

TOP VINS

23

UNE AUTRE IDÉE DU VIN



ACCORDÉS AVEC

90 CUVÉES DU MOMENT

DES PLATS DE PRINTEMPS

TOP VINS

UNE AUTRE IDÉE DU VIN

Édito

NO 23 - MARS - AVRIL 2023

Rédacteur en Chef

Alan Leurquin

Responsable éditorial

Arnaud Chatelain

Dégustations

Olivier Martin

Maquettiste

Jennifer Blondstein

Graphisme

Studio Graphique

Relecture

Léa Turreti

Suivi de mails

Bénédicte Martin

CE NUMÉRO
23 DE
TOP VINS
MARQUE UNE
NOUVELLE
ÉTAPE,
IMPORTANTE,
POUR NOTRE
PUBLICATION.
À CÔTÉ DE
NOTRE GUIDE
DES CUVÉES
DU MOMENT,
NOUS AVONS
DÉCIDÉ D'Y PLACER DES
SUJETS SUR LES MONTRES, SUR
LA TECH AINSI QUE SUR LES
EXPOSITIONS EN COURS DANS
LA CAPITALE ET AILLEURS. TOP
VINS S'OUVRE AINSI AU MONDE
DU LIFESTYLE ET DU PLAISIR
POUR RÉPONDRE COMPLÈTEMENT
À NOTRE BASELINE, UNE AUTRE
IDÉE DU VIN. EN ESPÉRANT
QUE CE MÉLANGE DES GENRES
NE VOUS DÉCONTENANCERA PAS.
MIEUX, QU'IL VOUS PLAIRA.



BONNE LECTURE.

Alan Leurquin

La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans TOP VINS 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 Editions TOP! 22 rue du Cloître Saint-Merri
Paris 4e
RCS en cours

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



TOP VINS EST LISIBLE SUR CAFEYN

cafeyn

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store

LA COUVERTURE

Pour la couverture de ce numéro, nous avons



4

fait appel à notre chroniqueuse Julie ainsi qu'à une intelligence artificielle pour la placer sur le Brooklyn Bridge new-yorkais. Il s'agit probablement de notre plus belle couverture si l'on en juge les réactions des gens à qui nous l'avons présentée en exclusivité. Julie est d'ailleurs celle à qui nous devons la sélection des 90 cuvées du moment.

Enjoy it !!



86



12



104



67



70



76



90

Top Vins

UNE AUTRE IDÉE DU VIN

12 LES VINS DU MOMENT

90 vins à déguster avec des plats du moment

67 À L'HAISE

La chronique foot & dégustation de Franck Haise

70 VINS DE CHANTEURS

Avec Sting, P!nk, Kylie Minogue et Snoop

74 ROSÉS DE CHAMPAGNE

Avec Aurose et EPC

76 RANGEMENTS

Quand le vin s'expose à la maison avec Spiral Cellars

80 ACCORDS PARFAITS

Quand montres et sneakers de luxe s'appairent

84 BERLUTTI SUR LES GREENS

Berlutti se met au Golf

86 L'ENOTECA

Institution italienne gourmande à Paris

88 LA PLAYLIST DE L'ENOTECA

signée Margherita Milly

90 TIME AFTER TIME

Les nouveautés montres dévoilées au Watches and Wonders 2023

92 EXPOSITIONS

avec Basquiat, Warhol, Manet, Degas...

96 LA MISE EN BIÈRES D'ARMAND HEITZ

Le vigneron bourguignon s'est mis aux bulles

98 EMMANUEL RYON

Un MOF Glacier complètement givré

102 CYRIL MONIER

Paysan Vigneron à Tulette, en Drôme Provençale

104 JEAN BOXLER

Avec sincérité, passion et sans langue de bois

106 TECH

Quelques belles nouveautés Tech

108 ANCIENS NUMÉROS

A woman with long, straight red hair and bright red lipstick is looking directly at the camera. She is holding a large red lollipop in her right hand. The lollipop has the words 'TOP VINS' written on it in white, bold, sans-serif capital letters. The background is a warm, orange-toned pattern with various geometric shapes like circles, squares, and lines.

**TOP
VINS**

Une autre idée du vin

ABONNEZ VOUS À TOP VINS



ABONNEZ VOUS
GRATUITEMENT
AU MAGAZINE
QUI PARLE
DU VIN AUTREMENT

ENVOYEZ NOUS UN MAIL À :

REDACTION@TOPLEMAG.FR

ET C'EST TOUT !

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

WWW.TOPLEMAG.FR (EN COURS DE REFONTE
APRÈS CYBERSQUATTING)

8 cuvées au **TOP** de ce numéro

Les huit vins de cette sélection représente quelques coups de cœur de la rédaction, des TOP VINS qui illustrent bien le plaisir que peut offrir le vin. Avec ces vins, le plaisir est obligatoirement au fond du verre. À boire avec conscience sans modération.



LES MURS VOUVRAY 2021 **CLOS THIERRIERE**

Ce Les Murs 2021 est vraiment un vin de très haute altitude. Pas un vin de montagne ou de montagnards mais un TOP vin qui sublime l'appellation Vouvrays à merveille. p20



JE ME SOUVIENS **MAS CORIS**

Vin exclusif du caviste Art et Vin, ce Je Me Souviens souligne bien ses origines... québécoise. Du moins pour son nom car pour le reste, c'est un vin signé Véronique Attard. À découvrir page 28.

8



FOLIE SAUVAGE 2021 **ARMAND HEITZ**

Armand Heitz ne se contente pas de faire des vins en Bourgogne, il les fait bien. Toujours avec cet esprit rebelle qui le caractérise et qui est si plaisant. p35



12 ANS DE CAVE A MINIMA ROSÉ **GOSSET**

Douze ans, c'est le bon âge pour découvrir la vie et ses vicissitudes. Douze ans a minima, c'est le délai que la Maison de Champagne Gosset a choisi pour élever son jus au paroxysme. Une redécouverte de ce que peut offrir un Champagne. p45



CHÂTEAU MONLOT 2016 CHATEAU MONLOT

Etre à Saint-Emilion et faire du bon vin n'est pas incompatible, bien au contraire. Mais le faire avec justesse, équilibre et élégance, même à Saint-Emilion, n'est pas donné à tout le monde. Ce 2016 profite en plus d'un millésime légendaire. p62



AU BORD DE L'AUBE EPC - AUROSE

L'engouement pour les Rosés est visible après les acquisitions récentes faites par LVMH et d'autres. La néo marque de bons Champagnes EPC ne s'y est pas trompée en lançant une gamme de Rosés compétitifs. p80



BRUNELLO DI MONTALCINO VASCO SASSETTI

Servi à L'Enoteca, un restaurant italien situé dans le quartier Saint-Paul, ce vin est une petite bombe de saveurs et d'émotions. Servi en plus par Margheritta Milly, que demande il popolo de plus ? p92



SOMMERBERG D - RIESLING GRAND CRU ALBERT BOXLER

Jean Boxler n'a qu'un défaut, mais de taille, ses vins sont difficiles à trouver. Il faut dire que l'on est dans l'Himalaya du Rielsing avec ce Sommerberg D, alors les alpinistes se les arrachent. Forcément. p110

En Bref !!

Quelques news du monde des spiritueux, parfois insolites, parfois futiles mais forcément intéressantes comme tout ce qui est futile.



SNEAKERS HENNESSY BY KIM JONES

10

Pour Hennessy X.O, Kim Jones rend hommage au cognac et à la couture avec les sneakers Hennessy. Conçue par Kim Jones et fabriquée dans une usine de chaussures appartenant à LVMH en Italie, l'édition limitée HNY Low de Kim Jones s'inspire des premières chaussures de basket-ball. Elle est en cuir nubuck de couleur cognac clair, un matériau qui prend la patine du temps, en référence aux précieuses eaux-de-vie. En contraste avec l'empeigne classique, une semelle technique en caoutchouc entièrement rainuré arbore une impression de vignes de cognac et le logo Hennessy X.O x Kim Jones sur sa face inférieure, tandis que les initiales KJ et l'emblème bras armé de Hennessy ornent discrètement le talon. Avec un prix de vente suggéré de 650 euros, la HNY Low de Kim Jones a été lancée en mars 2023, en partenariat avec HBX, partenaire de vente en ligne exclusif mondial et dans certains espaces de vente au détail.



COCKTAILS JENNIFER LOPEZ

Jlo que l'on reverra prochainement, le 12 mai, sur Netflix dans *The Mother*, sera également bientôt dans les bacs avec Delola, sa nouvelle collection de spritz. Des cocktails faibles en calories déjà prêts à boire disponibles en trois saveurs pour commencer.



RARE CASK 42,1 BY LOUIS XIII

Dix ans après Rare Cask 42,6, Louis XIII a l'honneur de dévoiler Rare Cask 42,1 : véritable merveille de la nature façonnée par le temps, qui offre au Cognac LOUIS XIII une expression ultime. Pour la troisième fois de son histoire, le maître de chai Baptiste Loiseau dévoile un trésor de l'héritage Rare Cask, : Rare Cask 42,1. Il s'agit de la première édition à être présentée en coffret rituel. La carafe en cristal noir est accompagnée de verres en cristal Pillet décorés de quadrilobes noirs et d'une pipette destinée au service, ornée d'un médaillon noir. Le tierçon exceptionnel permet de produire 775 carafes uniquement, toutes fabriquées en cristal noir par Baccarat.



FORDS GIN EN MODE VINYL

Ford's Gin joue la carte de la musique pour faire le buzz avec un vinyl composé de sept morceaux produits par Nathaniel Merriweather aka Dan The Automator et Chest Rockwell aka DJ Prince Paul producteur de l'ex trio (Trugoy ayant trouvé la mort à 54 ans le mois dernier) De La Soul¹, membre du collectif Native Tongues qui avait révolutionné l'approche (violente initiée par Public Enemy) du Hip Hop à la fin des années 80. Ce vinyl est disponible au prix de 40\$ dans un bundle comprenant également un livret proposant sept recettes de cocktails et, bien entendu, une bouteille de Ford Gins. À acheter ICI.

LE PLUS LONG BAR DU MONDE OUVRE A SHELBYVILLE, TENNESSEE

Loin de l'ambiance Hip Hop du dessus, à Shelbyville, dans le Tennessee, s'est ouvert le 23 mars dernier, l'autoproclamé plus long bar du monde. Le Humble Baron est situé à proximité de l'ultra renommée Nearest Green Distillery, berceau de l'Uncle Nearest Premium Whiskey, qui a reçu plus de 110 000 visiteurs les douze derniers mois. Long d'un peu plus de 160 mètres², ce bar enfonce le précédent record de 36,5 mètres. L'ambiance était à la Country avec la participation de HunterGirl et de DJ BOVA.



1 - De La Soul dont le légendaire premier album vient de ressortir en double vinyl 2 - Plus précisément, 157,89 mètres en continu.



GOLDO WHISKY

Goldorak aka Grendizer au Japon se décline comme Maziger avant lui en Whisky. Cette fois-ci, c'est la distillerie Heikinan qui décline le concept déjà prévenu.



11

COCKTAIL GUCCI

Créé en collaboration avec Giorgio Bargiani du The Connaught Bar à Londres pour Gucci Giardino 25, le nouveau café et bar à cocktails de Gucci à Florence, l'Elisir d'Elicriso est un cocktail collector à base de Gin et d'herbes méditerranéennes, Vetiver, et l'huile essentielle de elicriso (*helichrysum italicum*). Vendu 148 euros la bouteille de 500ml ICI.

LES VINS DU MOMENT

par Julie Lareyne

12

Voici le Printemps avec ses plats et les vins qui vont avec. Et puisque l'on parle vins, en voici une centaine qui méritent que l'on s'y intéresse. Les vins présentés ici sont de bons vins voire des TOP vins qui s'accordent avec l'un des plats du moment suivants, carpaccio de Saint-Jacques, brochet au beurre blanc, choucroute, poule au riz, jambonneau aux lentilles, bœuf à la ficelle et vacherin Mont d'Or. Et pour être totalement complets, nous avons indiqué, quand l'information était disponible, quelques endroits - cavistes totalement indépendants, où l'on peut acheter les vins présentés¹. Bonne dégustation.

Julie 

1 - Les prix sont donnés à titre indicatif.







14



OLIVIER LEFLAIVE

BEAUNE BLANC CLOS DES MONSNIÈRES 2020

Très belle robe claire aux reflets dorés. Superbe nez typique de Chardonnay, pêche, poire. Le boisé est vraiment bien intégré. En bouche, un délice, très belle puissance aromatique, riche, gras, très belle ampleur. Un joli vin racé qui accompagnera admirablement un beau brochet au beurre blanc. *Proposé au Divellec.*

45 euros à **La Cave Pouteau**.

www.olivier-leflaive.com



2

DOMAINE FRANÇOIS VILLARD
VERSION LONGUE 2020

Ce domaine mythique élabore des cuvées d'exception très appréciées des amateurs. Ceci dit, ce St-Péray 100% cépage Marsanne, vinifié sous-bois avec un élevage ciselé de 18 mois est assez méconnu, voire ignoré ce qui est une erreur. Il s'agit d'un vin rond, complexe, intense en bouche, avec un fruité net et précis qui ne peut que séduire. Pour les audacieux, il sera magnifique avec des gambas et poulpe grillés au yuzu ou un risotto à l'encre de seiche. *34 euros chez **Vino Sapiens**.*

www.domainevillard.com



3



DOMAINE SYLVAIN MOSNIER
CHABLIS 1ER CRU CÔTE DE LECHET 2020

Très belle robe dorée pale. Joli nez de pêche, poire, légèrement minéral. La rondeur de ce vin allié à une belle minéralité offre un très bel accord avec le brochet. *24 euros à la **Cave Pouteau**.*

www.chablis-mosnier.com



4

DOMAINE BALLOT-MILLOT
MEURSAULT 2020

Les grands vins blancs de Bourgogne fonctionnent très bien avec du poisson. Mais pour un brochet au beurre blanc, le roi des accords se situe à Meursault puisque ces vins se présentent souvent par leur onctuosité, leur minéralité, et des arômes de miel, noisette, agrumes et de toasts beurrés. Des aspects soulignés tout en finesse au Domaine Ballot-Millot. Autant vous dire qu'avec un brochet au beurre blanc, on se met à tutoyer le bonheur voire la félicité. *54 euros chez **Caves Carrière** et 58 euros à **La Cave du Château**.*



UN AMOUR



16

5

DUMNACUS VIGNERONS SAVENNIÈRES 2021



Dumnacus Vignerons, ce sont 180 vignerons qui portent haut les couleurs de la Loire, qui partagent la fierté pour les bons vins, pour faire rayonner le savoir-faire de chacun à travers un seul étendard. Avec ce bon Savennières, c'est réussi. C'est un vin qui présente une grande finesse et un bon équilibre. Nez complexe mêlant des senteurs végétales et fruitées. Bouche généreuse, équilibrée et fraîche, révélant une belle matière et des notes minérales. Il sera définitivement magique avec un brochet au beurre blanc ou un lapereau sauté aux figues. 19,50€ aux **Caves de la Loire** à Brissac.

dumnacus-vignerons.com



DE VIN



6



**LAURENT LEQUART
2015**

Mêlant subtilement Chardonnay et Pinot Meunier, ce très bon Champagne signé Laurent Lequart fait frissonner le palais avec ses bulles créant une effervescence crémeuse très agréable. Vineux mais pas trop, 2015 saura s'inviter sur des tables gastronomiques avant et pendant le repas. Superbe avec un brochet au beurre blanc ou un quasi de veau aux morilles françaises. *65 euros départ cave.*

www.champagne-laurent-lequart.fr



7



**LES SOUTERRAINS
TOURAINES CHENONCEAUX 2020**

Avec ce vin, on touche au bonheur presque ultime, heureusement, cela en suppose d'autres. Ce Touraine Chenonceaux 100% Sauvignon du beau domaine Les Souterrains est un ravissement pour les papilles, l'âme et l'esprit. C'est un vin avec une belle fraîcheur qui se termine sur une encore plus belle minéralité. Pas d'erreur possible, il sera aux anges avec un beau brochet au beurre blanc. *Entre 21 et 24 euros à la Cave des Gobelins, Maison des Millésimes et Cave du Polidor.*

les-souterrains.fr



8



**DOMAINE GUY AMIOT & FILS
SANTENAY VIEILLES VIGNES 2020**

Cuvée produite à partir de 2016 pour pallier les (trop) maigres récoltes avec des raisins issus des meilleures parcelles de Santenay. Vin très agréable, gourmand et à la belle fraîcheur qui fera merveille avec un brochet au beurre blanc. Très beau potentiel de garde, attendre un ou deux années pour le découvrir n'est donc pas insensé. *Disponible chez Châteaux & CO.*

www.domaine-amiotguyetfils.com



9

GUIGAL

CROZES-HERMITAGE 2020

Guigal, valeur sûre. Crozes-Hermitage, valeur sûre. Ce millésime est également une valeur sûre qui ne déçoit pas. Une vinification en pureté pour ce Crozes-Hermitage, élégant et fruité. La bouche se révèle ample, fraîche et longue, bien enveloppée, généreuse, et même chaleureuse en finale. Magique avec un poulet aux écrevisses. Il sera également superbe avec un navarin d'agneau ou un brochet au beurre blanc. NC.

www.guigal.com



10



AIMÉ BERNARD & FILS

SEYSSSEL PRESTIGE 2020

Un très joli vin, vif, frais et harmonieux. Bouche équilibrée et pleine de fraîcheur, notes minérales, très aromatique, belle persistance. Sera d'équerre sur un brochet beurre blanc, magique sur des filets de perches au vin blanc ou une sole à la normande, pour les gourmands sur une tarte fine aux pêches. *Moins de 10 euros.*

19



11

CHAMPAGNE FANIEL & FILS

APPOGIA BLANC DE BLANCS

Délicieusement crémeux, cet Appogia est incontestablement l'ami des mets et plats raffinés. Franc et élégant, ce Champagne est ce que Mathieu Faniel appelle l'apogée de sa maison. Belle fraîcheur qui accompagnera avec complicité un bon brochet au beurre blanc. NC.

www.champagne-faniel.fr



Osons un accord un peu, non carrément Street Food, avec un bucket de Wings de chez KFC ou pour goûter à la nouveauté, avec des Spicy Wings de chez Popeyes. C'est l'accord qui tue.



