

NOUVELLE FORMULE

26

TOP 20

CLASSIC EDITION

DU VIN, DES ALCOOLS, LA VIE

QUELQUES GINS
JAPONAIS

TRÈS HAUT BAROLO

PETIT PRÉCIS DE VINS
JAPONAIS

BÂTARD-MONTRACHET,
JOYAU BOURGUIGNON

LES GRANDES SERRES

LES FRANÇAIS JOUENT
LA MONTRÉ

LE GUIDE
DES VINS
DU
MOMENT

Édito

UN MAGAZINE, DEUX VERSIONS DONT VOICI LA VERSION CLASSIC, REMANIÉE DE TOP 20. UNE VERSION DONT NOUS SOMMES ASSEZ FIER AVEC TOUJOURS UNE JOLIE MISE EN PAGE AU SERVICE DU MONDE DU VIN ET DES ALCOOLS. AVEC, COMME D'HABITUDE, UN REGARD AMOUREUX POUR LES CAVISTES QUI SONT LES AMBASSADEURS DES VIGNERONS AU SERVICE DE LEURS CLIENTS. EN ESPÉRANT QUE CE TOP 20 VOUS SÉDUISE, J'EN PROFITE POUR VOUS SOUHAITER UNE TRÈS BELLE ET HEUREUSE ANNÉE 2024.

Arnaud Chatelain 

TOP 20

DU VIN, DES ALCOOLS, LA VIE

NO 26 CLASSIC - FÉVRIER 2024

Rédacteur en Chef
Arnaud Chatelain

Responsable éditorial
Alan Leurquin

Dégustations
Olivier Martin
Annie Verseire
Arnaud Chatelain

Maquettiste
Jennifer Blondstein

Graphisme
Studio Graphique

Préparateur de copie
François Crosman

Relecture
Léa Turreti

Suivi des mails
Bénédicte Martin

La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans TOP 20 est rigoureusement interdite. All rights reserved. Reproduction in whole or in part without prior written permission is prohibited.

Tous droits réservés en France et à l'étranger.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION
SITE INTERNET: TOPLEMAG.FR

TOP VINS est édité par les Éditions TOP! 22 rue du Cloître Saint-Merri
Paris 4e
RCS en cours

Pour toute correspondance:
benedicte.martin@toplemag.fr
redaction@toplemag.fr

toplemag.fr



TOP 20 EST LISIBLE SUR CAFEYN

cafeyn

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store

CONTRIBUTEUR



JULIA SCAVO

Julia aborde le vin de manière fractale, s'intéressant aux contours infinis d'un monde souvent codifié et confiné dans une tradition. Elle a mêlé son amour pour la vibration musicale au dynamisme quasi quantique des notes d'un vin telle la composition d'une musique classique. Julia incarne dans le vin l'athlète qu'est la ballerine sur pointes, cherchant dans le verre, grâce et profondeur.



THIERRY GUEMAS

Thierry Guémas, en quelques années a su se hisser au Panthéon des cavistes parisiens et même français. Considéré comme l'un des meilleurs cavistes de France, cela va plus loin que cela. Passionné, ne cherchant qu'une chose, le confort de ses clients, confort tant intellectuel que pécuniaire, il est toujours de bon conseil dans sa cave de la rue Saint-Dominique, Vinosapiens que les touristes n'oublient pas de visiter après avoir hanté la Tour Eiffel. Parfois, avant !!



GREGORY MIO

Plus gentil que Grégory Mio, c'est difficile. Meilleur Sommelier du Luxembourg, le luxembourgeois d'adoption est également Directeur de la Sommellerie pour le Groupe Come À La Maison à Luxembourg Ville. Fêru de Krav Maga c'est également un fou de Porto. À tel point qu'il s'est essayé au Master of Port afin de confronter ses connaissances à la réalité. Un passionné on vous dit !



MARCO BERNABINO

Marco Bernabino, c'est le Monsieur Whisky japonais à Paris. Un amoureux, un passionné qui s'est installé il y a deux années rue du Bac avec un Comptoir des Elixirs qui porte si bien son nom. Des élixirs mais également des vins avec des cuvées millésimées à prix plus que raisonnable. Un vero amico ce Marco san.



FREDDY LUCINA

Freddy Lucina est l'âme d'A'Rhum, sa boutique spécialisée dans le Rhum mais pas seulement. Il est également l'un des spécialistes reconnus et éminents du Rhum en France. Amoureux du produit et de ses valeurs de convivialité, c'est avant tout, un bon vivant, un épicurien que l'aventure n'effraie pas. Une personnalité accessible qu'il faut absolument rencontrer si on aime le Rhum.



BRUNO QUENIEUX

Tout amateur de vins aimerait avoir un Bruno Quenieux soit dans sa poche, soit dans son carnet d'adresses. Ou les deux. Véritable passionné par la vigne et ce qu'elle produit, le caviste star, l'un des meilleurs de France, a toujours le vin qu'il faut au bon moment. Sa cave, Philo Vino, est un sanctuaire que l'on visite pieusement en sachant que le meilleur est à venir. Saint Bruno veille sur nous.

LA COUVERTURE

Pour la couverture de la version Classic de ce



numéro, nous avons choisi de faire honneur aux femmes qui font le monde du vin, à celles qui le font, le boivent, en parlent. Celles qui nous démontrent quotidiennement que le monde du vin n'est ni exclusivement masculin, ni si machiste ou sexiste qu'il en a l'air. Une couverture d'une grande sobriété qui conjugue à merveille, vin et féminité.



12
Guide des
vins du
moment

84
Swatch x
Blancpain



38
Bâtard-
Montrachet



42
Vins
japonais



72
Le Paris
de la
Modernité



Top 20

DU VIN, DES ALCOOLS, LA VIE

12 GUIDE DES VINS DU MOMENT
Des vins à déguster avec des plats du moment.

36 BÂTARD-MONTRACHET
par Bruno Quenioux & Thierry Guemas.

42 LE JAPON EN VINS
Julia Scavo nous présente quelques bons vins japonais.

46 BAROLO TOP !!!
Petit tour d'horizon en Italie avec Franck Potier-Sodaro et Grégory Mio, à Barolo.

52 LES GRANDES SERRES
Un domaine qui donne le la du Sud et de ses vins enchanteurs.

54 SAKÉ FRANÇAIS
Quand un français s'invite à la table des meilleurs Sakés japonais.

57 LE GYOZA BAR
100% Gyozas au Passage des Panoramas parisien.

58 CHEZ ANDRÉ
Un classique de la scène parisienne des bistrotts de réconfort dans le triangle d'or.

60 EMPREINTE
Deux frères pour le renouveau de la Gastronomie parisienne, c'est Empreinte.

64 LE TOUR DU MONDE EN 24 RHUMS
Freddy Lucina, spécialiste es Rhums nous donne les clés pour rentrer dans l'univers du Rhum.

68 NEUF GINS JAPONAIS
Enfin, presque, six japonais et trois estoniens à découvrir.

78 AUDEMARS PIGUET X CACTUS JACK
Audemars Piguet collabore avec le rappeur Travis Scott pour un modèle exclusif.

82 LES FRANÇAIS JOUENT LA MONTRE
Quelques marques de montres française.

84 BLANCPAIN X SWATCH

86 C'EST L'HEURE D'INVESTIR DANS UNE MONTRE
Le secteur de l'Horlogerie de collection ne connaît pas la crise, c'est le moment d'investir.

88 PARIS LIBÉRÉ
Le Petit-Palais célèbre le Paris de la Modernité de 1905 à 1925.

94 DU SPORT À LA MODE
Il n'y a qu'un pas franchi par le Musée des Arts Décoratifs.

Barolo, le
TOP italien

46



BAROLO

DAGROMIS
GAJA

BARBARESCO - 1984
RED WINE, PRODUCT OF ITALY



THE JAPANESE CRAFT GIN
*** FLORAL EDITION ***

まごころ OKINAWA GIN

BARTENDER'S BATCH 2021

原料名 泡盛 (国内製造)、スイカ、ジュニパーベリー、シークワーサー、フェンネル(花)

スピリッツ 蒸名ジン

アルコール分 40%

内容量 700ml

製造者 まごころ酒造株式会社

〒900-0001 沖縄県糸島市西郷町5-6-7 電話 098-994-5080

※本酒は20℃以下で飲むことをおすすめします。お好みで氷や炭酸水を加えて飲むことも可能です。アレルギー物質(卵白、乳)の含有に留意する必要があります。

PRODUCT OF OKINAWA



THE KYOTO DISTILLERY

季の美

KI NO BI
Kyoto Dry Gin

68

Gins
japonais

ABONNEZ VOUS À TOP 20

82

PIPAN
STEEL
2018

38

KING VALLEY



DALT

All S
2022

Signature

Established 1840



RECEVEZ

GRATUITEMENT

TOP 20 DANS VOTRE
BOITE MAIL TOUS LES
DEUX MOIS

EN VOUS ABONNANT
DIRECTEMENT SUR NOTRE
SITE INTERNET

WWW.TOPLEMAG.FR

OU EN ENVOYANT UN MAIL À :

REDACTION@TOPLEMAG.FR

NOUS NE REVENDONS PAS LES ADRESSES
MAILS, NI NE NOUS EN SERVONS À DES
FINS COMMERCIALES POUR NOUS OU DES
TIERS.

8 cuvées au **TOP** de ce numéro

Les huit vins de cette sélection représente quelques coups de cœur de la rédaction, des TOP 20 qui illustrent bien tout le plaisir que peut offrir le vin. À boire avec conscience sans modération.



N°1 2016

DOMAINE LA CENDRILLON

Superbe vin, un Number One, du Domaine de La Cendrillon à retrouver dans notre Guide des Vins du Moment. p18



E GOIGOUX CHANTURGUE L'ŒUVRE 2021

DOMAINE DE LA CROIX ARPIN PIERRE GOIGOUX

Vin atypique d'Auvergne à retrouver dans notre Guide des Vins du Moment. Page 22.



VACQUEYRAS (BLANC) 2020

GRANDES SERRES

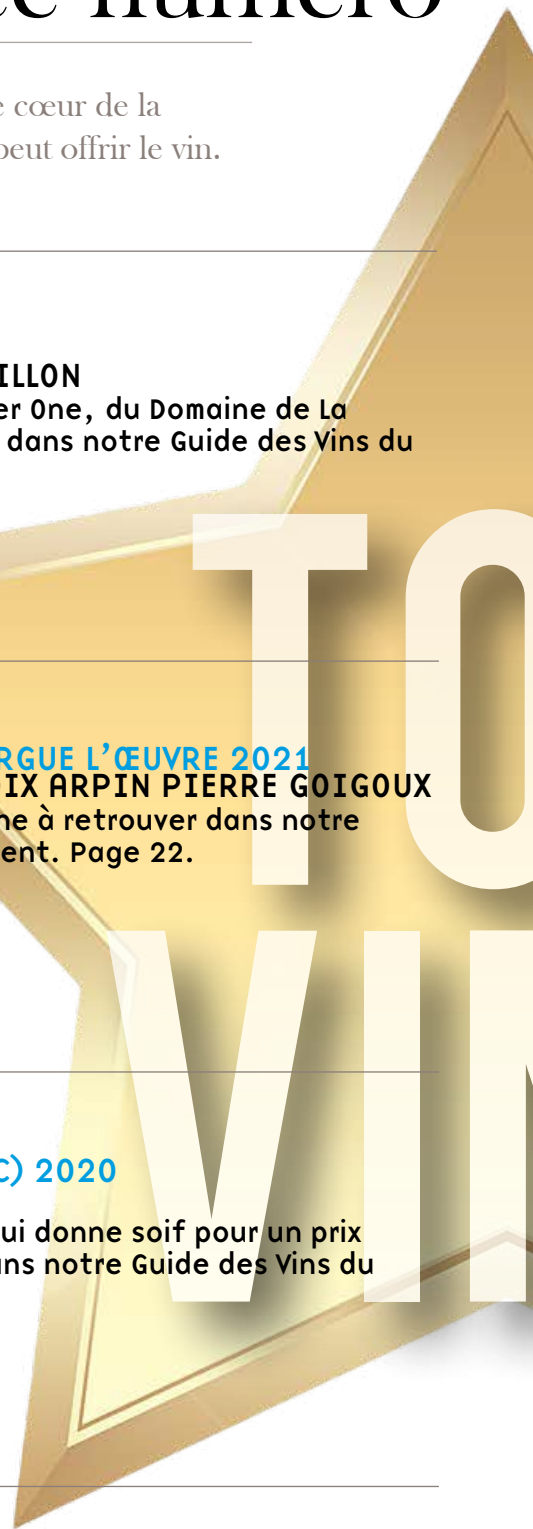
Vacqueyras en Blanc qui donne soif pour un prix ridicule à retrouver dans notre Guide des Vins du Moment. p24



L'ELEGANTE D'EDOUARD BRUN

CHAMPAGNE EDOUARD BRUN

Champagne très élégant à retrouver dans notre Guide des Vins du Moment. p26





CLOS DE LA CÉRISAIE 2012 BLANC
DOMAINE MÉLARIC

Excellent vin du Domaine Mélaric à retrouver dans notre Guide des Vins du Moment en page 30.



BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU CLOS
POIRIER 2020

DOMAINE LOUIS LATOUR

Un grand Bâtard-Montrachet que l'on peut retrouver au Comptoir des Élixirs et en page 41.



BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2020
MAISON LOUIS JADOT

Un Bâtard-Montrachet de la Maison Louis Jadot , un superbe vin rempli d'âme à retrouver p41.



BAROLO GIACOMO CONTERNO MONFORTINO
RISERVA

CONTERNO

Très beau Barolo, un Barolo de compétition conseillé par Grégory Mio en page 48.



LES VINS DU MOMENT

par Arnaud Chatelain

Belle année à tous, qu'elle soit la plus prospère, la plus heureuse, la plus joyeuse possible. Pour bien commencer l'année, nous vous proposons notre premier guide des vins du moment de l'année, des vins qui s'accordent avec bonheur à cinq plats qui sont d'actualité en ce mois de février.

Ces plats sont, un joli filet mignon de veau aux morilles, une belle potée au chou, des seiches poêlées au gingembre frais, un beau faisan braisé aux lentilles et un bon lapin aux pruneaux.

Cinq plats qui méritent des vins qui les honorent. Et, bien entendu, quand cela a été possible, nous vous donnons un lieu d'achat.

Bonne dégustation.







DOMAINE XAVIER MONNOT
MEURSAULT LES CHEVALIÈRES 2020

Meursault est l'une des plus belles appellations de Bourgogne qui propose des vins qui ont du corps, du gras, de la matière. Ce Meursault Les Chevalières signé Xavier Monnot n'échappe, heureusement, pas à la règle. C'est un vin noble aux arômes de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches. Il dévoile un caractère élégant doublé d'une délicatesse bourguignonne. Légèrement boisé, il sera parfait avec un filet mignon de veau aux morilles. **79 euros au Comptoir des Élixirs - 90 rue du Bac Paris 7e 01 89 32 50 49.**

Instagram





DOMAINE XAVIER MONNOT

Xavier Monnot travaille ses 17 hectares en respectant à la lettre les terroirs de Meursault, Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet tout en appliquant une vinification moderne pour proposer des vins que la jeunesse n'effraie pas comme le temps qui passe d'ailleurs. Réparti sur 9 communes de la Côte de Beaune, le domaine propose pas moins de 18 vins dont l'élégance est le point commun.





DOMAINE JOBLLOT
GIVRY 1ER CRU L'EMPREINTE 2022

Un vin de plaisir, flatteur et gourmand qui propose un nez sublime sur les fruits rouges et noirs bien mûrs. Bouche gourmande, ronde et élégante, d'un équilibre parfait, joli fruité, tanins soyeux. Un superbe Givry qui sera extra sur un filet mignon de veau aux morilles ou une entrecôte, sauce lie de vin. **44 euros.**

domaine-joblot.com



MÉLANIE PFISTER
RAHN 2020

100% Pinot Noir sur un beau terroir de grès rose. Vin vibrant aux notes délicates de petits fruits rouges et de sous-bois. Nez joliment expressif amenant ces notes de fruit rouges. La bouche est un peu plus serrée, plus fermée. Domaine en Label Fair'N Green qui garantit un respect de la nature et de l'environnement. Sera magique sur un filet mignon de veau aux morilles. Disponible à la carte de chez **Jean-Louis Nomicos** et chez **Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e** 42 euros.

