

NOUVELLE FORMULE

TOP 20

27

CLASSIC EDITION

DU VIN, DES SPIRITUEUX, DU SAKÉ, LA VIE

INVITATION AUX VINS
AUSTRALIENS

SAKÉS (de) SOIRÉE

SANCERRE ET SANS
REPROCHE À L'AUBERGE DES
TEMPLIERS

A'RHUMS DE VINS

LIP HIP HIP HOURS

LES B VOLUTE DE BERLUTI
S'ACCORDENT BIEN

LE GUIDE DES VINS DU MOMENT

AVEC ANAÏS JOSSEYRAND, THIERRY GUEMAS,
MARCO BERNABINO, ROMAIN BARDOU...

CONTRIBUTEUR



JULIA SCAVO

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



THIERRY GUÉMAS

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



ANNIE VERSEIRE

Annie Verseire, c'est l'Arlésienne. Quand on croit que l'on sait tout d'elle, on en apprend encore, et elle nous en apprend encore. Proche des vigneronns dont elle est l'amie et la confidente, Annie a un palais à nul autre pareil. Jamais dans la critique ni l'ostentation, sa parole est d'or liquide, ses chroniques bienveillantes et si rafraîchissantes.



MARCO BERNABINO

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



FREDDY LUCINA

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



ANAÏS JOSSERAND

Caviste à Lyon, près de la place Bellecour, côté La Part-Dieu, Anaïs joue la carte de l'excellence dans une cave au design contemporain qui annonce la, les couleurs. C'est l'endroit d'une passionnée qui a érigé le partage comme profession de foi. Pointilleuse sur sa sélection, elle n'a pas son pareil pour dénicher des pépites à prix raisonnables comme des grands noms millésimés.

L'Art DU Vin

Le vin, c'est l'international comme dirait l'autre. L'international car on produit du vin un peu partout dans le monde mais aussi parce que l'on boit presque un peu partout du vin français qui, sans en avoir l'air, pèse pour beaucoup dans la balance commerciale française. Mais si l'on trouve de l'excellent vin français, à l'étranger, d'autres ne se débrouillent pas trop mal non plus comme les australiens, terre de vins depuis la fin du dix neuvième siècle. Le vin que l'on retrouve vraiment partout, dans certains Sakés qui ont pris des airs de vins mais aussi dans des Rhums dont les finishes sont passés par des fûts de vins. Le vin, c'est la vie, la vie, ce sont ses plaisirs comme de belles expositions, de belles montres, de beaux endroits et de très beaux souliers. TOP 20 Classic Edition vous propose tout cela en attendant, le mois prochain, l'Alternate Edition et le mois suivant, le retour de TOP-her, notre magazine entièrement dédié aux femmes du monde du vin et de la Gastronomie.

Bonne lecture.

Arnaud Chatelain 



TOP20

DU VIN, DES SPIRITUEUX, DU SAKÉ, LA VIE

toplemag.fr

RÉDACTEUR EN CHEF

Arnaud Chatelain

RESPONSABLE ÉDITORIAL

Alan Leurquin

DÉGUSTATIONS

Olivier Martin

Annie Verseire

Arnaud Chatelain

MAQUETTISTE

Jennifer Blondstein

GRAPHISME

Studio Graphique

PRÉPARATEUR DE COPIE

François Crosman

RELECTURE

Léa Turreti

SUIVI DES MAILS

Bénédicte Martin

TOP 20 est lisible sur [cafeyn](https://www.cafeyn.com)

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

Tous droits réservés en France et à l'étranger.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION
SITE INTERNET: TOPLEMAG.FR

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

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

toplemag.fr

SOMMAIRE

GUIDE DES VINS DU MOMENT

Accordés avec un tempura de gambas, un risotto aux asperges, des linguine aux palourdes, un gigot d'agneau de lait au four ou des pommes de terre farcies aux champignons et aux noix.

10

VINS & SPIRITUEUX

Invitation aux vins
australiens avec
Marco Bernabino du
Comptoir des Élixirs

48

Adjugé - Vendu, les
résultats des ventes
aux enchères

54

Whisky San, une jolie
BD sur l'histoire du
Whisky japonais

57

Sakés (de) soirée avec
la Maison du Saké

58

Quand Macallan
se range dans la
bibliothèque

63

Ruinard, HSE &
Macallan, exclusifs

64

Sancerre et sans
reproche à l'Auberge
des Templiers

66

Quand la route du
Rhum passe par le vin

74

SORTIR

Le Café du Commerce
change de mains

62

Boulevard des
Templiers, là où tout a
commencé pour Relais
& Châteaux

66

Transparences, l'expo
qui ne cache rien au
Musée Yves Saint
Laurent Paris

88

Visite dans
l'appartement de
Léonce Rosenberg au
Musée Picasso Paris

92

Alerte à la Bombance
dans le Marais
parisien

96

GARDE-TEMPS

Pioneer Centre
Seconds Concept
Citrus Green de H.
Moser & Cie

65

The AIKON #TIDE
KOTC de Maurice
Lacroix

80

Les Cercle Rouges de
la Maison Dior

82

Les français jouent la
montre Acte 2

84

Lip Hip Hip Houra

86

STYLE

La Derby Dalston de
John Lobb

65

Le Mocassin B Volute
de Berluti

78



Non

NE PASSEZ PAS À
CÔTÉ D'UN NUMÉRO
DE TOP 20

ABONNEZ-VOUS



RECEVEZ

GRATUITEMENT

TOP 20 DANS VOTRE
BOITE MAIL TOUS LES
MOIS

EN VOUS ABONNANT
DIRECTEMENT SUR NOTRE
SITE INTERNET

WWW.TOPLEMAG.FR

OU EN ENVOYANT UN MAIL À :

REDACTION@TOPLEMAG.FR

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

Domaines & CAVISTES

présents dans ce numéro

DOMAINES

Ben Glaetzer - Glaetzer Wines
Tanunda South Australia 5352
Australie
61 8 8563 0947
glaetzer.com

Bonnigal & Bodet Vignerons
17 Rue d'Enfer, 37530
Limeray
02 47 30 11 02
www.bonnigal-bodet.fr

Château de Chambert
Les Hauts Coteaux,
46700 Floressas
05 65 31 95 75
chambert.com

Château de Parnay
1 Rue Antoine Cristal,
49730 Parnay
02 41 38 10 85
chateaudeparnday.fr

**Château Haut Bages
Monpelou**
88 Quai de Bacalan, 33300
Bordeaux
05 56 00 00 70
www.borie-manoux.com

Château Lafleur du Roy
Maison A. de Luze · Domaine
du Ribet · 33450 Saint-Loubès
05 57 97 07 20
maison-adeluze.fr

Château Pontet -Fumet
Maison A. de Luze · Domaine
du Ribet · 33450 Saint-Loubès
05 57 97 07 20
maison-adeluze.fr

Chris Ringland Vintners
6-8 Washington Street
Angaston SA 5353
Australie
61 8 8564 3233
chrisringland.com

Clos Fornelli
Pianiccia, 2
0270 Tallone
04 95 32 18 01

Dalrymple Vineyards
1337 Pipers Brook Road,
Pipers River, 7254
Australie
www.dalrymplevineyards.com.au

Domaine Alary
La Font d'Estevanas, 1345 Rte
de Vaison, 84290 Cairanne
04 90 30 82 32
www.domaine-alary.com

Domaine Cognard
4 Rle de la Pompe, 71390
Buxy
09 88 08 20 20
domainecognard.fr

Domaine de Foltodon
2 Pl. de la Mairie, 30870
Saint-Côme-et-Maruéjols
06 07 55 78 15
domainedefoltodon.com

Domaine de la Renardière
24 rue du Chardonnay,
39600 Pupillin
03 84 66 25 10

Domaine de l'Hortus
Route du Mas Rigaud,
34270 Valflaunès
04 67 55 31 20
www.domaine-hortus.fr

Domaine de Rocheville
Les Hauts de Valbrun
49730 Parnay
02 41 38 10 00
www.domaine-de-rocheville.fr

Domaine Delaporte
Chavignol
18300 Sancerre
02.48.78.03.32
www.domaine-delaporte.com

Domaine d'Ériane
151 Chem. de la Gare,
30730 Saint-Mamert-du-Gard
06 09 52 37 85
www.domainederiane.fr

Domaine des Carlins
170 Rue de la Fontaine,
39210 Menétrou-le-Vignoble
06 86 40 51 68

Domaine des Maravilhas
5 Impasse du Château d'Eau,
30126 Saint-Laurent-des-
Arbres
04 66 90 94 98
domainedesmaravilhas.com

Domaine Dominique Gruhier
Rue du Clos de Quincy,
89700 Épineuil
03 86 55 32 51
www.bourgognevin.com

Domaine du Fief Noir
6 bis Rue du Bon Repos,
49750 Val-du-Layon
02 41 44 40 36
www.fiefnoir.com

Domaine Gayda
Chem. de Moscou,
11300 Bruguairolles
04 68 31 64 14
www.domainegayda.com

Domaine Luneau-Papin
3 La Grange,
44430 Le Landreau
02 40 06 45 27
www.domaineluneaupapin.com

Domaine Pinard
42 Rue Saint-Vincent
18300 Bue
02 48 54 33 89
domaine-pinard.com

Domaine Poudereux
2 Rue Emile Zola,
66460 Maury
06 42 78 08 19
domainepoudereux.fr

Domaine Rotier

Petit Nareye, 2833 route de
Lagrave, 81600 Cadalen
05 63 41 75 14
domaine-rotier.com

Domaine Schoenheit

1 Rue de Walbach,
68230 Wihr-au-Val
03 89 71 03 96
vins-schoenheitz.alsace

Domaine Sylvain Pataille

14 Rue Neuve,
21160 Marsannay-la-Côte
03 80 51 17 35

Domaine Tour Saint-Michel

1700 chemin rural de Sorgues
84230 Châteauneuf-du-Pape
04 90 83 73 24
www.toursaintmichel.com

Innocent Bystander

316-334 Maroondah Hwy
Healesville, Victoria
Australie
(03) 5999 9222
www.innocentbystander.com.au