20

12

CLOS THIERRIÈRE LES MURS VOUVRAY 2021



Voilà ce que l'on peut lire sur le site Internet du Clos Thierrière: *Situé en plein cœur de l'appellation Vouvray sur la commune de Vernou-Sur-Brenne, Le domaine du Clos Thierrière a pour ambition de retranscrire le terroir de Vouvray à travers des vins vrais sans artifices.*

Et bien, on ne nous a pas menti, ce Les Murs 2021 est un vin de très haute altitude, de très Haute Gastronomie.

Ce vin propose un très joli nez aux senteurs de fruits bien murs voire compotés. La bouche est magnifique, superbe sur la finesse et l'élégance, fraîche, bien équilibrée, fruitée. Le millésime 2022 sera disponible dans 14 mois, c'est long mais on attendra avec un appétit proche de la gourmandise. Pour un premier millésime, c'est réussi. Il sera magique sur un curry de poulet à la mangue ou un brochet au beurre blanc. 35€ aux **Caves Taillevent**.

closthierriere.fr

DÉJÀ AU TOP ET TRÈS PROMETTEUR



PAROLE DE VIGNERONS

Nous ne sommes pas interventionnistes sur nos vins. Nous voulons faire des vins différents suivant leur parcelle, d'où notre démarche parcellaire. Nos vins sont juste des jus de raisin pressés auxquels nous ajoutons un peu de soufre et basta. Les Murs est un vin gastronomique à associer avec des plats en sauce, voire des poissons. La dernière fois que j'en ai bu, c'était au restaurant, à Paris, avec un Vol au Vent. Ce vin sera à son apogée dans un an même si il se tient bien aujourd'hui. C'est un vin de garde qui se sublimerà dans dix ans.

GUILLAUME FREY

DOMAINE ALEXIS DE BENOIST
LA DEMOISELLE 2018



13

Le Domaine Alexis de Benoist est situé dans le Haut-Mâconnais en Bourgogne. Se définissant comme Artisan Vigneron, Alexis de Benoist propose des vins de qualité comme cette Demoiselle, un Mâcon-Villages qui a, comme dirait Michel Audiard, des accointances certaines avec les fruits de mer. Bien équilibré avec une belle fraîcheur, c'est un vin d'un rapport qualité/prix assez incroyable. *Vendu à Art et Vin à Levallois-Perret.*

alexisdebenoist.fr



14



DOMAINE GOUFFIER
LES MALPERTUIS 2021

Le Domaine de Gouffier se situe dans le sud de la Bourgogne qui travaille en bio. Un domaine aussi discret que les étiquettes de ses vins mais qui mérite que l'on s'y intéresse. Vin très légèrement boisé avec un joli côté gras, boisé et beurré qui s'accommode à merveille avec des Saint-Jacques. Avec un joli carpaccio de Saint-Jacques, c'est donc le bonheur absolu. *21,50 euros chez Lambert.*

www.gouffier.fr



15

CHÂTEAU DE LA GRAVE
GRAINS FINS 2022

Cette belle bouteille est un vrai plaisir, un superbe Côté de Bourg plein de personnalité et de caractère. Vraiment un TOP vin !!!

La bouche est vive, ample et fraîche, reposant sur une belle matière soulignée de belles notes de fruits dus à l'assemblage atypique de Sémillon et de Colombard.

Il sera magnifique avec un carpaccio de coquilles St Jacques ou un filet de rouget grillé. *14 euros au Domaine*. Cadeau !!!!

www.chateaudelagrave.com





16

DOMAINE DU BOIS DE SAINT JEAN
CÔTES DU RHÔNE BLANC MME D'UST 2022

A majorité de Viognier, ce Côtes du Rhône, sur la jeunesse, nous offre une belle fraîcheur, des arômes de petites fleurs blanches, un peu citron... En bouche, un délice, de la rondeur, très belle intensité aromatique. Superbe équilibre qui viendra magnifier la Saint Jacques. *15 euros à la Cave Poteau.*

www.domaineduboisdesaintjean.fr



17



GRANDES SERRES
VACQUEYRAS 2020

Ce vin est une petite perle au delà du fait que ce soit un Vacqueyras Blanc. Il s'agit d'un vin d'une belle typicité, riche et complexe avec un nez expressif, ouvert et généreux. La bouche est structurée, homogène, souple et ronde, avec un bel équilibre.

Magnifique sur un carpaccio de coquilles St Jacques ou des filets de rougets poêlés. *18 euros.*

23



18

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU
CHABLIS 1ER CRU VAILLON CUVÉE GUY MOREAU 2020

La Saint-Jacques est un grand classique de la cuisine gastronomique; il lui faut donc un allié de choix pour mettre en valeur son goût propre tout en soulignant de subtiles nuances. Sur un Carpaccio de Saint Jacques, le Chablis 1er Cru Vaillon de chez Christian Moreau s'impose de lui-même. Cette cuvée issue d'une parcelle d'un tout petit hectare et plantée en 1933 est un bel hommage qui allie minéralité, élégance et puissance. Superbe. *48 euros chez Caves Carrière.*

www.domainechristianmoreau.com





19



DOMAINE TOUR BOISÉE
VIIGNIER 2021

Ce Viognier est une véritable escroquerie. Non seulement ce n'est pas un Viognier mais un vin fait à partir de trois variétés de Viognier provenant de Condrieu mais, en plus, pour ne rien gâter, ce vin ne vaut pas son prix. Il devrait être bien plus cher. C'est un pur TOP vin qui fera un malheur avec un carpaccio de Saint-Jacques. *11 euros au domaine.*

www.domainelatourboisee.com



20



CHÂTEAU DE LASTOURS
AOP CORBIÈRES BLANC 2021

Une très belle cuvée, dense et fruitée, qui révèle un vin aux senteurs du Sud. L'ensemble offre un équilibre parfait. Bouche harmonieuse, généreuse, aromatique, fraîche et ronde. Magnifique sur un poulet basquaise ou un carpaccio de Saint-Jacques. *90 euros.*

www.chateaudelastours.com



21



BOUVET LADUBAY
INSTINCT 2017

Une très belle bouteille de ce domaine situé à Saumur. Une Top bouteille à découvrir qui propose une bouche ronde, fraîche, délicate et fruitée, qui laisse une très belle sensation d'équilibre et d'harmonie. Il s'agit de la Cuvée du Millénaire, créée en 2000 qui sera nécessairement magique sur un carpaccio de coquilles Saint-Jacques ou un plateau de fruits de mer.

17 euros.

www.bouvet-ladubay.fr

PAROLE DE VIGNERONS

J'aime beaucoup cette cuvée M. c'est un vrai vin de plaisir, c'est gourmand, c'est facile à boire. C'est tout juste formidable pour les gens qui ne connaissent pas le Sauvignon, c'est une jolie entrée en matière. Cela permet vraiment de découvrir ce cépage qui est hyper riche en aromatique. Il est hyper large le Sauvignon, je fais plein de cuvées différentes avec mais le M, c'est ma cuvée historique. C'est avec cela que j'ai commencé, je continue et je suis très fière de cette cuvée.

MARIELLEMICHOT



22

25

MARIELLE MICHOT
POUILLY FUMÉ M 2022

Vraiment une très belle expression du Sauvignon. Le nez séduit d'emblée par son fruité exotique qui mêle des touches d'agrumes, l'attaque bien nette ouvre la voie à une bouche élégante, vive, légèrement acidulée, toute en fraîcheur. Ce Pouilly-Fumé sera magique à l'apéritif avec un carpaccio de coquilles Saint-Jacques et ou des petits fromages de chèvre chauds sur du pain grillé. 18 euros.

www.domaine-michot.com



23



LA PÉRINADE
GRENACHE 2022

Les buveurs d'étiquettes n'ont qu'à passer leur chemin avec La Périnade. Pour ce nouveau millésime, Stéphane Arnal a sorti le grand jeu. Gourmand, ample, équilibré, fruité et très frais, on comprend que ce rosé devienne LE rosé officiel du Crazy Horse sous l'intitulé Crazy.

Décidément, Le Périnade, il n'y en a pas deux. Il sera extra sur un carpaccio de Saint-Jacques. NC.

www.domainedelaperinade.com

26



24



DOMAINE PRÉ SEMELÉ
LA MONTÉE DE SAINT ROMBLE, SANCERRE 2020

Trois mots caractérisent très bien cet excellent Sancerre. Fraîcheur, fruit et acidité. Le tout surveillé par un bel équilibre qui fait de ce vin blanc un pur régal à la dégustation. Les plats gastronomiques ne lui feront pas peur et il sera très confortable avec un carpaccio de Saint-Jacques. Légère et fine amertume en fin de bouche qui apporte un peu de caractère. *Disponible chez Châteaux & CO.*

www.rjcraimbault.com



25



DOMAINE LES PIERRES D'AURÈLE
PHILLO 2020

Un joli Sauvignon de Touraine avec une très belle fraîcheur à l'attaque, du peps pour accompagner un carpaccio de Saint-Jacques. Pas besoin de citron, on a de jolis arômes d'agrumes dans ce vin.

Un joli milieu de bouche légèrement minéral pour accompagner la douceur de la Saint Jacques. Et pour ne rien gâter, c'est un joli vin à petit prix. 10 euros à **La Cave Pouteau**.

www.lespierresdaurele.com

PAROLE DE VIGNERONS

Créée en 2009, cette cuvée partait de l'idée de faire un zéro dosage avec des raisins très mûres. Nous avons choisi des Chardonnays de Montgueux, exposé plein sud, ce qui donne des raisins très charmeurs, sur le fruit, voire sur les fruits exotiques, un peu mangue-ananas et des raisins de Mesnil-sur-Oger où nous sommes. Là, le terroir est extrêmement minéral. C'est le côté salin, très iodé qui ressort. Ça vous fait saliver. Ce mix donne un côté Umami à cette cuvée 3210.

CHANTAL BREGEON-GONET



CHAMPAGNE PHILIPPE GONET BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT 3210

Les héritiers de Philippe Gonet, Chantal et Pierre Gonet, sont les vigneronnes à qui l'on doit TER, un Champagne de haut-vol qui laissait augurer un 3210 également haut perché. 3-2-1-0 rappelle un titre du rappeur LL Cool J mais cela n'a rien à voir. 3-2-1-0 c'est 3 ans de vieillissement, deux terroirs, un cépage et zéro dosage en sucre. Les terroirs sont Mesnil et Montgueux, grands calcaires, plus tendre à Montgueux, Mesnil apportant une minéralité très intense, plus tendre à Montgueux, plus généreuse en fruit. Le cépage, c'est le Chardonnay. Ce 3-2-1-0 est la preuve que la famille Gonet peut faire d'excellents Champagnes en sortant, enfin, des sentiers battus.

Ce vin est tendu, dans le terroir, la finesse, dans la pureté, c'est très cristallin. Les bulles fusionnent avec la minéralité pour laisser fleurir les saveurs. C'est quelque chose de grand qui peut aller vers la Gastronomie comme en apéritif. Magnifique sur un carpaccio de Saint-Jacques. 49 euros chez **Philo Vino**.

www.champagne-philippe-gonet.com

26

27



MAS CORIS JE ME SOUVIENS 2020

Toute petite cuvée, quelques centaines de bouteilles, faites avec du Grenache. Un plaisir comme dit Véronique Attard, la vigneronne. Une cuvée toute en élégance. Le nez est riche et complexe, composés de fruits mûrs rehaussés d'épices. Bouche ample, délicate, généreuse et bien équilibrée avec des tanins soyeux.

Extra sur jambonneau aux lentilles, une fricassée de porc aux haricots de Castelnaudary ou avec un perdreau aux choux rouges. *Vendu avec amour à Art et Vin à Levallois-Perret.*

mascoris.com



ÉMOTIONS DE SOUVENIRS

PAROLE DE VIGNERONS

Pourquoi ce vin s'appelle t-il Je Me Souviens? Tout simplement, nous travaillons depuis longtemps avec un importateur de vins au Québec que nous aimons beaucoup et sa femme est sommelière dans un restaurant à Montréal dans lequel l'un de nos fils a travaillé. Marie, son épouse, fait des cuvées depuis deux, trois ans avec des vigneron, et Je Me Souviens, c'est notre cuvée qui reprend la devise du Québec qui est donc Je Me Souviens.

VERONIQUE ATTARD



MAS CORIS



PAROLE DE VIGNERONS

La cuvée Étoiles, ce sont de tout petits volumes, un travail de précision - 1500 à 2000 bouteilles suivant les millésimes, en sachant que si le millésime ne nous semble pas qualitatif, nous passons notre tour. Le millésime 2019 est jeune mais déjà bien épanoui avec un joli potentiel. Pas encore trop présent chez les cavistes. Le Plaza Athénée le propose mais en 2015.

LAURENT - RESPONSABLE
COMMERCIAL, AUDOMAINE DEPUIS 21 ANS

28

30



CHATEAU LA CALISSE ROUGE CUVÉE ÉTOILES 2019

Trois cépages, Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon qui donnent une magnifique bouteille alliant puissance et intensité. Une TOP bouteille du domaine situé entre Aix-en-Provence et Draguignan, acquis par Patricia Ortelli en 1990. Le palais dévoile une matière ample et généreuse, c'est un vin harmonieux, gourmand et fruité. Il sera surprenant sur un jambonneau et à son aise avec une belle côte de bœuf limousine ou des côtelettes d'agneau grillées. *Vendu 50 euros au domaine.*

www.chateau-la-calisse.fr



29

DOMAINE DES POTHIERES
CUVÉE N°6 2021

L' AOP Côte Roannaise Rouge est l'autre grande appellation oubliée de la Loire. Avec 100% du rare cépage Gamay St Romain. Le terroir volcanique au sol de granit est parfait pour donner un vin élégant, friand mais avec une touche épicée bien présente. Le côté ferreux des lentilles saura s'en accommoder au mieux mais si vous êtes un aventurier, avec un bœuf au Saté, c'est l'extase. Vin en Biodynamie.
22 euros chez **Vino Sapiens**.

www.domaine-des-pothiers.com



30



DOMAINE AEGERTER
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE ROUGE 2021

Ce Hautes Côtes de Beaune fait partie des classiques du Domaine Aegerter situé à Nuit-Saint-Georges. Ce vin a une robe bien pourpre très rassurante. C'est un joli Bourgogne aux arômes de mûre, cassis et cerise. Un joli vin frais, gourmand, suffisamment puissant pour accompagner le jambonneau aux lentilles.
20 euros à **La Cave Pouteau**.

www.aegerter.fr

31



31

DOMAINE DE BEL AIR
CROIX BOISSÉE 2016 CHINON

Vraiment une très belle bouteille du domaine de Jean-Louis Loup qui mérite un coup de cœur, un gros coup de cœur. Les senteurs de fruits confits, de prunes et de cassis sont un enchantement. La bouche est quant à elle, expressive, harmonieuse, révélant de la matière et du fruit.
C'est un TOP vin !!!
Il sera sublime sur un jambonneau aux lentilles ou un Vacherin Mont d'Or.
Vendu aux alentours de 17 euros.

www.domainedebelair.fr





32



VIGNOBLE DE LA JARNOTERIE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 2020 – CUVÉE ELEGANTE

Tout est dans le nom de la cuvée, l'élégance est dans ce vin à petit prix. Une belle robe grenat profond aux reflets mauves, un joli nez, intense, de fruits rouges et noirs. En bouche, les tanins sont soyeux, un Saint Nicolas de Bourgueil délicat. 13 euros à **La Cave Pouteau**.

www.chateau-bourdieu.com



33



DOMAINE DE LA PATURIE

CHÂTEAU TOUR PERRUCHON 2019

Un vin qui livre généreusement toutes ses qualités et il n'en manque pas. Sans être un TOP vin, c'est un vin expressif, soyeux, rond et généreux, à la structure franche et élégante qui sera magique avec un jambonneau aux lentilles ou un sauté d'agneau.