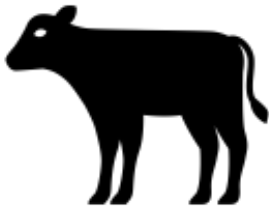
www.melaniepfister.fr





DOMAINE DES PIERRES SÈCHES SAINT-JOSEPH BLANC 2021

Vin 100% Roussanne, ce qui va être assez intéressant. L'idée est d'avoir un nez sur un côté amandes mais très léger au niveau de la texture. Le travail de Sylvain Gautier donne un côté très élégant, avec un toucher de bouche Chardonnay tandis que le millésime 2021 apporte de la fraîcheur. L'ensemble propose un vin très équilibré. La Roussanne offre le côté juteux, très agréable mais avec une belle fraîcheur. Fabuleux avec un filet mignon de veau aux morilles ou un beau poulet basquaise. **27,50 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.**



domaine-pierres-seches.fr



DOMAINE DES TERRES DORÉES- JEAN-PAUL BRUN MOULIN À VENT LES THORINS 2015 OU 2019

Avec le millésime 2015 de ce joli Moulin à Vent, on a une élégance bourguignonne, avec ses saveurs presque Pinot du Gamay qui, par sa complexité, va élargir son champ aromatique. On a affaire à un vin avec un champ de saveurs très très fin avec des poivres et une énorme minéralité, en 2015, c'est vraiment le côté caressant, sans tanins, avec beaucoup de longueur que l'on retiendra. Un vin exquis qui fera une jolie paire avec un beau filet mignon de veau aux morilles. **39,50 euros chez Philo Vino, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.**





Ce Corbières en sélection parcelle de Mourvèdre d'une grande finesse et au grand potentiel de garde mérite largement un double TOP VIN.



DOMAINE LA CENDRILLON
N°1 2016

Comme L'Élégante (voir dans ce même Guide des Vins du Moment), ce No1 AOC Corbières porte admirablement son nom. C'est une pure réussite, Mourvèdre 50%, Syrah 25% et Grenache 25%. Le nez est magnifique aux parfums intense de cassis, de mûres, de cerises noires et d'épices douces. Bouche gourmande, harmonieuse, toute en finesse, le fruité est magnifique et les tanins délicats. Un excellent vin qui sera extra sur un filet mignon aux morilles ou un confit de canard aux cèpes. **42euros.**

www.lacendrillon.fr



BIOPARCONVICTION

Convaincu que tout grand vin naît d'un environnement préservé, Robert Joyeux a converti son vignoble à l'agriculture biologique au début des années 2000.

Les herbicides ont laissé la place au travail du sol avec le cadre et l'interceps.

En cave, La Cendrillon pratique le moins interventionnisme possible. Ils expérimentent depuis quelques années des vinifications en levures indigènes ou fermentations spontanées. La vendange n'est sulfitées qu'en cas de dernier recours.

Les élevages sont fait en cuve béton, en foudre de 20 à 40hl ou en barriques bourguignonnes de 2 à 3 vins minimum.



DOMAINE DES PIERRES ROSES THIBAUT LIGER-BELAIR **LES ROUCHAUX 2018**

Thibault Liger-Belair est presque tombé tout petit dans le Beaujolais auquel il rend perpétuellement hommage avec des Moulin à Vent de compétition comme ce Les Rouchaux 2018. 100 % Gamay. Non collé ni filtré, c'est véritablement un vin Bio gourmand aux notes de pivoine, de poivre frais avec une pointe fumée qui sera ravi d'accompagner une belle potée au chou. **39 euros chez *Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.***

m.thibaultligerbelair.com





DOMAINE BOTT GEYL CRÉMANT ABSOLU EXTRA BRUT

Magnifique pétillant d'Alsace, pas de sucre ajouté, on est vraiment sûr de l'Extra Brut. Joli assemblage de 50% de Chardonnay, 20% de Pinot Noir et de Pinot Blanc, jolie matière avec une belle fraîcheur pour ce vin ayant profité d'un vieillissement de plus de 85 mois sur lattes. Excellent Crémant avec une belle finesse de bulles et une longueur superlative. Magnifique sur une potée au chou.

**32 euros au Comptoir des Élixirs - 90 rue du Bac Paris 7e
01 89 32 50 49.**

www.bott-geyl.com



DOMAINE ROSTAING-TAYARD LE CŒUR DES HOMMES 2021

Joli Vin de France venant de Saint-Amour, donc un 100% Gamay et un millésime qui apporte de la fraîcheur. Vin extrêmement juteux, côté cerises noires pressées, très intense mais avec un toucher de bouche frais et élégant. Ce Gamay assez charnu, pas trop léger qui sort un peu des sentiers battus mais qui reste juteux et élégant, s'accompagnera à merveille avec une belle potée au chou. **18,50 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.**

rostaing-tayard.com



DOMAINE DE LA CROIX ARPIN PIERRE GOIGOUX **CHANTURGUE L'ŒUVRE**

C'est l'Auvergne et ses terres volcaniques que l'on retrouve dans ce très beau Chanturgue signé Pierre Goigoux, un précurseur qui nous a fait redécouvrir l'Auvergne il y a déjà trente ans. On a affaire à un Gamay très poivré, on y trouve du fumé, des côtés métallifères qui offrent une belle complexité, une belle longueur à ce Chanturgue L'Œuvre qui ira à merveille sur un plat rustique comme une belle potée de chou.

20 euro chez Philo Vino, 6 Place d'Estienne d'Orves, Paris 9e.



www.pierregoigoux.fr



DOMAINE DE LA CROIX ARPIN

Située au nord de Clermont-Ferrand, le Domaine de la Croix Arpin de Pierre Goigoux bénéficie d'un climat semi-continental, d'une exposition abritée et de pluies très faibles. Le domaine produit essentiellement du Châteaugay et du Chanturgue. Pierre Goigoux a entrepris une vaste restructuration de son domaine avec la remise en état des côteaux et la création d'un nouveau cuvage, en s'associant en 2015 avec Pierre Desprat. Il s'est également converti au Bio afin de respecter au plus près son terroir et ses vins.

TOP
VIN





GRANDES SERRES
VACQUEYRAS (BLANC) 2020

Un vin surprenant et original comme peut l'être un Vacqueyras Blanc. Nez expressif, vif, évoluant à l'aération vers des arômes de tilleul, de miel, de fleurs blanches et de fruits d'été, pêche et abricot. Bouche riche, ample, ronde, bien structuré avec une belle complexité aromatique qui font de ce vin un TOP VIN agréable à boire et à partager. Il sera magnifique sur une potée au chou ou une terrine de volaille. **18 euros.**

grandes-serres.fr



Retrouvez le Domaine Les
Grandes Serres en page 52 de ce
numéro.





C'est un duo de choc, Philippe et Emmanuel Delescot, qui dirige la Maison de Champagne Edouard Brun vers l'excellence. Leur Maison ne cesse de gagner en précision depuis des années.



CHAMPAGNE EDOUARD BRUN **L'ÉLEGANTE D'EDOUARD BRUN**

Voilà un Champagne qui porte bien son nom, l'Élégante. Un Champagne de Gastronomie, de plaisir qui allie légèreté, équilibre, fraîcheur et élégance. Excellent rapport qualité/prix pour ce Champagne qui sait se mettre à table avec des grands et bons plats comme des seiches poêlées au gingembre frais. Un accord plein de complicité gourmande. **45 euros.**

www.champagne-edouard-brun.fr



**TOP
VIN**

L'ELEGANCE PAR EDOUARD BRUN

Né en 1875, Monsieur Edouard Brun a fondé sa Maison de Champagne au cœur de la Belle Époque. Une période de faste où les Maisons de Haute Couture habillaient les femmes du monde entier avec une modernité incroyable. Des noms tels Paul Poiret, Jacques Worth, Jeanne Lanvin en sont de grandes figures et les porteurs d'héritages pour Patou, Chanel et consorts qui viendront plus tard. La cuvée l'Élégante naquit peu après, c'est un Champagne Grand Cru de célébration, aérien et à la grande finesse. Une cuvée pour les élégantes de la Belle Époque, cette période d'avant Guerre où la Haute Couture été à son apogée et où le Champagne coulait à flots. Une époque retracée avec l'exposition Le Paris de la Modernité, actuellement au Petit Palais, voir page 88.



CHÂTEAU LA BARONNE VERMENTINO NW

Domaine tout en Demeter et en AB, le Château La Baronne, en Corbières, avec ses cépages identitaires, propose un Vermentino NW qui dit bien son nom. Un joli côté aromatique, "fruits de la jungle" genre ananas, avec beaucoup de tension et une finesse sur l'amertume, acidulé, très vif. Le tout est assez élégant, homogène, un vin d'une belle cohérence, d'un bel équilibre. Tout y est à sa place, le Vermentino y est bien gardé et exploité. On a de la matière qui conviendra parfaitement avec des seiches poêlées au gingembre frais. **18,50 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.**

chateaulabaronne.com



DOMAINE ETXONDOA SUD-OUEST-IROULÉGUY BLANC XUT 2022

Un original assemblage de Manseng et de petit Courbu qui fait des étincelles. Un vin tonique, fruité mais complexe sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Tout en culture raisonnée. Un vin qui sera sublime avec des seiches poêlées au gingembre frais.

22 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.

Facebook





DOMAINE DE BELLIVIÈRE **LES ROSIERS 2020**

Vin emblématique du Domaine de Bellivière, Les Rosiers est une cuvée d'assemblage pur Chenin Blanc de l'appellation Jasnières. Le Chenin apporte une jolie fraîcheur couplée avec une rondeur exquise. Le joli nez est assez floral dans un premier temps pour laisser place à des parfums de fruits de vergers. La bouche est pleine de bonnes surprises avec ces arômes floraux et fruités ainsi qu'une jolie douceur et des notes de miel. Le sucre est finement dosé pour ce 2020, ce qui donne un équilibre parfait. Un vin qui fera honneur à des seiches poêlées au gingembre frais.

**32 euros au Comptoir des Élixirs - 90 rue du Bac Paris 7e
01 89 32 50 49.**

www.belliviere.com



DOMAINE MÉLARIC
CLOS DE LA CERISAIE 2012 BLANC

Un grand moment, à découvrir absolument.

Nez superbe et très expressif mêlant les fruits blancs et jaunes. Avec une belle touche florale. Bouche élégante, ample, savoureuse, pourvue d'une belle structure et d'une grande finesse.

Parfait sur des seiches poêlées au gingembre frais ou un bar en croûte de sel.

44 euros.



Saumur
Blanc

100 % Chenin
Sol argilo-limoneux sur tuffeau
blanc
Vignes de 55 ans
Deux ans d'élevage en
fûts, 4 mois en
cuves



DOMAINE D'EOLE **VERMENTITUDE 2022**

Un vin avec beaucoup de caractère et de délicatesse. Son nez est intense, plaisant et charmeur sur des arômes de citron, de noisette et de feuillage. Une bouche toute en harmonie, bien équilibrée, dotée d'une jolie texture grasse, d'une belle minéralité, de la fraîcheur et de l'élégance. Bref, un bon vin de plaisir qui sera plus que magnifique sur des seiches poêlées au gingembre frais ou une salade de langoustines. **22 euros.**

www.domainedzeole.com



Depuis 1996, les vignes
du Domaine d'Éole sont
certifiées en AB et contrôlées par
Ecocert.

**TOP
VIN**

Domaine d'Éole



DOMAINE LES AURELLES
SOLEN 2015



Très jolie bouteille proposant un assemblage de 60% de Carignan et de 40% de Grenache. Un vin d'une belle délicatesse aux accents de tabac, de cuir, de foin. 2015 fut une année assez chaude, Solen 2015 a un côté fruits compotés construit sur la délicatesse et le respect du terroir. Un vin gourmand et frais qui ira à merveille sur un lapin aux pruneaux.
40 euros aux Caves Bardou 169 Bd Pereire Paris 17e.

www.les-aurelles.com



GRANDES SERRES
CHATEAUNEUF-DU-PAPE (ROUGE) 2018

Magnifique expression du fruit, vinification parfaite. Tout simplement excellent. Nez raffiné, intense et complexe, épicés et floral. Bouche soyeuse, riche et savoureuse alliant puissance et gourmandise. Parfait sur un lapin aux pruneaux ou une côte de veau grillée. *45 euros.*

grandes-serres.fr



DOMAINE COMBEL-LA-SERRE LE LAC AUX COCHONS 2019

Joli vin 100% Malbec. Le terroir de calcaire apporte de la générosité, du croquant et un côté fruit rouge détonnant. Une véritable explosion en bouche. Que du bonheur en Bio qui accompagnera avec bonheur un beau lapin aux pruneaux. *39 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.*



DOMAINE DE COURBISSAC ROC DU PIÈRE 2014

Roc du Pière est un vin élégant avec une structure d'une finesse incroyable. La fraîcheur du Minervois est bien présente, ce qui lui donne une légèreté agréable. Les arômes d'olives noires tapissent le palais, accompagnées de notes fruitées de mûres et de prunes rouges. Un vin de 2014 aussi généreux à moins de trente euros est une bénédiction. Sera magique avec un lapin aux pruneaux. *29 euros au Comptoir des Élixirs - 90 rue du Bac Paris 7e 01 89 32 50 49*

www.courbissac.com





Bâtard-Montrachet, le joyau de la Bourgogne

Malgré son drôle de nom qui peut effrayer, l'appellation Bâtard-Montrachet est le symbole de l'excellence de la Bourgogne. Des vins qui sont exigeants, tant pour les faire que pour les acquérir. Mais ils le valent bien.



L

La scène se passe chez Prunier, avenue Victor Hugo, réputé pour son caviar.

S'il vous plaît, on va prendre... deux tartares de saumon, du caviar...
Oui.

... et un Bâtard-Montrachet 99.
Pardon, vous n'auriez pas plutôt un Bussy Chambon 96 ?
Bien sûr madame.

Madame, c'est Elsa, une céramiste interprétée par Sandrine Bonnaire, l'autre, celui qui désirait prendre un Bâtard-Montrachet, c'est Lucas, un brillant chef d'entreprise interprété par Vincent Lindon dans le film *Je crois que je l'aime* de Pierre Jolivet. Sauf que demander un Bâtard-Montrachet sans préciser le domaine, c'est comme dire vouloir manger une viande sans préciser laquelle. Quand à Elsa qui demande un Bussy Chambon, on se demande de quoi elle parle.

Ceci dit, quand Lucas demande un Bâtard-Montrachet, il n'y a rien d'insultant ou de grossier. C'est même une manière assez malhabile toutefois, de montrer que l'on s'y connaît en vin malgré l'oubli d'y associer un nom de domaine. Sacré Lucas, pas un carton sur ce coup là.

Bâtard-Montrachet, mal prononcé par Lucas qui appuie maladroitement sur le t comme un anglais à 17h, n'est pas une insulte mais une appellation prestigieuse de Bourgogne. Parmi les plus prestigieuses.

Dans la famille Montrachet, on a Montrachet, Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet et Criots-Bâtard-Montrachet

Bâtard-Montrachet est un tout petit terroir de la Côte-de-Beaune situé en Côte d'Or. Si les vins Bâtard-Montrachet sont si demandés, c'est que son vignoble s'étend sur un peu plus de dix petits hectares, ce qui n'est pas beaucoup. De plus, les vignes de Chardonnay, seul cépage de cette appellation, profitent incontestablement du meilleur sol calcaire de la région.

Pour Olivier Leflaive, célèbre vigneron bourguignon et grand pourvoyeur de Bâtard-Montrachet, les vins de cette appellation ne sont pas réservés à une élite, certains amateurs savent casser leur tirelire afin de les acquérir et se faire plaisir. *J'ai un postier qui vient une fois par an en Bourgogne et*



qui dépense pour s'acheter deux-trois grands crus, c'est sa passion. Et ça, ça fait vraiment plaisir.

Quand on regarde les grands crus de Puligny, le plus connu, c'est le Montrachet, le plus iconique, le plus spécifique. Il n'a pas le goût des autres grands crus du tout, il a un petit truc à lui, je comprends donc que cela soit le numéro un. Après, tout dépend de ce que l'on aime. Si l'on aime la finesse, il faut aller vers le Chevalier-Montrachet, Chevalier-Montrachet est sur des terres très caillouteuses et ça donne une finesse exceptionnelle. Le Bâtard, cela donne plutôt

de la puissance, c'est un vin puissant. Pourquoi ? Parce que dans son sous-sol, il y a moins de calcaire et un peu plus d'argile, l'argile a toujours donné de la puissance aux vins, tandis que le calcaire donne souvent la complexité. Pour quelqu'un qui n'est pas un grand connaisseur, le Bâtard-Montrachet est le plus évident, le plus spectaculaire. Quand les vignes sont plantées sur les collines, sur la partie pentue, cela donne de la finesse. Le Bâtard est, quant à lui, planté sur la partie légèrement inclinée et cela fait la différence, avec un apport de puissance indéniable.





Le Bâtard-Montrachet s'accorde bien avec des sauces un peu puissantes, un peu complexes alors que le Chevalier-Montrachet s'accorde bien avec des sauces plus légères et plus fines. Mais tout est une question de goût(s).

Une histoire de goût, certes, mais aussi de coût car s'offrir un Bâtard-Montrachet, n'est pas à la portée de toutes les bourses mais il le vaut bien.



Quand on regarde les grands crus de Puligny, le plus connu, c'est le Montrachet

Olivier Leflaive, vigneron en Bourgogne



Bâtard-Montrachet, c'est une bonne entrée, en démarrant par les premiers crus, dans la galaxie Montrachet. Quand ces vins sont bien faits, que le terroir est respecté, leur puissance est inimaginable, phénoménale. Même si un grand Chenin, un grand Riesling peuvent être magiques, on n'arrive pas à la grandeur des Bâtard-Montrachet. C'est comme quand on boit un Chambertin de chez Rousseau, on est désarmé, on se dit comment il peut y avoir autant de longueur, de magie dans ces vins là. La dimension invisible de ces vins là est absolument gigantesque, ce sont de véritables cathédrales. Même si il est le petit frère de ce dispositif comme dit Aubert de Villaine, c'est complètement fou. Il n'y a pas de mot pour les décrire sur le plan de la saveur, c'est inutile. On peut juste raconter l'émotion qu'ils procurent. C'est envoûtant, ce ne sont pas des vins de dégustation, ce sont des symboles.