Kalleske

6 Murray St, Greenock,
South Australia 5360
Australie
08 8563 4000
www.kalleske.com

Le Petit Chambord

4 Le Petit Chambord
41700 Cheverny
02 54 79 93 75
www.francoiscazin-
lepetitchambord-cheverny.fr

Maison Piron

1216 Route du Cru,
69910 Villié-Morgon
04 74 69 10 20
www.maison-piron.fr

Mas Magnan

Mas Neuf - Lieu Dit,
34400 Entre-Vignes
06 27 88 04 52

Mas Paumarhel

3 Chemin de la Metairie,
34210 Azillanet
07 81 54 17 36
www.mas-paumarhel.fr

Montirius

1536 Rte de St Edwige,
84260 Sarrians
04 90 65 38 28
www.montirius.com

Paul et Marie Jacqueson

12 Rue Saint-Laurent,
71150 Rully
03 85 43 26 05
www.jacqueson-vins.fr

Pewsey Vale Vineyard

Eden Valley Road,
Eden Valley, SA 5353
Australie
(08) 8561 3200
www.pewseyvale.com.au

Vignoble Deleu

8 Rue Cuvillière, 69420
Condrieu
06 32 73 18 36

CAVISTES**A'Rhûm**

203 Rue Saint-Martin,
75003 Paris
01 42 77 85 92
www.arhum.fr

Bermani & Fils

5 Rue Bréa,
75006 Paris
01 56 81 69 52
www.cavebermani.com

Caves Bardou Paris 10

124 rue du Fauourg Saint-
Denis
75010 Paris
01 40 34 31 83
cavesbardou.com

Caves Bardou Paris 17

169 Bd Pereire
75017 Paris
01 47 64 48 98
cavesbardou.com

Caves Pétrissans

30 bis Av. Niel,
75017 Paris
01 42 27 52 03
www.cavespetrissans.fr

Cave Vino Sapiens

145 Rue Saint-Dominique,
75007 Paris
06 31 02 46 16
cavevinosapiens.com

Comptoir des Élixirs

90 Rue du Bac,
75007 Paris
01 89 32 50 49

Divvino Charonne

163 Blvd Voltaire,
75011 Paris
Tel: 09 83 05 27 46
divvino.com

Divvino Marais

16 Rue Elzévir, 7
5003 Paris
Tel: 09 83 74 25 04
divvino.com

La Cave des Copains

Sébastien Bertrand
06 87 23 06 50
www.cavedescopains.com

La Cave Ô Papilles

97 Av. Marechal de Saxe,
69003 Lyon
09 50 79 18 01
lacaveopapilles.fr

La Maison du Saké

11 Rue Tiquetonne,
75002 Paris
01 53 40 81 77
www.lamaisondusake.com

PhiloVino

6 Pl. d'Estienne d'Orves,
75009 Paris
01 43 37 13 47
philovino.fr



LES VINS DU MOMENT

ACCORDÉS AVEC DE
par An

S PLATS DE SAISON
nie Verseire

Le beau temps arrive enfin sur notre pays, un temps propice pour se retrouver entre amis et/ou en famille autour de bons plats de saison.

Pour ce numéro nous avons choisi cinq plats qui s'accordent avec nos vins du moment, plats qui qui sont:



Tempura de gambas



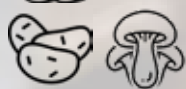
Risotto aux asperges



Linguine aux palourdes



Gigot d'agneau de lait au four



Pommes de terre farcies aux champignons et aux noix

Bonnes dégustations.



◆

DOMAINE DE L'HORTUS BERGERIE DE L'HORTUS 2023

Comme d'habitude, la famille Orliac fait un sans faute avec ce Bergerie de l'Hortus 2023 en blanc. Moins surprenant que le Rosé dont sont très fiers - à juste titre (voir page 18) Yves Orliac et sa famille, ce Blanc propose un nez expressif et très aromatique, sur l'agrumes, la pêche de vigne et les fleurs blanches. Bouche généreuse avec de l'harmonie, belle fraîcheur, un beau fruité gourmand et une belle longueur au palais. Du bonheur à pas cher. Magique sur des tempuras de gambas ou sur une tarte aux anchois. **15 petits euros.**

www.domaine-hortus.fr



MILLÉSIME 2023

La famille Orliac est une famille unie comme on aimerait tous en avoir. Une famille qui œuvre dans le même sens, celui de l'excellence avec un parti prix raisonnable. À propos de ce millésime 2023, Jean, le patriarche, qui pourtant à la dent plutôt dure et le palais difficile, en dit le plus grand bien. Il le peut, il confirme totalement que le Domaine de l'Hortus est la référence du Pic Saint-Loup.





LE PETIT CHAMBORD LES BISOLLIÈRES CHEVERNY 2022

Un vin structuré, tout en fraîcheur pour un petit prix. Le nez offre des senteurs de fruits exotiques et de fleurs blanches. En bouche le vin est flatteur, ample, rond et bien équilibré. Il sera magique sur des tempuras de gambas ou des ravioles de tourteau. **11,10 euros seulement.**

www.francoiscazin-lepetitchambord-cheverny.fr



DOMAINE D'ERIANE LES BERMUDES 2023 (BLANC)

Une très belle réussite, un vin de partage et de convivialité. Joli nez fin et subtil sur le fruits bancs et les agrumes. Bouche ronde et malicieuse, au fruité pulpeux et gourmand, jolie minéralité, belle fraîcheur. Joli vin qui sera extra sur des tempuras de gambas ou des filets de sole à la crème d'avocat. **13 euros.**

www.domainederiane.fr





FRANÇOIS CAZIN - LE PETIT CHAMBORD LE ROMORANTIN AOP COUR-CHEVERNY 2020

Une jolie bouteille pour un beau millésime qui offre du plaisir. Nez marqué par des arômes d'acacia et de fruits à chair blanche, la poire et le coing, rehaussés de notes de fruits secs. Bouche ample, ronde et riche, notes minérales, belle fraîcheur. Extra sur des tempuras de gambas ou une sole rôtie.

14,60 euros.

www.francoiscazin-lepetitchambord-cheverny.fr



DOMAINE PINARD
SANCERRE BLANC "FLORÈS" 2022

L'une des plus belles expressions du Sauvignon Blanc en Loire. Un vin droit, pur, minéral, qui garde une jolie complexité aromatique. La bouche est fraîche et ample. Les notes d'agrumes offrent un bouquet de fruit explosif. Un pur plaisir avec un tempura de gambas. *32 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.*

domaine-pinard.com



DOMAINE ALARY
L'ESTÉVENAS CAIRANNE

Joli assemblage de Grenache et de Syrah qui donne un Cairanne au nez très expressif mêlé avec une belle rondeur. Les tanins sont souples et élégants, ce qui donne un vin tourné vers la gourmandise. Avec un joli potentiel de garde, au moins dix ans, ce Cairanne est une bonne affaire mais avant tout, un bon vin qui sera à l'aise avec un tempura de gambas. *19 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e*

www.domaine-alary.com





DOMAINE SCHOENHEITZ SAINT-JOSEPH BLANC 2021

La cuvée Audace du domaine Schoenheitz porte bien son nom, elle est issue d'un cépage très classique en Alsace qu'est le Riesling, l'originalité vient de l'élevage, en barriques non pas de chêne mais d'acacia et de mûrier. Cette cuvée a été imaginée par Adrien, le fils de Dominique et Henri; depuis son arrivée au domaine, il s'amuse à créer de nouveaux breuvages. Il a ainsi remis à l'honneur les assemblages en réalisant un

Alsace sec composé de Chasselas, Muscat et Sylvaner.

Idéale avec des poissons blancs en sauce, cette cuvée accompagnera à merveille des tempuras de gambas, la chair délicate de fruits de mer mettra en valeur les fruits et la pointe fumée du vin.

24 euros à La Cave Ô Papilles 97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.

vins-schoenheitz.alsace



DOMAINE MAS MAGNAN CHASSEUR D'AFRIQUE 2022

Le Colombard est un cépage un peu négligé pour les vins, plus utilisé pour des eaux-de-vie. Mais ce Colombard va apporter beaucoup de fraîcheur, une belle aromatique sur des notes de pêches, de fruits à chair blanche, de fleurs blanches. La fraîcheur de ce Chasseur d'Afrique donne envie d'y retourner, ce qui en fait un joli vin canaille. Vin pour l'apéritif, pour de belles entrées en été. Superbe sur un tempura de gambas ou un risotto de Saint-Jacques avec un zeste de citron.

16,50 euros chez aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.

www.masmagnan.com



**DOMAINE DE L'HORTUS
BERGERIE DE L'HORTUS 2023 (ROSÉ)**

Un vin qui possède toutes les caractéristiques d'un grand rosé. Nez très expressif, délicat, sur les fruits bien mûrs. Bouche élégante, gourmande, vive et franche, riche en fruits offrant une belle fraîcheur. Magique sur des linguine aux palourdes ou des ravioles de tourteaux.
14 euros.

www.domaine-hortus.fr



**TOP
VIN**

UN ROSÉ DU
DOMAINE DE
L'HORTUS QUI RESPECTE
LA RÉPUTATION DU
DOMAINE.



BONNIGAL-BODET VIGNERONS TOURAINES AMBOISE LES BEAUVOIRS 2019

Très joli vin 100% Chenin, ce qui va ramener de la texture, un Chenin choyé par le domaine qui s'est converti au bio et mis également à la biodynamie. Grande richesse aromatique de fruit accompagnées de touches vanillées et d'autres touches boisées. Le Chenin apporte une grande minéralité qui s'achève dans une finale portée par des amers qui matcheront bien avec des linguine aux palourdes. **28 euros au Comptoir des Elixirs 90 rue du Bac**

Paris 7^e.

www.bonnigal-bodet.fr





DOMAINE DOMINIQUE GRUHIER BOURGOGNE - TONNERRE 2022

Voisine gâtée de Chablis par son terroir, cette jeune commune/ appellation révèle un trésor de Chardonnay. Notes minérales bien iodées, fraîcheur insolente et un équilibre aromatique floral et gourmand. Zeus, lui-même, en aurait bu en abondance paraît-il.

Un délice avec des linguine aux palourdes.