13 euros. Disponible chez **Les Contrebandiers** à Biarritz.

32



34



**CHÂTEAU LAGRANGE
CÔTES DE BOURG 2019**

Un joli vin souple et gourmand. Le palais est rond et soyeux, il séduit par sa souplesse, ses arômes fruités et ses tanins fondus. Magique sur une entrecôte aux cèpes, un jambonneau aux lentilles ou un coq au vin. NC.

www.lagrange-cotesdebourg.vin



35



LIGER-BELAIR THIBAUT
MOULIN-À-VENT LES VIEILLES VIGNES 2018

Sur un plat généreux et riche comme un jambonneau aux lentilles, rien de tel qu'un vin fruité et gouleyant qui donnera à cet accord un accent de gourmandise ! Alors direction les terres du Beaujolais, et particulièrement du Moulin-à-Vent, où officie le Domaine Thibault Liger-Belair sur cette très belle cuvée qui conjugue brillamment la fougue et le fruit. 28 euros aux *Caves Carrière*.

m.thibaultligerbelair.com



36

DOMAINES PEYRONIE
L'HARMONIE DE FONBADET 2020

L'Harmonie de Fonbadet est le second vin de Château Fonbadet. Un joli Pauillac qui ne sera pas contre de rester en cave quelques années. Le nez est taquin voire aguicheur avec des arômes de fruits noirs bien prononcés, avec du caractère et un peu de puissance. La bouche est sensuelle et séductrice. L'assemblage 70 % Cabernet Sauvignon 30 % Merlot fera des merveilles avec des plats en sauce mais également avec un excellent jambonneau aux lentilles.
39,90 euros à *La Cave des Tuileries à Rennes*.

www.chateaufonbadet.com





37



CHÂTEAU CITRAN
HAUT MEDOC 2020

Un vin harmonieux, aromatique tout en finesse. Ce vin est fruité, frais, élégant et bien équilibré; jolie structure aux tanins soyeux. Extra sur un jambonneau aux lentilles, une épaule d'agneau aux pistaches ou tout simplement avec une poêlée de cèpes. NC.

www.citran.com



38



ARMAND HEITZ
FOLIE SAUVAGE 2021

Armand Heitz récidive !!! Sa Folie Sauvage est plutôt une folie douce avec une précision et un style remarquable pour sa vinification. La bouche est soyeuse et harmonieuse, équilibrée entre les saveurs fruitées et la fraîcheur. C'est un vin offrant beaucoup de plaisir à la dégustation qui sera radicalement extra avec un grenadin de veau, sauce moutarde ou un gigot d'agneau à la crème d'ail. 19 euros.

armandheitz.com

35



39



DOMAINE BÉATRICE ET PASCAL LAMBERT
LES TERRASSES 2021

Un vin subtil et harmonieux. Fraicheur et équilibre enchantent le palais, un vin racé, expressif et festif. Extra sur un jambonneau aux lentilles ou un foie de veau à la Vénitienne. 11 euros.

chinonlambertbio.com

PETIT DEVENU GRAND

36

Quell
Émilie
ma
d'un
du Va
ce que
une
fraîc
le pa
da
terro
d
mais t
généro
sera s



CHÂTEAU PETIT VAL ORFEVRE DU VAL

...le idée de faire du Riesling à Saint-
...on nous direz-vous. Oui, peut-être,
...is quelle bonne idée quand il s'agit
...aussi bon Riesling que cet Orfèvre
...l. L'Alsace dans le Bordelais, c'est
... propose le Château Petit Val avec
... rare finesse. La bouche offre une
... cheur et un équilibre qui enchante
...lais. Il y a du bonheur et de la joie
...ans ce vin là qui fait honneur à son
...oir même si il est "déclassé" en Vin
...e France. Vin de France peut-être,
...ès bon vin de France, atypique de
...sité et de plaisir. Un TOP VIN. Il
...superbe sur une choucroute ou un
... carpaccio de Saint-Jacques. 69€

40

TOP
VIN





41



DOMAINE SIPP MACK
RIESLING VIEILLES VIGNES 2019

On reste dans le classique avec un joli Riesling mais pas n'importe lequel. Très belle propriété familiale à Hunawihir en agriculture biologique. Belle robe dorée pale. Beau nez expressif du cépage avec une belle minéralité. On retrouve ces arômes en bouche, la pêche, poire, agrumes bien mûrs. Le terroir argilo-calcaire de cette cuvée apporte beaucoup de puissance. *15 euros à La Cave Pouteau.*

www.sippmack.com



42



SÉBASTIEN BRUNET
ARPENT 2021

Voilà un Vouvray qui ne paie pas de mine mais qui en a la chanson. Pour la choucroute, c'est un régal. Un peu de matière en début de bouche avec une finale bien tendue qui ira parfaitement avec le coté acidulé du chou et la tension contrebalancera le gras de la viande. *14,80 euros aux Caves Bardou.*

sebastienbrunet.fr



43



CLOS SAINT FIACRE
ORLEANS 2022 BLANC

Il ne faut surtout pas se fier au prix de ce vin qui cache une certaine finesse doublée d'une élégance assez rare dans cette gamme de prix, moins de quinze euros. Ce 100 % Chardonnay sent bon les fruits d'été et les agrumes. La bouche est vive puis chaleureuse et onctueuse avec une agréable finale saline. Il sera au Top avec un carpaccio de Saint-Jacques ou une belle choucroute. *Disponible chez Châteaux & CO.*

clossaintfiacre.fr



44



DOMAINE AGAPÉ
PINOT NOIR EXPRESSION 2019

Il ne faut pas confondre le Domaine Agapé situé en Alsace avec l'Agapé en Drôme provençale. Ce vin est un très beau Pinot Noir à la robe pourpre, avec un beau nez intense de cerise, griotte. En bouche, c'est un joli vin équilibré, une belle fraîcheur avec une belle intensité aromatique. Pour un vin joli rouge sur une choucroute, il fallait bien entendu un vin alsacien. *20 euros à La Cave Pouteau.*

www.alsace-agape.fr



45



JOSEPH MELLOTT
SANCERRE LES VIGNES DU ROCHER 2020

On ne présente plus le Domaine Joseph Mellot, une maison dont la notoriété n'est plus à faire. Ce Sancerre d'une belle finesse le confirme si besoin en était. Le nez est expressif et typé sur les agrumes. La bouche est soyeuse et fraîche, elle montre de l'ampleur et de la tenue, jolies notes minérales. Un Sancerre qui sera magnifique avec une choucroute ou des gambas à la plancha. *28 euros.*

josephmellot.com

46



ALBERT BOXLER

SOMMERBERG D - RIESLING GRAND CRU

Ce Riesling de Jean Boxler pour le domaine familial Albert Boxler est un vin qui prend l'autoroute du plaisir. C'est un TGV de sensations qui file comme une balle. Du grand art plein de puissance en bouche avec une très belle persistance aromatique. C'est remarquable d'équilibre et précision. Pourquoi aller plus loin qu'une belle choucroute maison pour accompagner divinement ce très très grand Riesling ? *78 euros.*

What else ?





47



DOMAINE THIBERT

POUILLY-VINZELLES LES LONGEAYS 2016

Une Poule au riz moelleuse accompagnée d'une sauce onctueuse et de riz, voilà qui appelle l'amplitude, la rondeur et l'intensité des vins du Sud de la Bourgogne ! Bienvenue au Domaine Thibert, sur un Pouilly-Vinzelles Les Longeays. Le long élevage de ce vin fait ressortir une fine acidité et un boisé tout à fait harmonieux qui fera merveille avec la volaille ! 17 euros chez *Caves Carrière*.

www.domaine-thibert.com



48



CHÂTEAU LE MOULIN DE LA MARZELLE

GÉNÉRATION SPONTANÉE 2021

Un vin frais de l'appellation Côtes de Bourg, frais et fruité bien élaboré. 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc est la recette de l'assemblage de ce joli vin au nez intensément fruité. La bouche est souple et équilibrée, très fruitée, elle offre beaucoup de fraîcheur et de bons tanins. Excellent avec une poule au riz, il sera aussi très bien avec un osso buco ou des paupiettes de veau.

17 euros à *Les Trois Caves Rives Gauche à Toulouse*.

www.vinscorporandy.com



49



GRANDES SERRES

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2021

Un vin très élégant et parfaitement équilibré. Un excellent représentant de cette AOC, la première AOC française, créée en 1936, comme les congés payés. Joli nez sur les agrumes et les fruits exotiques, bouche harmonieuse, de bonne amplitude, vive et fraîche marquée par de délicates notes aromatiques. Un très bon Châteauneuf-du-Pape qui sera extra sur un loup en croûte ou une poule au riz. 38 euros.



PRODUCTION LIMITÉE
À
7000 BOUTEILLES
SEULEMENT



41



50

GOSSET

12 ANS DE CAVE A MINIMA ROSÉ

Douze ans. Ce qui ressemble à une sentence est, pour Gosset, un minima. Un minima nécessaire pour faire un Champagne Rosé exceptionnel comme ce 12 ans de Cave a Minima. Un Champagne hautement gastronomique qui se laisse boire très facilement et qui domptera sans problème une belle poule au riz ainsi qu'un canard laqué au miel.

155 euros.

51



ARMA

Le ter

ARMAND HEITZ CHASSAGNE MONTRACHET 2020

Voilà une bouteille qui appelle au génie. Armand Heitz qui prône le terroir sans filtre, Chassagne Montrachet aurait pu jouer sur du velours, sur la facilité offerte par une année qui parle d'elle-même. Il a fait bien mieux que cela. Avec une vinification pleine de finesse et de puissance, ce vin séduit d'entrée par sa délicatesse et son caractère affirmé. La bouche est ample, souple et équilibrée. C'est un vin d'un raffinement, d'une belle richesse aromatique remarquables. Un ravissement qui vaut largement ses soixante euros. Il sera magique en entrecôte avec une sauce au vin rouge, délicat sur un poulet au riz ou, soyons fous, sur un porc insolite comme un porc croustillant à la sauce aigre douce. 60 euros.

armandheitz.com



APROPOS DEL'APPELLATION

Les vins de cette appellation crée en 1937 peuvent être rouges ou blancs.

Cette appellation comporte 55 Climats classés en Premier Cru. La commune de Chassagne-Montrachet produit également trois Grands Crus : Montrachet, Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard Montrachet.

ND HEITZ

voir sans filtre

re, avec ce
ppellation
sensualité
bouche
romatique
e sur une
sur un plat

Armand Heitz est enfin prêt avec son restaurant. Un restaurant rural et plus que local puisqu'il est également éleveur de bœuf et d'agneau.

**TOP
VIN**





52

DOMAINE FÉLINES JOURDAN
PICPOUL DE PINET FÉLINE 2020

Une très jolie bouteille
belle harmonie, tout en finesse, fraîcheur et
onctuosité, persistance aromatique, notes salines.
Superbe avec une poule au riz. Pour un verre entre
amis, autour d'un plateau de sushis, pour le repas,
extra sur des crevettes sautées au gingembre,
magnifique sur un tartare de saumon ou une
dorade grillée au fenouil. NC.

www.felines-jourdan.com





53


DOMAINE BAILLY REVERDY
SANCERRE ROUGE 2019

Très belle robe grenat presque noire. Un joli Sancerre aromatique et puissant. De beaux arômes de griotte, de petits fruits rouges et de confiture. En bouche, c'est finesse et élégance, on retrouve les arômes de fruits rouges bien mûrs, avec une belle ampleur... très longue. Un vrai délice. Encore plus avec une poule au riz. 24 euros à **La Cave Pouteau**.

www.bailly-reverdy.fr



54


DOMAINE FLORENCE CHOLET
LES NOIRIENS VDF

Joli Vin de France signé Florence Cholet qui a repris le domaine familial en 2019, en 100% Pinot Noir. Un délice de vin, juteux, frais, juste délicat pour aller avec la chair de la poule, tendre et délicate C'est une petite pépite qui ne coûte pas un bras mais qui fait toujours plaisir sur une table. 12,90 euros aux **Caves Bardou**.

45



55


DOMAINE DE LA PLAIGNE
MORGON 2020

Vignerons de père en fils, Gilles et Cécile représentent la 4ème génération et depuis 2014 leur fils Victorien les a rejoint sur le domaine. Ils produisent des vins typiques de leur région comme ce Morgon qui a une belle robe grenat foncé. Cela laisse présager d'un vin racé, bien charpenté, aux arômes de fruits à noyau. Très belle intensité, joli velouté, harmonieux. Il sera magnifique sur une poule au riz. 13 euros à **La Cave Pouteau**.

www.domainedelaplaigne.com



56



CHÂTEAU BOURDIEU
LE HAUT MIDI LES COTEAUX 2021

On retrouve avec plaisir, fraîcheur et délicatesse dans ce vin de Touraine. Attaque toute en rondeur, bouche bien construite, avec de la vivacité, un vin harmonieux et de bonne persistance.

Magique avec une poule au riz ou des croquettes de crevettes. NC.

www.domainedupetitbondieu.com



57



CLOTHILDE PAIN
SECRETS D'ALCÔVE 2020

100 % Cabernet Franc, ce vin est un vin de plaisir. Une bouche équilibrée, élégante, suave, fruitée, des tanins soyeux. Superbe sur un bœuf à la ficelle ou une poule au riz. NC.

clo-chinon.com



58



DOMAINE LA NAVICELLE
ROSÉ 2022

Une très belle bouteille, un joli TOP rosé qui saura vous séduire autrement qu'avec une piscine. La bouche se révèle ronde et chaleureuse, équilibrée, avec une pointe de minéralité qui apporte longueur et fraîcheur. Extra sur un tian de légumes, une poule au riz ou des sushis. NC.

www.domainedelanavicelle.com



59



DOMAINE ARRETXEА
GRÈS 2020

Ce Grès 2020 est un vin d'une rare mais belle complexité. Un vin qui se laisse boire facilement grâce à un nez enjôleur, très floral, une bouche qui souligne un équilibre remarquable avec une finale tonique et sapide. Un TOP TOP Vin de toute beauté qui vaut bien plus que son prix modéré. Superbe avec une poule au riz ou un poulet pattes bleues. 43 euros à *La Cave du Château*.

domaine-arretxea.com



60



CHÂTEAU LEROY BEAUVAL

CHÂTEAU LEROY BEAUVAL BLANC 2020

Un vin élégant et typé. Bouche franche, souple, fruitée, dotée d'une belle acidité et d'une touche minérale. Extra avec une raie au beurre noisette, une poule au riz ou un carpaccio de Saint-Jacques. *Disponible chez L'échoppe de la lune à Bordeaux.*

chateauleroybeauval.com



61



LE ROC DES ANGES

IGLÉSIA VELLA 2020

Très belle bouteille sans concession 100% Grenache Gris. Vin de caractère dont le nom vient du catalan signifiant vieille église. Sa palette aromatique tend vers le fruit blanc et l'ananas. La fleur est également présente avec, en finale, pointe minérale probablement dues aux schistes anciens sur lesquels sont plantés les vignes. Un bonheur avec une poule au riz. *Disponible chez Châteaux & CO.*

rocdesanges.com



62



DOMAINE LA COURTADE
LES TERRASSES ROSÉ

Une belle réussite pour cette cuvée gourmande et pleine de finesse. Le nez dévoile d'intenses senteurs. La bouche harmonieuse et fruité séduit par sa rondeur son côté soyeux et gourmand assorti d'une agréable fraîcheur. Extra avec une poule au riz, des langoustes grillées ou des rougets au safran. *17 euros.*

lacourtade.com



63



DOMAINE MÉLARIC

CLOS DE LA CERISAI 2012 BLANC

Au Domaine Mélaric, c'est la pure tradition saumuroise qui prime. Avec ce millémise 2012, c'est exactement ça, un vin de tradition. Mélanie et Aymeric qui sont au domaine depuis 2008 ont placé leurs valeurs dans leurs vins, et celui-là en particulier. Un vin d'une belle finesse, d'un équilibre incroyable avec une fraîcheur à affronter le plus rude des étés. Sera forcément sublime sur une poule au riz.