Olivier Leflaive est connu du grand public pour avoir fourni l'un des vins du mariage de Harry et Meghan, un Bourgogne d'entrée-de-gamme vendu moins de 30 euros, Les Sétilles.

Cela ne l'empêche pas de faire des vins de haut-vol, des vins qui attirent les convoitises du monde entier comme son Bâtard-Montrachet Grand Cru.

Le millésime 2017 est un 100% Chardonnay qui

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2017
OLIVIER LEFLAIVE

650 euros



Bâtard Montrachet, c'est complètement fou...

LA PREUVE EN CINQ CUVÉES DE LÉGENDE DISPONIBLES CHEZ DES CAVISTES

avec *Bruno Quenicoux*
& *Thierry Guemas*

2

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2020
DOMAINE HENRI BOILLOT

690 euros chez *Philo Vino*

Le Domaine Henri Boillot qui se situe à Meursault, en Bourgogne n'est à ne pas confondre avec le Domaine Jean-Marc Boillot appartenant au frère d'Henri Boillot, Jean-Marc. C'est son fils Guillaume qui est aujourd'hui chef de culture et vinificateur des vins rouges du domaine. Ce Bâtard Montrachet Grand Cru provient des villages de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, il est élevé en barriques neuves de 350 litres. Sur quinze hectares, dans la partie sud de la Côte de Beaune, ce domaine discret mais réputé, bien connu des fins amateurs, vinifie et élève depuis 1855 des vins sincères comme ce millésime 2020 de très belle facture.

www.henri-boillot.com





donne du vague à l'âme et au palais avec son soyeux et son velours. C'est même plus que cela, de la vigogne liquide, un vin précieux que l'on peut déjà boire, tant sa rondeur impressionne et fait honneur à l'appellation. La longueur est quant à elle remarquable de délicatesse laissant un excellent goût en bouche. C'est l'élégance même qui s'accordera à merveille avec un filet de veau aux morilles pour rester sur les plats du moment du guide des vins de ce numéro.



3

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2018
DOMAINE FONTAINE-GAGNARD
469 euros chez *Vino Sapiens*

Fidèle au beau domaine familial Fontaine-Gagnard (Mère & Fille). Ici, le Chardonnay est sublimé. Les vieilles vignes s'accrochent à cette rude pente qui apporte énergie et densité au vin. Le raffinement et la classe du Bâtard-Montrachet en fait une rareté qui saura se révéler à l'amateur exigeant et patient... Sous sa robe jaune or, le vin exprime des arômes d'agrumes confits, de miel et de truffe blanche. La bouche est ample et complexe avec des notes de beurre frais et de noisette. Un accord sur un foie gras mi-cuit, une pomme de ris veau à la financière, une volaille de Bresse à la crème et truffes, un omlè-chevalier meunière...

www.domaine-fontaine-gagnard.com



4

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU CLOS POIRIER 2020
DOMAINE LOUIS LATOUR
750 euros au *Comptoir des Élixirs*

Le Domaine Louis Latour s'étend sur douze hectares et le Clos Poirier sur 85 ares. Il a une particularité pour l'appellation puisque ses vignes sont orientées nord-sud tandis qu'ailleurs, c'est planté est-ouest. Travail typique bourguignon, tout en fûts de chêne neuf maison. En bouche, on a du gras, du bon gras qui n'est pas lourd, on a de la fraîcheur et de la légèreté avec ce Bâtard-Montrachet. Bel équilibre, jolie minéralité qui conviendra parfaitement sur des lottes, des Saint-Jacques travaillées au beurre.

www.louislatour.com



5

BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2020
MAISON LOUIS JADOT
495 euros chez *Caves Carrière*

La Maison Louis Jadot est bien connue des amateurs mais pas uniquement. Son nom est pour beaucoup, synonyme de vins de qualité avec lesquels on n'est jamais déçu. Ce Bâtard-Montrachet Grand Cru 2020 est dans ce ton là. On retiendra la grande élégance de ce vin puissant qui laisse en bouche du gras et de l'onctuosité qui s'accordera parfaitement avec des seiches poêlées au gingembre frais. Cependant, ce Bâtard-Montrachet demande du temps pour exprimer tout son charme.

www.louisjadot.com



LE JAPON EN VINS



par Julia Scavo
DipWSET

*On ne connaît que
peu les vins japonais
et pour cause, ils sont
rares et chers. Une
quête en vain.*



Bouteille de la cuvée Muscat Bailey A Rose Nigori Sparkling du Château Sakaori

Notre société occidentale voit l'esthétique comme une étude philosophique aux codes bien définis, souvent gérés par la proportion du nombre d'or. L'esthétique japonaise est en revanche indissociable du quotidien, comme une forme de spiritualité.

Le vin japonais n'en fait pas exception. Des étiquettes aux airs d'ikebana à la diversité de cépages, hybrides ou spécialités locales pouvant se ranger dans un jardin à la japonaise, les bouteilles de Japan Wine invitent à la méditation. Des vins calligraphiés, cultivant la finesse, la sophistication naturelle ou bien la fugacité, la beauté de l'imperfection dans les cuvées peu interventionnistes. Il y a parfois quelque chose de mignon dans le coloris des étiquettes ou dans le rose-bonbon des rosés. Certains flacons japonais nous laissent bouche-bée par la grâce et l'élégance. Dans tous les cas l'effet surprise est renversant.

Iki - la sophistication naturelle. **De Montille & Hokkaido Pinot Noir 2020** lifté par une floralité qui suggère la pivoine, la rose musquée, il imprime sa cerise gourmande d'un caractère savoureux avec une profondeur qui se prolonge au palais. La finesse du toucher s'entrelace d'une

En France, les vins japonais sont introuvables et quand ils le sont, ils sont très chers.



Étiquette de la cuvée Pinot Noir 2020 de De Montille & Hokkaido

Bouteille de la cuvée Petit Petit de la Shimanouchi Fujimara Urban Winery



Bouteille de la cuvée Mono no aware du Domaine Takahiko Soga –Nana-Tsu- Mori

fraîcheur vibrante, en transparence. Une forme de volatilité aérienne le place entre deux mondes, comme un vecteur de vibrance. Tanins de soie, cœur épicé, délicieux, de texture vaporeuse avec une densité saline sur la finale.

Kawai – le mignon. **Shimanouchi Fujimara Urban Winery "Petit Petit" 100% Delaware**, une bulle de seconde fermentation en bouteille de bière donnant un surprenant pétillant non- dégorgé. « Petit Petit » comme la bouteille au design mignon, mais aussi comme l’onomatopée qui signifie la pétillance en japonais, voici un vin appétant, croquant

comme la pomme, la poire, surplombé par des notes de pain frais et de confit de fleurs. Super frais, juteux et de texture grainée comme la peau de poire, il tient sa tension sur des amers zestés et la sapidité.

Wabi- sabi – plénitude ou zenitude ressentie envers la sobriété naturelle des choses simples. **Château Sakaori Muscat Bailey A Nigori Rosé Sparkling Wine**. Autre bulle, autre registre. Son rose corail invite à la contemplation de l’effervescence éphémère. La douceur de fraise et cerise ponctuées de pivoine s’entrelace de fraîcheur aérienne, la bouche propose souplesse et

suavité texturale avec une pointe de granulosité apporté par les teintes de peau d’orange sanguine et d’acérola. Harmonie zen de tous ses paramètres.

Mono no aware – sensibilité envers l’éphémère dans un effet d’étonnement. **Domaine Takahiko Soga –Nana-Tsu- Mori Blanc de Noirs 2020** aussi rare que la chance de rencontrer une licorne. Pinot Noir sublimé par le botrytis et transformé en un blanc cuivré moelleux, qui nous entête par ses arômes de marmelade et pain d’épice, petits raisins secs au sirop

à la cannelle. La ligne de fraîcheur se dresse comme sous

Malgré Irasshai¹, le vin japonais reste introuvable à Paris

un pinceau de calligraphie japonaise, précise, structurante, se couplant avec le grain de texture. La finale savoureuse évoque poudre de gingembre et fleurs séchées.

Yugen – la beauté profonde, le charme subtil, **Grace Winery – Cuvée Misawa 2019**. Un superbe blend bordelais venant des hauteurs de Yamanashi (700m d’altitude !), il inspire des notes de potpourri et de tabac blond. Son fruit bleu évoquant la myrtille se teint de cacao et d’épices, la bouche racée s’envole dans un élan de fraîcheur sur une veine de structure élégante, poudrée, d’une immense grâce et profondeur. Charme intemporel.

1 - Épicerie japonaise ouverte à Paris en juillet dernier en format supermarché



Vignes de Grace Wine

Bouteille de la cuvée Misawa de Grace Wine



Barolo Top !!!

Star des vins italiens, le Barolo est un vin d'exigence, de tradition qui se mérite et qui mérite qu'on le rencontre.

*par Franck Potier-Sodaro
propriétaire du Sormani*

Barolo, le nom de ce village italien sonne bien plus qu'une indication géographique, Barolo, ce sont des vins extraordinaires, des vins de plaisir, des vins qui riment avec beau, avec drapeau car ils sont des étendards de la vigne italienne. Barolo, c'est aussi une histoire, des domaines prestigieux comme Gaja. Bref, pénétrer dans le monde merveilleux des Barolo, c'est rentrer à pas de velours, chaussures italiennes au pied dans ce que la vigne transalpine a de plus beau.

Ceci dit, si l'on devait comparer - même si comparaison n'est pas raison - avec une région française, on pourrait dire sans se tromper que Barolo, c'est comme la Bourgogne. On est déjà dans un monocépage, le nebbiolo, ensuite, dans le Barolo, on fonctionne avec des climats. Il y a beaucoup de producteurs, sur très peu d'hectares... comme en Bourgogne. Pour la dégustation, on prend souvent des verres à tulipes, comme pour les vins bourguignons. Le Barolo, de plus, est un vin de garde mais, on peut également le boire jeune, en le carafant. Toutefois, pour une explosion en bouche, attendre dix années n'est pas incongru.

En Italie, on a coutume de dire que le Barolo est le vin des rois mais aussi le roi des vins. Ce qui veut tout dire. Si l'on ajoute que le cahier des charges de l'appellation Barolo est assez strict, il faut, par exemple, un passage en fûts d'au moins 18 mois, pour un vieillissement



de 24 mois. Comme en Bourgogne, l'erreur n'est pas permise à cause du monocépage, pas d'assemblage possible pour corriger un tir mal ajusté.

Côte prestige du Barolo, on peut citer les domaines Conterno, Vietti ou Massolino qui font des vins de très grand plaisir mais d'autres producteurs font également des choses de bonne tenue.

L'analogie avec la Bourgogne ne s'arrête



Côté prestige du Barolo, on peut citer les domaines Conterno, Vietti ou Massolino qui font des vins de très grand plaisir mais d'autres producteurs font également des choses de bonne tenue.

L'analogie avec la Bourgogne ne s'arrête (malheureusement) pas là. En une année, le prix des Barolo a grimpé de 25/30% ce qui pousse le prix des Barolo d'entrée de gamme.

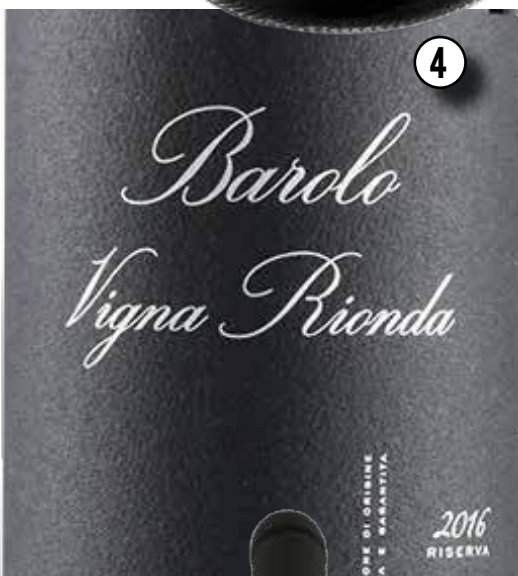
Deux églises règnent sur le Barolo, les anciens et les modernes mais quoi que l'on choisisse, on n'est jamais déçu. N'oublions pas que le Piémont est le pays de la truffe blanche d'Alba mais aussi des noisettes du Piémont utilisées par les pâtisseries dignes de ce nom. Le Piémont est également le siège de Ferrero connu pour Nutella. C'est une région très dynamique qui fait, outre les Barolo, d'excellents vins.



LE BAROLO



par Grégory Mio, Meilleur Sommelier du Luxembourg





Six excellents BAROLO

Grégory Mio, sommelier numéro UN au Luxembourg travaille quotidiennement avec des vins italiens dont le Barolo est le plus prestigieux représentant, il en a choisi six de pur plaisir.



1 - Barolo Angelo Gaja Dagromis 2017

Le nectar du Gaja Barolo Dagromis s'élève des terres d'un des vignobles les plus vénérés, acquis avec respect à la famille Gromis, éclatant d'une harmonie évocatrice qui donne son nom au divin breuvage. Les vieilles vignes, semblables à des sentinelles temporelles, s'ancrent dans des sols argilo-calcaires et marneux, à 400 mètres d'altitude, élevées avec dévotion dans une culture exempte de toute soumission aux artifices chimiques.

Au sein de la cave sacrée, le rituel de la fermentation opère dans des cuves d'acier inoxydable, où les raisins et leur pellicule fusionnent à une température sous contrôle, orchestrant une danse sensorielle. Puis, un voyage dans le temps s'initie, rythmé par un repos de 12 mois en barriques, suivi d'une période d'épanouissement de 18 mois supplémentaires dans les bras protecteurs de grands fûts de chêne.

Ainsi, le Gaja Barolo Dagromis devient l'hymne à la mémoire, un hommage vibrant à la famille qui chérissait cette terre tant prisée avant la transaction. Une véritable poésie du terroir, il incarne la concentration et l'élégance, tissant une toile sensorielle qui, grâce à sa qualité monumentale, promet un

grand potentiel de vieillissement. Dans chaque gorgée, le passé et le futur se mêlent en une étreinte éternelle. Sublime avec un osso buco à la gremolata, riz safrané.
110 €

2 - Barolo Vietti Lazzarito 2019

Les raisins de cette parcelle émanent du prestigieux vignoble de Lazzarito, niché au sein de la commune de Serralunga d'Alba, tel un amphithéâtre merveilleux se déployant sous une exposition solennelle au sud-ouest. Le sol, généreusement imprégné de calcaire et d'argile, se voit caressé par une altitude fluctuant entre 260 et 390 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les ceps, soigneusement entretenus selon la méthode Guyot, affichent une vénérable moyenne d'âge de 42 années, érigés avec une densité délicate de quelques 4500 plants par hectare. L'emprise totale que Vietti exerce sur ce lieu d'exception s'étend sur environ 2 hectares. Un délice avec de véritables Pici aux saucisses toscanes épicées, bœuf parfumé au romarin. 320 euros.

3 - Barolo Giacomo Conterno Monfortino Riserva

La cave Giacomo Conterno s'érige en un monument de l'œnologie italienne, un domaine qui figure parmi les interprètes les



plus éminents du Barolo, ce vin célèbre auquel il a grandement contribué pour lui donner une renommée mondiale. Les racines de cette réalité viticole d'une importance capitale plongent dans le lointain XIXe siècle, à une époque où la famille Conterno élaborait déjà du vin dans la région du Barolo. Bien que le siège de la cave Giacomo Conterno soit établi à Monforte d'Alba, la majorité des 23 hectares de vignobles en propriété se déploient dans la commune voisine de Serralunga d'Alba, à des altitudes frôlant les 500 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur des terres argilo-calcaires.

L'épine dorsale variétale de ce domaine est, sans surprise, le Nebbiolo, un cépage que les Conterno ont démontré connaître et maîtriser avec une touche magistrale, embrassant une vision rigoureusement et purement traditionaliste. Ainsi, dans les vignes, les rendements sont maintenus extrêmement bas grâce à des techniques telles que l'éclaircissage et la vendange verte. En cave, les fermentations impliquent de longues macérations sur les peaux dans des cuves en chêne, avec des périodes subséquentes de vieillissement exclusivement en grands foudres de chêne pour des durées prolongées.

L'apparition de la première étiquette Monfortino en 1924 souligne l'emplacement des vignes à Monforte d'Alba, tandis que depuis 1974, le vin est entièrement obtenu de la Vigna Francia à Serralunga d'Alba. Le Monfortino Riserva naît d'une sélection minutieuse des meilleurs raisins de Nebbiolo du vignoble Francia, le même qui donne naissance aux Barolo et Barbera Cascina Francia, d'autres vins historiques de la maison Conterno. Après un tri méticuleux des grappes, la première fermentation a lieu dans des cuves en chêne de 61 hectolitres, avec de longues macérations, y compris à capuchon immergé, suivant la tradition. Ensuite, le vin est transféré dans de grandes barriques en bois, principalement d'origine autrichienne, où il vieillit pendant environ six ans avant d'être mis en bouteille. Fabuleux avec des suprêmes de pintade farcis à la ricotta, jus court à la sauge, gnocchis pain et foin, radicchio de Trévisé et noix. 1400 euros.