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

www.bourgognevin.com



DOMAINE DELAPORTE SILEX SANCERRE 2021

100% Sauvignon Blanc qui apporte un côté agrumes, pamplemousse en bouche avec une belle fraîcheur et, on ose, une belle acidité que l'on peut contrebalancer avec des plats iodés et de la matière grasse comme des palourdes, avec des linguine aux palourdes, c'est un bonheur ou avec un tartare d'huîtres. *29 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.*

www.domaine-delaporte.com



CLOS FORNELLI

Le Clos Fornelli est situé en Haute Corse, au nord d'Aleria. C'est un domaine familial créé en 1928 dont Josée a pris la suite de son père en 2005. Après 10 ans chez IBM, elle est revenue aux sources afin de prendre les rênes de l'exploitation.

Josée est une rockeuse très sensible, elle aime passionnément ses vignes et son métier ainsi que ses amis et ses clients. Le domaine est ouvert à tous, toujours prêt pour faire visiter et goûter la production. Le lieu est surprenant, toutes les cuves et les tonneaux (ou presque) portent un dessin en lien avec le breuvage contenu.

Dans les années 60, son père avait restructuré le vignoble en enlevant les cépages du continent pour replanter ceux traditionnels, tels le Biancu Gentile, le Vermentinu, le Sciaccarellu, le Niellucciu ou encore le Genovese. Les vins sont en monocépage et en monoparcelle afin de bien mettre en avant ces deux aspects.

**CLOS FORNELLI
ROSE**

Cette cuvée est issue de Scicarrellu à 100%; après des vendanges de nuit pour avoir des frais les plus frais possibles, la vinification se déroule en cuves thermo-régulées pour préserver les arômes de fruits. Une robe rouge rubis brillante, un nez de pamplemousse, de fruits rouges bien mûrs presque compotés et des notes de garrigues, une bouche très fraîche, légère, acidulée; un vin idéal pour un plat délicat et plein de saveurs comme des linguine aux palourdes. Le pamplemousse fera ressortir le côté marin des palourdes, la fraîcheur de la bouche relèvera les linguine.

**15,50 euros à La Cave Ô Papilles 97 Avenue de Saxe
69003 Lyon.**





Le Bouzeron Les Cordères est un Aligoté fantastique qui allie la pureté à la minéralité du terroir de la Côte Chalonnaise avec la gourmandise et la finesse du cépage Aligoté. Un vin qui montre que ce cépage mérite une place bien plus haute dans l'estime des dégustateurs.

Philippe Mischler, sommelier et responsable de la cave Mundovin à Mundolsheim



DOMAINE PM JACQUESON LES CORDÈRES BOUZERON 2022

Le Bouzeron Les Cordères du Domaine Paul & Marie Jacqueson est un vin qui allie la pureté à la minéralité du terroir de la Côte Chalonnaise avec la gourmandise et la finesse du cépage Aligoté.

Un nez très plaisant et expressif sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches et une bouche gourmande, riche, harmonieuse, vive et équilibrée font de ce Bouzeron est excellent vin pour un budget plus que raisonnable. Parfait avec des linguine aux palourdes ou une fricassée d'escargots.

C'est cadeau... 16 euros seulement.

www.jacqueson-vins.fr



DOMAINE DE FOLTODON LES FÉRÉOLES 2023

Malgré son prix et peut-être à cause de cela, c'est une bouteille à découvrir. Nez très expressif, vif sur des arômes de fruits blancs et jaunes. La bouche est généreuse, souple, agréable, fraîche, très aromatique. Un vin qui sera superbe sur une truite rôtie au cidre et à la pomme, des linguine aux palourdes ou sur une tarte aux poires. *10 euros seulement.*

domainedefoltodon.com



DOMAINE DE ROCHEVILLE LA JOUVENCELLE SAUMUR BLANC 2022

Un vin à découvrir sans tarder. Un joli nez aux parfums d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche élégante et équilibrée, séduit par son caractère vif et fruitée. Extra sur des linguine aux palourdes ou des asperges sauce mousseline.

12,90 euros.

www.domaine-de-rocheville.fr





DOMAINE COGNARD
CHÂTEAU DE BUXY MONTAGNY 1ER CRU
LE VIEUX CHATEAU 2022

Une très belle bouteille qui comblera les palais les plus difficiles.

Nez subtil et délicat qui révèle des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est ronde, gourmande, avec beaucoup de caractère, une pointe de saveur acidulée, de l'onctuosité et de la fraîcheur. Parfait avec un risotto aux asperges ou un turbot rôti.

23 euros.



DOMAINE LUNEAU-PAPIN EXCELSIOR A.O.P MUSCADET SÈVRE & MAINE GOU

Le Domaine Luneau-Papain, en biodynamie avec des faibles rendements, propose la cuvée Excelsior 100% Melon de Bourgogne, un cépage très intéressant sur le plan gustatif malgré une réputation décriée injustifiée. Les deux vignerons vont chercher des très justes maturités avec de la matière, de la gourmandise. Le nez est d'une fine délicatesse tandis que la bouche teintée d'une belle minéralité, est droite. Parfait sur un risotto aux asperges.

Disponible au *Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e*, 
38 euros.

www.domaineluneaupapin.com



DOMAINE LUPEAU-PAPIN

Le domaine Luneau-Papin est né dans les années 1990 d'une histoire d'amour; celle de Pierre Luneau et de Monique Papin. Il amorce dès les années 2000 une reconversion vers l'agriculture biologique et biodynamique. Une démarche jalonnée de moments forts comme la suppression totale des produits de systémie, la certification de l'ensemble des vins par Ecocert, ou la labellisation Demeter et Biodyvin. On peut dire sans trop se tromper que le Domaine Lupeau-Papin est connu pour ses Muscadets de compétition qui le place au Top de l'appellation.



LAINÉ 2020

**TOP
VIN**





DOMAINE DES MARAVILHAS ALICE 2023 BLANC

Un vin généreux tout en finesse. Nez intense, fin et profond d'agrumes et une petite note d'aneth. Bouche souple et fraîche, marquée par une belle harmonie entre les arômes et la délicatesse de l'équilibre. Parfait sur un risotto aux asperges ou une brandade de morue. **16 euros.**

NdlR - Alice blanc est anciennement Pradau Blanc que le vigneron a fait sortir de l'appellation Lirac. C'est désormais un Vin de France.

domainedesmaravilhas.com



L'AVERTISSEMENT

Les asperges sont des légumes bien élevés mais rancuniers. Le goût de l'asperge disparaît qui s'amplifie. Le plat n'est pas trop sucré, c'est l'asperge.



DOMAINE POUDEIROUX COTES CATALANES, ROC DE PLANE

Ce vin atypique présente une robe très claire avec des reflets gris, un nez de fleurs blanches, d'écorce d'agrumes, de vanille et de noisette grillée, une bouche étonnante avec une attaque florale et agrumes, un milieu de bouche fruité et rond et une finale tendue et minérale qui ira parfaitement avec sur un risotto aux asperges. **21,80 euros à La Cave Ô Papilles** 97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.

domainepoudroux.fr





DOMAINE DU FIEF NOIR BONNES BLANCHES 2021

Le domaine du Fief Noir est un joli domaine en Loire qui propose donc la cuvée Bonnes Blanchés 100% Chenin, un vin qui enrobe la bouche de gourmandise et d'onctuosité et qui aime les plats avec de la matière, de la chair, poissons et viandes blanche. Parfait sur un risotto aux asperges pour le côté crémeux du risotto et les asperges. À l'aise avec un saumon gravlax et un tartare de saumon, avocat et mangue.

28 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.

www.fiefnoir.com

MENT D'ANAIS

arômes délicats, sensibles et fins; si le vin est trop fort, il paraît mais pas l'amertume et pas bon, le vin non plus. Trop minéral ou à l'inverse l'acidité qui ressort.



DOMAINE ROTIER RENAISSANCE GAILLAC ROUGE

La cuvée Renaissance du domaine Rotier est produite à Gaillac, dans le sud-ouest de la France, au nord-est de Toulouse. Le vignoble de Gaillac est parmi les plus anciens de France, on trouve des écrits le concernant dès le 13e siècle. Il a su conserver ses traditions et surtout ses cépages depuis ! En effet, cette cuvée biologique est composée entre autres de Duras et de Braucol, des variétés spécifiques à ce coin de terre. Après une cuvaison longue, les vins sont vieillis en barrique pendant un an puis conservés encore deux ans avant d'être mis en vente. Cela permet d'assouplir les tanins et d'arrondir l'ensemble.

Des notes de fruits des bois (mûre, cassis), une pointe de réglisse et de poivre, des tanins riches, une bouche ample, suave, puissante et beaucoup de longueur. Un vin capable de faire face à la puissance de la viande mais tout en élégance, en accompagnement.

**15,50 euros à La Cave Ô Papilles
97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.**



domaine-rotier.com





Les commandes de l'entreprise familiale se trouvent actuellement aux mains de Philippe Bardet, le fils aîné de Roger Bardet, fondateur en 1960 du domaine. Engagé dans l'innovation et le respect de la nature, Philippe Bardet a développé une machine unique au monde de triage des baies et son exploitation est aujourd'hui certifiée ISO 14001 HVE.



CHÂTEAU PONTET-FUMET SAINT EMILION GRAND CRU 2018

Une très belle bouteille, un vin tout en harmonie. Nez délicat, avec un bouquet fin et expressif de fruits mûrs. La bouche est élégante, gourmande, le palais est immédiatement flatté, l'ensemble et d'un équilibre parfait, tanins veloutés. Un Saint-Émilion qui sera magique sur un gigot d'agneau de lait ou une côte de boeuf à l'échalotte. **17,50 euros ... uniquement en GMS.**

www.maison-adeluzze.fr



88-89

Fondée en 1820, quai des Chartrons à Bordeaux, par le Baron Alfred de Luze, pionnier dans la commercialisation des vins de Bordeaux à travers le Monde, cette maison de négoce bicentenaire a conservé son ADN bordelais, sa curiosité et arbore avec beaucoup de fierté l'audace et la vision de son fondateur.

Soucieuse de proposer des cuvées toujours plus respectueuses de l'homme et de la nature, la Maison A. de Luze a annoncé le lancement de sa première cuvée éco-conçue, baptisée 88-89, un vin AOP Bordeaux lors de Wine Paris & Vinexpo Paris.