41 euros à **La Cave du Château.**

www.domainemelaric.com



64

DOMAINE FRANÇOIS CHAPUIS

MÂCON VILLAGES 2021

Un vin réellement séduisant. Élégant, notes vives, texture gourmande, jolies saveurs fruitées, finale savoureuse. Il sera parfait sur une poule au riz, pour un verre entre amis, autour d'une flamiche aux poireaux, pour le repas, magique sur un gravlax de truite, extra sur un Saint-Pierre à l'oseille ou avec un merlu pommes de terre et mayonnaise chaude. NC.



49

65



CHÂTEAU TOUR BOISSÉE

CUVÉE MARIELLE ET FRÉDÉRIQUE 2019

Le TOP du Minervois signé par la Tour Boisée. Une belle réussite qui prouve le potentiel de cette région, félicitations au vigneron qui est sans concession. Bouche riche, charnue, équilibré, offrant de magnifiques arôme fruitées, tanins soyeux et gourmands. Extra avec un lapereau confit à l'ail doux, un vacherin Mont d'Or ou tout simplement des côtelettes de marcassin grillées. 12,60 euros.

Béatrice,
Pascal et le fils,
Antoine, sont à la
tête de ce joli domaine qui
fait des vins en biodynamie par
conviction. Le Cabernet
Franc est l'autre vedette
du domaine pour
les rouges.

TOP
VIN

50

66

DOMAINE LAMBERT
LES PERRUCHES 2019



◆ Une bouteille de l'appellation Chinon très agréable et charmeuse, un véritable vin de plaisir. La bouche est ample, franche et très aromatique. Structure harmonieuse, tanins soyeux et chaleureux. Ces perruches 2k19 seront extra sur un sauté de veau ou un vacherin Mont d'Or et, bien évidemment, avec un joli bœuf à la ficelle. 18€ à **La Cave de Belleville** (51 Rue de Belleville, 75019 Paris) et à **La Carte des Vins** (26 Bd Beaumarchais, 75011 Paris).

chinonlambertbio.com



PAROLE DE VIGNERONS

Si cette cuvée s'appelle les Perruches, c'est tout simplement parce que la pierre, les silex s'appellent les perruches. Les Perruches est un vin avec un peu de caractère, qui ont une identité de terroir marquée. Avant de les déguster, il faut réfléchir. C'est une cuvée qui peut être gourmande dans le temps. Elle peut patienter encore un petit peu en cave. C'est un vin qui a une consistance, une mâche en bouche, un toucher qui sont importants.

ANTOINELAMBERT



67



ANTOINE ARMANET
PURA VIDA 2021

Une gentille bouteille plaisante qui sans verser dans le sublime, confirme que le jeune Antoine Armanet est une valeur montante du vin. La bouche est ample, ronde, concentrée et d'un bel équilibre, les tanins sont soyeux et joyeux. Cette Pura Vida sera extra sur une carbonnade de bœuf provençale ou un vacherin Mont d'Or. À noter que Antoine Armanet propose également des huiles d'olive de compétition. NC.

www.antoine-armanet.com



68



DOMAINE AEGERTER
LES ENFANTS TERRIBLES, CHARDONNAY 2021

Un joli Vin de France, un vin de copains/copines, pas compliqué, avec un joli fruit. Belle robe doré pale, beau nez de fruits à chair blanche, poire, pêche, abricot. En bouche, la fraîcheur complétée par une belle rondeur pourra agréablement accompagner un Vacherin Mont d'Or. 11,50 euros à **La Cave Pouteau**.

www.aegerter.fr



69



ARNAUD BAILLOT
SAVAGNIN 2021

Un accord redoutable, Vacherin au four et Savagnin. Les habitants du Haut-Doubs et de Suisse le savent, ce fromage servi chaud et coulant apporte un registre noisetté, légèrement fumé et boisé. Alors forcément, un Savagnin du Jura de chez Arnaud Baillot, qui apportera de la fraîcheur, de la finesse et des arômes de noix fraîche et d'épices... ça marche tout de suite ! 2100 bouteilles produites seulement. 36 euros chez **Caves Carrière**.



70



CHÂTEAU GABY
CHATEAU GABY 2016

Un très beau vin du Bordelais de l'appellation Fronsac, harmonieux, sur le plaisir. La bouche impressionne par son ampleur et sa richesse, elle affiche une belle concentration, de la persistance, un vin bien structuré avec des tanins de qualité. Magnifique sur un risotto crémeux aux truffes, un vacherin Mont d'Or ou tout simplement sur des travers de porc. *Entre 35 et 39 euros suivant cavistes.*

www.chateaugaby.fr



71

DOMAINE PASCAL, ANNICK ET NOÉ QUENARD
GRAVES 2018

Cuvée L'Épure, génial !!! Cri du cœur de chez Bardou !! Vin bio savoyard bien tendu, vif, un peu floral. Salinité en final pour casser le gras du Mont d'Or. Un régal de vin 100% Jacquère qui fait toujours sensation par là où il passe !! *13,90 aux Caves Bardou.*

quenard-chignin-bergeron.com



72



TOP
VIN

CHÂTEAU LACOUTURE
CUVÉE ADRIEN 2018 CÔTES DE BOURG

Direction Côtes de Bourg dans le Bordelais. Cette cuvée Adrien est un vin de caractère, complet et très harmonieux. Nez flatteur et riche en fruits mûrs. La bouche se montre chaleureuse, puissante, tonifiée par des notes de fruits et une belle vivacité. Il sera extra sur un carré d'agneau aux cèpes ou un vacherin Mont d'Or. *18 euros.*

www.chateaulacouture.com





73



DOMAINE TROSSET
AVALANCHE LA BLANCHE 2021

C'est de la Mondeuse blanche, cépage ancien et rare parente avec la Mondeuse, plus connue, emblématique de la Savoie. Pour ce vin, la Mondeuse blanche lui offre une minéralité bien supérieure à la Roussette. Passée une froideur, vient une chaleur gustative et aromatique très scintillante, très épurée. C'est très long en bouche et ce sera magique avec un Mont d'Or. 19 euros chez **Philo Vino**.

www.domainetrosset.com



74



DOMAINE DE NERLEUX
SAUMUR CHAMPIGNY CUVÉE CLOS DES CHÂTAINS
2019

Amélie Neau nous offre un superbe Saumur Champigny issu des vignes de 50 à 80 ans de la propriété. Une belle robe grenat profond, de jolis arômes de petits fruits noirs, légèrement poivré et épicé. Ce vin, ample et généreux, aux tanins soyeux et souples pourra accompagner à merveille un vacherin Mont d'Or. 15 euros à la **Cave Pouteau**.

www.nerleux.fr

75



CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR BÉCOT
CHÂTEAU BEAU-SEJOUR BÉCOT 2019

Une belle pièce de viande appelle un beau vin. Protéines et tanins forment un couple parfait en accords mets-vins. Sur un bœuf à la ficelle, un Château Beau-Séjour Bécot sonne presque comme une évidence, très belle propriété puisque Premier Grand Cru Classé B qui fait la part belle au Merlot dans son assemblage. Très floral de prime abord, les fruits noirs bien mûrs auront tôt fait d'amener soyeux et volupté dans un cortège de tanins polis et racés!

49 euros chez **Caves Carrière**.



76



CHÂTEAU DE LA GRILLE ROUGE
GRAVES 2018

Très belle robe presque noire. Beau nez complexe, de petits fruits noirs et rouges, intense. En bouche, une vraie caresse... les tanins sont souples, pas de rusticité... un vrai plaisir sur un bœuf à la ficelle ou une belle côte de bœuf maturée 45 jours. 22 euros à *La Cave Pouteau*.

www.chateau-de-la-grille.fr



77



DOMAINE LA FLORANE
TERRE POURPRE 2021

Un joli vin harmonieux et équilibré. Nez intense de cerise confiturée. Bouche ample, suave, puissante, fruité, tanins fins. Très bien sur des cailles aux raisins ou sur une côte de veau aux girolles. NC.

www.domainelaflorane.com

55



78



DOMAINE DE COSTE CHAUDE
LA ROCAILLE 2019

Un vin équilibré, qui exprime bien ses cépages (Grenache noir et Syrah) et une belle technique de vinification. Bouche sur la fraîcheur et l'élégance, belle matière, concentration des arômes, équilibre des tanins. Superbe sur une côte de bœuf à la moelle, un bœuf à la ficelle ou avec une tajine d'agneau. 17 euros.

domaine-coste-chaude.com



79



CLOS TRIGUEDINA
AU COIN DES BOIS 2016

Ce millésime se situe à un niveau qualitatif très élevé, ce qui donne un TOP vin issu de La Trilogie à découvrir absolument. La bouche est un pur ravissement, délicate, aromatique, puissante, tanins gourmands, un vin irrésistible, voir enjôleur. Il sera magique sur un pigeon aux épices, un cassoulet ou un bœuf à la ficelle. 98 euros La Trilogie des trois vins.

www.jlbaldes.com

56



80



CLOS TRIGUEDINA
PETITES CAILLES 2016

Superbe cuvée 2016 d'un équilibre parfait. Vin rond, puissant et élégant en bouche qui offre une grande présence aromatique, tanins harmonieux, un vin tout en gourmandise. Extra avec une tourte de cailles aux cèpes, un magret de canard ou un bœuf à la ficelle. 98 euros La Trilogie des trois vins.

www.jlbaldes.com



81



CLOS TRIGUEDINA
LES GALETS 2016

2016 une cuvée exceptionnelle avec beaucoup de caractère. La bouche a une grande ampleur, organisée autour de tanins qui savent allier fondu et puissance, une matière opulente, du fruité, un vin séducteur. Magnifique sur une palombe rôtie, une daube de bœuf ou un bœuf à la ficelle. 98 euros La Trilogie des trois vins.

www.jlbaldes.com




FAMILLE BALDÈS
— vigneron depuis 1830 —

57

CLOS TRIGUEDINA
THE BLACK WINE 2016

Malgré ce que suggère son nom, ce vin ne vient pas du nouveau monde mais bien de Cahors, fief historique de la famille Baldès. Profitant d'un millésime d'exception, ce vin est une alliance d'équilibre, d'élégance et de puissance. Un vin de très grande qualité qui procure une réelle émotion tant par sa complexité, sa profondeur que sa puissance.

Les tanins sont soyeux et offrent une matière harmonieuse et élégante. Ce New Black Wine sera parfait avec un foie gras poêlé ou un canard rôti aux figues fondantes.

94 euros.

www.jlbaldes.com

82



83

CHÂTEAU MONLOT CHÂTEAU MONLOT 2016



◆ Pas d'erreur avec ce Château Monlot 2016, rien qu'en le regardant on sait que l'on est pas loin de Saint-Emilion. La robe de ce vin est d'un rouge de la Rubens, puissant et intense. Le nez dégage des arômes intenses de jus de fruits noirs légèrement compotés. La bouche montre un très bel équilibre avec des tanins ronds et agréablement veloutés. Les fruits noirs s'y retrouvent avec bonheur. C'est assurément un vin de garde qui tiendra les promesses faites à la première dégustation. Il sera sublime sur un civet de lièvre ou un bœuf à la ficelle bien relevé à l'ail. *106 euros.*

chateaumonlot.com





CHATEAU
MONLOT
Saint-Emilion Grand Cru

ait
à
lis
re
vent
es
sur



MONLOT D'ÉMOTIONS



84



DOMAINE DE L'R
LES FOLIES DU NOYER VERT 2020

Un vin très agréable de l'appellation Chinon et bien équilibré. Bouche franche, ample, concentrée et fruitée, présentant des tanins fins.

Magique avec, un bœuf à la ficelle une andouille grillée ou des noisettes de chevreuil. *NC.*

domainedelr.com



85

DOMAINE DE BEL AIR
L'ESPRIT DU LOUP 2018

Un vin avec beaucoup d'élégance et de noblesse. Un vin de l'appellation Chinon expressif, charnel, voluptueux, gourmand, avec une palette aromatique séduisante. Magnifique avec un bœuf la ficelle ou des brochettes de foie de volaille. *15 euros départ cave.*

www.domainedebelair.fr



86



LES CONTREPÈTERIES
TROIS PETITS FÛTS POUR SIX PETITES CAISSES 2020

Si il est un vin de copains qui ne se cache pas, c'est bien celui-ci qui fait appel à une contrepèterie pour se distinguer. Un vin de France généreux et équilibré, dont la gourmandise ravira plus d'un amateur. Bouche franche, puissante et chaleureuse, développant un beau fruité, tanins agréables. Magique avec le bœuf à la ficelle ou une rouelle de porc braisée. *Entre 8 et 9,50 euros. Disponible à la CAVE Seme CRU, 4 rue des Écoles. Paris 5e.*



87

CHÂTEAU LA BARONNE CORBIÈRES ALARIC 2017

Le Château La Baronne est un joli domaine dans les Corbières (en Occitanie). Vieilles vignes de Syrah (principalement), Carignan et Grenache. Vin très concentré, très juteux avec une belle présence tannique, un peu de structure mais également de la fraîcheur. Vin très bien équilibré qui vieillit très très bien. Sera parfait avec un joli bœuf Simmenthal (race bovine d'origine suisse) à la ficelle. 29,50 euros chez **Lambert**.

chateaulabaronne.com



88



DOMAINE DE MARCOUX RAISIN DE LOUP

Voilà une pépite de vin qui profite de la proximité de Châteauneuf-du-Pape pour donner un maximum de plaisir sans en coûter le prix. Un véritable vin de plaisir vendu moins de dix euros, plein de fruit, de caractère avec des tanins fluides et une fraîcheur très agréable. Le parfait compagne d'une bonne viande rouge et donc d'un bœuf à la ficelle. *Vendu à Art et Vin à Levallois-Perret.*

www.domainedemarcoux.fr

61



89

DOMAINE RUET CHIROUBLES 2020

Bon Chiroubles à la belle robe pourpre, un joli nez de fraises et cerise. En bouche, délicat, avec une pointe d'épices. La texture soyeuse de ce joli Chiroubles accompagnera à merveille un bœuf à la ficelle. 14 euros à **La Cave Pouteau**.

www.ruet-beaujolois.fr



90



CHÂTEAU BÉGOT CHÂTEAU BÉGOT 2018

Nul besoin de se ruiner pour boire un TOP vin et ce Côtes de Bourg en est un. Le Château Bégot, situé à quelques kilomètres seulement de la Dordogne, est un joli domaine de 18 hectares, exploité depuis 2019 par Joachim Haas. Ce domaine propose un vin en millésime 2018 qui présente un bel assemblage donnant un vin de caractère, harmonieux et équilibré. Bouche ronde, chaleureuse et savoureuse, suave et charnue, boisé délicat. Ce Château Bégot 2018 sera parfait avec un magret de canard, une belle côte de bœuf ou un bœuf à la ficelle. *Seulement 12,50 euros.*

chateau-begot.com





Château

BÉGOT



CAVISTES

VOICI DE BONS CAVISTES INDÉPENDANTS QUI PROPOSENT QUELQUES VINS DE NOTRE SÉLECTION.



Les cavistes, c'est comme les ratons laveurs, il y en a de plusieurs espèces. Entre ceux de groupes bien connus et les indépendants, à Paris, il n'y a que l'embaras du choix.

Sept cents cavistes et assimilés et pour le seul dix-septième arrondissement, une centaine de professionnels, ce qui en fait l'arrondissement le plus "cavisté" de Paris. Quelques caves prestigieuses se disputent les clients les plus fortunés ce qui n'empêche pas les autres de très bien travailler. Parmi nos amis cavistes, il y a des caves hors-norme comme Les Caves Petrissans qui sont historiques mais dont on n'ose

souvent pousser la porte. Ce qui est dommage. Non loin de Petrissans, il y a la deuxième cave Bardou qui propose une belle sélection comme dans celle, également historique, du

10e. On ne présente plus Philo Vino de Bruno Quenioux qui, à chaque visite, a toujours quelque chose que l'on n'avait pas remarqué la fois précédente.

Les cavistes sont le dernier kilomètre du vin. Ils sont souvent de très bon conseil.

Une cave à fréquenter comme une librairie pour y dénicher les pépites. Chez Vino Sapiens de l'ami Thierry Guémas, c'est pareil mais avec un bar à vins en prime. Et la Tour Eiffel à proximité. Ces cavistes, comme les autres, sont le dernier kilomètre du vin qu'il faut absolument supporter pour que le vin reste convivialité.