4 - Barolo Massolino Vigna Rionda Riserva 2016

Avec une ténacité et une passion indomptables, la famille Massolino façonne le vin depuis 1896. L'exploitation agricole Massolino Vigna Rionda, fruit du rêve de leur arrière-grand-père Giovanni, amorça leur activité en 1896 dans ce qui, à l'époque, représentait la quintessence de la réalité paysanne classique de la région, production de fruits et de légumes, élevage de bétail et élaboration du vin. L'air vibrant de changements caractéristiques de la fin du XIXe siècle imprégnait la région, et l'exploitation traversa les marées tumultueuses de la première moitié du XXe siècle. Aujourd'hui, les nouvelles générations, unissant leurs forces, relèvent les défis de ce





nouveau millénaire. La Vigna Rionda, nichée dans la commune de Serralunga d'Alba, s'élève à environ 330 mètres au-dessus du niveau de la mer. Un Barolo Vigna Rionda Riserva, timide dans sa jeunesse, révèle au fil des années des sensations qui captivent l'âme. Le TOP avec un tagliata de filet de bœuf à la truffe, roquettes et tomates séchées, pommes de terre rôties, copeaux de parmesan. 275 €.

5 - Barolo Angelo Gaja Sperss 2014

Dans la vaste partition des temps anciens, l'année 1961 se dessine comme une époque où le Gaja Barolo, tel un mélodieux poème, s'entourait des raisins de Serralunga. Cependant, cette harmonie fut interrompue par une décision impérieuse qui dicta que seuls les vignobles détenus par l'entreprise familiale serait permise. Puis, en 1988, une nouvelle note résonna dans le tableau, Gaja, la maison des oenophiles, fit l'acquisition du vignoble. Son nom, imprégné du langage poétique du piémontais, est "nostalgia", une mélodie empreinte du désir profond de retrouver la production du Barolo après plusieurs années d'éclipse. Les ceps nobles, Nebbiolo dans toute sa splendeur, dévoilent leur essentiel, formant un tableau composé uniquement de Nebbiolo. Leur maturation s'opère dans le silence des barriques où ils séjournent pendant douze lunes, avant de goûter à l'éclat du temps durant douze autres lunes, cette

fois-ci dans les bras généreux des grands foudres de chêne. À partir du millésime 1996, cette création viticole fut couronnée du titre prestigieux de Langhe Nebbiolo DOC, mais, telle une symphonie s'adaptant au rythme du terroir, elle retrouva, avec le millésime 2013, son statut ancestral de Barolo DOCG. Ainsi, ce vignoble, riche de son histoire et de son terroir, révéla à nouveau sa grandeur au sein de la constellation des grands vins italiens. Du délire avec un poulpe snacké, polenta grillée, crème de maïs pop-corn et réduction de réglisse. 350 €.

6 - Barolo Vietti Monvigliero 2019

Les contreforts du vignoble de Monvigliero s'élèvent tels des échos d'une renommée séculaire, incontestablement désignés comme les crus les plus éloquentes de Verduno et parmi les joyaux les plus prisés de l'ensemble de la région viticole du Barolo. Un sol où se mêlent avec opulence le calcaire et l'argile, agrémenté des marbres de Sainte-Agathe, caressé par une exposition généreuse au sud et au sud-ouest. L'altitude, autour des 240 mètres au-dessus du niveau de la mer, donne un souffle d'élégance à cet écrin viticole. Les vignes, âgées en moyenne de 44 ans, s'étirent avec majesté, conférant à la parcelle une densité délicate de près de 4500 pieds par hectare. Vraiment classieux avec un risotto au confit de canard parfumé à l'orange et réduction de Nebbiolo. 210 €.





LES GRANDES SERRES

Grandes Serres est né à Châteauneuf du Pape, sur les galets roulés, au cœur de ce vignoble millénaire, point de départ d'une grande aventure vinique.





Cette entreprise de viticulture, de négoce et de vinification créée en 1977 exploite douze hectares de vignes en propriété et en fermage, complétés par des achats de raisins de vingt-cinq des meilleurs vigneron produisant de nombreuses cuvées en blanc, en rouge ou en rosé du coin.

En 2011, Michel et Gabriel Picard confient les rênes de la maison à Samuel Montgermont actuel Président de Vin & Société¹. Et en quelques années, le paysage des Grandes Serres est remodelé. Il a engagé le domaine dans la voie du bio réaffirmant quelques principes simple, développer pour chaque vin une personnalité marquée et une belle expression du terroir, et faire des vins pour toutes les bourses. Samuel Montgermont revendique, à raison, un véritable travail de négociant-artisan. Sur le modèle bourguignon, il élabore des vins issus de raisins cueillis sur différents domaines en AOC, fruits du travail de plus de 25 vigneron qui sont convaincus, comme lui, qu'il n'y a pas de grands vins sans belles grappes. Côté vigne, la région ne manque pas d'alliés, à commencer par le mistral. On n'a jamais fait mieux que ce vent du nord pour prendre soin du raisin et lui éviter des traitements peu recommandables. Côté cave, l'homme des Grandes Serres prend toujours le temps d'écouter le raisin. Cette sensibilité fait la force de ses équipes qui peuvent ainsi laisser parler la matière, la guider sans la brusquer et éviter de bien fâcheuses interventions chimiques. Le résultat est là, dans les vins des Grandes Serres, il y a de la lumière, de l'émotion, de l'élégance et une fraîcheur qui, parfois, voire



souvent, frise l'insolence.

En 2019, Romain Leroy rejoint les Grandes Serres au côté de Samuel. Dans son enfance, son père, Chef, lui a appris à cuisiner, à goûter, à sentir la gastronomie et les vins de Sud de la France. En 2022, Samuel Montgermont, amené à des fonctions plus larges au sein de la Maison Mère, passe le flambeau à Romain Leroy tout en restant proche de lui. Romain va insuffler son interprétation singulière des AOP, avec un style et une grande ambition, faire de Grandes Serres un spécialiste des vins blancs dans un environnement rhodanien largement dominé par les rouges. Persuadés que le salut est dans la nature, il emprunte la seule voie possible pour l'avenir, l'agroécologie. Cette approche globale, holistique, se fonde sur les savoirs paysans traditionnels ainsi que sur les avancées modernes de l'écologie scientifique. Grandes Serres vise ainsi à réconcilier développement agricole, protection de l'environnement et plaisir. Romain défend une vision rafraîchissante et innovante de l'art de vivre à la française grâce à ses vins et aussi à l'univers bigarré des signatures avec toujours la même finalité, susciter l'envie et offrir du plaisir.

1 - Depuis 2021, il est effectivement Président de Vin & Société qui représente les 500 000 acteurs de la vigne et du vin (production et négoce) pour faire rayonner en France, et au delà, la richesse (valeurs, économie, traditions...) de cet "emblème" national. Il est également Président de l'Union des Maisons de Vins du Rhône.



Saké français

Etre français et s'imposer au Japon avec un saké, ce n'était pas à proprement parlé, facile, encore moins une évidence. Mais en plus, l'avoir fait en associant Saké et Champagne, c'était là tout le pari de l'ancien chef de cave de Dom Pérignon.

Entre rêve et réalité, il y a souvent un gap, parfois énorme et insurmontable. Pour Richard Geoffroy, la réalité se confond avec le rêve mais cela, au prix d'une volonté, d'un travail, d'une expérience de 28 ans en tant que chef de cave de Dom Pérignon et, il faut l'avouer, d'un coup de pouce de Moët Hennessy, son ancien employeur.

Tout part de Dom Pérignon, maison prestigieuse s'il en est de Champagne où Richard Geoffroy a pu exprimer son amour de l'assemblage pendant de nombreuses années. Vingt huit années de bons et loyaux services que l'ancien chef de cave a voulu valoriser en faisant ce que personne avant lui n'avait fait, faire un Saké 100% japonais, lui le "champemmois", qui s'imposerait au Japon.

Ce saké, ce sera IWA 5.

Pourquoi le Saké ? Tout simplement parce qu'il a, tout au long des voyages qu'il a pu faire au Japon, pu apprécier le Saké et ses défis futurs.

Le Saké, en effet, connaît un désamour certain en son pays, en particulier des jeunes qui s'en détournent au profit du Whisky ou du Gin. De plus, le Saké est une boisson locale peu bue en dehors du pays. L'idée, le challenge était donc de faire un Saké de



*par Julia Scavo
DipWSET*



compétition capable de séduire le monde entier. Et pour cela, il ne part pas de zéro car, comme le vin, le Saké est avant tout une question de fermentation mais aussi de brassage, non pas de raisin mais de riz qu'il faut respecter, choyer et polir pour en extraire ce qu'il a de meilleur, le cœur. Une histoire d'amour pour un alcool noble qu'il veut voir traverser les mers et les océans. Pour cela, il trouve où s'installer, ce sera au pied du Mont Tate, l'une des trois montagnes sacrées du pays. Grâce à l'appui d'investisseurs dont Moët Hennessy, Richard Geoffroy a pu lever 20 millions de dollars et s'installer en 2020, sur 2000m², dans un site conçu par Kengo Kuma

Richard Geoffroy a su créer une Dream Team pour IWA 5

qui a une véritable histoire avec la France puisque sa première réalisation a été pour la Cité des Arts et de la Culture de Besançon. On lui doit également, le très beau musée Albert-Kahn à Boulogne. Pour la bouteille, il fait appel au célèbre designer australien Marc Newson connu pour son travail pour la Apple Watch. Et pour le Saké, c'est à l'un des maîtres du genre, une star dans son pays, Masato Yabuta, que Richard Geoffroy demande de l'épauler. Avec son IWA 5 il ouvre une invitation à l'expérimentation. Différentes températures, différentes sensations. Dans sa quête d'esthétisme et d'harmonie dans l'univers du Saké, Geoffroy rend ainsi sa création sophistiquée accessible aux personnes

assoiffées de connaissances.

Originnaire de la Préfecture de Toyama entre mer et montagne, IWA 5 naît d'une terre paradoxale où l'on se régale aussi bien de crevettes blanches, de calamars lucioles que de spécialités de gibier tel l'ours !

IWA 5 est un projet qui reflète cette richesse et cette variété. Sa philosophie prend sa source dans l'assemblage de cinq éléments emblématiques. Au moins 3 souches de riz traditionnel de provenances différentes (Yamadanishiki de Hyogo et de Toyama, Omachi de Okayama, Gohyakumangoku de Toyama), cinq souches secrètes de levures, combinant différents procédés "moto" et différentes fermentations. Il devient ainsi un assemblage de pureté et de complexité, chose rare dans l'univers du Saké, ce qu'en jargon de chef de caves pourrait s'appeler "simplexité" - une sorte d'épuration dans la complexité.

Le Saké moderne fut longtemps réduit à des arômes étherés, évanescents et aux palais ronds et purs. Avec IWA 5, rien de tout cela. L'assemblage savant

d'éléments permet à d'autres molécules de s'exprimer, à la fraîcheur aromatique de "pétiller" afin de donner une salivation oubliée depuis longtemps. Le palais reste d'une grande pureté gracile certes, tout en s'ouvrant dans sa grâce vers une dimension dynamique. Fin et aérien par la floralité, le nez exprime des notes d'agrumes de cédrat, de kumquat et de pamplemousse



confit, un peu d'abricot croquant, la douceur de la mirabelle, la cerise de mai. Il s'ouvre vers un univers herbal de verveine citronnée, fougère, les fines teintes poivrées sont au rendez-vous sur fond lacté. De profil suave par son attaque soyeuse et

douce, la bouche offre la salivation grâce à la tonicité aromatique, à l'umami, tout en digérant parfaitement le support d'alcool et la pointe de sucrosité. Profond, long, intense.

L'architecture est le mot d'ordre, tout comme pour la brasserie Shiraiwa Kura conçue par l'architecte glamour Kengo Kuma. Et tout comme son intégration dans le paysage sacré de Tateyama, l'IWA 5 s'intègre désormais parfaitement dans notre conscience mondiale, en tant que Saké qui fait le lien entre le passé et les traditions locales avec le goût moderne et la curiosité pour l'innovation !

Alors, le pari de Richard Geoffroy de redonner ses lettres de noblesse au Saké est-il réussi ?

Il est, effectivement, en passe de l'être. Son Saké est autre chose que du Saké, tout en respectant un passé vieux de 1200 ans, son IWA 5 est l'expression ultime du plaisir que le Saké peut procurer. L'aboutissement d'une quête d'un goût unique.

GYOZA BAR

Les amoureux de la cuisine japonaise ont tous été au moins une fois au Gyoza Bar. Si tel n'était pas le cas, ce serait une faute professionnelle. La cuisine y est séduisante et abordable.

Le Gyoza Bar a cela de remarquable que son nom dit tout sur lui.

Enfin presque. Car si il s'agit bien d'un bar qui fait des gyozas, le soir, le bar se transforme en speakeasy à partir de 18h30 et transporte ses hôtes dans une ambiance feutrée et colorée où tout est possible, avec un fond musical de musiques noires. Au déjeuner, changement d'ambiance, c'est plus studieux, religieux même. On entendrait presque voler une mouche (japonaise bien sûr), l'attention des convives étant totalement dévolue aux gyozas qui sont les véritables vedettes de l'endroit. À juste titre. Les gyozas porc fermier, poireaux, gingembre et yuzukosho ou encore les gyozas au tofu bio, champignons shiitake, chou blanc et gingembre sont tout simplement excellents. Fins, moelleux avec ce brin de fraîcheur si agréable en bouche. Accompagnés d'une bière Kirin ou de Saké, le Passage des Panoramas se transforme en Passage des Gyozas, des bons gyozas.



**UNE ENSEIGNE ICONIQUE
DU PASSAGE DES
PANORAMAS**



**UN ENDROIT
CONFIDENTIEL QUI FAIT LE
PLEIN**

GYOZA BAR

56 Passage des Panoramas Paris 2e
Le restaurant est ouvert du lundi au samedi | Déjeuner & Dîner
Le Speakeasy est ouvert vendredi & samedi de 18h30 à 22h30



**DES GYOZAS BOWLS
ABORDABLES ET
CHAMPIONS DU MONDE**



**DES GYOZAS DE
COMPÉTITION, FIN ET
GOURMANDS**



CHEZ ANDRÉ

André Pousse, c'était un peu plus que le plus connu des méchants du cinéma français. C'était bien sûr, l'ami de Michel Audiard avec lequel il partageait la passion du vélo mais c'était aussi le fondateur de La Locomotive attenante au Moulin Rouge et le propriétaire du restaurant Le Napoléon Chaix, dans le 15e arrondissement parisien. Resto dans lequel on mangeait plutôt bien... comme Chez André.



À
Ga



Gabin et Lino Ventura, cet ami aurait été assurément André Pousse, l'autre cycliste du cinéma français avec Michel Audiard. Celui-là aussi savait recevoir. À coup de répliques.

Bienveillance et simplicité sont les maîtres mots de Chez André, le tout dans un cadre très Années Folles. Le service est aimable avec une pointe de décontraction qui colle parfaitement avec l'endroit. En effet, Chez André a bien changé et c'est tant mieux. Terminé le service-volée, désormais c'est service-gourmandises car si la clientèle s'est élargie, la table, elle aussi, a été relevée avec des produits que l'on ne trouve pas souvent dans un bistro, fut-il chic. Les entrées sont somptueuses, les viandes délicieuses, les poissons, volants... de haut-vol, comme la sole que l'on croirait venir du ciel tellement elle est légère et gracieuse. Sans parler des desserts qui sont tels que l'on les attend. Gourmands. André a bien fait de changer car, s'il n'y a que les imbéciles qui ne changent pas d'avis, il ne suffit pas de changer pour faire mieux. Et, pour le coup, Dédé fait bien mieux qu'avant faisant de Chez André encore plus une adresse incontournable du quartier des Champs-Élysées.

D'ailleurs, la clientèle ne s'y trompe pas, là où ne trouvait que des costumes-cravates, désormais si ils sont encore là, ils cohabitent avec des touristes déçus par Le Relais de l'Entrecôte voisin, des jeunes désirent se régaler en toute simplicité, des habitués qui ont fait de chez André, leur cantine. Chez André a bien changé, littéralement et c'est peut-être cela la très bonne

Le tourniquet tourne et l'on s'attend à voir rentrer un Jean Gabin ou un Lino Ventura qui auraient bien pu fréquenter l'endroit. Chez André, c'est son nom, est un bistro années 30 qui aurait pu servir de décor à Razzia sur la Chnouf ou Touchez pas au Grisbi. C'est le genre d'endroit intemporel qui rassure, un endroit authentique qui ne surfe pas sur les modes. Il a créé la sienne dans un quartier de Paris qui ne manque pourtant pas

chaque instant, on s'attend à voir débarquer Jean Gabin, Lino Ventura ou Jean Dujardin Chez André

de choix. Chez André est une petite institution qui, sans faire de bruit plus que cela, traverse les décennies sans perdre de son éclat d'antan, mieux, il le transcende. C'est une adresse où l'on se sent comme chez un ami. Pour Jean

nouvelle.