Réalisée en collaboration avec Forme Brute, illustratrice bordelaise, cette édition limitée se veut exemplaire et la plus décarbonée possible, à travers des partenaires locaux, des éléments biosourcés, une recyclabilité totale, la labellisation agriculture biologique et la vinification parcellaire.

12 euros





ROZELIEURES WHISKY FÛT UNIQUE BANYULS

Cette cuvée a mûri dans des fûts de Bourbon avant de terminer ses derniers mois dans des fûts de Banyuls. Cette finition donne des notes de fruits noirs, de fruits secs et de grillé très agréables qui complètent bien la palette naturelle ronde et fruitée du distillat Rozelieures.

Les accords mets et Whiskies sont moins habituels pour nous, pourtant ils donnent de belles surprises. Ainsi, la rondeur de ce Whisky enrobera bien la puissance de la viande et les notes de fruits viendront relever et dynamiser le plat.

68 euros à La Cave Ô Papilles
97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.





La distillerie Rozelieures est située dans le nord de la France, en Lorraine. Historiquement spécialisée dans la mirabelle, production de fruits et d'eau-de-vie, elle s'est lancée dans le Whisky depuis une vingtaine d'années. Comme pour les mirabelles, Rozelieures produit les céréales nécessaires à ses breuvages maltés. La totalité des étapes de production sont réalisées sur place, permettant la traçabilité et la mise en avant du terroir.



DOMAINE GAYDA
LA PETITE VILLA 2021 (ROUGE)

Un vin puissant et racé, résultant d'une vinification soignée, propre au domaine connu pour la vive expression de ses vins.

Nez très agréable de fruits noirs, myrtilles, mûres et bourgeons de cassis, effluves d'épices sauvage et de cacao. Bouche riche, puissante, gourmande et savoureuse, Tanins délicatement soyeux. Parfait sur un gigot d'agneau de lait ou des ris de veau aux morilles. **24 euros.**

www.domainegayda.com





DOMAINE TOUR SAINT MICHEL LIRAC CUVÉE MYSTERRE 2022

Ce cru des Côtes du Rhône méridionaux offre une très belle expression du Grenache et de la Syrah. Sa robe est profonde avec des reflets de jeunesse. Son nez s'ouvre sur senteurs de garrigue et de fruits rouges épicés. En bouche, un bel équilibre et des tanins fins. Juste ce qu'il faut de présence pour accompagner un gigot d'agneau de lait au four. Que du bonheur !!!

18 euros à La Cave des Copains.

www.toursaintmichel.com



VIGNOBLE DELEU ST JOSEPH ROUGE EXORDE 2021

Là, on est au Nord du Sud. Terroir privilégié du noble cépage Syrah, St Joseph a toujours eu un "côté bourguignon". Notes délicates de violette, de poivre frais, d'épices douces pouvant tirer sur la truffe noire.

Bouche ronde, soyeuse avec un velours délicat. Un vrai Seigneur de l'Agneau qui ira parfaitement avec beau gigot d'agneau de lait au four.

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





DOMAINE MONTIRIUS LA SÉRINE 2019

Belle association de Syrah et de Grenache. La Syrah apportant un petit côté épicé en fin de bouche, vin ensoleillé qui explose en bouche sur des notes de fruits rouges tombés de l'arbre. Élevé en cuves ciment, c'est un vin non boisé qui met en avant le fruit avec sa plus belle expression aromatique et avec une matière propice aux gibiers. Bientôt Pâques, donc sur un gigot d'agneau, La Sérine 2019 fera des merveilles ou sur de belles pièces de viande rouge.

23 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.

www.montirius.com



CHÂTEAU DE CHAMBERT CHÂTEAU DE CHAMBERT CAHORS 2016

Le Château de Chambert fait partie des poids lourds de l'appellation Cahors. Et Château de Chambert est la cuvée historique du domaine.

Assemblage adroit 100% Malbec de vieilles parcelles, on est dans la finesse et l'élégance. Très loin d'un bonbon de bois avec ce vin moderne et gourmand. Un Cahors surprenant qui se mariera avec bonheur avec un beau gigot d'agneau au four. **25 euros au Comptoir des Élixirs - 90 rue du Bac Paris 7e 01 89 32 50 49.**

chambert.com





CHÂTEAU LAFLEUR DU ROY NOIR DE MERLOT 2022

Un Pomerol de compétition aux parfums exaltants. Une très belle réussite qui fait honneur à l'appellation. Nez d'une rare délicatesse dominé par des notes fruitées, cerise, framboise et prune avec une pointe d'épices. Bouche gourmande, soyeuse et élégante, bel fraîcheur, tanins de velours. Magique avec un gigot d'agneau de lait ou une bécasse aux cèpes. **39 euros.** Disponible à *L'Épicerie du Mottaret à Meribel.*

www.maison-adeluze.fr



TOP
VIN

NOUVELLE
RÉFÉRENCE
EST ENCORE PEU
DISTRIBUÉE. ELLE
VIENT D'ÊTRE MISE
EN BOUTEILLE
AU DÉBUT DE
L'ANNÉE.



CHÂTEAU HAUT BAGES MONPELOU CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR PAUILLAC 2018

Un vin de grande qualité que les amateurs d'élégance à la bordelaise doivent découvrir absolument. Le nez a un bouquet expressif de fruits noirs compoté, cassis, pruneau avec des notes de champignons séchés qui apporte une singularité très appréciable. Bouche gourmande à la structure bien définie, chair goûteuse et croquante, tanins soyeux, on est dans ce que le vin a de meilleur à offrir. Parfait sur le gigot d'agneau de lait ou une entrecôte vigneronne. **36 euros.**

borie-manoux.com



CHATEAUHAUT-BAGESMONPELOU

Le Château Haut-Bages Monpelou fait partie du patrimoine des Castéja depuis le XVI^e siècle dont Philippe Casteja est le dépositaire. Le "petit frère" du Château Batailley était en effet autrefois attaché au Château Duhart-Milon, ancienne propriété de la famille, avant d'en être séparé en 1950. Le Château a ensuite été racheté par Marcel Borie à la famille Kressmann qui le détenait de la famille Castéja. Le vignoble est aujourd'hui conduit comme une propriété indépendante par l'équipe technique de Batailley. Le vin produit est élégant et corsé, grâce à un encépagement particulièrement étudié.



**TOP
VIN**





**DOMAINE DES CARLINES
LA VOUIVRE 2020**

Très jolie bouteille venant du Jura du Domaine des Carlines. 70% Chardonnay et 30% Savagnin. Le nez est taquin avec des arômes de melon, de fleurs blanches et de citrus. La bouche propose un bel équilibre toutefois dominé par un fond de noix qui fera merveille sur des pommes de terre farcies aux champignons et... aux noix. **32 euros** au *Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e*





Le
Domaine
des Carlines a
été créé par Patrick
et Sophie Ligeron fin 2015
qui, à l'origine œuvraient dans
l'exportation de petits domaines
familiaux de différentes
régions françaises, dont
le Jura dont ils
sont natifs.



DOMAINE SYLVAIN PATAILLE MARSANNAY ROUGE 2021

À la sortie de Dijon, Marsannay est la toute première appellation de la Côte de Nuits. Sylvain Pataille en est le "génie fou". Culture en biodynamie. Racé, juteux, bourré de bonnes énergies, ce Pinot Noir exalte des notes de sous-bois et de fruits rouges délicats. Du bonheur avec des pommes de terre farcies aux champignons et aux noix. 44 euros chez *Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.*





Bien que bourguignon, Sylvain Pataille n'était pas destiné aux métiers de la vigne. Passionné, il fait des études d'oenologie à Bordeaux puis loue en 1989 un hectare de vigne à Marsannay qu'il exploite totalement en 2009. Il est l'exemple type du jeune vigneron qui ne fait aucune concession et qui sait où il veut aller.



**TOP
VIN**



DOMAINE PIRON MORGON SÈVE PRIMAIRE 2022

Même si ce n'est pas le meilleur Piron, il s'agit d'un vin issu d'un domaine où la qualité est toujours au rendez-vous. Nez frais sur la framboise, le poivre noir et la cerise, Gamay oblige. La bouche est malicieuse, souple, avec une belle expression aromatique, une jolie fraîcheur et des tanins arrondis. Superbe avec des pommes de terre farcies aux champignons et aux noix ou sur un jambon braisé. **17 euros.**

www.maison-piron.fr



DOMAINE D'ERIANE LE COUP DES C 2023

Un joli vin, laissant deviner des beaux fruits bien mûrs. Nez très parfumé sur les fruits rouges, groseilles, framboises. Bouche souple, généreuse, mariant la fraîcheur à la suavité d'une texture lisse et soyeuse. Magnifique avec des pommes de terre farcies aux champignons et aux noix ou des tomates farcies. **11 euros.**

www.domainederiane.fr



DOMAINE DE LA RENARDIÈRE LES TERRASSES 2021

Vin du Jura avec beaucoup de fraîcheur, énormément d'aromatique. Notes de fruits à coques, noix, avec un petit côté oxydatif qui peut être clivant mais qui sera adoré par les gens qui aiment vraiment le vin. Parfait avec du comté affiné 24 mois ou sur des pommes de terre farcies aux champignons et aux noix. **30 euros aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.**



MAS PAUMARHEL MON CARIGNAN

Ne vous fiez pas au prix de cette cuvée signée du Mas Paumarhel situé dans le Languedoc, au cœur de l'appellation Minervois. Il s'agit d'un domaine familial d'une douzaine d'hectares, en conversion bio.

Pauline, la fille des lieux, est en cours de reprise à la suite de son père. Elle a à cœur de renouveler les vins afin de correspondre aux attentes des consommateurs, notamment la jeune génération. Ce vin nous offre un nez de fruits rouges bien mûrs, (fraise des bois, cerise) ainsi qu'une bouche croquante et ronde, pleine, juteuse avec une finale légèrement plus dense et une pointe de sous-bois et de cuir. Des arômes qui feront écho aux champignons de la préparation, les noix venant relever les tanins et les pommes de terre se fondre dans le soyeux. À noter que Pauline vient de créer une cuvée de vin rouge en Cinsault uniquement. Enfin, ce cépage n'est plus cantonné aux vins rosés, dans lesquels, certes, il excelle en raison de ses arômes fruités, mais peut également nous régaler en vin rouge.