L'HARDI VIN - Ouverte en 2004, cette cave discrète de la rue des Dames propose une sélection de 400 références environ dans toutes les régions de France avec une petite propension pour la Biodynamie. Ainsi que pour le Beaujolais, une appellation star de L'Hardi Vin.

*109 Rue des Dames 75017 Paris
01 55 06 17 79*

VINO SAPIENS - À côté de la Tour Eiffel, se trouve la cave et le bar à vin de l'ami Thierry Guémas (voir numéro 21 de TOP VINS). Une cave à la sélection plus bourguignonne que bordelaise mais qui, finalement, reste plus que très fréquentable. Beaucoup plus même !

*145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris
06 31 02 46 16*

LES CAVES PETRISSANS -

Que dire des Caves Petrisans si ce n'est que y pénétrer, c'est comme rentrer dans les ordres. Ce caviste qui est autant caviste que restaurant est une curiosité.

*30 bis Avenue Niel 75017 Paris
01 42 27 52 03*

PHILO VINO - Bruno Quenioux, le créateur de cette cave, est dans son genre, une star. Une star plus qu'abordable qui accueille, le sourire en coin, tous les clients qui franchissent sa porte. Fort d'une sélection à la pointe de l'exigence, Bruno saura probablement trouver ce qu'il vous faut, quelque soit l'occasion et votre budget. Un must 2 visit.

*6 Place d'Estienne d'Orves 75009 Paris
01 43 37 13 47*

LES CAVES BARDOU - Héritières de l'épicerie Bardou, ces caves, l'une, historique, dans le 10e et l'autre récente



dans le 17^e, rue Laugier, sont les antres du bon au bon prix. Romain Bardou a une obsession, celle d'être au même prix, voire moins cher que sur Internet. Ce qui n'est pas au détriment de la qualité puisque l'on y trouve les vins d'Armand Heitz, du Clos Saint-André, de François Grenier... À visiter obligatoirement.

*124 Rue du Faubourg Saint-Denis
75010 Paris
01 40 34 31 83*

CHÂTEAUX & CO - Stéphane Darlay n'est pas un perdreau de l'année. Avant d'ouvrir sa cave en 2007, il était dans le négoce de vins à Bordeaux. Aux débuts de l'aventure caviste, il ne proposait que des Bordeaux et du Champagne. Sa cave, atypique, elle était, atypique elle est encore aujourd'hui. En proposant des grands crus classés en primeurs et par son aspect auquel il ne faut surtout pas se fier. Avec une sélection

de 400-500 références dont certaines pépites à découvrir dans l'arrière boutique, le Paradis dirait Pauvert.

*1 Rue Treilhard, 75008 Paris
01 45 61 43 65*

CAVE POUTEAU - Ouverte en 1987 par le premier Meilleur Sommelier du Monde français, Jean-Luc Pouteau, c'est désormais son fils, Jean-Christophe, récent Maître Caviste, qui y est aux commandes avec une jolie sélection de 350 flacons environ. Entre le papa, la sœur et Jean-Christophe, la famille Pouteau est deux mois par an dans le vignoble pour dénicher les belles bouteilles. Jean-Christophe anime également des clubs de dégustation d'une centaine d'adhérents.

*55 Rue de la Station
95130 Franconville
01 34 14 63 02*



À L'HAISE

Cette fin de saison s'annonce passionnante. Revenus troisième après la victoire de Marseille sur Auxerre, nous sommes dans la position du chasseur avec l'objectif de ne pas décevoir nos supporters et de ne surtout pas avoir de regrets. Comme avec les bons vins.

Pour moi, le vin a ceci de dissemblable avec le foot que seul le résultat compte, le plaisir que l'on en tire. Si l'essentiel, ce sont, pour beaucoup, les trois points, avec le vin, ce sont les émotions qu'il donne et le plaisir qui en découle. Avec le Pouilly Fumé de Marielle Michot, c'est un peu comme lors de la 27^e journée de Ligue 1 contre Clermont, brillant. Ce jour-là, Loïs (Openda) nous a enchanté avec un triplé sorti de presque nulle part mais qui a fait dire au journal L'Équipe, Openda ressort du chapeau. Du pur bonheur. J'aime cette cuvée comme j'ai aimé le match de l'équipe qui a amené ce 0-4. Une belle victoire que l'on aurait pu célébrer avec l'un des derniers Champagnes de la Maison Gosset, Grande Réserve. Cela méritait largement ça mais j'ai choisi un moment plus familial. J'ai particulièrement aimé sur cette cuvée son côté autant vineux que tendu par une agréable tension. La bulle est "crémeuse" tout en restant légère. Capable d'être bu en apéritif comme lors d'un repas. Dégusté lors des 21 ans de mon fils, ce Champagne a fait

l'unanimité. Pour la journée suivante, c'est Angers que l'on rencontre, cela peut sembler facile mais demandez aux Lillois ce qu'ils en pensent. À la maison, nous avons rempli notre contrat en gagnant avec un certain brio, 3-0. Encore une fois, Loïs a sorti le grand jeu ce qui nous a installé provisoirement, ce soir-là, à la deuxième place. Une confirmation chiffrée de notre beau parcours qui récompense le gros travail et le talent de l'équipe. Une belle victoire qui aurait pu s'accompagner d'un rare Vaqueyras Blanc que je ne connaissais pas, celui des Grandes Serres, le Urban Séries 2020. Nous avons donc fait connaissance et cela s'est plutôt bien passé. J'ai apprécié le mélange d'agrumes, de minéral et d'épices ainsi qu'un léger côté grillé qui offre une jolie bouche au final. Une longueur en bouche correcte mais surtout un joli équilibre apporté par les quatre cépages sudistes. Une belle découverte pour moi qui déguste rarement des blancs de Vaqueyras qui ne sont pas, il faut le dire, pas vraiment légion. La 29^e journée est la confirmation

que nos efforts ne sont pas vains. L'équipe travaille vraiment très bien et cela s'est vu au Roazhon Park le 1er avril, ce qui n'a rien d'une mauvaise blague. Gagner à Rennes n'est jamais facile et l'on peut être fiers de cette belle victoire acquise grâce à une splendide tête de Loïs reprenant un superbe centre au millimètre de Florian (Sotoca). Comme j'ai pu le dire après le match, on avait envoyé un signe fort. Idem avec la Cuvée Salut Patrick des Établissements Lauret - Cet assemblage de Sauvignons - gris et blanc - a une belle aromatique classique sur les fruits

exotiques et le bourgeon de cassis. C'est frais, c'est fruité, c'est gourmand. En somme, c'est parfait pour un apéritif ensoleillé avec mon ami Patrick qui se reconnaîtra ! Mais avec lui, je dégusterai avec autant de plaisir la Cuvée M de Marielle Michot, un joli Pouilly Fumé dans lequel on retrouve rapidement au nez des fruits exotiques et des agrumes. La bouche est à l'identique avec cette note

de pierre à fusil caractéristique du terroir. C'est en plus assez tendu et précis. J'avoue même avoir pris plus de plaisir en le goûtant de nouveau, le lendemain après 24h d'ouverture. Alors, c'est quand tu veux mon Patrick. La journée suivante, l'adversaire du jour, c'est Strasbourg, un club dont il ne faut pas regarder le classement. Le score, 2-1, souligne parfaitement l'âpreté des débats. Et, décidément, comme L'Équipe le souligne en Une le lendemain du match, L'Important, c'est les trois points. Pour le Rosé de La Périnade, domaine que je ne connaissais pas, c'est

68



Marielle Michot - Cuvée M



Grandes Serres - Vacqueyras Blanc Urban Series 2020



Établissements Lauret Salut Patrick



Champagne Gosset
Grande Réserve

La Périnade 2022

Château Clos Séric 2021

Ampélos 2020

pareil, l'important, c'est le plaisir que l'on en tire. Et ce millésime 2022 est vraiment très agréable, frais et gourmand avec un goût de revenez-y bien agréable mais si tentateur. J'ai bien aimé. Après la défaite contre le PSG, à 10 contre onze au Parc, pas question de sabler le Champagne bien sûr. Mais, sans langue de bois pas vraiment commode pour une dégustation, je n'ai rien à reprocher à mes joueurs. Au contraire, ils ont montré un visage digne de nos valeurs et de nos supporters. Des valeurs, le vin de Gilles Nardou, du Château Clos Séric en possède quelques unes. Ce domaine situé au cœur de l'Entre-Deux-Mers propose un vin que l'on pourrait qualifier d'initiés. Un vin qui nécessite un certain recul et parcours initiatique au risque de l'éliminer. Un vin issu minoritairement d'un cépage peu courant, le Colombard, qui lui donne une typicité intéressante mais qui peut être franchement clivante ce qui peut expliquer la faible production de 1200 cols. Après notre victoire contre Monaco, nous avons remis les pendules à l'heure, donner de nouveau un signal fort montrant que nous sommes encore là et bien là. Une victoire avec un beau jeu vers l'avant qui méritait un vin plein de vie, de joie et d'audace. Le vin de Cyril Monier, Ampélos, est de ceux-là. Fruité et franchement gourmand, il a enchanté mon palais et apporté un peu de soleil, beaucoup de soleil dans le Nord. Comme ce vendredi 21 avril qui a confirmé qu'il faudra compter jusqu'à la fin avec le RC Lens cette saison.



VINS de Chanteurs

L'amour des chanteurs pour le vin ne se limite pas à des paroles ou des titres de chansons à sa gloire comme nous l'avons vu dans le précédent numéro de TOP VINS. Il peut aller bien plus loin avec un engagement plus foncier, plus business.

Message in a bottle. Ce n'est pas Sting, l'ancien leader de The Police, qui dira le contraire. En reprenant, pour un vin, le titre majeur du second album du trio constitué avec Stewart Copeland et Andy Summers, Sting prouve son amour pour le divin liquide. Car comme d'autres chanteurs, Sting le sait bien, le vin, comme la musique, est une source d'émotions incomparable. En rachetant, il y a plus de vingt ans, le Domaine Il Palagio situé en Toscane, à deux pas de la cité médiévale de Figline Valdarno, au sud de Florence, Sting et sa femme Trudie Styler sont devenus vigneron mais également producteurs d'huile d'olive, de miel, de fruits et de salami. Le Domaine Il Palagio s'étend sur plus de 350 hectares et accueille dans un cadre plus que luxueux, des hôtes du monde entier. Le domaine produit cinq vins, Message in a Bottle, Message in a Bottle

Bianco, Sister Moon, When we Dance et Casino elle Vie, vins en biodynamie avec plus de 150 000 bouteilles mises en vente par an.

Du côté des rappeurs, on a été souvent au cœur des campagnes de publicité et de communication des marques d'alcools, ce n'est donc pas étonnant que des rappeurs se soient investis dans le vin. Snoop qui est probablement l'un des plus connus du grand public et l'un de ceux qui entreprend le plus, a collaboré l'année dernière avec 19 Crimes et sorti deux vins destinés au marché UK, un rouge avec une majorité de Petite Sirah, de Tannat, de Zinfandel et de Cabernet Sauvignon. Le Rosé, Cali by Snoop, est issu d'une majorité de Zinfandel, de Grenache et de Pinot Noir. Le rappeur lancé par Dr. Dre au début des années 90, pourtant, n'a pas grandi dans un environnement propice au commerce

du vin. Cependant, à la première gorgée, il a su que cela plairait à ses fans. Parole de Snoop qui est probablement le rappeur qui a signé le plus de collaborations hors musique.

Plus Mainstream, l'australienne de l'étape, **Kylie Minogue**, elle aussi, s'est invitée dans le monde du vin. Et deux fois plutôt qu'une. Forte d'un énorme succès avec un **Prosecco Rosé** lancé en 2020 avec **Benchmark Drinks** - carrément la meilleure vente de la catégorie en **UK**, elle veut remettre le couvert avec... un Champagne rosé. Elle le peut car sa société **Kylie Minogue Wines** est présente dans 21 pays, réalise un chiffre d'affaires de 24,6 millions d'euros en retail et a connu une croissance exponentielle depuis ses débuts. Avec désormais, cinq vins, son entreprise ne connaît pas la crise comme dirait **Bashung**.

Toute aussi Mainstream, **P!nk** n'en est pas moins authentique voire totalement sincère quand elle parle de vin. Et là, cela ne rigole pas, c'est du sérieux, du solide. Pas question de faire cela en dilettante ou seulement pour remplir son compte en banque. De son vrai nom **Alecia Moore**, **P!nk** raconte pourtant que ses premières approches avec le vin



19 Crimes Cali Red avec Snoop

P!nk ne cache pas son admiration pour Lalou Bize-Leroy de la Romanée-Conti



Kylie Minogue





furent douloureuses. Du moins pour sa maman. Ne roulant pas franchement sur l'or, elle ne buvait que du vin bas gamme. Du tord boyaux, du brutal dirait Michel Audiard. Ce qu'elle interprétait, jeune fille de dix ans qu'elle était, comme une punition. Plus tard, le succès aidant, elle a beaucoup voyagé et son manager l'a promenée dans les vignobles. En goûtant un Châteauneuf-du-Pape, elle en tomba littéralement amoureuse, l'histoire d'amour s'est prolongée jusqu'à donner un domaine, Two Wolves Wine, créé en 2013, non sans s'être donnée les moyens de ses ambitions. Pas question de se lancer dans une aventure sans en connaître, ni le début, ni le sommaire. La chanteuse a donc fait ses gammes en s'initiant en participant à des dégustations WSET, en prenant des cours au collège californien Allan Hancock et, pour clore le chapitre, en faisant une formation en viticulture œnologie à l'Université de Californie Davis. Au sortir de sa formation, P!nk ne cache pas son admiration pour Lalou Bize-Leroy de la Romanée-Conti, pour le défunt Charly Foucault ainsi que pour le Château Pontet-Canet, à Pauillac, précurseur en matière de biodynamie. Adossée à son domaine, P!nk a également développé une gamme de goodies Two Wolves. Business is business.

73



les vins de Kylie Minogue

ROSÉS DE CHAMPAGNE

La toute jeune marque de Champagne, EPC, se lance comme les grandes dans d'autres aventures qui l'amènent du côté du soleil et du rosé. Un coloris qu'elle honore plutôt bien avec Aurose.



EPC, c'est la petite marque de Champagne qui monte, qui monte pour reprendre l'un des premiers slogans de communication de M6.

Une marque qui suscite l'attention de grands groupes tant le succès des premières cuvées fut rapide et étonnant. Et, justement, l'appétit venant en mangeant, EPC s'est lancée l'année dernière sur le créneau éminemment porteur des Rosés. Et, là encore, Bingo, les Rosés Aurose signés EPC ont trouvé leur clientèle.

Alors, bien évidemment, voici un second millésime, le 2022 pour Aurose Au bord de l'Aube et Aurose Bain de Midi IGP Méditerranée 2022.

Sur la carte d'identité de Aurose Au bord de l'Aube, on trouve, aux côtés des traditionnel cépages Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Rolle, du Tibouren. Là, pour faire sa connaissance, il faut ouvrir son cahier, prendre son stylo et noter. Le Tibouren est un cépage du bassin méditerranéen qui remonterait à la plus haute Antiquité. On en retrouve trace dans la basse Mésopotamie, puis à Rome. Certains écrits prouveraient que Jules César a loué les vins de Tibur dont il aimait se délecter. Rangez les cahiers, la leçon est terminée.

En fait, si il y a quelque chose à retenir, c'est que ce bon Rosé est issu de l'agriculture biologique, et il en est fier comme le confient Jérôme, Edouard et Camille, les fondateurs de EPC.

Si l'on devait caractériser ce Rosé, le mot élégance serait celui qui vient en premier. C'est un Rosé au doigté champenois qui marie le fruit avec élégance et style.

Et comme sur toutes les bouteilles signées EPC, les contre-étiquettes des Rosés Aurose ont une pastille thermosensible qui se colore en bleu dès que le vin est à température de dégustation idéale.

16,90 euros.

aurose-provence.com

Aurose Au bord de l'Aube

Cépages - Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren et Rolle

Issu d'un terroir de la vallée de la Sauvebonne, en bordure de la forêt des Maures, à Hyères. Les vignes s'épanouissent sur un vignoble de 20 ha sur des sols argilo-calcaires.

Vendanges de nuit mécanique, stabulation à froid 6 jours, débouillage statique à froid, levurage, vinification à basse température en cuves inox avec ceinture de froid thermorégulée.

Taux de sucre - 0,5g/l

Degré d'alcool - 12,5%







RANGEMENTS

COLLECTIONNER DES BOUTEILLES DE VIN, C'EST UNE BONNE
IDÉE, ENCORE FAUT-IL POUVOIR LES STOCKER
QUELQUE PART. POURQUOI NE PAS LES EXPOSER ?