CHEZ ANDRÉ
12 Rue Marbeuf Paris 8e
www.chez-andre.com



EMPREINTE

Nouveau venu sur la scène Gastronomique, Empreinte des frères Laurent, est plus que cela. C'est LA bonne nouvelle du moment qu'il faut absolument visiter.

Des frères, il y en a des plus connus que d'autres, les frères Coen, les frères Dardenne, les frères ennemis, les frères Dalton..., il faudra prochainement compter également avec les frères Laurent, Jérôme et Florian, deux frangins nés sous le signe de la Gastronomie et pour Jérôme de Yannick Alléno avec lequel il a longtemps collaboré aux feux Terroir Parisien et Stay.

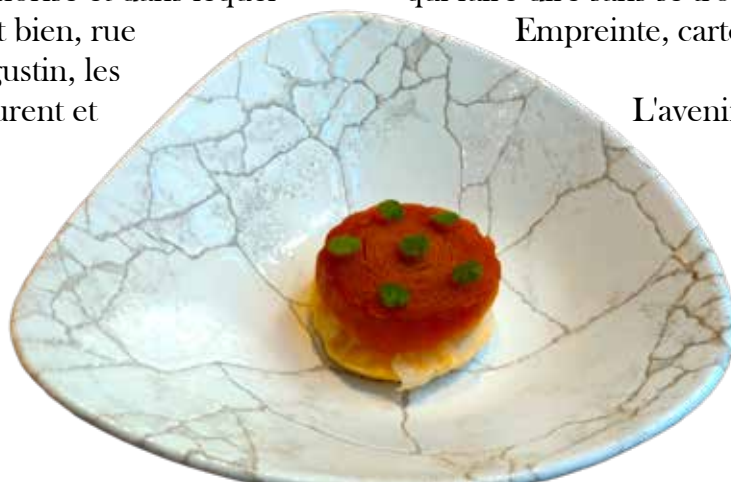
Les frères Laurent ont ouvert en juillet dernier un joli établissement intitulé Empreinte, un restaurant très personnel qui n'emprunte rien à quiconque fort de convictions chevillées au corps.

Dans un lieu clair, lisible par tous, bien insonorisé et dans lequel on se sent bien, rue Saint-Augustin, les frères Laurent et

leur équipe propose une cuisine désireuse d'aller vers les étoiles et volontiers tournée vers le client, ses goûts, ses envies, ses abstractions.

Parler de cuisine familiale serait un grand mot, à propos d'Empreinte, on peut parler de cuisine nouvelle associant plusieurs saveurs sans que les unes et les autres ne se chevauchent. Un art du feu qui force plus le respect que l'emploi de produits nobles même si ceux-ci sont appréciables et bien choisis. Avec, en prime, une carte des vins - une centaine plus une vingtaine cachés - qui permet des découvertes loin des sentiers archibattus par les collègues, une carte de vins qui s'accordent sans souci avec la cuisine raffinée du Chef qui faire dire sans se tromper que Empreinte, cartonne.

L'avenir

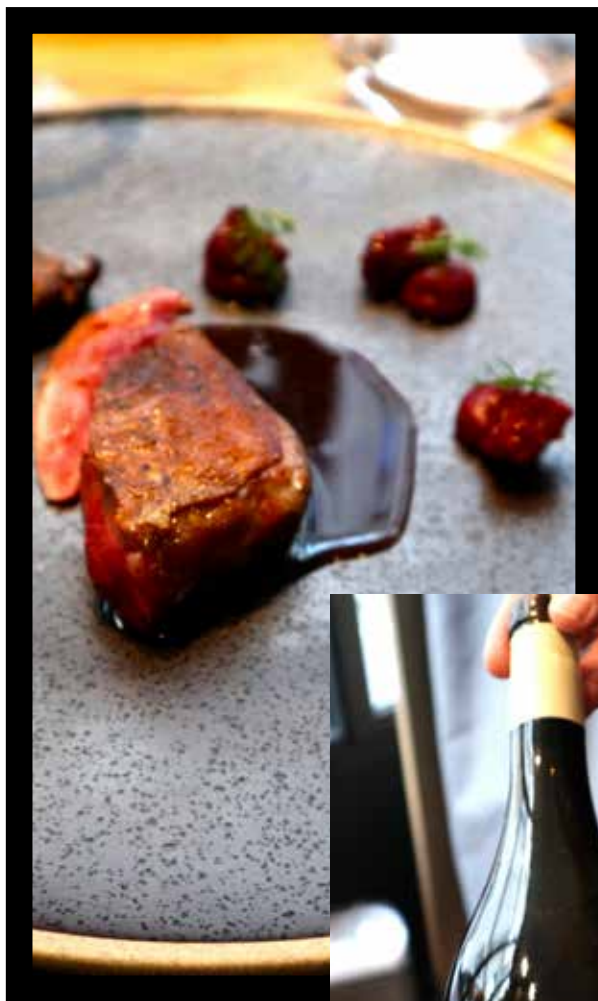




d'Empreinte se joue probablement dans un ciel constellé d'étoiles.

Quand d'autres seraient tentés de laisser parler leur art en sacrifiant la place laissée aux clients, les frères Laurent ont fait le choix judicieux de leur permettre de faire ripaille à petit prix en leur proposant un menu à 39 euros qui n'a rien de low cost. Et que dire de leur volonté de ne laisser personne à la porte avec un menu enfant qui sonne comme un hymne, une ode à la famille.





Jolie cuvée du Domaine de l'Accent servie au verre



Empreinte
3 rue Saint-Augustin - Paris 2e
www.empreinte-paris.com
Métro - Quatre Septembre





Un tel engagement en faveur de la clientèle est louable d'autant plus qu'il se poursuit dans l'assiette qui privilégie les produits français et de saison. Le client, puisque c'est de lui dont il s'agit, sera surpris par l'absence de carte de plats, pour lui laisser un sentiment de découverte qui brise les habitudes et les moments convenus, pas les convenances. Empreinte, en un mot comme en cent, est

l'une des bonnes nouvelles de la Gastronomie parisienne du moment et du futur car il faudra compter avec les frères Laurent.

Des frérots ambitieux mais ils le peuvent car quand on a compris que la Gastronomie, c'est faire plaisir en se faisant plaisir, on peut voir loin et grand.

C'est à l'évidence, le destin qui attend Empreinte.



DIPLOMATICO
RESERVA EXCLUSIVA
12 ANS
49,90 € CHEZ A'RHUM

Marque hyper connue qui a lancé en France l'univers du Rhum. C'est un Rhum rond, gourmand avec des notes de vanille et de caramel. En apéritif, c'est parfait avec des petits toasts de foie gras. Ne pas hésiter à garder l'aliment en bouche en buvant le Rhum, le mâcher afin d'avoir une symbiose gustative. Le Rhum est un exhausteur d'arômes.

Le tour du monde en 24 Rhums



*par Freddy Lucina
concepteur/fondateur
d'A'Rhôm*



BAYOU RUM
RESERVE

37,90 € CHEZ A'RHUM

C'est un Rhum qui vient de Louisiane, on est sur une base de mélasse comme le Rhum de Barbade. Il est très marqué en terme de notes empyreumatiques - caramel brûlé, réglisse, cuir. On est proche des Whiskys fumés, tourbés mais sans la tourbe ni le fumé. C'est le côté boisé, Bourbon qui ressort. En apéritif ou digestif avec du fromage.



RHUM BARBANCOURT
VIEILLI 4 ANS

41,90 € CHEZ A'RHUM

Rhum qui vient d'Haïti de pur jus de canne travaillé comme un Cognac. Barbancourt était chargé de l'exportation. Vieillessement en fûts français avec, non pas distillation en alambic colonne. Rhum avec l'ajout d'un peu dry du Cognac, ce qui est équilibré pour cette variété. 4 ans, consensuelle et équilibrée. Très consommé au Cap-Haïtien avec du Coca Cola. Très apprécié avec une poire Belle-Hélène.



EL PASADOR DE ORO
XO

48,90 € CHEZ A'RHUM

Rhum qui vient du Guatemala de la société Les Bienheureux, petit vieillissement en fûts de Cognac. C'est un Rhum doux mais moins sucré que le Diplomatico. Notes de caramel, de vanille et de bois, un petit côté fruits confits avec de notes de pruneau, de noyau de cerise dus au vieillissement en fûts. Parfait en apéritif ou en digestif, avec des chocolats noirs et des cigares. C'est un Rhum passe-partout.



RHUM CONNEXION
BARBAFE

37,90 € CHEZ A'RHUM

Connexion est un embouteilleur français qui achète des Rhums dans différentes régions du monde pour les ramener en France. Rhum travaillé dans l'esprit du Whisky avec un vieillissement en fûts de chêne américain. On est sur le côté Bourbon de la force. Si on aime le Whisky, c'est parfait. Encore plus parfait avec du Bleu d'Auvergne et des fromages à pâtes dures comme du Cantal.

Le monde des Rhums propose tellement de portes d'entrée qu'il est assez difficile de s'en sortir pour les débutants. Grâce à Freddy, concepteur du spécialiste du Rhum à Paris, A'Rhûm, les novices ne pourront plus dire qu'ils n'y comprennent rien. Avec des mots simples et des accords qui ont

du sens, Freddy défriche ce monde des Rhums aussi complexe que passionnant. Ce 24 Rhums Chrono commence avec six Rhums qui permettent de l'appréhender avec gourmandise et facilité d'accès d'achat.

Introduire le Rhum, c'est déjà noter son côté festif, convivial. Le Rhum,



REIMONENQ
JR CUVÉE SPÉCIALE

45,90 € CHEZ A'RHUM

Reimoneq est une famille finlandaise qui s'est installée en Guadeloupe il y a plus de cent ans. Ils distillent leurs Rhums dans l'esprit des Cognacs mais aussi des Whiskys, soit en vieillissement en fûts de chêne français ou en fûts de chêne américain. JR est travaillé dans l'esprit des Whiskys, très marqué sur le fût avec des notes de fruits oxydatifs, fraises des bois, noyaux de cerises. Rhum qui est à l'aise avec tout.

ti à base
ui est
ognac,
rentais.
de chêne
, une
mais en
e côté un
ôté boisé
ersion 4
ducative.
anada
op avec
ne.



pour faire simple, se décompose en cinq grandes familles. Il y a les Rhums agricoles qui sont français faits à partir du pur jus de canne, ensuite, les Rhums de style anglais ou espagnol qui sont des Rhums de mélasse (le résidu de sucre de canne) qui représente 80-90% de la production mondiale, ce sont de Roms - de style espagnol Venezuela, Paraguay, Cuba... ou des Rums de style anglais qui sont travaillés plus dans l'esprit du

Whisky car distillés principalement dans des machines à Whisky avec vieillissement dans des fûts de chênes américains. Certains vont faire des finishes c'est à dire des finitions dans d'autres types de fûts, du Porto, du Xérès... pour apporter de la rondeur à leurs produits. Ensuite, on a les Roms, des Rhums faits à partir de miel de

A'Rhûm
203 Rue Saint-Martin
Paris 3e
www.arhum.fr

a'RHÛM
Cave à rhum & épicerie f

Pour faire simple, A'Rhûm est THE place to be à Paris pour tout passionné de Rhum et de convivialité. Avec un grand choix de Rhums pour toutes les bourses même les mieux remplies, A'Rhûm propose une offre simple, claire et large de Rhums mais aussi de Gins et autres spiritueux.





canne - évaporation du jus de canne produits principalement dans six pays, le Paraguay, le Vénézuéla, le Guatemala, la Colombie, Cuba et Haïti. La quatrième famille, celle des cachaças qui sont les ancêtres du Rhum produites à partir du pur jus de canne comme les Rhums de Guadeloupe-Martinique mais dont la distillation se fait un peu plus basse. Dans cette famille, on pourrait noter les Groggs (ou Grogues) du Cap-Vert qui sont également faits à partir de pur jus de canne, qui sont également distillés en intermédiaire entre la Cachaça et le Rhum agricole principalement cap-verdien, la cinquième famille, ce sont les Rhums de sucre de canne qui sont travaillés dans quatre pays, la France métropolitaine qui va acheter du sucre Muscovado directement à l'île Maurice pour le ramener en région de Cognac pour la distillation, Hawaï, le Japon et, enfin, Haïti.

La porte d'entrée du Rhum la plus accessible semble être

celle des Rhums espagnols, plutôt ronds, gourmands, vanillés, caramélisés. Ensuite, pourquoi ne pas passer sur des Rhums espagnols mais moins sucrés. Le style anglais, boisés, Bourbon, peut être l'étape suivante. Ensuite, les Rhums de style français peuvent convenir pour revenir au style anglais avec des Rhums dits overproof, avec un petit côté solvant, poussif en bouche. On repart après vers les Rhums français, sur des Rhums blancs. Après ce parcours initiatique, le palais est ouvert à tout, c'est au goût de chacun.

À SUIVRE





par Marco Bernabino
fondateur de la cave
Le Comptoir des Élixirs

GINS JAPONAIS



Après le Whisky, les japonais se sont mis au Gin artisanal, avec talent et conscience.

Après avoir révolutionné le whisky, le Japon exprime son savoir-faire de distillation et d'assemblage avec le gin japonais. Relativement nouveaux, les gins du Japon gagnent en popularité et se nourrissent d'une interprétation de ce spiritueux en utilisant des ingrédients locaux.

Là où il y a du Gin, il n'y a pas de plaisir, c'est ce qu'ont arrêté de penser les japonais au mitan des années 2010.

En effet, ce n'est qu'un an après que Yamazaki ait reçu le prix du meilleur Whisky au monde, en 2015, que le premier Gin artisanal japonais a été lancé par une petite distillerie de Kyoto, The Kyoto Distillery (fondée en 2014), bien avant les géants du secteur des spiritueux que sont Nikka ou Suntory. Il s'agit du **Ki No Bi Dry Gin**, un Gin dont la recette est élaborée à partir d'ingrédients régionaux, inspirée par l'histoire et la culture de la ville. **KI NO BI** signifiant la beauté des saisons en japonais. Le **Ki No Bi Dry Gin** est un alcool de riz auquel on a ajouté pas moins de onze botaniques locales dont le yuzu jaune, le poivre de sansho et du thé gyokuro de Uji. Ce Gin japonais est assemblé avec de l'eau de Fushimi avant d'être embouteillé à 45,7 degrés.

Ces botaniques locales et spécifiques font des Gins japonais des objets de curiosité devenus des objets de convoitise comme peuvent l'être les Whiskys japonais. D'ailleurs, certains bars réputés comme **Nokishita711** à Kyoto, ont ouvert la porte de leurs établissements aux gins artisanaux japonais. Ce dernier se définissant même comme un Gin labo, il propose la majorité des Gins artisanaux japonais. À Tokyo également, la route du Gin s'est allègrement ouverte. Mieux encore,

des bars dédiés ont ouvert dans le quartier **Golden Gai** de Tokyo. De nombreux bars à Gin ont également ouvert à **Kitashinchi**, le quartier de prédilection des fêtards à Osaka.

Si Kyoto a été le point de départ de l'histoire du Gin japonais, les autres régions du pays ne sont pas en reste. Des distilleries de Gin artisanal ont vu le jour à Okinawa, Osaka, Sendai, Miyazaki et, plus récemment, à Hiroshima.

L'un des Gins du coin est le **Gin Sakurao** produit en utilisant neuf botaniques récoltés en local, du citron vert, de l'orange amère, d'été et douce, du yuzu, de l'écorce de cyprès, du thé vert, du shiso rouge et du gingembre. Cela donne un cocktail de saveurs détonnant, unique. Les plantes utilisées font la qualité d'un Gin et le différencie d'un autre. Le Japon, avec ses quatre saisons distinctes et ses nombreux microclimats, est un environnement idéal pour la fabrication de Gin. C'est probablement ce qui explique le succès du Gin japonais, tant localement, qu'à l'export. Et contrairement aux vins japonais, on trouve assez facilement du Gin nippon chez nous. On peut donc le dire, là où il y a du Gin (japonais), il y a du plaisir.





NEUF

GINS PRESQUE TOUS JAPONAIS

ACCORDÉS EN MUSIQUE (JAPONAISE)



à boire en écoutant Monday Michiru - Sunshine After the Rain (Knee Deep Club Remix)

Akayane - Aki

Fruit du génie créatif de Munehiro Sata de la distillerie Sata Souji Shoten à Kagoshima; la gamme Akayane Gin Heart est une ode au terroir japonais et à la maîtrise française de la distillation d'eau-de-vie. C'est lors de sa rencontre avec Philippe Traber de la distillerie Metté en Alsace, que le génial distillateur japonais décide la création d'une gamme de quatre Gins de saison. Produit à base du spiritueux traditionnel local, le Shochu de patate douce, la gamme Akayane Gin Heart met en avant chaque période de l'année avec une combinaison de botaniques et fruits de saison. Haru, Natsu, Aki et Snow sont les quatre versions saisonnières de la gamme Akayane Gin Heart. Aki - l'automne - est un formidable équilibre entre les saveurs terreuses et umami d'un mélange de champignons Shimeji et Maitake.