9 euros à La Cave Ô Papilles 97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.





Vins
d'Australie



*avec Marco Bernabino
concepteur/fondateur
du Comptoir des Élixirs
à Paris*

**Le Comptoir des Élixirs
90 rue du Bac
Paris 7^e**

On trouve de tout, du moins, on trouvait de tout à la Samaritaine et bien, pour l'Australie, c'est la même chose, on trouve de tout en ce qui concerne les vins et les cépages.

Sémillon, Riesling, Pinot Noir, Sirah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Chardonnay font partie des 150 cépages que l'on peut trouver dans les 65 régions viticoles australiennes dont 60% de la production part à l'exportation bien que les australiens soient eux-mêmes de grands consommateurs de vin.

C'est que le vin australien n'est pas un nouveau venu sur la planète vin, en effet, c'est dans les années 1780 que l'Australie se met à la vigne.

Ce pays quatorze fois plus grand que la France cultive ses vins avec méticulosité et amour. On peut trouver son bonheur au delà des domaines les plus connus d'Australie que sont Penfolds, Two Hands Wines ou Clarendon Hills.

Malgré un climat tropical qui pourrait sembler peu propice à la culture du vin, les bandes côtières du sud-est, du sud-

ouest et même de la Tasmanie sont autant de magnifiques terres de vignes. Si South Australia, New South Wales et Victoria se distinguent, il ne faut pas sous-estimer le potentiel de régions telles Western Australia et la Tasmanie qui, bien que modestes en volume, proposent des choses plus qu'intéressantes.

Les régions plus tempérées, en altitude ou près des côtes comme Margaret River, Coonawarra, Adelaïde Hills, Yarra Valley, Mornington Peninsula et... la Tasmanie, avec des climats plus frais, offrent des Pinots Noirs, des Sauvignons, des Chardonnays et des Rieslings d'une très belle fraîcheur avec moins d'alcool.

Le South Australia est la première région productrice de vin en Australie. Connue pour sa gastronomie et la qualité de son terroir, le South Australia est une belle terre d'accueil pour de bons vins australiens dont de très belles Syrahs, Shiraz là-bas.

Le New South Wales est la seconde région pour la production nationale de vin, elle se distingue par la diversité de ses climats et par les saveurs incomparables de ses crus.

Victoria est une terre viticole de renom qui compte une multitude de domaines et de vignobles, qui font partie des principales régions viticoles d'Australie.

Les vignobles du Western Australia se situant exclusivement dans le sud-ouest de la région profite d'un microclimat spécifique. Sa production de vins est assez confidentielle mais la qualité de ses (...)



Pewsey Vale Vineyard
Estate Riesling
Vintage 2022

www.pewseyvale.com.au

Pewsey Vale Vineyard est à Eden Valley à côté de Adélaïde. C'est un domaine unique de 50 hectares, la taille du Clos Vougeot, qui ne fait que du Riesling et qui est à 500m d'altitude. Deux talents féminins s'occupent du domaine et font d'excellents Rieslings.

NOTES DE DÉGUSTATION

Joli Riesling signé de la Pewsey Vale Vineyard qui profite de la hauteur du domaine, ce qui apporte de la fraîcheur au vin. Très aromatique avec un joli nez intense agrumes et pomme Gala. Bel équilibre en bouche. Très bon Riesling d'une belle finesse.



Dalrymple
Tasmania
Pinot Noir 2022

www.dalrymplevineyards.com.au

Situé en Tasmanie, c'est à dire au point le plus au sud de l'Australie, ce domaine a des vignes qui ont de 25 à 30 ans et sont plantées sur un sol de basalte de 10m de profondeur avec un excellent drainage pour éviter l'engorgement printanier, gardant les vignes relativement équilibrées.

Petite bombe de Pinot Noir. Petite fermentation, 5/6 jours, douze mois en barriques, ce qui donne un vin fin, pas explosif à 13,5°, tout en fraîcheur. Ce Pinot Noir 2022 australien est un vin d'une belle élégance avec une belle acidité qui en surprendra plus d'un.



Innocent Bystander
Yarra Valley
Chardonnay 2021

www.innocentbystander.com.au

Ce domaine indépendant de la Yarra Valley a été créé par Phil Sexton en 2004, entrepreneur très actif qui avait fondé le domaine Devils Lair à Margaret River en 1990 et une brasserie bien connue des amateurs de bière, la Little Creatures Brewing Company.

Joli Chardonnay qui profite de la fraîcheur des montagnes alentours tout en bénéficiant de la chaleur de la Yarra Valley connue aussi pour ses Pinots Noirs avec une petite ressemblance bourguignonne. Jolie combinaison de fraîcheur d'agrumes et de notes de fruits à noyau plus mûrs. Cela donne un vin très expressif sans fermentation malolactique ce qui garde la fraîcheur et l'acidité du vin. Superbe.

23 euros
au Comptoir des Elixirs



Kalleske
Barossa Valley
Buckboard Durif 2020

www.kalleske.com

Domaine établi en 1853 qui fait de belles cuvées depuis... les années 2000. Tout en bio. Aimant la variété et la diversité, le Domaine Kalleske travaille une multitude de cépages, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Chenin, Viognier... et le Durif, cépage pas trop courant chez nous.

Le Durif, appelé petite Syrah aux US, est un cépage isérois issu du Peloursin et de la Syrah. Le Buckboard Durif 2020 de Kalleske est un 100% Durif. C'est très australien, fruits noirs écrasés, compote de mûres avec une montée en température - 16,5° avec une rondeur très agréable. Du bonheur.

49 euros
au Comptoir des Elixirs



(...) crus en est vraiment la spécificité, on peut parler d'excellence.

La Tasmanie possède une région viticole en plein essor qui produit des vins de très grande qualité devenant à raison, de plus en plus réputés.

On peut évidemment déguster les crus australiens directement dans les domaines viticoles, le cellar-door est courant, les propriétaires des vignobles faisant découvrir leurs vins et les vendant directement à la cave comme chez nous. L'œnotourisme est également très développé en Australie, peut-être plus qu'en France.

On peut faire des circuits au milieu des vignes dans les vignobles les plus réputés, le Riesling Trail à Clare Valley, le Para Road Wine Trail dans la Barossa Valley ou encore le Shiraz Trail qui relie la McLaren Vale à Willunga.



Le Domaine Tahbilk situé à seulement 120 km au nord de Melbourne est le l'épicentre australien de la Marsanne



Domaine d'Arenberg et son célèbre Rubki's Cube



Chris Ringland
North Barosa
Shiraz 2017

chrisringland.com

Chris Ringland est quelqu'un de patient. Quand, en 1994, sous les conseils de Robert O'Callaghan du célèbre Rockford Wines, il rachète le vignoble Stone Chimney Creek, il prend le temps de (bien) faire les choses. Et attendra plus d'une décennie pour produire des vins atypiques à base de Shiraz à partir de son propre vignoble de Barossa.

Attention, OVNI !!! Vin élaboré avec une dizaine de personnes issues de sa famille et de ses amis. Cuvée vieillie pendant quatre ans avant d'être mise en bouteille. Ceci dit, le 2017 est encore un peu jeune. Malgré 17,5° au compteur, c'est l'accord parfait avec des vieux Parmesans.

*79 euros
au Comptoir des Élixirs*



AMON-Ra by Ben Glaetzer
Barosa Valley
Unfiltered Shiraz 2010

glaetzer.com

Les vins du domaine créé en 1995 bien qu'installé en 1888 sont des vins remarquables qui ne laissent personne indifférent. C'est l'un des domaines emblématiques de la Barossa Valley.

Cuvée 2010 qui se mérite mais qui en vaut la peine. Jeune, cette cuvée est très ronde typique des Syrah. Par contre, en millésime 2010 il a un profil différent mais, attention, ce n'est pas un vin de garde pour autant. À boire maintenant, c'est une véritable tuerie sur un bon jambon ibérique de haut-vol.

