas avares en éloges lorsqu'il s'agit d'évoquer cette adresse sise en plein centre de Tournus ! Amandine et Jean-Michel Carette vous accueillent dans un décor qui allie modernité des volumes (grande baie vitrée, hauteur sous plafond), et matériaux nobles (chêne massif, pierre). Et dans les plats ? Une cuisine de terroir,

inventive et graphique. Les menus accords mets et vins, qui vont de 55 euros à 160 euros, raviront les amateurs et les amatrices... qui pourront ensuite s'ils le souhaitent, faire une petite balade digestive : les quais de Saône ne sont qu'à deux pas !

18, avenue du 23-janvier, 71700 Tournus  
Tél. : 03 85 51 01 74.  
www.aux-terrasses.com  
https://www.aux-terrasses.com



© Shutterstock

## GITE RURAL

### CHÂTEAU DE CHAMIREY

#### En immersion au cœur de la Côte

La famille Devillard a tout prévu : dégustations, visites, cours de cuisine et pour ceux qui souhaitent prendre le temps de s'immerger dans les meilleures conditions, il y a la maison du Clos du Roi. Ce gîte de charme, qui peut accueillir jusqu'à six personnes, dispose d'une situation idéale au milieu des vignes, avec terrasse orientée plein ouest et vue plongeante sur le Premier cru Clos du Roi. Un panorama à 180°. « *L'idée est de faire découvrir et mieux comprendre la Côte Chalonnoise, dont la richesse et la diversité des paysages, des terroirs et des vins est encore méconnue* », expliquent les hôtes. Un séjour qui sera aussi l'occasion de déguster les autres cuvées des propriétés de la famille : le domaine des Perdrix, implanté à Nuits-Saint-Georges, ou le Domaine de la Garenne dans le Mâconnais, mais aussi les arbois du domaine Rolet, propriété jurassienne dont les Devillard ont fait l'acquisition en 2018.

Rue du Château, 71640 Mercurey.  
Tél. : 03 85 44 53 20. www.chamirey.com



**Henri-Claude**

Directeur Commercial  
d'une Maison de vins à Gigondas (84)

*Un savoir-faire millénaire, qui se transmet chaque jour.*

**DU CÔTÉ DE CEUX  
QUI LISENT CULTURE  
DANS VITICULTURE**



**CÔTES DU RHÔNE**  
CULTIVONS LE RESPECT

wohler.fr - © Richard Spring - Tous droits réservés - 09/2021

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

À PARTIR DU  
28 SEPTEMBRE 2021

# LA FOIRE AUX VINS

**ARRIVE LE 28 SEPTEMBRE  
DANS VOTRE MAGASIN**

Pour ce nouveau cru, nos experts accompagnés d'Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde en 2007, ont sélectionné des centaines de vins issus du savoir-faire français et déniché 53 vins « Incroyables ».

Des vins avec un rapport qualité-prix exceptionnel, dont des vins bio et originaux qui raviront les amateurs comme les novices.



**CAMILLE LAPLACE**

**DÉCOUVREZ L'HISTOIRE  
DE CE VIN**



Le millésime 2020 « Gare au Gorille » exprime sa personnalité par des notes fruitées, relevées d'une pointe d'ananas et de fruits exotiques pour s'accorder sur toutes sortes de mets, de l'apéritif au dessert. C'est un vin convivial, à déguster tout de suite !



**5€  
,75**

**VIN DE FRANCE  
GARE AU GORILLE**  
Blanc Moelleux 2020  
12,50 % vol.  
75cl  
Le L : 7,67€



PRÉCOMMANDEZ DÈS LE  
14 SEPTEMBRE SUR [WWW.E.LECLERC](http://WWW.E.LECLERC)  
ET RETIREZ GRATUITEMENT  
VOTRE COMMANDE EN MAGASIN.



REJOIGNEZ DÈS MAINTENANT  
LA COMMUNAUTÉ WINEADVISOR  
ET VENEZ DONNER VOTRE AVIS  
SUR LES BOUTEILLES.