58€ au Comptoir des Élixirs

À accorder avec une omelette aux cépes



Le Japon découvre le Gin dès les années 1920, lorsque des marins britanniques commencent à importer du Gin en provenance d'Angleterre au Japon. Cependant, ce n'est que récemment que le Gin japonais a commencé à être produit localement. Les distillateurs japonais ont créé leur propre version du Gin en associant les ingrédients traditionnels comme la baie de genièvre à des ingrédients locaux tels que le yuzu, le sansho et le shiso.



à boire en écoutant Yasuko Agawa - L.A. Nights

à servir avec des viandes grillées au BBQ

2



Komasa Gin Hojicha

Le Komasa Hojicha, thé Hojicha et coriandre. Le Hojicha est un thé vert torréfié traditionnel du Japon. Il est produit à partir de Bancha (la dernière récolte de thé). Ses feuilles ont l'apparence de copeaux bruns. Il est apprécié pour ses saveurs torréfiées, boisées, épicées. Il s'agit d'un Gin à la douceur qui contraste avec la complexité attirante de son goût. C'est un ravissement pour le palais qui s'y retrouve toujours.

45€ au Comptoir des Élixirs



L'un des ingrédients les plus récurrents du Gin japonais est le yuzu, un agrume du Japon qui est souvent utilisé pour ajouter une note fraîche et acidulée. Le sansho est un autre ingrédient commun à beaucoup de Gins japonais. Cette baie originaire du Japon lui donne une saveur poivrée et épicée. De même, le shiso, une herbe aromatique nippone, est souvent utilisée pour ajouter une note herbacée au Gin. Enfin, l'usage de gingembre est, lui aussi, assez récurrent, soulignant toujours plus les arômes asiatiques.

En plus de ces ingrédients locaux, les distillateurs japonais utilisent également des ingrédients plus traditionnels dans la production de Gin, telles que la baie de genièvre bien sûr, la coriandre et la racine d'iris.



à boire en écoutant Mondo Grosso - Laughter in the Rain (Sakura Hills Disco 300 Remix)

Komasa Gin Komikan.

Komasa Jyozo a été fondée à Kagoshima en 1883 par Komasa Ichisuke, et est depuis spécialisée dans la production de shochu. La distillerie lance son premier Gin en 2018, un nouveau défi qui s'appuie sur plus de 130 ans d'histoire et sur la maîtrise des techniques de production du shochu traditionnel.

Komasa Jyozo est située dans une région montagneuse en bord de mer où l'on trouve une grande variété de fruits et de légumes cultivés localement dans la plus pure tradition. C'est de cette collaboration avec les cultivateurs locaux et du savoir-faire accumulé dans l'art de la distillation des spiritueux que vont naître les Gins artisanaux Komasa. Ces Gins sont élaborés à base du fameux shochu de riz maison, mettant chacun en lumière un ingrédient local. En plus de ces ingrédients typiquement japonais, d'autres botaniques telles que les baies de genièvre, des épices, des zestes d'agrumes et diverses plantes ont été soigneusement sélectionnées et distillées pour aromatiser les Gins Komasa.

Le Komasa Sakurajima Komikan, est le plus petit mikan, ou mandarine satsuma, du monde. Il est cultivé sur les pentes volcaniques du Mont Sakurajima à Kagoshima.

45€ au Comptoir des Élixirs

À accorder avec un canard à l'orange



En résumé, le Gin japonais est un parfait mélange de tradition et d'influence locale, le tout produit avec le souci de perfection et la méticulosité propre aux producteurs japonais. Pour tout amateur de spiritueux de qualité, c'est un nouveau passage obligé.

Dans le numéro de février de Lire, on apprend que Francis Scott Fitzgerald adorait le Gin et en buvait sans soif tout comme sa femme Zelda. Singeant la terrible Daisy de Gatsby le Magnifique, il s'envoyait facilement plusieurs cocktails Gin Rickey à la file. À New York, sur la 59e à l'Hôtel Algonquin, il y fréquentait Dorothy Parker tout en détruisant son foie.

3





à boire en écoutant Akiko - Keep On



Sakurao Ltd Edition

Inaugurée en 2018 dans la ville d'Hatsukaichi au bord de la mer intérieure de Seto, la distillerie Sakurao est riche du savoir-faire perpétré par une équipe d'artisans japonais confirmés, tous originaires de la région d'Hiroshima. Située dans la ville de Hatsukaichi, le site de production comprend une brasserie de Saké et, depuis 2018, une distillerie équipée d'alambics traditionnels flambants neufs de fabrication allemande pour distiller du Gin et du Whisky.

Les Gins Sakurao sont produits à partir d'une méthode de distillation hybride grâce à laquelle les ingrédients sont à la fois distillés et infusés dans les vapeurs générées par la distillation. Innovant et ingénieux, ce processus de distillation hybride est la meilleure façon d'extraire les arômes de chaque ingrédient.

Le Sakurao Limited Edition est composé de 17 botaniques en provenance exclusive d'Hiroshima, dont des pétales de fleurs de cerisiers de la préfecture, symboles de la distillerie et du Japon. Les plantes sont délicatement infusées pour en extraire les arômes les plus fins, le liquide qui en découle est ensuite distillé en petits lots.

120€ au Comptoir des Élixirs

À accorder avec un carpaccio de Saint-Jacques



4



à boire en écoutant Harumi Tsuyzaki - Believe Yourself (Giant Swing Mix)



Masahiro

La distillerie Masahiro Shuzo a été fondée en 1883 sur l'île principale de l'archipel d'Okinawa. La fabrication de leurs Gins repose sur une méthode de production originale qui combine les techniques européennes de production de Gin avec la fabrication traditionnelle de l'awamori. Une première distillation dans un alambic à repasse est effectuée, suivie d'une macération des botaniques, puis d'une deuxième distillation dans un alambic à colonne. Cette approche permet de capturer pleinement les arômes et les saveurs des ingrédients, créant ainsi un Gin japonais d'une grande complexité et finesse.

Bartender's Batch 2021, l'édition 2021 est la troisième version de la série de lots Bartender. Avec le Saké Awamori doux et raffiné comme ingrédient de base, ce Gin contient des baies de genièvre, complétées par quatre ingrédients locaux sélectionnés d'Okinawa, des pastèques de Nakiji, des fleurs de fenouil de Miyakojima et du Shikuwasa (agrumes d'Okinawa) de Yanbaru. Chaque ingrédient a été distillé et testé à plusieurs reprises par deux barmans collaborateurs, Tomoaki Nakamura et Manabu Oshiro, qui ont travaillé ensemble pour perfectionner ce Gin. Pour atteindre l'objectif de créer un arôme floral et une jolie rondeur fruitée.

95€ au Comptoir des Élixirs

À accorder avec une salade de fruits exotiques

5



à boire en écoutant Momo Shimanoë - Hot Glamour (Incognito Main)

Ki Noh Bi Cask-Aged 21st Edition

Ki Noh Bi Caroni Cask 21ème Edition, La vingt et unième édition de la série Ki Noh Bi Cask Age (Masque Noh ou No "Syujyo") a été vieillie dans un fût de Rhum Caroni (Trinidad) pendant plus de six mois avant d'ajouter une pointe de sucre kokuto d'Okinawa. Le sucre kokuto est produit en cuisant lentement la canne à sucre, il conserve ainsi la mélasse d'origine ainsi qu'une saveur distinctive, riche et fumée.

L'édition Ki Noh Bi 21 a été produite à 950 exemplaires, une rareté absolue qui justifie aisément un prix relativement élevé.

240€ au Comptoir des Élixirs



6

À accorder avec une daurade en croûte de sel ou des travers de porc laqué

TROIS GINS ESTONIENS



à boire en écoutant Matsuura Aya - Rock my Body



Junimperium Sloe Gin

Paradoxalement, la distillerie estonienne Junimperium est basée en Allemagne, ce qui ne l'empêche nullement de faire des Gins estonien de grande qualité comme ce Sloe Gin, de nombreuses fois récompensé par des distinctions internationales. Il s'agit d'un Gin à base de prunelles et de baies de genièvre géantes qui tire son goût exquis de cette combinaison unique de baies de prunelles fraîches et des baies de genièvre Jumbo, les plus sucrées au monde. Mélangé comme il se doit avec juste la bonne quantité d'infusion de coriandre et d'écorce d'orange, le Sloe Gin est un Gin de prunelle distinctement fruité, mais frais et légèrement citronné avec de délicieuses notes de genièvre.

Comptoir des Élixirs
90 Rue du Bac Paris 7
01 89 32 50 49



à boire en écoutant Jay'ed feat. Jamosa - Fly Away (i-dea Remix)



2

Junimperium Summer Edition

Ce Junimperium Summer Edition est un Gin infusé aux baies rouges très récréatif et rafraîchissant. Il s'agit d'une combinaison spéciale de fraîcheur et d'agrumes avec un soupçon de doux-amer. Normal puisqu'il s'agit de la célèbre édition d'été de Junimperium. On est face à un mélange complexe des meilleures baies de genièvre du monde, coriandre, angélique, orris, vanille, cardamome, zeste de citron et zeste d'orange amère avec une infusion d'airelle rouge. Une pure merveille hybride entre Gin et cocktail à base de Gin.



à boire en écoutant Izawa Asami - Fly Away



Junimperium Cherry Edition

La Cherry Edition de Junimperium n'est pas le moins intéressant Gin de cette distillerie estonienne. Il s'agit d'un mélange aromatique de cerises acides macérées, de fleurs de reine-des-prés et du meilleur genièvre. Le tout combiné avec de la coriandre, du zeste de citron, de grains de poivre rose, de fleurs d'oranger, d'amandes et de vanille. Cela donne un goût unique qui peut se boire sec ou en cocktail.

3

Loupé le

PRÉCÉDENT

numéro

?



une encore plus belle s
spiritueux dont des alco
souvent introuvables à L
ailleurs, c'est accepter de
armes, de se laisser aller
sans contrainte mais avec
d'en avoir plus qu'ailleurs.
comme rarement les cavist
Marco

Marco Bernaboni
n'hésite pas,
si besoin est
et possible,

*Marco Bernaboni
par les W*

à ouvrir une
bouteille pour la faire découvrir
un client. Avec son bar au fond
sa cave et une table escamotée a
milieu, il sait mettre les petits pl
dans les grands pour ses master
qui font souvent le plein. En que
années, deux pour être précis, L
Comptoir des Élixirs a su simp



LV

**SUNTORY
WHISKY**
THE ART OF JAPANESE WHISKY
SINCE 1923


DEPUIS 1894
GOSSET
CHAMPAGNE

KEF

JEAN-PAUL HEVIN
CHOCOLATIER
PARIS



...no, c'est à dire
...le feu des feuilles
...se Albert Kalin' à
...ir eux. C'est un délice
...moureux avides de
...nequitude. Enfin, depuis
...illet dernier, un enseigne
...du Louvre, un enseigne
...s alimentaires made in Japan
...ux qui s'intéressent au Japon et le
...issent, le livre de Karyn Nishimura
...pée sortie récemment aux Editions
...landier intitulé Japon, la face cachée
...ce la perfection peut les intéresser... en
...pas. A voir page 137.

Le monde des Whiskys n'est pas sans pitié, il est complexe, passionnant, dévorant, captivant et onéreux si l'on s'aventure chez les stars de la catégorie comme Macallan. Alors, si l'on désire se dissiper de l'autre côté de la planète à

la recherche de sensations, d'émotions extrêmes, l'univers des Whiskys japonais peut sembler encore plus difficile à appréhender. Et pourtant, il suffit juste de se laisser guider par l'élégance, la finesse de ses produits, le reste viendra après, peu après.

avec Marco Bernalino San
pour Sophie

Rendez vous sur toplemag.fr
ou
abonnez-vous sur notre site Internet





The CHOCOLATE AP

Après Jay-Z en 2005 pour la collaboration Offshore, Francois Bannahmias, le patron d'Audemars Piguet a choisi Travi\$ Scott, désormais Travis Scott, pour une nouvelle collaboration avec un artiste urbain, une édition limitée de sa Royal Oak QP Squelette.

Le Rap, depuis un peu moins de quinze ans, n'est plus considéré aux États-Unis comme un courant musical violent, proche du ghetto et du caniveau en ce qui concerne les lyrics. C'est tellement vrai que de nombreuses grandes marques se sont approchés du Rap et des rappeurs pour en faire des ambassadeurs de choix auprès d'une communauté qui n'est plus nécessairement noire. Depuis l'avènement de Jay-Z, Kanye West, Lil Wayne, Chance the Rapper ou Kendrick Lamar, les artistes urbains noirs sont des porte-paroles dont les marques n'ont plus honte. Ne parle-t-on pas d'un Directeur Créatif Homme chez Louis Vuitton nommé Pharrell Williams, l'ancien membre du duo formé avec

Chad Hugo, The Neptunes ? Le Rap US est désormais une musique totalement édulcorée qui plaît à tout le monde ou presque. Des rappeurs tels Travis Scott se sont offerts de beaux partenariats et ce n'est pas près de s'arrêter. Travis Scott dont le dernier album, Utopia, a atteint le Top du Billboard 200 pour laisser sa place à Drake, autre rappeur hyper marketé, y parle de Chocolate AP. Rien à voir avec Patrick Roger ou Jean-Paul Hévin mais avec Audemars Piguet, la prestigieuse marque suisse de montres qui ne s'est pas mise subitement à donner dans le chocolat.

En effet, Audemars Piguet a lancé à la fin de l'année dernière, une édition limitée de sa célèbre Royal Oak QP Squelette en collaboration avec Cactus

Jack, le label du rappeur de 32 ans. Un coup de com' de maître pour Audemars Piguet qui a limité la production de cette nouvelle Royal Oak QP Squelette à 200 exemplaires. Un modèle de 41 mm en céramique marron, une grande première pour Audemars Piguet, qui honore ainsi Cactus Jack et sa couleur iconique. Ce n'est pas là, la seule concession faite à Travis Scott et à son label, on remarque aussi que de nombreux éléments de design font référence au graphisme de la marque comme la typographie des indications calendaires et du semainier, spécialement développée par l'équipe du design d'Audemars Piguet sur la base d'un modèle dessiné par le rappeur. Résultat,

comme le perlage, le satinage, le sablage, le soleillage et le polissage des chanfreins. La masse oscillante ajourée en or rose 22 carats est décorée de surfaces satinées et de chanfreins polis ainsi que des signatures Audemars Piguet et Cactus Jack, ce qui est bien le moins. Enfin, le logo de Cactus Jack apparaît au centre de la masse oscillante.

Pour ceux qui n'auraient pas compris qu'il s'agissait d'une collaboration AP x Travis Scott, le fond de boîte porte les gravures *Royal Oak Quantième Perpétuel* pour rappeler de quoi il s'agit; *Limited Edition of 200 pieces* pour préciser de combien il s'agit et *Utopia is a state of mind*, le pich du dernier opus du rappeur

Cette nouvelle Royal Oak QP Squelette est un modèle de 41 mm en céramique marron, une grande première pour Audemars Piguet qui honore ainsi Cactus Jack et sa couleur iconique.

l'aiguille du compteur des jours a la forme du logo de son label. Toutefois, l'élément le plus remarquable de cette collaboration qui serait en France, contre-nature, est sans conteste l'apparence de la phase de Lune à 6h. La Lune a tout bonnement cédé sa place à un smiley à la bouche cousue, iconographie chère à Cactus Jack. Ce smiley a été recouvert de matière luminescente qui devient bleue dans l'obscurité, tandis que les indications calendaires, à l'exception toutefois du semainier, s'éclairent en vert pour un bel effet phosphorescent.

Le fond en céramique marron et saphir permet de voir les détails du mouvement

que l'on pourrait aisément et opportunément opposer au NY State of Mind de Nas dans son légendaire album sorti en 1994, *Illmatic*. Un joli et très élégant nouveau bracelet en cuir de veau texturé fait son apparition sur cette nouvelle Royal Oak QP Squelette, la boucle déployante en or rose présente, once again, la double signature gravée Audemars Piguet et Travis Scott. Pour prolonger un peu plus le plaisir de cette très belle collaboration, Audemars Piguet, Travis Scott et Cactus Jack ont également travaillé sur une collection capsule de vêtements et d'accessoires. Une partie des profits faits avec cette collection sera reversée à une cause caritative choisie par le rappeur.

Audemars Piguet Royal Oak QP Squelette x Cactus Jack, édition limitée à 200 exemplaires. 201 000\$.



LES FRANÇAIS JOUENT LA MONTRE

L'horlogerie n'est plus uniquement suisse. C'était une réalité du temps glorieux de Lip mais c'est encore plus vrai maintenant. De nombreuses maisons tricolores se sont lancées dans le grand bain horloger en proposant des garde-temps de qualité, parfois innovants, souvent étonnants.

BEUBLEU

C'est beau, c'est bleu, c'est Beubleu, une jeune marque parisienne de montres qui fait de bien jolies choses comme la Vitruve Date Acier, une édition limitée. Une montre fidèle à la signature de Beubleu, le cercle. Fondée en 2017 par Nicolas Ducoudert Pham, Beubleu joue la carte de l'exclusivité et de la transgression. Désireuse de briser les codes de l'horlogerie classique, la jeune marque n'en a pas moins gardé les principes les plus fondamentaux. Ce qui donne au final, de beaux garde-temps pas forcément hors de prix ce qui est somme toute plutôt agréable.