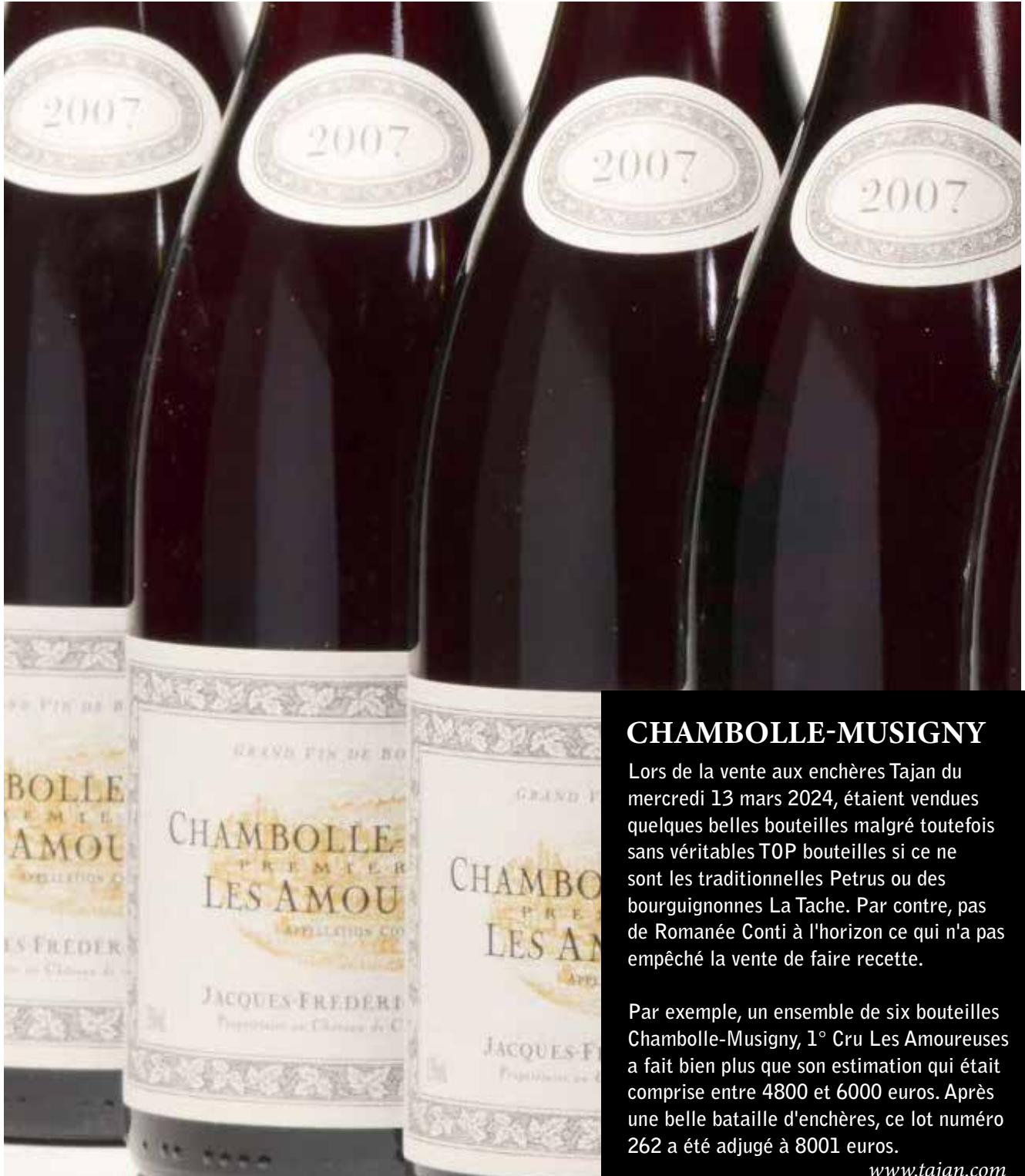
*90 euros
au Comptoir des Élixirs*





Adjugé !

QUELQUES RÉSULTATS DE VENTES AUX ENCHÈRES



CHAMBOLLE-MUSIGNY

Lors de la vente aux enchères Tajan du mercredi 13 mars 2024, étaient vendues quelques belles bouteilles malgré toutefois sans véritables TOP bouteilles si ce ne sont les traditionnelles Petrus ou des bourguignonnes La Tache. Par contre, pas de Romanée Conti à l'horizon ce qui n'a pas empêché la vente de faire recette.

Par exemple, un ensemble de six bouteilles Chambolle-Musigny, 1° Cru Les Amoureuses a fait bien plus que son estimation qui était comprise entre 4800 et 6000 euros. Après une belle bataille d'enchères, ce lot numéro 262 a été adjugé à 8001 euros.

www.tajan.com

BALTHAZAR ANGELUS

Lors de la vente Aguttes Grands Vins & Spiritueux du 20 février dernier, les enchérisseurs avaient la possibilité d'acquérir un Balthazar (12 litres) de la Maison Angelus millésime 2009. Pour ce lot numéro 273, l'estimation était comprise entre 7000 et 8000 euros. Malgré une contre-étiquette légèrement abîmée, ce Balthazar a trouvé preneur au-delà de l'estimation de départ. Pas beaucoup plus, 8625 euros sans les honoraires d'acheteurs de 25% soit tout de même pour ce lot, 2156,25 euros ce qui fait un total de 10781,25 euros pour ce Balthazar Angelus 2009.

www.aguttes.com



PETRUS

Le lot 544 de la vente Tajan du 13 mars 2024, six bouteilles de Petrus 2003 en caisse, estimé entre 10 500 et 12 000 euros a été vendu 15 240 euros hors frais. Il s'agit là de l'un des plus beaux lots vendus lors de cette vente qui ne proposaient pas de spiritueux. Un autre lot de six Petrus a été, quant à lui, adjugé à 7620 euros. Des Petrus 1976 avec des bouteilles aux étiquettes légèrement déchirées.

www.tajan.com

Résultats

Attention, il faut parfois ajouter des frais aux prix annoncés

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Lors de la vente aux enchères du 26 février 2021 organisée par la Cité du Vin avec Sotheby's, une Impériale Château Cheval Blanc 2008 (6L) avec visite et dégustation privée ainsi qu'un déjeuner au château, avec un membre de la direction, pour six invités était proposée avec une estimation de 8000/16 000 euros. Vendue 16 250 euros. Frais inclus.

www.sothebys.com



VOSNE-ROMANÉE

Lors de la vente intitulée L'EXTRAORDINAIRE CAVE DE MONSIEUR X: LES VINS D'UNE VIE organisée par la Maison de ventes aux enchères Millon le jeudi 14 mars 2024 et non 2023 comme indiqué sur le catalogue, deux bouteilles de Romanée Conti (lots 156 et 157) (contre-étiquettes tachées & légèrement abîmées, macarons légèrement tachés) n'ont pas atteint les sommets des estimations comprises en 10 et 12000 euros. Vendues 10300 et 10400 euros.

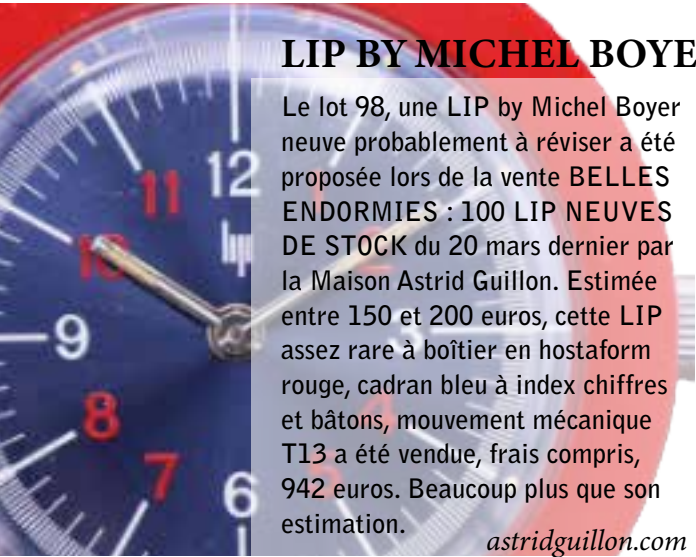
www.millon.com



**LIP BY MICHEL BOYER**

Le lot 98, une LIP by Michel Boyer neuve probablement à réviser a été proposée lors de la vente BELLES ENDORMIES : 100 LIP NEUVES DE STOCK du 20 mars dernier par la Maison Astrid Guillon. Estimée entre 150 et 200 euros, cette LIP assez rare à boîtier en hostaform rouge, cadran bleu à index chiffres et bâtons, mouvement mécanique T13 a été vendue, frais compris, 942 euros. Beaucoup plus que son estimation.

astridguillon.com

**RUHLMANN**

FAUTEUIL MODÈLE «GUINDÉ», CIRCA 1920 vendu au dessus de son estimation - entre 30 et 50 000 euros, lors de la vente Aguttes, ARTS DÉCORATIFS DU XXE & DESIGN, du jeudi 29 février 2024. En ébène de Macassar, ce fauteuil estampillé au fer à chaud Ruhlmann a été adjudgé 57200 euros ce qui n'a rien d'étonnant.

www.aguttes.com

**PHILIPPE DRUILLET**

Superbe double planche, l'un des plus beaux lots de la vente Tajan du 8 février 2024, La Nuit, signée Philippe Druillet, lot 47 qui n'a pas dépassé son estimation basse de 30 000 euros malgré le travail remarquable de Druillet - photographie, collage, crayon, encre de Chine, gouache sur papier, signé et daté Grand Camp mai 76, avec cachet de l'artiste. Extrait de La Nuit de l'auteur des Humanoïdes Associés. 100 x 70 cm. Vendue seulement 26 240 euros lors de la vente.

www.tajan.com

**VENTE À VENIR - VENTE D'UNE COLLECTION DE MENUS PRÉSIDENTIELS**

La première vente aux enchères mondiale entièrement dédiée à une Collection de Menus présidentiels, impériaux et royaux aura lieu chez MILLON le 31 mai 2024 !

Le Chef Christophe Marguin, Président des Toques Blanches lyonnaises a confié à Virginie Vernier, experte et directrice du bureau de Lyon de la Maison Millon, une collection de plus de 4000 menus impériaux, présidentiels et royaux qui s'étend sur 155 ans d'histoire, de 1868 à 2023. Avant la dispersion, la collection inventoriée et expertisée par le Cabinet Poulain, fera également l'objet d'une exposition immersive les 29 et 30 mai. Conçue comme un parcours à travers le temps, le public y redécouvrira les grands moments de l'histoire diplomatique de la France en images d'archives et en vidéos.

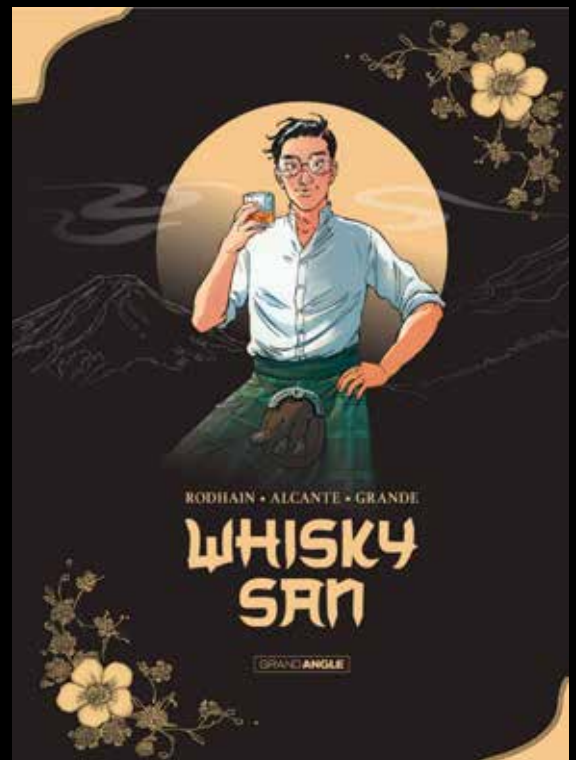
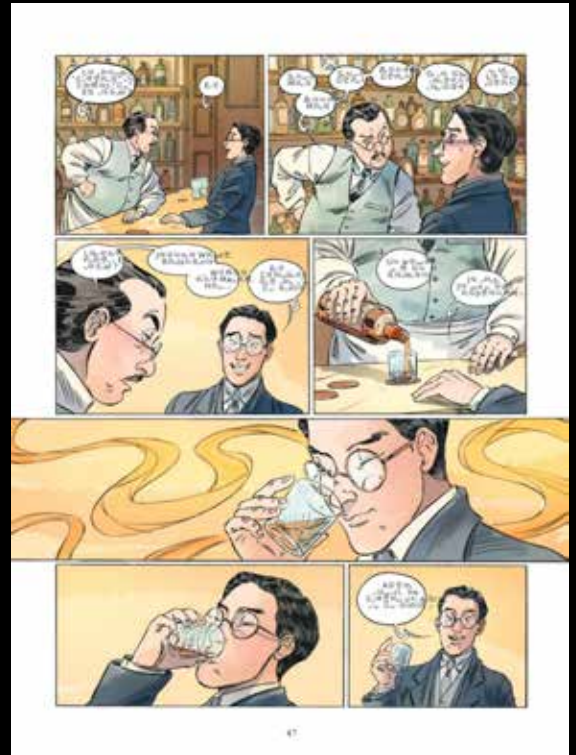
www.millon.com