Ikea, en arrêtant il y a plusieurs années l'Expedit, son meuble iconique de rangement, avait causé un profond émoi chez les amoureux de la marque... et du rangement. Et, depuis, que ce soit pour des vinyls ou du vin, la marque n'a rien fait depuis. Spiral Cellars, une marque bien connue en Grande Bretagne vient, elle, de dévoiler son nouveau concept

de rangement modulaire de vin alliant, élégance et commodité. Car, en fin de compte, quitte à collectionner du vin, pourquoi ne pas les garder à demeure et l'exposer... quand c'est possible. Pour un budget de départ minimum de 5000 livres (5700 euros), Spiral Cellars propose des solutions de rangement pouvant s'accorder avec tous les désirs, toutes les envies, tous



les délires même les plus fous.

On part de 38 éléments qui, mis ensemble, offrent une possibilité quasi infinie de meubles de rangement pour bouteilles de vins avec toutes les contraintes de contrôle de luminosité et d'humidité qui s'imposent. Des éléments neutres en couleurs qui peuvent être peints au gré des envies

et du décor ambiant. Trois tailles d'éléments sont disponibles, standard, half et double. Les doubles étant prévus pour stocker facilement des magnums. Il est possible d'installer soi-même son meuble mais il est toutefois recommandé de le faire faire par une équipe dédiée. C'est un peu plus compliqué qu'Ikea à assembler, c'est tout dire !!!

Côté entretien, là, c'est tout même beaucoup plus simple car une simple éponge un peu humide suffit. Côté design, c'est vraiment très beau, et surtout, indémodable. On est dans la sobriété quand d'autres sont dans l'exubérance. Si la question du budget est secondaire, on peut aller plus loin en créant des puits de rangement du plus bel effet comme on peut en voir

dans certains établissements comme à La Passerelle de Mickael Méziane à Issy-les-Moulineaux. Là, également, tout est permis du moment où l'on a la place pour "creuser" le puits. Un puits disponible en deux coloris qui s'installe en moins de neuf jours et dans lequel on peut stocker entre 350 et 1600 bouteilles pour un puits de 3m de profondeur. Chaque puits est



équipé de LEDs au top qui présentent l'avantage d'être moins calorifères qu'un éclairage classique. L'escalier qui permet d'accéder aux bouteilles peut être décoré à sa guise. Côté rangement, c'est pareil, tout est une fois encore modulable à l'extrême. Il est même possible d'y insérer un petit coffre pour y déposer des valeurs. En Grande Bretagne comme en France,

il n'est pas besoin de demander un permis de construire pour installer ces puits. L'un des endroits les plus utilisés pour l'installation de ces puits, d'après Spiral Cellars, est le garage. En effet, à la place de la demi-sphère en verre, on peut choisir une simple porte de la couleur du sol dans lequel est installé le puits. C'est moins élégant, moins joli mais bien plus discret.

Spiral Cellars Ltd
www.spiralcellars.co.uk



Alexander McQueen Sneaker oversize en cuir de veau Larry 1 450 euros



En matière d'accords, pourquoi se limiter à des accords mets et vins ? Les accords, voire les désaccords vestimentaires, sont légion, alors pourquoi s'en priver, enfin des accords afin d'éviter les désaccords.

Les plus fortunés connaissent bien Patek Philippe et ses montres légendaires. La Patek Philippe Nautilus 5811/1 G-001 si elle est la réinterprétation d'un design iconique, se démarque par son boîtier et son bracelet en or gris, alliés à un cadran bleu soleil avec dégradé de noir à la périphérie. Une montre de style et d'élégance qui ne passe pas inaperçue sans être toutefois indiscreète. Étanche à 120 m, avec boîtier d'un diamètre légèrement supérieur (41 mm) construit en deux pièces en hommage aux modèles originaux Nautilus sortis en 1976, elle se distingue par de subtiles évolutions et innovations techniques brevetées, un fermoir sécurisé, un nouveau système de mise à l'aise verrouillable et un dispositif de bascule de tirette remplaçant le système de tige brisée. Elle s'associera parfaitement avec les nouvelles

Accords

*Pourquoi ne pas oser quelques accords montres/sneakers ?
accords Salade César/vins avec Audrey B*



A. Lange & Söhne Grand Lange 1 48400 euros



Loro Piana Bottillons Open Walk cuir suédé 980 euros



Celine CT-04 Trainer sneaker basse veau Blanc optique/ Bleu 620 euros



Patek Philippe Nautilus 5811/1 G-001 65 000 euros



Jaeger-LeCoultre Master Ultra Thin Tourbillon Moon 114 000 euros

sneakers Celine CT-04 Trainer en veau blanc optique et bleu agréable à regarder.

Plus classique mais pas d'un moins bel effet, avec la A. Lange & Söhne Lange 1, un modèle phare de la marque, avec sa grande date, on ne peut pas passer à côté. Sorti en 1994, la A. Lange & Söhne Lange 1 est le modèle iconique qui ne déçoit pas les amateurs. Le modèle en or rose s'accordera à la perfection avec un classique de chez Loro Piana, les bottillons Open Walk en cuir suédé couleur rouille. L'accord parfait.

Dans le même esprit de coloris, on peut partir de la superbe Jaeger-LeCoultre Master Ultra Thin Tourbillon Moon qui associe complexité technique et esthétique intemporelle. Dotée d'un Tourbillon à date sautante et d'une phase de lune lisible dans les deux hémisphères, cette nouvelle montre en or rose 750/1000 réinterprète les codes les plus aboutis de la Haute Horlogerie. Avec les Sneakers oversize en cuir de veau Larry et daim signés Alexander McQueen, on frise la

S parfaits

tres/sneakers pour, ensuite, terminer sur des rugière, Anaïs Wiatrowski et Grégory Mio.



Dior Sneaker B27 Basse 990 euros



Breguet Reference 7997 48200 euros



Louis Vuitton Sneaker LV Trainer 980 euros



Swatch Mission to Moonshine Gold 275 euros



Footjoy FJ Fuel Sport 179 euros

perfection.

Avec les LV Trainer de chez Louis Vuitton, le doute n'est pas permis. On choisira sans nul doute, la Breguet Reference 7997 en version bleue sur le superbe modèle en or blanc. Avec son mouvement automatique avec petite seconde très apprécié des amateurs, c'est un classique indémodable

étanche jusqu'à 3 bars (30 m) qui matche vraiment bien avec les LV.

Plus accessible sans être moins intéressante, la Swatch Mission to Moonshine Gold dévoilée très très récemment constitue une paire parfaite avec les sneakers Dior B27 basses. Cette montre qui est la douzième de la collection Moonswatch, a la particularité d'arborer une trottéuse réalisée à partir de chutes d'or Moonshine, l'alliage d'or exclusif à Omega, qui fait partie du Swatchgroup. Si l'on ajoute que cette Swatch Mission to Moonshine Gold a été assemblée en février 2023, durant une phase de plein Lune, on est vraiment Walkin' in the Moon cher à The Police de Sting. Et pour le coup, les Dior sont totalement en phase.



Revenons sur terre et plus précisément sur les greens avec une montre connectée signée Tag Heuer. Présentée récemment à des golfeurs amateurs dans un Golf de la région parisienne, cette montre connectée surfe sur une tendance de plus en plus actuelle. Une montre ne sert plus seulement à donner l'heure ou la date. La Tag Heuer Connected Golf Edition, 2550 euros, donne l'heure mais est surtout utile pour les golfeurs du monde entier. Elle leur permet de suivre leurs performances sur plus de 40 000 parcours. Livrée avec trois balles avec lesquelles le bracelet s'apparie parfaitement, cette montre connectée s'accordera également parfaitement avec la toute nouvelle FJ Fuel Sport de Footjoy. Ce nouveau modèle est encore

plus léger et respirant que les FJ Fuel sorties l'année dernière. La FJ Fuel Sport est dotée d'une nouvelle maille performante et respirant qui renforce son aspect athlétique qui tranche avec celui des FJ Traditions. Sa semelle en mousse Stratolite a été conçue pour garantir un amorti léger et assurer un confort ultime lors de la marche et du swing, parcours après parcours.

Après l'effort, le réconfort et donc un passage au Club House, dont l'une des vedettes est assurément la Salade César. Une salade composée d'un œuf dur, de croûtons et de Parmesan autour d'une belle salade romaine arrosée d'une sauce, qui est l'épicentre de son goût, dont la véritable recette comporte de l'anchois.

Avec la Salade César, notre amie Audrey Brugière nous propose un accord qui ne manque pas de finesse.



Avec un Gewurztraminer Dirstelberg 2021 signé par une sacrée vigneronne, Agathe Bursin. Les parfums sont précis, typiques de ce cépage avec les pétales de roses et jus litchi. En bouche, une tension élégante avec le fruit et cette légère douceur en fin de bouche. Contraste de l'accord avec une région du nord et un plat du sud, un plat salé et un vin demi sec. Une pure merveille d'accord !!! 18 euros à La Cave du Château. Cadeau !!!

Pour Anaïs Wiatrowski, Sommelière au Grand Véfour, plusieurs choix sont possibles. Avec un vin rouge,

pourquoi pas un vin de France de chez Fabien Jouvès, le Haut Côt(e) de Fruits. Ce sera parfait avec la sauce de la salade, un équilibre parfait. Si l'on désire se dissiper avec un blanc, restons chez Fabien Jouvès avec son Skin Contact. Mais il faut toutefois aimer les vins oranges. Plus consensuel et élégant, avec un Champagne signé Petit et Bajan de Richard et Véronique Petit. Ils proposent de bons Champagnes sur deux grands terroirs de la Champagne, Avize et Verzenay. 56 euros.



Pour Grégory Mio, Meilleur Sommelier du Luxembourg, aucun doute, ce sera un vin blanc.

Soit un blanc sudiste avec du Vermentino

(50% de Rolle complété d'Ugni blanc et de Sauvignon) comme le Coteaux d'Aix-en-Provence, Château Revelette Blanc. Un vin à tout petit prix qui fera merveille avec la Salade César. Si l'on part sur un joli vin d'Alsace, cela pourra également faire un bel accord. Allons sur le Sylvaner Mouton Bleu du Domaine Jean Louis et Fabienne Mann. Là, on attend des sommets de bonheur pour un peu moins de vingt euros.



La (petite) balle est dans votre camp !!!



BERLUTI sur les GREENS GOLF DUO

Quand Berluti quitte le practice pour se promener sur le green cela donne une collection capsule pour les fans de la marque du groupe LVMH



Le Golf a depuis quelques semaines, depuis le 13 mars dernier pour être précis, sa collection Berluti. En effet, la marque pure luxe de LVMH a dévoilé et mis à la vente une collection de produits destinés aux golfeurs. Des produits d'apparat autant utiles que futiles mais n'est-ce pas la définition du luxe ?

De la Casquette de Golf en nylon - 420 euros, au Blouson en Cuir Patiné (Berluti bien entendu) 6500 euros, il y en a pour tous les goûts.

Le joueur sera heureux de pouvoir s'équiper d'un splendide Sac de Golf en cuir Venezia Nero Verde disponible uniquement en commande spéciale car réalisé à la main. Prévoir plusieurs semaines d'attente. Pour ceux qui ont l'esprit Golf au quotidien, Berluti propose deux polos de Golf, coton et soie de mûrier du plus bel effet. Pour le jeu, la marque au B propose deux polos techniques en piqué de jersey respirant. Toujours pour le jeu, un pantalon technique à poches italiennes à liseré en veau velours fera son petit effet sur les greens. Dans la série futiles mais pas inutiles, les balles de jeu Berluti comme

les quatre tees en aluminium complètent cette collection capsule. Pour revenir au métier de base de Berluti, ce sont évidemment les chaussures de parcours qui sont les pièces maîtresses de la collection. Deux paires qui reprennent les fondamentaux de la marque. Deux Derbys en cuir Venezia Scritto avec une semelle sept crampons adaptée au green - 1490 et 1590 euros.

Le comble du chic et du luxe est au paroxysme avec le blouson en cuir patiné, la doudoune sans manches ou la veste de Golf en nylon. Impossible de passer inaperçu dans un club house habillé avec. Sur un parcours, c'est incontestablement la casquette en nylon - 420 euros ou la visière toujours en nylon - 390 euros qui feront leur effet. Une manière d'être Meant to B au golf.



L'



enoteca

L'enoteca situé dans le quartier Saint-Paul ne paie pas de mine. Pourtant, sa cave regorge de pépites italiennes... et en plus, on y mange bien.

L'ENOTECA

25 Rue Charles V,
75004 Paris

01 42 78 91 44

www.enoteca.fr





Dire que L'Enoteca est rustique quand le Sormani, autre belle adresse italienne, est gastronomique n'est pas une insulte. C'est même un compliment.

À L'Enoteca, c'est la cuisine italienne servie comme à la maison, une cuisine faite comme par la Mamma chère aux familles italiennes. Une cuisine qui remplit autant l'âme que l'esprit et qui flatte le palais sans ostentation. Mais à L'Enoteca, si le bonheur est dans les assiettes, la joie est aussi dans les verres, comblés qu'ils sont par la sélection de Margherita Milly, une authentique italienne fière de son terroir. Il faut l'entendre parler de la Toscane, de la Vénétie pour se retrouver d'un coup sec de l'autre côté de la frontière.

Situé dans le quartier Saint-Paul naguère peuplé de belles galeries d'art et de bars canailles, L'Enoteca ne paie pas de mine et ne ressemble pas aux poncifs de ce que l'on voudrait que soient les restaurants italiens, lampions et drapeaux italiens tout vent dehors. Heureusement !!!

L'Enoteca est discret, un peu trop sage à l'intérieur, mais l'on n'y vient pas pour parler déco mais italien, Italie. Pour prendre une bouffée d'air méditerranéen sans les clichés à la Pino. Pour prendre une claque made in Italy qui fait du bien pour où elle passe.

On y mange plus que très bien et on y boit des vins introuvables ailleurs et, surtout, de pure folie. Alors, que demande le popolo de plus ? On se le demande encore car, en plus, l'addition sait se faire aussi douce que le plaisir pris.

Pour les vins, c'est donc Margherita Milly qui depuis 2015 est à la manœuvre. Pour elle, un unique moyen pour découvrir ce que la botte italienne a de plus beau en vins, se rendre sur place. *Effectivement, je ne vais pas sur les salons où il ne se passe rien. En allant sur place, j'ai rencontré des vigneronns extraordinaires qui font des vins comme eux.* Des vins extraordinaires, ce n'est pas ce qui manque à L'Enoteca à telle enseigne que l'on en oublierait presque que l'on y va pour manger.



Margherita Milly est la gardienne du temple des vins de l'Enoteca. Elle va régulièrement dans les vignes italiennes pour y dénicher les bons vins qui font la joie des convives de l'établissement de la rue Charles V. Voici sa playlist du moment (qui devrait changer prochainement). 1 - Corte Moschina, c'est une histoire de famille, un petit domaine situé non loin de Venise qui fait un excellent Suave qui n'était pas importé en France. C'est chose faite. Le terroir est un terroir rocheux tandis que Recioto fait référence à recce qui signifie oreilles en vénitien. La grappe est tellement grande, avec deux protubérances au niveau supérieur qu'elle fait penser à des oreilles. C'est un vin frais, plus sec avec une acidité plus importante. 2 - La Maison Vasco Sasseti située en Toscane est une maison historique sur l'appellation

Montalcino. Brunello parce que les grains de raisins sont petits et bruns. Ce vin est obtenu à partir du cépage Sangiovese. Deux ans en grands fûts de chêne, puis élevage en bouteille, ne peut être commercialisé que la cinquième année après la récolte pour la cuvée Réserve. 3 - On passe au Frioul, au nord-est de l'Italie, avec le domaine familial Ronchi di Cialla. La Ribolla Gialla est un cépage courant qui fait des vins au nez plutôt gras tandis que la bouche reste sur la minéralité, droite, comme un TGV, on sait où l'on va avec ce vin. 4 - L'Azienda Agricola Nifo Sarrapochiello est située dans la région viticole de la Campanie, à Sannio, l'une des plus anciennes régions viticoles du monde. C'est un domaine qui ne travaille qu'en bio et des cépages autochtones tels l'Aglianico, le

LA PLAYLIST DE L'ENOTECA

Cinq vins à découvrir absolument, parfois en exclusivité, à L'Enoteca

1



**Corte Moschina
Incanto Recioto di Soave**

À boire avec des fromages au lait de vache, pas de chèvre et avec des desserts à base de fruits.

2

**Vasco Sasseti
Brunello di Montalcino**

Avec des viandes rouges comme la Chianina typiquement italienne, c'est le Paradis. Sur de la charcuterie un peu grasse, c'est également le Top.