Vitruve Date Acier 950 euros

GRANVAL

Granval est une jeune marque horlogère fondée par Thomas Fontaine, plus de dix ans dans l'univers horloger, passionné et collectionneur de montres. Lancée via Kickstarter, Granval connaît un beau succès. La seule collection pour le moment, la collection Atlantique, est accompagnée par une collection d'étuis pour montres en cuir ainsi que d'une collection de sacs en cuir.



Atlantique Diver Classique - Cadran noir - lunette bleue 890 euros



MOTION Automatic 24 [Bullitt] Titane à partir de 1890 euros

SYE

SYE - Start Your Engine, contrairement à ce que l'on pourrait penser est bel et bien une marque française. Elle propose des garde-temps purement sport-tailoring comme la MOTION Automatic 24 [Bullitt] Titane, une montre pour

pilotes automobile ou ceux qui pensent l'être. Des montres constamment en mouvement aux poignets de ceux qui font bouger le monde toujours proche de l'univers automobile dans lequel il puise son inspiration.

APOSE

Chez Apose, on joue la carte du made in France Premium. La jeune marque se distingue en proposant des montres haut de gamme entièrement fabriquées en France. Des montres 100% françaises par la créativité, l'élégance et la fabrication. Le modèle Or rose & Champagne en est la parfaite illustration. Le bracelet est taillé dans les plus beaux cuirs de la Maison Longchamp et le mouvement automatique français exclusif à

Apose est fabriqué par Pequignet (65h de réserve de marche).



Or rose & Champagne 2950 euros

SERICA

Marque parisienne s'il en est, Serica propose des garde-temps basés sur une approche monochrome. Toujours en quête de la teinte idéale, Serica, fondée en 2019 par Jérôme Burgert et Gabriel Vachette, désire proposer aux amateurs des montres aux mécaniques d'une grande sophistication.

Avec ses trois collections, Serica fait mieux que cela. Elle fait des montres pour ceux qui sont en recherche perpétuelle d'exploits sportifs comme l'ascension du plus haut sommet d'Amérique du Nord avec, au poignet, une Serica 4512.



Vitruve Date Acier 950 euros



Blancpain x SWATCH

La Ocean of Storms
est la sixième
montre issue de
la collaboration
Blancpain X Swatch
autour de la Fifty
Fathoms.

70 ans, il y a 70 ans sortait la Fifty Fathoms de Blancpain sous la férule de Jean-Jacques Fiechter, alors CEO de la marque de la Vallée de Joux. C'est une montre de plongée qui allait s'inscrire tant dans l'histoire de Blancpain que dans l'histoire de l'horlogerie et de la plongée sous-marine.

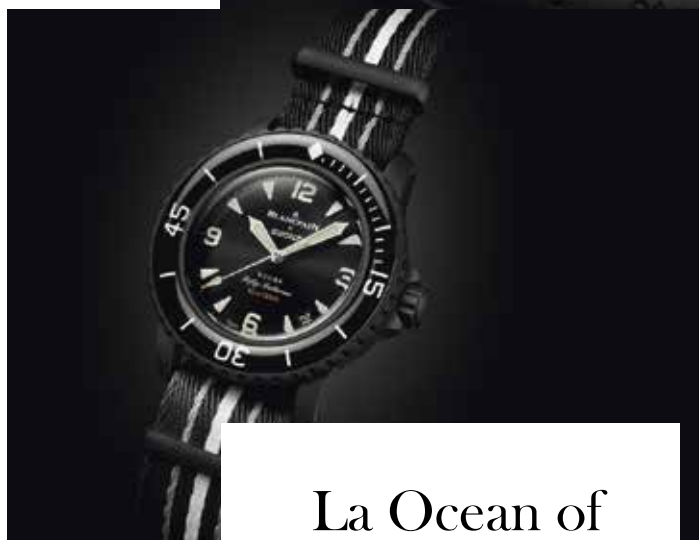
70 ans après, sort la sixième itération de la collaboration Blancpain X Swatch autour de la Fifty Fathoms, la Ocean of Storms. Cette montre s'inscrit dans la collection Bioceramic Scuba Fifty



Fathoms. Non-limité, Ocean of Storms introduit une couleur noire inspirée des nouvelles lunes, aussi appelées les black moon. Tout comme les cinq autres Bioceramic Scuba Fifty Fathoms, Ocean of Storms est dotée d'un mouvement mécanique Swatch, le SISTEM51, le premier et unique mouvement mécanique dont la production est entièrement automatisée. Un mouvement composé de seulement 51 pièces dont une vis centrale aimantée grâce au spiral Nivachron et offre une autonomie plus que confortable de 90h.

Ocean of Storms, comme les cinq autres montres de la collection est, et c'est bien la moindre des choses, étanche en eaux profondes. Autre référence à Blancpain, elle l'est jusqu'à 91 mètres, le nom Fifty Fathoms faisant référence à la longueur nautique de la brasse. Mesure maritime historique de la profondeur dans le monde anglophone, 50 brasses correspondent à 91 mètres (ou 300 feet).

Dans le même esprit que les cinq autres modèles de la collection, Ocean of Storms est en biocéramique, un mélange unique et breveté par Swatch de deux



La Ocean of Storms est disponible au Megastore des Champs-Élysées à Paris



tiers de céramique et d'un tiers de matériaux biosourcés dérivé de l'huile de ricin. Pour marquer encore le lien avec la préservation des océans, les bracelets NATO sont fabriqués avec des filets de pêche recyclés. Rien ne se perd et cela contribue à la préservation des océans déjà bien impactés par l'activité humaine.

OCEAN OF STORMS / SO35B400
Disponible au Megastore des Champs-Élysées à Paris au prix de 400 euros

C'EST L'HEURE D'INVESTIR DANS UNE MONTRE

Faire un bréviaire ou un guide du collectionneur de montres serait une gageure. Tout dépend de votre budget, de vos envies ainsi que de vos connaissances. Voici quelques beaux garde-temps qui ne feraient pas tâche dans une collection.

En matière d'achat de montres de collection, il faut savoir jouer la montre, avoir un beau budget et le dégainer au bon moment. Toutefois, si les rendements peuvent être bons, actuellement, nous serions plutôt dans une tendance baissière. En clair, c'est donc le moment d'acheter.

Mais quoi acheter ? Uniquement des valeurs sûres, Rolex en tête. Et rien en dessous de 4000-5000 euros pour rester dans les clous mais en deçà, on peut trouver de jolies montres pour une collection plaisir. Le choix est vaste, le marché ouvert, c'est vraiment le moment d'investir dans une montre.

À PARTIR DE 1500 EUROS



UNIVERSAL POLEROUTER

Méconnue ou presque, Universal, marque genevoise, produit des montres de grande qualité que l'on peut encore trouver à des prix accessibles comme la Polerouter créée en 1954 par Gerald Genta, le père de la Royal Oak d'Audemars Piguet et de la Nautilus de Patek Philippe, la Polerouter était portée par les pilotes de la Scandinavian Airline System (SAS) qui se préparaient à réaliser des vols commerciaux au-dessus du Pôle Nord¹.

À PARTIR DE 3000 EUROS

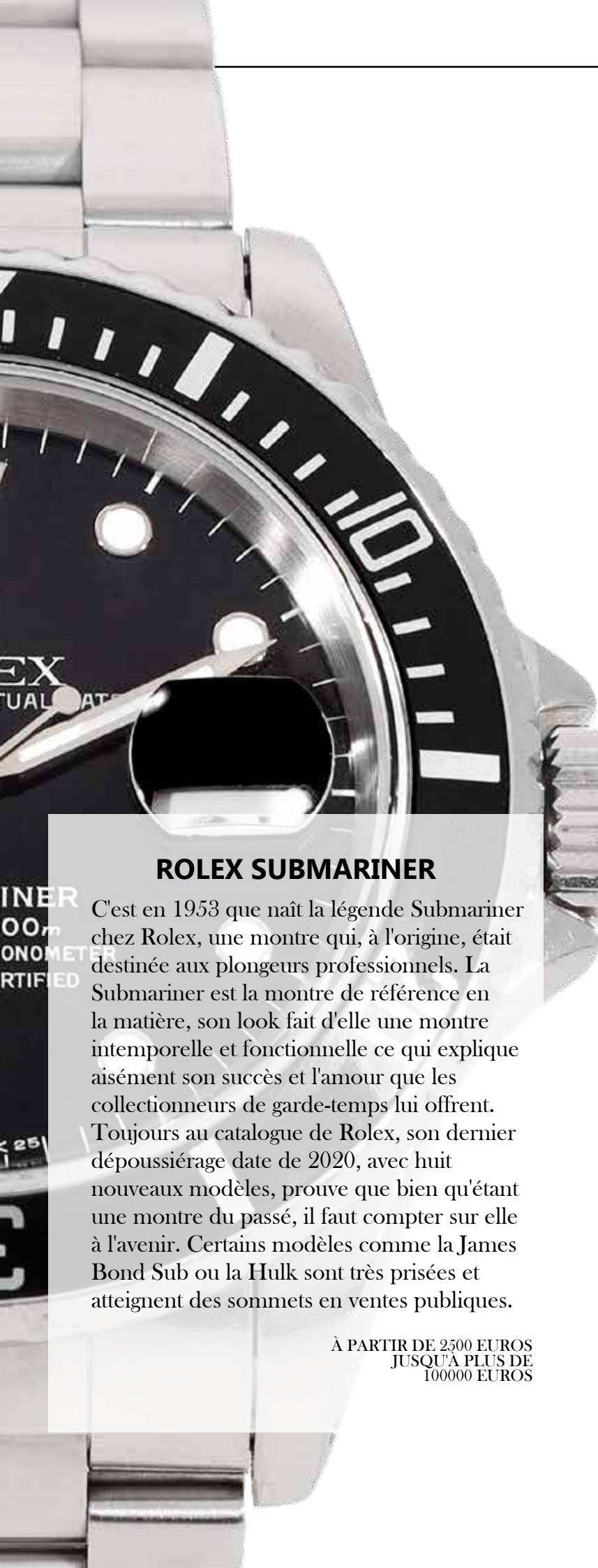


OMEGA SPEEDMASTER

La Speedmaster d'Omega créée en 1957 est une montre historique à plus d'un titre. Le plus mémorable étant qu'elle a fait le voyage sur la Lune en 1969 au poignet de Buzz Aldrin. Les Moonwatch sont nées de cette légende. Fiable, robuste et performante, la Speedmaster est un must have qui se décline en de nombreuses versions venant souvent commémorer la mission sur la Lune.



1 - non affectées par le magnétisme des pôles



ROLEX SUBMARINER

C'est en 1953 que naît la légende Submariner chez Rolex, une montre qui, à l'origine, était destinée aux plongeurs professionnels. La Submariner est la montre de référence en la matière, son look fait d'elle une montre intemporelle et fonctionnelle ce qui explique aisément son succès et l'amour que les collectionneurs de garde-temps lui offrent. Toujours au catalogue de Rolex, son dernier dépoussiérage date de 2020, avec huit nouveaux modèles, prouve que bien qu'étant une montre du passé, il faut compter sur elle à l'avenir. Certains modèles comme la James Bond Sub ou la Hulk sont très prisées et atteignent des sommets en ventes publiques.

À PARTIR DE 2500 EUROS
JUSQU'À PLUS DE
100000 EUROS

À PARTIR DE 5000 EUROS



TUDOR SUBMARINER

C'est la monnaie de plongeée par excellence. Tudor, fondé par le créateur de Rolex a repris la recette et des composants de la Rolex Submariner pour en faire également un succès qui ne se dément pas aujourd'hui. Arrêtées en 1999, les Tudor Submariner des années 50 et 60, la première génération, sont très prisées. Celles de la seconde génération également comme les 7021 et 9411.

À PARTIR DE 26000 EUROS



MB&F HMX

MB&F, la marque créée en 2005 par Maximilian Büsser n'est pas une marque qui produit beaucoup, 350 montres par an, des garde-temps créatifs hors code, hors norme qui commencent à prendre de la valeur. En 2015 sortait la HMX, X pour le chiffre romain 10 et pour Horological Machine, un modèle anniversaire à un prix attractif, loin des sommets de la marque.

À PARTIR DE 30000 EUROS



AUDEMARS PIGUET ROYAL OAK

C'est encore à Gérald Genta que l'on doit la Royal OAK d'Audemars Piguet aka AP pour les intimes. Créée en 1972, la Royal OAK est au firmament des montres sportives de grand luxe. Un modèle iconique dont l'aura ne ternit pas qui peut être un très bon investissement dans le temps. De nombreux modèles sont disponibles dont, évidemment, la Squelette, très recherchée, ou une surprenante Millenary Quincy Jones.

À PARTIR DE 45000 EUROS



PATEK PHILIPPE NAUTILUS

L'une des montres les plus chères au monde est en acier. C'est avec ce pich provocateur que Patek Philippe a introduit la première Nautilus dessinée par Gérald Genta dans les années 1970. C'est toujours vrai mais, en plus, c'est l'une des montres les plus connues et convoitées au monde. Le ticket d'entrée comme toujours chez Patek Philippe est exigeant. Comme la production est petite, certains modèles voit leur prix s'envoler.



Paris LIBÉRÉ

Après Paris Romantique, 1815-1858 et Paris 1900, la Ville spectacle, le Petit Palais pénètre de plein pied dans le vingtième siècle en consacrant le dernier volet de sa trilogie au (Le) Paris de la modernité, 1905-1925. Remarquable.

Rencontre Matisse, Picasso, Hemingway, le grand Toulouse-Lautrec en un seul instant, en une seule nuit, il faut avoir beaucoup d'imagination, de chance, les deux à la fois ou... s'appeler Gil Pender, le héros malgré lui du savoureux film de Woody Allen, *Midnight in Paris*, *Minuit à Paris* dans le texte. Gil Pender est un soit-disant écrivain qui aime le passé, pas celui d'hier ni d'avant-hier, non, celui des années 20, c'est un golden age thinking qui apprécie le old time's sake comme on dit en anglais, le bon vieux temps en français. Alors, était-ce vraiment mieux avant ? Pour Gil qui vit des



Marc Chagall - L'atelier 1911

aventures extraordinaires, aventures qui vont lui ouvrir les yeux sur sa propre existence, cela ne fait aucun doute et pour le Petit-Palais, c'est la même tendance car en ces années-là, c'était le Paris de la modernité. Le vingtième siècle s'ouvrait sur des nouveaux acquis techniques, scientifiques mais aussi et c'est bien cela qui intéresse cette très belle exposition, artistiques.

1905-1925, vingt années fertiles en talents, en génies, en démesure, en totale rupture avec le siècle passé. Dépassé diront certains. Vingt ans que retrace avec élégance mais aussi pertinence, cette très belle exposition qui augure d'une suite ouverte sur les belles années folles... et le second conflit mondial.





Acroplane Deperdussin type B 1911

Avec cette exposition, on se sent un peu Gil Pender, le héros malgré lui de *Minuit à Paris*. On touche du regard le génie de cette époque.

En onze sections réparties sur treize salles, dans une scénographie signée Philippe Pumain qui joue avec les ombres, les couleurs et les lumières de manière brillante, *1905-1925 Le Paris de la modernité* promène le visiteur dans un Paris qui a pratiquement disparu mais dont il reste, fort heureusement, des œuvres pour lui en rappeler la légèreté diffuse prétexte à toutes les audaces, à tous les coups de génie. Ce sont ces coups de génie, à défaut de les rencontrer comme dans *Paris à Minuit*, que déroule le Petit-Palais qui, tout d'un coup, à l'air d'un



Marie Laurencin - La Songeuse 1910-1911



Peugeot type BPI dite Bébé Peugeot, torpédo 1913



Paul Poiret Robes Delphinium et Directoire 1912 & années 1910



Pablo Picasso Costume

grand.
Ils sont venus, ils sont tous là, pas les comédiens à dire vrai grands absents de l'exposition mais les gens de Montmartre et de Montparnasse, quartiers qui attirent tel un aimant les artistes de tout crin. Pablo Picasso, évidemment, mais également ceux qui fréquentent le Lapin Agile ou le Bateau Lavoir cher à Max Jacob où se pressaient Kees van Dongen, Amedeo Modigliani ou le

Douanier Rousseau qui sont de l'exposition. Passés les salons parisiens où le monde artistique était le centre du monde, c'est un monde de découvertes et d'inventions qui s'offre au visiteur. Et pas de n'importe quelle manière puisque le Petit-Palais abrite pour l'occasion, un véritable avion prêté par le Musée de l'Air et de l'Espace du Bourget ainsi qu'une splendide automobile de sport Peugeot type BPI

On a su mettre les grands plats dans les petits pour cette exposition.