Whisky San, la BD, raconte l'incroyable histoire du père du Whisky japonais, c'est à dire en filigranes celle du Whisky japonais dont notre ami caviste Marco Bernabino nous a contée lui aussi l'histoire dans le numéro précédent de TOP 20. Sous la plume aiguisée et le pinceau coloré d'Alicia Grande, Masataka Taketsuru évolue sous nos yeux pendant 136 pages scénarisées par Fabien Rodhain et Didier Alcante.

Une histoire passionnante qui marquera sans se tromper en le disant l'histoire du Whisky ainsi que celle des spiritueux et pas uniquement japonais. Au-delà de cette histoire, c'est un instantané de ce que pouvait être la société japonaise avec ses traditions et ses coutumes que le trio nous fournit.

WHISKY SAN, LA BD

Comme le confie avec honnêteté Fabien Rodhain dans le dossier de presse, cette bande dessinée est l'illustration métaphorique en images d'un côté de la mentalité japonaise. Copier pour améliorer ensuite pour atteindre des sommets. C'est ce qui s'est passé dans de nombreux domaines comme le Whisky dont l'expression japonaise ne cesse d'engranger des fans et des amateurs. Ce même Whisky japonais qui est en train de déboulonner le Saké dans son propre pays, Saké jugé pas assez contemporain avec ses siècles de tradition de consommation. Lui manque t-il un Matasaka Taketsuru ou un Shinijiro Torii pour connaître un succès à l'international ? Whisky San ne le dit pas, il se contente et s'est déjà pas mal, de narrer la fabuleuse histoire du Whisky japonais.



Sortie le 28 Février 2024 - 24,90 euros

angle.fr



**Miyasaka
Masumi Sparkling Origarami**

à boire en écoutant *Mondo Grosso
Lighter in the Rain (Sakura Hills
Disco 3000 Remix)-edit*

Pour les amateurs de
Champagne ou bulles de
Loire très fines. Une bulle
fine et pleine d'élégance.

43 euros



**Maison Takeno
Asahi Kurabu Millésime 2021**

à boire en écoutant *Sayuki Bounce
with Me (Original Mix)*

Pour les amateurs de
Sauvignon Blanc et des
vins blancs fruités et
expressifs.

44,90 euros



**Wakaze
The Classic**

à boire en écoutant *Akiko You
Me Back extrait de l'album
Home*

Saké français, brassé en
région parisienne avec
des ingrédients français
(levures de vin blanc,
riz camarguais et eau
française) - Pour les
amateurs de Pinot Gris

23 euros

SAKÉS DE SOIRÉE

Le Saké, longtemps boudé chez nous par les sommeliers et les cavistes, est de plus en plus visible et le comparer au vin, n'est pas si incongru que cela.

par Liam Yoshida, Saké &
Japanese Liqueurs à La
Maison du Saké



Non, je n'aime pas le Saké, tous les Sakés que j'ai pu goûter ne m'ont pas plu. Le Saké, ce n'est pas bon. C'est même mauvais.

A chaque fois que l'on prononce le mot Saké, c'est une levée quasi systématique de boucliers que l'on peut observer.

Et pourtant !!!

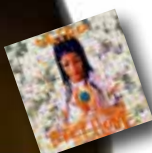
Et pourtant, le Saké a plus d'un tour dans son sac. Le saké n'est pas un monoproduit au goût unique. Il existe quantité de Sakés tous plus différents les uns des autres et c'est justement, là, l'intérêt de la chose Saké comme pour le vin.

Le Saké est, c'est vrai, comme le vin, une histoire de tradition, de traditions. Comme le vin, on peut



**Les Larmes du levant
La Vague**

à boire en écoutant *Heartsdales So Tell Me (DJ Hasebe Remix)*



Saké français brassé à Pélussin dans la Loire, pour les amateurs de vins de Bourgogne et leurs arômes de sous bois.

37,50 euros



**Kinryo
Wine Yeast**

à boire en écoutant *Harumi Tsuyuzaki Lucky Day (Beatnuts Remix extrait du EP Groove Remixes)*



Un Saké brassé avec des levures de vin blanc, pour les amateurs de Chablis ou Bourgogne Aligoté.

33,90 euros



en faire des tonnes pour l'expliquer avec des approches plus ou moins techniques. Mais comme pour le vin, ce n'est peut-être pas la bonne approche. Sûrement pas.

La bonne approche ne serait-elle pas de se tourner vers la dégustation et le goût, vers les moments de consommation, de partage avec au centre du jeu, les accords mets-sakés. Plutôt que d'adopter la classification japonaise des Sakés par leur taux de polissage du riz, mieux vaut les distinguer selon leurs profils gustatifs en quatre grandes familles:

Les modernes, les traditionnels, les natures et les vintages.

Les Sakés modernes se caractérisent par un profil fruité et floral, à l'instar de certains Riesling ou Muscat. Les sakés traditionnels et natures se distinguent par l'expression des terroirs japonais, notamment celui de

l'eau, s'exprimant par la minéralité, et celui du riz, à travers des notes de sous-bois qui ne sont pas sans rappeler certains vins de Bourgogne. Quant aux Sakés "vintage" ou vieillis, ils évoquent certains vins typiques du Jura, le Savagnin en moins, grâce au développement d'arômes tertiaires oxydatifs.

Le Saké a de nombreux points communs avec le vin, c'est ce qui le rend si attractif

Paradoxalement, le Saké peut pousser le bouchon alcoolique jusqu'à 20° même si la moyenne alcoolique se situe entre 14 et 18 degrés. Cela n'en fait pourtant pas quelque chose de violent mais assurément de puissant. Comme le vin, il se peut se boire chaud, cela dépend du Saké choisi. Bref, le Saké a tout pour séduire l'amateur de vin, le curieux qui lui donnera une chance. Le Saké saura lui rendre au centuple.

Masumi
Shiro

à boire en écoutant *M Flo L.O.T*
(Love or Truth) Agape Mix



Pour les amateurs de
Sauvignon Blanc sec de
Bordeaux.

29,90 euros

Kadogouchi
Hokko Masamune

à boire en écoutant *Momoe Shizuno*
aka *MOET Hot Glamour* (Incognito
Main)



Pour les amateurs de
Sancerre et tous les
autres vins blancs secs et
minéraux.

39,90 euros

Sélection de Sake

Tous ces Sake sont disponibles à la Maison du Sake - 11 Rue Tiquetonne Paris 2e - 01 53 40 81 77

Hoshitori
Purple Star

à boire en écoutant *Pushim feat. DJ*
Premier Set Me Free (Hip Hop Mix)



Pour les amateurs de
Saumur-Champigny
ou Saint-Nicolas-de-
Bourgueil pour son côté
fruits rouges, groseille.

49,90 euros

Kitajima
Natural 1

à boire en écoutant *Cheyenne Your*
Hot Lips (Groove Mix)



Pour les amateurs de vin
jaune (arômes oxydatifs).

25,90 euros

Masuizumi
Kijoshu

à boire en écoutant *Double Shake*
(Original)

Pour les amateurs de
Gewurztraminer doux
(voire en vendanges
tardives, selon les
sensibilités à la sucrosité
de chacun)

65,90 euros



Hiraizumi
Hiten Chidori

à boire en écoutant *Giant Swing feat.*
Michico Vibe (Main Mix)

Pour les amateurs de
Coteaux du Layon ou de
Bonnezeaux.

46,90 euros



Sakés

avec Tatiana Leray & Dimitri David

de la Maison du Saké

www.lamaisondusake.com

Masuizumi
Van Gaihen 2017

à boire en écoutant *Tina I'll Be There*
(DJ Hasebe Remix)

Saké élevé en barriques
d'origine bourguignonne
(second remplissage),
pour les amateurs de
Meursault.

72,90 euros



Suwaizumi
Yakami

à boire en écoutant *Full Flava feat.*
Cece Peniston You Are The Universe
(DJ Hasebe Remix)

Pour les amateurs de
Cabernet d'Anjou.

46 euros





LE CAFÉ ² COMMERCE

Le Groupe Joulie a repris le Café du Commerce, et cela change tout. Ou presque.

On ne va pas se mentir, le Café du Commerce commençait à piquer un peu du nez, lui qui a ouvert ses portes en 1921. Véritable insitution du quinzième arrondissement, le Café du Commerce a enchanté et gâté des générations de familles bourgeoises aimant ripallier sans chichi.