Piedirosso, le Falanghina, le Fiano et le Greco. La Falanghina est très florale, très sympa avec des entrées, sur de la volaille ou de la viande blanche, pas trop en sauce ni trop beurré.

5 - Enzo Giacomo Trincherò a été l'un des opposants au "tout Parker" à base de bois et de barriques. Il est plutôt un adepte de la macération en fûts de béton et du moins d'interventions possibles dans les vignes. Ce vin est un Barbera comme il y en a peu, plein de fruit et de variété, mais aussi enrichi par des tons tertiaires inhabituels, difficiles à trouver dans les étiquettes de la même catégorie. C'est un vin de garde qui offre un rare équilibre entre le fruit, l'acidité et les alcools. Avec de la viande mijotée, c'est Top. Encore plus avec du gibier. Sinon sur des tagliatelle très fines avec du jus de rôti, c'est très bien aussi.



Ronchi di Cialla Ribolla Gialla 2021

Parfait avec des entrées à base de légumes, avec une très bonne mortadelle. Mais, même tout seul, il sera un bon compagnon.

3



4



Nifo Sarrapochiello Falanghina

Vigna del Noce 2012 Trincherò

5



Time *after* Time

C'était le grand show des horlogers à Genève pendant une semaine avec le Watches and Wonders, un évènement très attendus des amateurs pendant lequel on a pu entrapercevoir des projets à venir.



Roger Dubuis Monobalancier Excalibur
Blacklight Spin-Stone



Cartier Pasha de Cartier
Mouvement squelette automatique Calibre 9624 MC



Frederique Constant
Classique Tourbillon Manufacture



Trilobe
Une Folle Journée Dune

90

LE WATCHES AND WONDERS, c'est un peu le CES pour la Tech ou Angoulême pour la BD. Un passage obligé pour les professionnels comme pour les amateurs qui ont pu y voir des modèles qui sortiront dans quelques mois. Avec 48 maisons présentes sur le salon, on a pu découvrir quelques beautés qui feront le bonheur de quelques heureux. La maison Cartier par exemple, présentait de très nombreuses éditions limitées dont une Pasha mouvement squelette automatique - calibre 9624 MC, couronne ornée d'un saphir, fond saphir, or rose sur bracelet cuir alligator du plus bel effet. Angelus, un nom qui sonne bien pour les amateurs de vin dont la manufacture n'est pas à Saint-Emilion mais à La Chaux-de-Fonds, a ressorti des tiroirs un

modèle dédié initialement au corps médical, le Chronographe Medical x Massena Lab. Il s'agit de la première montre signée Angelus, sortie dans les années 60. La nouvelle édition, un modèle limité à 99 exemplaires tout en élégance inaugure une nouvelle collection intitulée La Fabrique. Il faudra déboursier 18700 euros pour l'acquérir. Chez Roger Dubuis, on a sorti le grand jeu avec un sublime modèle, la Monobalancier Excalibur Blacklight Spin-Stone. Un modèle pour entrer dans l'ère de la luminescence colorée, qui reste coloré grâce à ses spinelles luminescents et ses Spin-Stones™. Édition limitée à 28 pièces vendues 168 500 euros, ce garde-temps se situe à la croisée des chemins entre savoir-faire, innovation et performance. Une montre



Girard-Perregaux
Girard-Perregaux Laureato Green Ceramic Aston Martin Edition

exceptionnelle avec un nouveau calibre aux performances améliorées, réserve de marche relevée à 72 heures grâce à une optimisation des dents du rouage et de la géométrie de l'échappement. Durabilité augmentée grâce à un nouveau lubrifiant, précision accrue grâce à une fréquence de 4 Hz. Les amateurs fortunés apprécieront. Pour sa première participation au WW, Frederique Constant a également sorti le grand jeu avec un superbe modèle, la Classic Tourbillon Manufacture qui célèbre les 35 ans de la manufacture. Une montre au tourbillon à trois aiguilles abritées par une boîte en or rose 18 carats, de 39 mm. Édité à seulement 150 exemplaires vendus 25000 euros pièce. Trilobe, de son côté, présentait, une année après la création de la collection Une Folle Journée qui rend hommage à l'Opéra Garnier, le modèle Une Folle Journée Dune. Une montre de toute beauté au mouvement automatique intégré doté d'un micro-rotor avec une indication des heures, minutes et secondes par anneaux tournants. Un modèle décliné avec boîtier en titane vendu alors 23500 euros et un modèle en or rose 18 carats vendu 35 500 euros. Chez Vacheron



Angelus
Chronographe Medical x Massena Lab

Constantin, c'est un modèle rétrograde qui a été présenté. Un affichage est dit rétrograde lorsque l'indicateur n'effectue pas un tour complet de cadran mais revient à son point de départ pour entamer une nouvelle course après avoir parcouru l'entier de son segment de mesure. Un affichage classique chez Vacheron Constantin qui équipe donc la nouvelle et splendide Traditionnelle Tourbillon Rétrograde Openface dont le prix n'a pas été communiqué. Avec son boîtier et sa boucle déployante en or rose et son cadran ajouré en or, elle ne passe pas inaperçue. Hors Watches and Wonders, Girard-Perregaux vient de présenter sa collaboration avec Aston Martin, la Girard-Perregaux Laureato Green Ceramic Aston Martin Edition qui est la première Green Ceramic. Elle sera disponible au mois de juin prochain en deux modèles, 42mm ou 38mm disponibles en 388 et 188 exemplaires. C'est du côté du PSG que la nouveauté est la plus surprenante. Avec la collaboration de la maison suisse Pernell, la Purnell x PSG Escape Limited Edition a pu voir le jour. Populaire mais pas franchement démocratique, cette montre vendue la bagatelle de 390 000 euros n'est disponible qu'en onze exemplaires. Tant pis pour les remplaçants.



Purnell x PSG



Vacheron Constantin
Traditionnelle Tourbillon Rétrograde Openface



EXPOSITION
Basquiat
SOUND TRACKS

6 AVRIL - 30 JUILLET



PHILHARMONIE
DE PARIS
MUSÉE DE LA MUSIQUE

C'est à New York que commence notre tour des expositions, placé actuellement sur le ton urbain et Lifestyle. Et, également, de l'anachronisme festif. En effet, à NYC, on fête bizarrement le cinquantième anniversaire du Hip Hop qui serait donc né en 1973, même en cherchant bien, le Hip Hop, disons le Rap, est né en 1979 mais, soit, si cela permet de se promener au pays du courant musical le plus écouté au monde, cet anachronisme n'est pas important, il est même salvateur. Jusqu'au 20 mai prochain, la Fotografiska (sur Park Avenue, non loin du Flatiron) de NYC propose une exposition intitulée Conscious Hip Hop Unconscious, Photography from 50 Years of Hip Hop. Une exposition qui comme son nom l'indique si bien, propose des clichés de rappers des origines à nos jours, sous la tutelle du magazine Mass Appeal racheté par Nas. Nas et la plupart des rappers de ce l'on appelle les Golden Years, le milieu des années 90, sont très bien représentés. De Notorious BIG à 2Pac en passant par Foxy Brown ou Jay-Z, ils sont tous là. Comme les plus récents, Mac Miller dont nous avons illustré pour Netflix un documentaire pour le marché US, Megan Thee Stallion, Cardi B ou la Cash Money Nicki Minaj.



Basquiat x Warhol et Manet/Degas, deux expos, deux duos, deux ambiances, quatre talents incomparables

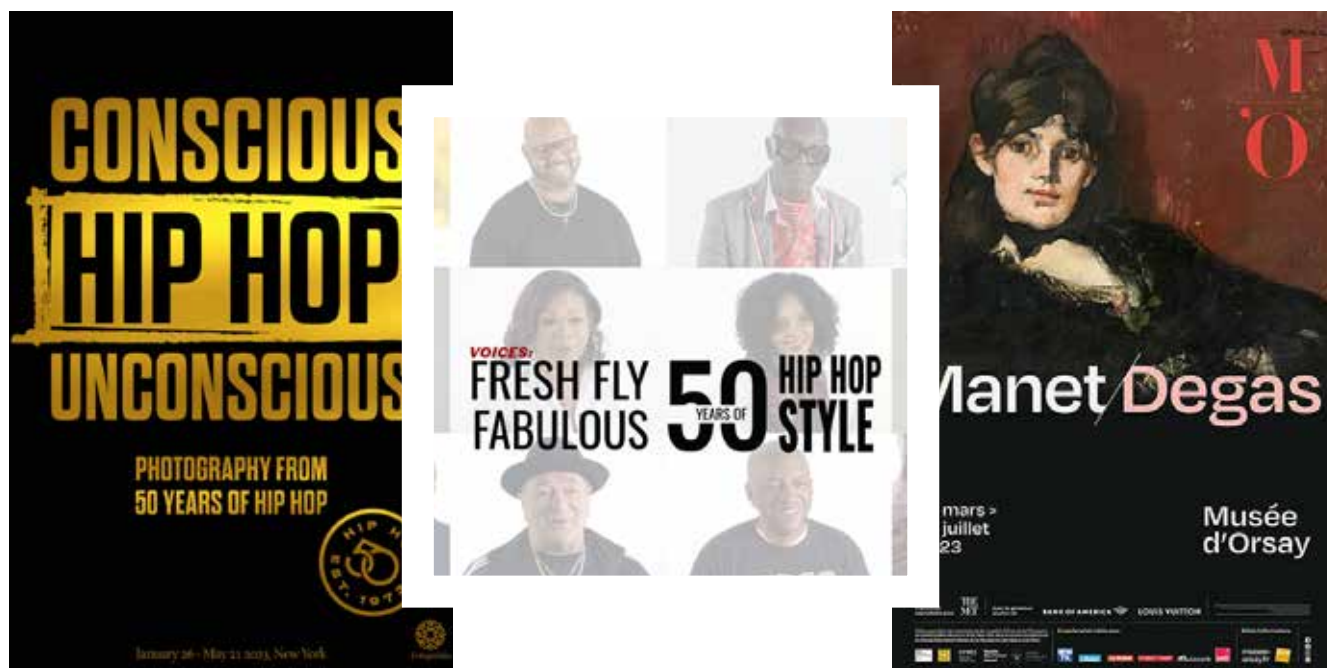
Une superbe expo qui connaît un prolongement fortuit, au Museum at FIT, sur la 27th entre l'Empire State Building et le Flatiron. L'exposition Fresh, Fly, and Fabulous: Fifty Years of Hip Hop Style visite le monde urbain du Hip Hop via ses tenues vestimentaires et le business qui en découle. De Phat Farm, fondée par Russell Simmons à Rocawear, la marque Streetwear de Jay-Z, toutes les

CONSCIOUS HIP
HOP UNCONSCIOUS
JUSQU'AU 20 MAI
FOTOGRAFISKA NY
281 PARK AVE S,
NEW YORK, NY
10010

FRESH, FLY, AND
FABULOUS: FIFTY
YEARS OF HIP
HOP STYLE
MUSEUM AT FIT
227 W 27TH ST,
NEW YORK, NY
10001

BASQUIAT
SOUNDTRACKS
PHILHARMONIE DE
PARIS
221 AV. JEAN
JAURÈS PARIS
19E

BASQUIAT X
WARHOL, À
QUATRE MAINS
FONDATION LOUIS
VUITTON
8 AV. DU
MAHATMA GANDHI
PARIS 16E
MANET / DEGAS
MUSÉE D'ORSAY
1 RUE DE
LA LÉGION
D'HONNEUR,
PARIS 7E



marqué l'histoire du Rap et du Hip Hop sont présentes dans cette belle exposition qui s'est achevée le 23 avril dernier. Un parcours stylistique qui n'est anodin depuis, entre autre, la nomination de Pharell au poste de Directeur Créatif Homme de Louis Vuitton. Ce qui démontre, si besoin en était, la puissance de la culture urbaine et son influence. Influence que l'on retrouve du côté de Paris, dans le quartier de la Villette, à la Philharmonie de Paris pour une superbe expo consacrée à Basquiat et ses amours musicales. Le jeune artiste ayant eu la chance de se trouver à New York au début des années 80, quand NYC se cherchait une identité musicale avec l'émergence de courants tels le Punk ou le Funk, a rapidement fréquenté un landernau d'artistes aussi talentueux que lui. Amoureux du son quelque soit son style, Basquiat a collectionné les disques pour en avoir jusqu'à 3000. Chose facile dans une ville qui à l'époque, comptait des dizaines et des dizaines de bons disquaires. L'exposition Basquiat Soundtracks de la Philharmonie retrace parfaitement son parcours

initiatique dans le monde musical new-yorkais avec ses rencontres avec Debbie Harry¹, la chanteuse de Blondie qui est devenue au début des années 80, la première rappeuse blanche avec Rapture. À la Fondation Louis Vuitton, c'est le couple artistique Basquiat/Warhol qui est en vedette. De 1984 à 1985, Jean-Michel Basquiat (1960-1988) et Andy Warhol (1928-1987) réalisent environ 160 toiles ensemble, "à quatre mains", dont certaines parmi les plus grandes de leurs carrières respectives. Sous l'œil bienveillant de Keith Haring disparu également trop tôt. En illustration musicale, on pourra voir et entendre Yasin Bey plus connu par les amateurs sous le nom de Mos Def ancien pilier de Rawkus. Au Musée d'Orsay, c'est également un focus sur un duo d'artistes qui donne une très belle exposition intitulée Manet / Degas jusqu'au 23 juillet 2023. Une expo battle qui met en lumière, l'admiration de l'un pour l'autre et éventuellement leur influence réciproque. Degas et Manet, amis et rivaux qui sont opposés avec bienveillance et l'aide du Metropolitan Museum of Art de New

1 - Basquiat apparaît d'ailleurs derrière des platines dans le clip de Rapture du groupe Blondie qu'elle a formé avec Chris Stein.



95

York dans cette exposition qu'il ne faut pas louper et qui se prolongera en septembre dans la Grosse Pomme. Dans ce versus, il n'y a ni vainqueur, ni vaincu, seulement deux formidables artistes témoins de leur temps, comme on peut le voir avec les portraits de Zola ou de James Tissot. L'exposition se termine sur l'évocation de la collection d'œuvres de Manet acquises par Degas à sa mort et L'Exécuteur de Maximilien, un tableau à charge contre Napoléon III que Manet n'avait jamais pu exposer de son vivant.



Edgar Degas,
Le Tub, 1886
Pastel sur
carton, 60 ×
83 cm



Édouard Manet,
Femme dans un tub, 1878
Pastel sur toile, 55 × 45 cm



La mise en bières d'Armand Heitz

On peut être bourguignon et aimer la bière. C'est le cas d'Armand Heitz plus connu pour ses Chevalier-Montrachet que pour ses blondes plus bourguignonnes que d'Aquitaine.

Armand Heitz est un vigneron sans filtre qui aime les blondes, pas les cigarettes mais les bières. Alors, comme on n'est jamais mieux servi que par soi-même il s'est dit que cela vaudrait la peine d'essayer de faire de la bière mais à la bourguignonne.

L'idée a germé un temps avant de prendre forme après plusieurs essais pour faire une bière, comme lui et son terroir, sans filtre. Résultat des courses, six bières, une au blé, une au seigle, une au sarrasin local (5,90€ le 75cl) et trois de compétition élevés en fûts de Chassagne-Montrachet, de Pommard et de Meursault (14,90€ le 75cl). Si les trois premières sont très agréables, ce sont évidemment les trois autres qui versent dans le sublime. Trois bières qui tranchent complètement avec ce que l'on a l'habitude de boire, IPA, craft ou autre. Ces bières bourguignonnes car il s'agit bien de cela, sont le reflet du travail d'Armand Heitz dans les vignes. Un excellent travail qui fait de ces bières, autre chose. Armand Heitz est bel et bien un passeur d'émotions même quand il s'agit de bières. Sans surprise, notre préférence va vers la bière élevée en fûts de Chassagne-Montrachet mais ce n'est qu'une question de



goût. Ces bières sont de véritables bières de terroir qui prouvent si besoin en était que la Bourgogne est un formidable terrain de jeu pour qui respecte les règles.



Desserts

Glace
Emmanuel Ayo

R

Y

E M M A N U E L

**Meilleur
Ouvrier de
France Glacier,
Champion
du Monde de
Pâtisserie, un
peu givré sur
les bords, c'est
Emmanuel Ryon**

EMMANUEL RYON, c'est une sorte de petit génie dans son genre. Ce n'est pas par hasard si la préface de son dernier ouvrage intitulé Givré est signée Pierre Hermé et Anne-Sophie Pic. Génie, c'est sûr mais givré, on en est désormais certain.