Le ballet Parade, le Manager new-yorkais refait d'après l'original de 1927



Man Ray Le Violon d'Ingres, 1977 retirage à partir du négatif original datant de 1924

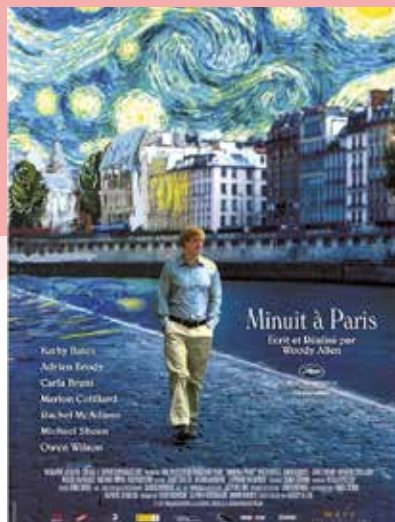


Kiki de Montparnasse reproduction

dite Bébé Peugeot datant de 1913 fabriquée à seulement 3095 exemplaires. Ce qui n'est pas sans rappeler que le Salon de l'Auto se tenait naguère au Grand Palais, actuellement en travaux. Changement d'ambiance et d'atmosphère (atmosphère) avec un aperçu de ce que pouvait être la mode à l'époque avec des belles créations de Paul Poiret, couturier ami des actrices comme Irma Vep et Arletty

qui ne manquait pas d'air et n'avait pas encore tourné ou des comédiennes comme la grande Réjane ou Mistinguett pas encore entichée de Jean Gabin. Habiller les dames et les comédiennes est une chose mais encore faut-il que l'on leur offre des lieux de distraction dignes de leur apparat et de ce siècle qui a débuté sur les chapeaux de roue.

En 1913, le Théâtre des



Affiche de Minuit à Paris, film qui aurait pu être évoqué dans Le Paris de la Modernité



Champs-Élysées ouvre ses portes avenue Montaigne à deux pas du Plaza Athénée récemment ouvert. C'est l'endroit idéal pour emmener les cocottes et les régulières au spectacle dans un cadre moderne, élégant qui tranche totalement avec ce qui existe à Paris. L'exposition rend hommage à ce lieu dans lequel le tout-Paris mondain se pressait pour voir et être vu. La vie est légère pour la bourgeoisie qui ne pense souvent qu'au plaisir et à la volupté. Toutefois, 1914 sonne le glas de l'insouciance avec le début de celle que l'on appelle La Grande Guerre qui ne devait durer que quelques semaines. Une guerre qui est savamment au centre de l'exposition pour mieux rebondir avec ceux qui résistent à leur façon en continuant leurs activités. La vie artistique,

un temps interrompue, reprend de plus belle pour souligner que Paris ne capitule

pas. Picasso, Modigliani s'exposent, Picasso pour la première fois avec ses Demoiselles d'Avignon que l'on peut admirer dans l'exposition tandis que le peintre italien dévoilent ses poilues à lui qui n'ont rien à voir avec le front guerrier. L'armistice est signée en 1918, la France a vaincu l'ennemi, la vie peut reprendre de plus belle à Paris et comme après la

pluie, le beau temps, les années 20 s'ouvrent sur un air de renouveau qui augure l'Art Deco et les Années Folles.

Montparnasse devient peu à peu le centre de Paris avec pour égérie une certaine Alice Prin qui devient Kiki de Montparnasse et la muse de peintres comme de Foujita et Modigliani, toutefois, c'est grâce à Man Ray que Kiki deviendra célèbre à jamais. Surtout avec le Violon d'Ingres qui est depuis 2022, la photo la plus chère du monde, exposée avec un retraitage au Petit-Palais. Il n'y a pas que Montparnasse qui attire le tout-Paris, le Bœuf sur le Toit est l'aimant du moment dès son ouverture en 1921, Yvonne Printemps madame Guity, Cocteau, Chanel, André Breton, tous

s'y pressent pour danser sur des airs de Jazz. L'exposition présente une étude de mains sur

L'unique dessein de cette exposition est de mettre en lumière le talent de gens aussi divers portés par un lieu de vie unique, Paris.

un papier à en-tête du Bœuf sur le Toit. Elle met également en lumière le travail de Cartier avec de belles pièces datant de 1924 mais aussi celui du génial décorateur Jacques-Émile Ruhlmann qui a sublimé l'Art Deco comme personne. On peut voir dans Le Paris de la Modernité, un superbe argentier qui montre le talent, le génie de son créateur. C'est d'ailleurs l'unique dessein de cette exposition, mettre en lumière le talent de gens aussi divers portés par un lieu de vie unique, Paris. On pourra juste regretter de ne pas avoir croisé Gertrude Stein, elle y aurait eu toute sa place aux côtés de Pablo Picasso ou Matisse.



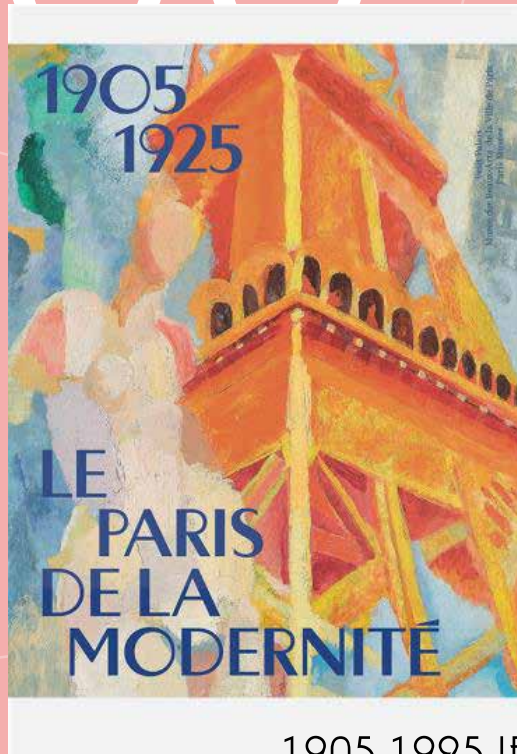
1905-1925

400

Ce ne sont pas moins de 400 œuvres qui sont présentées dans 1905-1925 le Paris de la Modernité. Des œuvres qui vont des robes de Paul Poiret ou Jeanne Lanvin à un avion du musée de l'Air et de l'Espace du Bourget en passant par des toiles signées Robert Delaunay, Sonia Delaunay, Marcel Duchamp, Marie Laurencin, Fernand Léger, Tamara de Lempicka, Jacqueline Marval, Amedeo Modigliani, Chana Orloff sans oublier Pablo Picasso. L'exposition ne se cantonne pas à la peinture ou à la mode, elle visite également le monde balbutiant du cinéma encore muet, les lieux iconiques de cette période comme Le Bœuf sur le Toit dont on peut voir un menu original.

11

Onze sections, treize salles mises en scène par Philippe Pumain qui suivent un ordre chronologique croissant pour s'arrêter à l'orée des Années Folles que seront les années 30 à leur début.



13

1905-1925 LE PARIS DE LA MODERNITÉ

DU 14 NOVEMBRE 2023

AU 14 AVRIL 2024

DU MARDI AU
DIMANCHE DE 10 À 18H
NOCTURNES JUSQU'À
20H VENDREDI ET SAMEDI

C'est en km, la vitesse que, pour la première fois, l'Aéroplane

200

Deperdussin type B, a dépassé en 1911 grâce à du la collaboration du jeune ingénieur Louis Béchereau. En 1912 et 1913, il remporte le trophée Gordon-Bennett.

LE PETIT PALAIS

AVENUE WINSTON CHURCHILL PARIS 8E

WWW.PETITPALAIS.PARIS.FR

PLEIN TARIF : 15 EUROS

TARIF RÉDUIT : 13 EUROS



LES PREMIERS VÊTEMENTS DE SPORT

04

EARLY SPORTSWEAR

Si les premiers Jeux olympiques modernes sont réservés aux amateurs, la généralisation du sport gagne du terrain et accroît le besoin d'un équipement performant. Durant l'entre-deux guerres, on commence donc à concevoir des vêtements de sport à proprement parler. Le corps avant et après l'exercice, devient un aspect essentiel. Lancé en 1933, la « chemise Lacoste » est un véritable succès. La légende raconte que le joueur de tennis René Lacoste avait dérangé ses manches de chemise, très courtes, lorsqu'il jouait au tennis sur un court ensoleillé. Avec son associé breveter André Gillies, il inventa une chemise à manches longues qui permettait de réguler la température et laisse passer l'air.

While the first modern Olympic amateurs, athletes professional time and spurred the need for sportswear. It was in the 1920s that dedicated sportswear, competition uniforms to be used after training, became the "Lacoste shirt" - the name remains the most famous of tennis player René Lacoste cut too constraining to play in. André Gillies, they developed weight knit that both absorb moisture - a boon for the player.

Du sport à la Mode

Du sport au sportswear, il n'y avait qu'un chemin, la mode. C'est le thème de l'exposition **MODE ET SPORT, D'UN PODIUM À L'AUTRE** au Musée des Arts Décoratifs

MODE ET SPORT, D'UN PODIUM À L'AUTRE jusqu'au 7 avril 2024

Musée des Arts décoratifs
107, rue de Rivoli
75001 Paris

Nocturnes les week-ends dans l'exposition :

- le samedi jusqu'à 21h
- le dimanche jusqu'à 20h



Le sport et la mode ont toujours fait bon ménage. Sans remonter à la Grèce antique ni aux romains, les sportifs ont toujours eu besoin autant de confort que d'élégance.

Déjà en 1919, le génial Jean Patou dessinait une robe plissée particulièrement courte pour l'époque pour la joueuse de tennis, Suzanne Lenglen et c'est en 1933 que la chemise Lacoste qui a fait du chemin depuis, a été lancée. Mais il n'y a pas que le tennis qui se veut dans l'élégance, les sports d'eau également veulent leur tenue. En 1930, le pyjama de plage puis, en 1946, le bikini qui fait toujours recette aujourd'hui.



Jeanne Lanvin (1867-1946) Croquis France 1928



Virtue Sports d'Hiver

New Era Casquette 59FIFTY New York Yankees 2012

Les années 30 seront le début du sport pour tous et... du sportswear, terme inventé en 1928. Les grands couturiers comme Gabrielle Chanel ou Jeanne Lanvin s'intéressent au sport qui est pour eux, un nouveau terrain de jeu porteur d'innovations et d'audace. Les années 30 sont également les années de la vitesse avec l'automobile et l'aviation qui raccourcissent les distances. Les années des sports d'hiver et de leur tenues techniques qui ne doivent pas négliger l'apparence. Cette première partie de l'histoire commune du sport et de la mode est savamment et joliment illustrée au début de l'exposition **MODE ET SPORT, D'UN PODIUM À L'AUTRE** avec des robes d'époque qui ont bénéficié d'une

Superbe scénographie signée **bgc studio** qui met en valeur quelques unes des **450 pièces et accessoires de l'exposition.**

restauration efficace et attentionnée de la part du Musée des Arts Décoratifs. Toutefois, c'est bien la seconde partie de l'exposition, plus contemporaine qui est passionnante. Et pour être plus précis, celle qui concerne les années 70-80, période pendant laquelle le sportswear devient la norme. Ce sont désormais les marques de sport, Nike et adidas en tête qui dictent les codes d'une certaine mode. Portée également



SPORT & MODE



Chanel x Pharrell Williams x adidas NMD HU 2017



Virgil Abloh pour Louis Vuitton LV Trainer 2021-2022



Belle vitrine de sneakers de collection



apothéose grâce à la superbe scénographie signée bgc studio qui met en valeur quelques unes des 450 pièces de vêtements et accessoires que l'on peut contempler. Chanel, Louis Vuitton, Lacoste (partenaire de l'expo), Christian Dior qui en 2022 a créé une ligne Dior Vibe, Jean-Paul Gautier, Balenciaga, Balmain... terminent cette très belle exposition qui attire beaucoup de monde et cela se comprend. Le sportswear est quelque chose qui fait partie désormais de la vie quotidienne des gens. Il n'est plus besoin de faire partie d'une certaine élite ou d'habiter en banlieue pour en porter. Et c'est bien ce que montre cette expo très complète, surprenante avec des pièces uniques de toute beauté comme un maillot de Zinedine Zidane porté lors de la Coupe du Monde 1998 en France.

par la musique, la mode se dévergonde et devient essentielle de la tête au pied. Les pieds, justement, l'exposition montre des modèles de sneakers aussi rares que passionnantes par l'histoire qu'elles racontent. adidas, Chanel, Louis Vuitton, Pierre Hardy, Supreme... et même Lidl, tout le monde ou presque veut sa sneaker. Sneaker que le basket comme le Hip-Hop, avec Run-DMC et adidas ou Doug E Fresh avec Fila, ont contribué à populariser. La partie finale de l'exposition sonne comme une

A gauche, en bas, Etstudio Campana pour Lacoste

Polo prototype "Edition super limitée"

2009 Coton, broderie mécanique de coton



Fin de l'exposition



Anciens Numéros

blanc
C. H. e. l
T. Chatham
filet de l'œuf
Cavalles, Pussil, bign
de concombre, sauce
Enfin. Je. Maamanl Ma
mélange de semoule calibrée

RECETTES POUR ACCORDER

Si vous ne voyagez en Liban que par le biais de Raphaël à grands coups de clips de successeurs d'Elissa, il vous faut vous limiter de votre côté et lancer à Ta Baylé (ou Tawit) l'invitation. C'est la seule et véritable libanaise. On peut s'attendre à une cuisine libanaise et s'en contenter, mais à Ta Baylé, c'est une autre histoire. C'est une cuisine qui a su intégrer les influences étrangères avec des ingrédients locaux et les a fait évoluer. C'est une cuisine qui est principalement basée sur les légumes et les fruits. C'est une cuisine qui est principalement basée sur les légumes et les fruits. C'est une cuisine qui est principalement basée sur les légumes et les fruits. C'est une cuisine qui est principalement basée sur les légumes et les fruits.

Tabbouleh - C'est le roi des salades libanaises, revêtu de fines herbes, menthe, persil, oignon, tomates, pois chiches, poulet et quelques autres ingrédients. C'est une salade fraîche et légère, parfaite pour accompagner les plats principaux.

L'Hommos - C'est une purée de pois chiches, d'ail, de citron, de persil et de tomates. C'est un accompagnement très populaire, souvent servi avec du pain libanais.

Le Fattoush - C'est une salade de pain rissolé, de tomates, de concombres, de menthe et de persil. C'est une salade fraîche et croquante, parfaite pour accompagner les plats principaux.

Le Laban - C'est un fromage blanc libanais, souvent servi avec du sucre ou du miel. C'est un dessert très populaire, surtout pendant les mois chauds.

Le Shawarma - C'est une viande marquée à la broche, servie avec du pain libanais, des légumes et une sauce à base de tomates et d'ail. C'est un plat très populaire, souvent servi avec du pain libanais.

Le Kebab - C'est une viande marquée à la broche, servie avec du pain libanais, des légumes et une sauce à base de tomates et d'ail. C'est un plat très populaire, souvent servi avec du pain libanais.

Le Mousaka - C'est un plat à base de viande marquée, de légumes et de fromage blanc. C'est un plat très populaire, souvent servi avec du pain libanais.

Le Maftoul - C'est un plat à base de viande marquée, de légumes et de fromage blanc. C'est un plat très populaire, souvent servi avec du pain libanais.

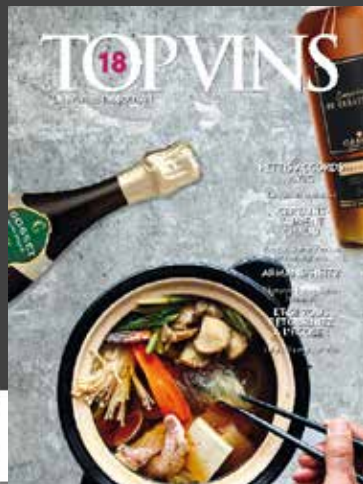
Le Samak - C'est un plat à base de poisson, de légumes et de fromage blanc. C'est un plat très populaire, souvent servi avec du pain libanais.

Le Mandi - C'est un plat à base de viande marquée, de légumes et de fromage blanc. C'est un plat très populaire, souvent servi avec du pain libanais.

Le Labneh - C'est un fromage blanc libanais, souvent servi avec du sucre ou du miel. C'est un dessert très populaire, surtout pendant les mois chauds.

Le Labneh au miel - C'est un fromage blanc libanais, souvent servi avec du miel. C'est un dessert très populaire, surtout pendant les mois chauds.

Le Labneh au sucre - C'est un fromage blanc libanais, souvent servi avec du sucre. C'est un dessert très populaire, surtout pendant les mois chauds.

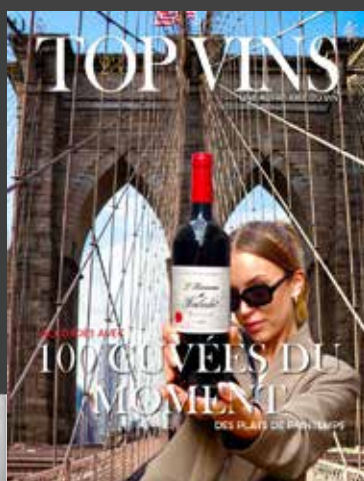


RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAP.FR



RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR toplemag.fr

NOUVELLE FORMULE

TOP 20

26

CLASSIC EDITION

DU VIN, DES ALCOOLS, LA VIE

QUELQUES GINS
JAPONAIS

TRÈS HAUT BAROLO

PETIT PRÉCIS DE VINS
JAPONAIS

BÂTARD-MONTRACHET,
JOYAU BOURGUIGNON

LES GRANDES SERRES

LES FRANÇAIS JOUENT
LA MONTRE

LE GUIDE
DES VINS
DU
MOMENT