Emmanuel Ryon, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie, est un personnage hors-norme et surtout, à part. Loin de la petite scène parisienne de l'entre-soi, Emmanuel Ryon est un entrepreneur glacier qui se bâtit au quotidien pour faire de son métier, de son art, une spécialité reconnue et connue du plus grand nombre. Patron des MOFs Glaciers, il est pour le grand public, le créateur d'Une Glace à Paris, le meilleur glacier de la capitale. Mais c'est également un amateur de vin devant l'éternel. *Je ne suis*

O

N



pas connaisseur du tout, moi, ce qui me plaît avant tout, ce sont les émotions qui se cachent derrière le vin, le reste, c'est de la philosophie. Ceci dit, j'ai un copain, même deux, qui sont vigneron. Le premier, c'est Cyril Monier du Domaine Monier. Il fait du bio du côté de Tulette, non loin de Suze-la-Rousse bien connue pour son université du vin. C'est un copain de l'armée, le parrain de ma fille. Il fait du bio par conviction, il a failli s'intoxiquer avec les pesticides, il ne faut plus

On peut tout faire avec de la glace. De l

lui en parler. Il fait des Côtes du Rhône très sympas. Je suis plus Vallée du Rhône côté sud que Bordeaux ou Bourgogne même si j'aime bien mais je préfère les Côtes du Rhône, les Vacqueyras. Cyril arrive à sortir des vins avec du fruité, un truc de malade, de la framboise comme de la confiture de framboise, de la mûre... Emmanuel Ryon ne se cache pas derrière des cépages ou du terroir, le goût l'emporte toujours. D'ailleurs, quand il est au restaurant, il n'est pas



rare qu'il demande le vin le plus original. Même un vin qui aurait un défaut a de l'intérêt pour lui le chasseur de goût, l'exhausteur de saveurs qui fait de la glace un plaisir coloré, délicieux et sensuel comme une caresse dans les cheveux. Emmanuel est un coiffeur pour l'âme et le palais qui est également copain avec l'une des vedettes de l'Alsace, Jean Boxler du Domaine Albert Boxler. Avec de telles connaissances,

collaboration avec un vigneron ? *Oui, ce serait intéressant, il y a des choses à faire. J'ai fait des choses avec Alpha Organic Gin, une marque de Gins fondée par un ancien rugbyman, il a des super produits. J'en ai toujours mis dans mes desserts, c'est pour dire que l'alcool, ça me parle. .*

Alors, rouge, blanc, rosé, même combat pour faire une glace ? *Non, enfin, c'est pareil mais comme le froid emprisonne les goûts, il faut un vin qui a du caractère et les rouges me semblent plus adéquats pour cela. Mais après, tout est possible. Comme écrire un livre complètement givré sur les glaces ? Un peu, avec une approche très féminine de la glace pour cet ouvrage confie Emmanuel Ryon. C'est une approche sur la texture et le produit. Le produit pour le produit, cela n'a pas d'intérêt. Je propose des recettes de glaces, de gâteaux que l'on peut faire chez soi, des choses pas trop compliqués qui font plaisir à manger. Avec de belles photos qui donnent envie de croquer le livre. Un livre qui pourrait devenir LE livre de référence de la glace. J'aimerais bien car c'est l'univers que j'aime et que j'ai envie de faire découvrir au plus grand monde. Montrer comme la glace, c'est fabuleux. Tiens, bois un vin après avoir mangé une glace, tu verras, c'est incroyable. Cela change tout. Le froid du*

a glace au vin, au Whisky, au Gin et même au vin chaud. Tout est possible

une question s'impose. Peut-on faire des glaces avec du vin ? Sans problème d'après Emmanuel qui sait de quoi il parle. Mais alors, pourquoi donc n'en fait-il pas ? *J'en (ai) fait pour la fête des vendanges à Montmartre mais il demeure un problème avec les glaces à base d'alcool. Rien de technique, on peut tout faire mais c'est pour la vente. Il faut des bacs encore plus froids, sinon on peut tout faire même des glaces au vin chaud.* Alors, pourquoi pas une belle

palais va complètement changer ta perception des goûts. C'est vraiment à essayer. C'est exact, cela change tout et ouvre des perspectives intéressantes en matière de goûts et de dégustations.

Givré, L'art de la pâtisserie glacée en 60 recettes

Editions de La Martinière
Photographies Delphine Constantini
PARUTION: 5 MAI 2023
240 pages 39 €

CYRIL MONIER

Cyril Monier est un paysan vigneron qui ne s'ignore pas. Mieux, qui le revendique. Ses vins sont comme lui, à connaître.

Emmanuel Ryon a des amis comme on aimerait en avoir tous. Parmi ceux-là, il y a Cyril Monier, vigneron de son état depuis 2017, année de reprise du domaine familial, Gabriel Monier, situé en Vallée du Rhône. Un domaine que Cyril Monier définit comme une ferme puisqu'il y fait du vin mais également de l'huile d'olive, du nectar de grenadine. Il était en binôme avec Emmanuel Ryon dans les Chasseurs Alpains en 1996 dans le cadre du Service Militaire et une amitié sincère a fait le reste. Emmanuel, c'est un gourmand confit-il, un gourmand passionné pour tout ce qui est saveurs. Il a un palais de folie. Pour Cyril Monier comme pour Emmanuel Ryon, le vin est une question de moment. Pour le moment, ses vins ne sont pas disponibles chez un caviste à Paris, mais on y travaille dit-il. Comme le dit Emmanuel Ryon, les vins de Cyril Monier sentent le soleil, le fruit. Et sans coûter un bras, ils sauront bien se tenir pour un repas entre amis, pour un apéritif autour d'une planche de charcuteries de caractère ou, le temps commence à s'y prêter, pour un barbecue. Sa Cuvée Garrigues Pourpres 2020 n'aura pas peur d'une belle côte de bœuf maturée 45 jours. Au contraire, elle lui fera



honneur ! Et en bon paysan vigneron qu'il est, Cyril Monier ne se contente pas de faire de bonnes bouteilles de vin. Dans le cadre de sa Ferme de Gaby, il fait également une jolie huile d'olive vierge extra ainsi qu'un jus de grenade vraiment rafraîchissant. Toujours avec le même souci d'être le moins interventionniste possible. Comme il le dit avec une certaine insistance, la nature fait si bien les choses.



Cyril Monier - Domaine Gabriel Monier
 955 Chemin de Visan
 26790 TULETTE



LES VINS



GARRIGUES POURPRES 2020

Un vin élaboré avec soin, agréable, racé aux jolies touches fruitées. A découvrir sans hésitation. Bouche chaleureuse, ronde, suave et équilibrée, présentant de beaux tanins. Extra sur un carré d'agneau à l'ail ou un râble de lièvre au poivre. 11,50€

GARRIGUES POURPRES BLANC 2020

Un vin de copains qui sait être festif quand il le faut. A l'apéritif, il fera sensation tout comme sur une poule au riz ou un carpaccio de Saint-Jacques. Le Viognier domine largement ce vin qui propose un nez et une bouche légèrement abricotés. 11,50€



AMPELOS 2020

Ce vin est issu de parcelles âgées de 51 à 100 ans. Avec une belle fraîcheur, ce vin d'un rouge bleuté offre généreusement des tanins soyeux, des arômes de fruits noirs, d'épices et de réglisse dus au Grenache Noir ultra majoritaire. Un vin de caractère, fougueux, très élégant, qui offre une belle onctuosité et un plaisir immédiat. Bouche soyeuse, gourmande, puissante, harmonieuse et équilibrée, belle richesse aromatique. Magique sur un tajine d'agneau aux pruneaux ou un jarret de bœuf braisé. Cadeau, 9,50€ !!

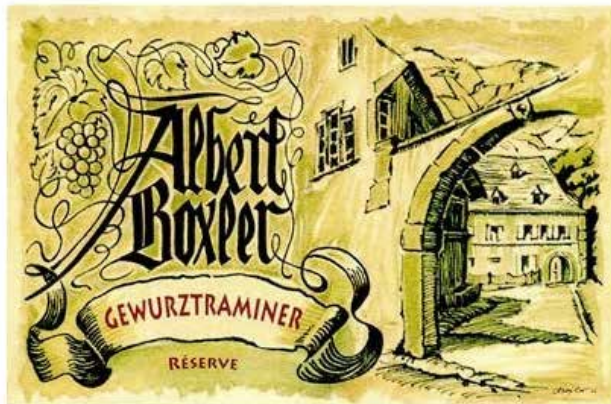


JEAN BOXLER

Si vous ne connaissez pas Jean Boxler, ce n'est pas grave, il n'est pas rancunier mais vous n'êtes probablement pas un grand amateur de grands vins d'Alsace, Jean Boxler étant un "vigneron star" de la région grâce à des Gewürstraminer et ses Riesling haute couture. Et comme, de plus, il est ami avec Emmanuel Ryon...



Jean Boxler fait partie de ces vigneron que l'on a plaisir à rencontrer. Le verbe haut, sincère et droit comme ses vins, il a ce que les bons vins ont de mieux, l'authenticité. Il ne parle pas pour parler, encore moins pour ne rien dire, chaque mot est mesuré, pondéré mais précis. Ami de longue date d'Emmanuel Ryon grâce à Cyril Monier qui lui a présenté, ce vigneron alsacien sent bon le terroir jusqu'au bout des syllabes. *Quand on a des métiers du goût, on a obligatoirement des choses à partager. Des affinités. On vit les choses de la même manière alors que nous n'avons pas la même vie. C'est l'amour du travail bien fait qui nous réunit. Pas besoin de se voir tous les jours pour s'apprécier. Nous, c'est peut-être la seule contrainte si l'on appeler cela comme ça, on ne peut pas bouger. Je pense qu'il faut être ancré dans son terroir pour s'en imprégner au plus près et faire ressortir toutes les sensations qu'il a à donner, qu'il peut donner. Si tu es en vadrouille à droite, à gauche, ça n'ira pas. C'est la seule contrainte mais c'est aussi et surtout ce qui le rend beau et unique. C'est la nature qui fait le vin mais le vigneron est quand même là pour donner son avis et décider de certaines choses. Mais comme pour Manu, c'est la matière première la base. Tu ne peux pas cacher la misère. Sur les 20 hectares de vignes du domaine situé non loin de Colmar, Jean Boxler*



ne cache rien et encore moins la misère. Pourtant, comme il le dit, son domaine est situé sur des sols hostiles avec beaucoup de roches, en très forte pente. Il travaille des vignes âgées d'une quarantaine d'année, plutôt manuellement avec des rendements plutôt bas afin d'avoir des raisins bien concentrés. Il fait 70/80% de vins secs, Rieslings, Pinots Blancs, des demi-secs sur des Gewurztraminers. Le vin emblématique du domaine est sans conteste le Riesling Grand Cru Sommerberg mais il ne faut pas passer à côté du Riesling Grand Cru Brand avec une belle acidité et de la structure, dans un style un peu plus moelleux, il y a les Getwurtz Réserve. Sinon, il y a le Sylvaner sur des vignes plus anciennes. Chez Albert Boxler, l'objectif est de respecter au maximum l'identité des vignes ce qui donne une lecture assez facile du vin. On n'assemble pas n'importe quoi, n'importe comment, là, c'est l'expérience qui parle. Cela amène de la précision. J'aime les vins qui ont de la personnalité. On fait les vins comme les faisait mon grand-père en 1946 même si on fait beaucoup d'essais. Toutefois, on ne s'éclaire plus à la bougie chez les Boxler, on profite de la technologie pour faire toujours mieux. Mais Jean Boxler n'aime pas les vins trop radicaux, avec lesquels on rentre dans des débats politiques. Le vin est là pour unir les gens, pas les opposer. Il

...tu as le droit de faire le vin comme tu veux, par contre, la chose que tu n'as pas le droit de faire, c'est vendre de la merde.

Jean Boxler



ne faut pas que le vin devienne une bataille. Il faut absolument lutter contre les dogmes. C'est vrai qu'entre les vins nature, les vins vegan, il ne savent plus quoi inventer ! Le vin est pris en otage pour affirmer des idées. Le vin ne mérite pas cela. Je sais que parler comme je le fais maintenant peut choquer des gens mais tant pis, je trouve que les consommateurs boivent désormais du vin comme ils écoutent un discours politique, c'est dingue. Le vin, c'est un espace de liberté, tu as le droit de le faire comme tu veux, par contre, la chose que tu n'as pas le droit de faire, c'est vendre de la merde. Justement, Jean Boxler, étant un esthète, il aime les bons vins, il en fait, on ne lui joue donc pas Ramona comme cela. Il aime beaucoup les Bourgogne Rouges, les vins de la Vallée du Rhône comme les Saint-Joseph, les Côte-Roties, les Cornas mais ce qui le fait fondre, ce sont les vins à base de Pinot Noir, comme il dit, ce n'est pas mal du tout, non ? Comment ne pas être d'accord avec lui ?

TECH

La Tech est de plus en plus présente au quotidien, en ville, à la campagne comme dans les vignes. Voici quelques belles nouveautés Tech qui méritent plus qu'un coup d'œil.

Canon, en sortant son nouvel hybride, l'EOS R50, a voulu envoyer un signal fort à ceux qui seraient tentés de passer du smartphone à l'appareil photo pour faire des photos. Un comble. Avec ce nouveau bijou ne pesant que 328g (sans objectif), Canon propose un appareil compact performant. Un appareil d'entrée de gamme pour la création de contenu comme le dit la marque. Réussi même si les objectifs de kit proposés sont assez décevants. Toutefois, le Wi-Fi, le Bluetooth, son flash intégré comme son écran totalement inclinable sont des atouts qui sauront séduire les béotiens. L'image est, quant à elle, et c'est ce qui compte, de très bonne qualité pour 830 euros le boîtier nu. En attendant l'EOS R8... Côté images, le nouveau téléviseur signé Philips qui n'a plus de hollandais que le nom, n'est pas mal non plus. Il est même très bien pour carrément frôler la perfection. Et comme, en plus, il y a de l'image, il y a le son B&W (95W max), cela fait un combo TV 65 pouces de très haut niveau. La luminosité est parfaite, les couleurs très bien calibrées, les contrastes assez époustouffants pour des noirs d'outre-tombe. Une pure tuerie qui coûte tout de même la bagatelle de 3499 euros mais ça les vaut vraiment. Pour ceux qui ne jurent que par les

smartphones dernier cri, Oppo a dégainé l'arme fatale. Un smartphone pliant, le Find N2 Flip. Ainsi, après Samsung, Huawei et Motorola, Oppo se lance dans le grand bain du pliant qui coûte. Mais aussi du pliant qui ne se voit pas comme sur le Samsung Galaxy Z Flip4. Avec sa jolie dalle Oled de 6,8 pouces, le Find N2 Flip a belle allure. Si l'on ajoute que pour la photo, Oppo a fait appel à Hasselblad, on est dans le pas mal du tout mais, la faute à sa petite taille, pas dans le sublime. En prime, depuis une récente mise à jour, l'écran extérieur de 3,2 pouces propose désormais un widget Spotify exclusif. Suffisant pour justifier les 1099 euros demandés ? Autre constructeur chinois, OnePlus, autre ambiance avec le smartphone OnePlus 11 5G. Un excellent smartphone qui réconcilie vraiment avec la marque qui s'était un peu laissée aller. Avec ce OnePlus 11 5G, l'ADN de la marque à savoir bel écran, gentille autonomie, appareil photo de bonne facture même si il ne concurrence pas les ténors du genre malgré une collaboration d'Hasselblad, charge rapide bluffante, est respecté. De plus, pour en faire une bête de course, OnePlus l'a doté du dernier bijou de chez Qualcomm, le Snapdragon 9 Gen2. Un véritable smartphone de compétition qui coûte, de base, 849 euros.



- 1 - Téléviseur Philips 65OLED937 www.philips.fr
- 2 - Appareil photo Canon EOS R50 www.canon.fr
- 3 - Smartphone Oppo Find N2 Flip www.oppo.com
- 4 - Smartphone OnePlus 11 5G www.oneplus.com



Anciens Numéros

à commander

blanc
Chaparr
filet de poulet
de concombre, sauce
Enfin, Je Maaman
mélange de semoule calibrée



RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



À CONSOMMER SANS MODÉRATION - À COMMANDER GRATUITEMENT PAR MAIL: REDACTION@TOPLEMAG.FR



RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



À CONSOMMER SANS MODÉRATION - À COMMANDER GRATUITEMENT PAR MAIL: REDACTION@TOPEMAG.FR

TOP VINS

23

UNE AUTRE IDÉE DU VIN



ACCORDÉS AVEC

90 CUVÉES DU MOMENT

DES PLATS DE PRINTEMPS