Toutefois, avec un renouveau perpétuel du monde de la gastronomie et de la bistronomie, le Café du Commerce ne semblait plus être vraiment dans le coup. Suranné, décati et poussiéreux, il lui fallait du sang neuf pour repartir de plus belle. C'est le Groupe Joulie bien connu pour ses très belles maisons, Chez André¹, Sébillon le Wepler... qui a repris ce café qui offre un cadre qui n'est pas sans rappeler celui de l'Alcazar des belles années du temps de Jean-Marie Rivière, et même maintenant d'ailleurs. Sur trois niveaux, le Café du Commerce propose une cuisine de brasserie avec un service idoine qui, lui, n'est pas sans rappeler celui d'une des autres maisons Joulie, Chartier. Rapide et efficace, pas de place pour l'attente seulement pour la gourmandise. La carte est sans surprise avec un petit coup de cœur pour le Fish & Chips copieux et sa salade vraiment très bien assaisonnée. Dans une ambiance joyeuse



Le Café du Commerce
51 rue du Commerce
Paris 15e

lecafeducommerce.com



LE CAFÉ DU COMMERCE

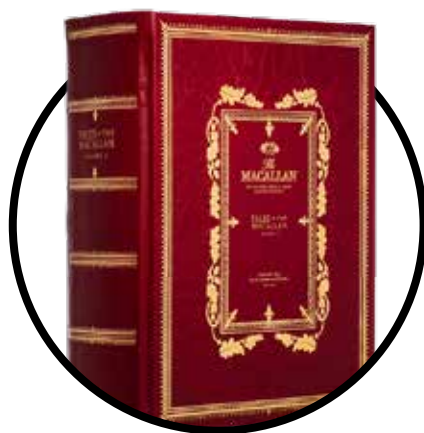
Moins de 70 Francs,
comme ce doit être amusant!



et reposante, dans un cadre somptueux et rassurant, les repas se succèdent avec bonheur dans ce nouveau Café du Commerce.

Le Groupe Joulie a su redonner de l'éclat à une adresse qui en avait bien besoin dans un coin du quinzième très familial. Et cela se sait déjà car, désormais, il faut être patient pour accéder aux places libres du restaurant. C'est peut-être la seule mauvaise nouvelle mais l'attente ne fait-elle pas partie du plaisir comme le disait le bon Président Félix Faure ?

1 - voir le numéro précédent de TOP 20



Macallan se livre, pour bibliophiles avertis

Quand Macallan se lance dans la littérature, cela donne des ouvrages inédits pour bibliophiles assoiffés... et fortunés.

La Maison de Whisky Macallan est connue pour ses sublimes bouteilles qui ne cessent de briser des records en salles des ventes. Macallan qui propose des Whiskys dignes des rois et de ceux qui se prennent comme tels, a dévoilé au mois de février dernier le second volume de Tales of The Macallan, le Volume II. Si le prix de cet ouvrage est digne de la haute Bibliophilie, c'est surtout pour sa partie liquide que ce second tome est intéressant.

En effet, il renferme une carafe en cristal de Whisky Macallan signée Lalique, faite à la main et renfermant un Whisky élaboré par Euan Kennedy, Lead

Whisky Maker de The Macallan, du millésime 1949, embouteillé en 2022, afin de célébrer dignement le 200ème anniversaire de la renommée distillerie. Tales of The Macallan Volume II - 800 pages, est une édition limitée de 344 exemplaires à laquelle les relieurs londoniens Shepherds, Sangorski & Sutcliffe et Zaehnsdorf et l'Imprimerie du Marais à Paris ont participé afin de rendre l'ouvrage encore plus désirable et désiré.

Cette escalade vers le rare et l'exclusif a toutefois un prix qui est, pour le coup (coût), tout ce qu'il y a de plus bibliophile. 89 000 euros... prix conseillé.

www.themacallan.com



BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

Les gens qui ont créé les premiers vignobles et qui ont travaillé dans les vignes avaient un savoir qui reconnaissait l'importance de toutes les espèces. Leur savoir-faire, perpétué par Ruinart, consiste à utiliser la nature comme un guide et à reconnaître ses enseignements.

Marcus Coates

RUINART

La Maison Ruinart choisit cette année de faire entrer en conversations avec le vivant un artiste aux convictions fortes, faisant germer des éditions limitées illustrant cet engagement pour le vivant. Le britannique Marcus Coates, impliqué à créer des nouveaux rapports au monde naturel, explore les relations entre l'homme et la nature. Ses conversations ont donné naissance à un éphéméride prenant la forme d'une édition limitée de 15 magnums de Ruinart Blanc de Blancs dont la seconde peau de papier est imprimée d'une date de ce Calendrier de la nature en Champagne, ainsi que de la phrase correspondante en hommage à la vie de la faune et de la flore.

Ruinart Blanc de Blancs, Calendrier de la nature, Marcus Coates, magnum seconde peau, édition limitée de 15 exemplaires, 500 €



MACALLAN

Les amateurs de Whisky le savent bien, Macallan ne fait rien comme les autres. C'est une marque à part qui fait transpirer les ventes aux enchères à coup de records comme les clients à la caisse. Pour la Fêtes de pères, Macallan a dégainé son The Macallan, Rare Cask édition 2024.

Un Macallan, Rare Cask vieillit dans les fûts de sherry en chêne les plus fins et les plus rares afin de lui conférer le caractère corsé de The Macallan. Ce single malt aux multiples facettes présente des notes intenses de raisin sec et de vanille, apportant une longueur en bouche riche et veloutée.

À servir pur, avec un filet d'eau ou sur de la glace.

Prix de vente conseillé : 380 €, 70 cl.



H. MOSER & CIE

Un cadran vert citron qui déchire tout, un bracelet en caoutchouc qui envoie du lourd, le modèle Pioneer Centre Seconds Concept Citrus Green est bien plus qu'une montre. C'est un manifeste contre la routine signé H. Moser & Cie vendu 14 500 francs suisses. Trois jours d'autonomie, un style unique, un mouvement automatique maison, de quoi faire frissonner plus d'un poignet.

JOHN LOBB

Construit sur la nouvelle forme 0322, la Derby Dalston de John Lobb arbore un bout arrondi créant une silhouette résolument contemporaine et élégante. Classique revisité avec un léger twist, il se pare d'une semelle en caoutchouc légère et confortable. Cette paire est réalisée dans une toile en coton recyclée, résistante aux intempéries, contrastant harmonieusement avec la semelle en gomme assez (trop ?) imposante. La trépointe norvégienne offre une protection efficace contre la pluie. La Dalston est fabriquée en Angleterre, à Northampton comme tous les souliers John Lobb.

1040 euros la paire.



HSE

HSE présente sa gamme Les Forêts by HSE avec deux nouveautés dont la cuvée Les Forêts Chantilly qui met à l'honneur un Rhum extra vieux (2015) vieilli dans des fûts de chêne de la forêt de Chantilly avec une chauffe spécifique sublimant le potentiel aromatique du bois.

Vendu entre 120 et 130 €





BOULEVARD *des* TEMPLIERS

L'Auberge des Templiers n'est pas une simple auberge, c'est en effet, là-bas que l'institution Relais & Châteaux a vu le jour il y a 70 ans.

Les belles histoires commencent presque toutes par *Il était une fois*. Oui, il était une fois, au bord de la célèbre Nationale 7, Lucienne-Anne et Jacques Dépée qui rêvaient de créer un endroit où il ferait bon s'arrêter, manger, boire et dormir. C'était il y a plus de sept décennies et si l'histoire s'arrêtait là, on en conviendrait, elle ne serait pas plus belle qu'une autre, seulement aussi banale. Oui mais voilà, il y aura bientôt soixante dix ans, le 16 avril prochain pour être précis, l'association Relais & Châteaux naissait sous l'impulsion de l'hôtelier restaurateur Marcel Tilloy aidé par Lucienne-Anne et Jacques Dépée. L'idée initiale était de fonder une alliance de huit hôteliers présents sur la route Paris-Nice. Ce qui donna les Relais de Campagne qui deviendront plus tard, Relais & Châteaux, que tout le monde connaît ou presque.

L'histoire serait belle même si elle devait s'arrêter là, mais, fort heureusement, elle se perpétue avec Guillaume Dépée, petit-fils de Lucienne-Anne, et sa charmante épouse





qui sont désormais les heureux propriétaires de l'Auberge des Templiers dans laquelle le Chef Kévin Stroh, venu de la Villa René Lalique (double étoilée Michelin) à Lafaurie-Peyraguey, fait des merveilles au restaurant également étoilé.

Une auberge qui porte bien son nom forte d'un surprenant accueil porté par ses équipes, en salle comme à l'hôtel. Il fait bon vivre et s'y arrêter pour boire un verre devant

C'est à l'Auberge des Templiers que l'aventure Relais & Châteaux a commencé... il y a 70 ans.

la cheminée du salon/bar en compagnie des chats de l'Auberge, comme au Bar du Bristol ou pour se restaurer avec gourmandise au son des plats mitonnés par Kévin Stroh et sa brigade. Ou, mieux, pour y dormir car c'est bien là la fonction première d'une auberge.

L'Auberge des Templiers compte seize





*La cuisine du Chef
Kévin Stroh mêle
classiques de la
Gastronomie française et
sa vision contemporaine.
Une cuisine d'auteur qui
a du goût.*



chambres et six suites réparties dans le parc de six hectares aux chênes séculaires où règne la bienveillance comme signe de ralliement.

Les amoureux de vins seront plus que surpris par la carte des vins du restaurant. Une carte mitonnée par le sommelier du lieu, Laurent Rigollet, à faire pâlir de jalousie certains établissements parisiens jamais avarés d'ostentation bachique.

La cuisine de Kévin Stroh accompagne magnifiquement cette très belle carte dominée par la proche Bourgogne et des bouteilles bien millésimées. Une cuisine d'auteur qui marie avec bonheur et plaisir les classiques de la Gastronomie française et une vision contemporaine. Ce jeune Chef qui est depuis cinq mois le Chef de l'Auberge des Templiers ne manque pas d'ambition... double étoilée. Attiré dès le plus jeune âge par ce que l'on nomme le service, Kévin Stroh n'est pas dénué d'expérience et d'envies. Son Pithiviers est sa plus belle carte de visite et son grand amour pour les sauces comme la sauce Grand Veneur (à base de vin rouge) est à souligner dans un monde qui se veut light jusqu'à en oublier ses fondamentaux. La sauce Grand Veneur est, cela tombe bien, une sauce qui se marie très bien avec le gibier, en nombre en Sologne.

Dingue du millefeuille et du Saint-Honoré, Kévin est probablement le meilleur ambassadeur de l'Auberge des Templiers, souriant, charmeur et

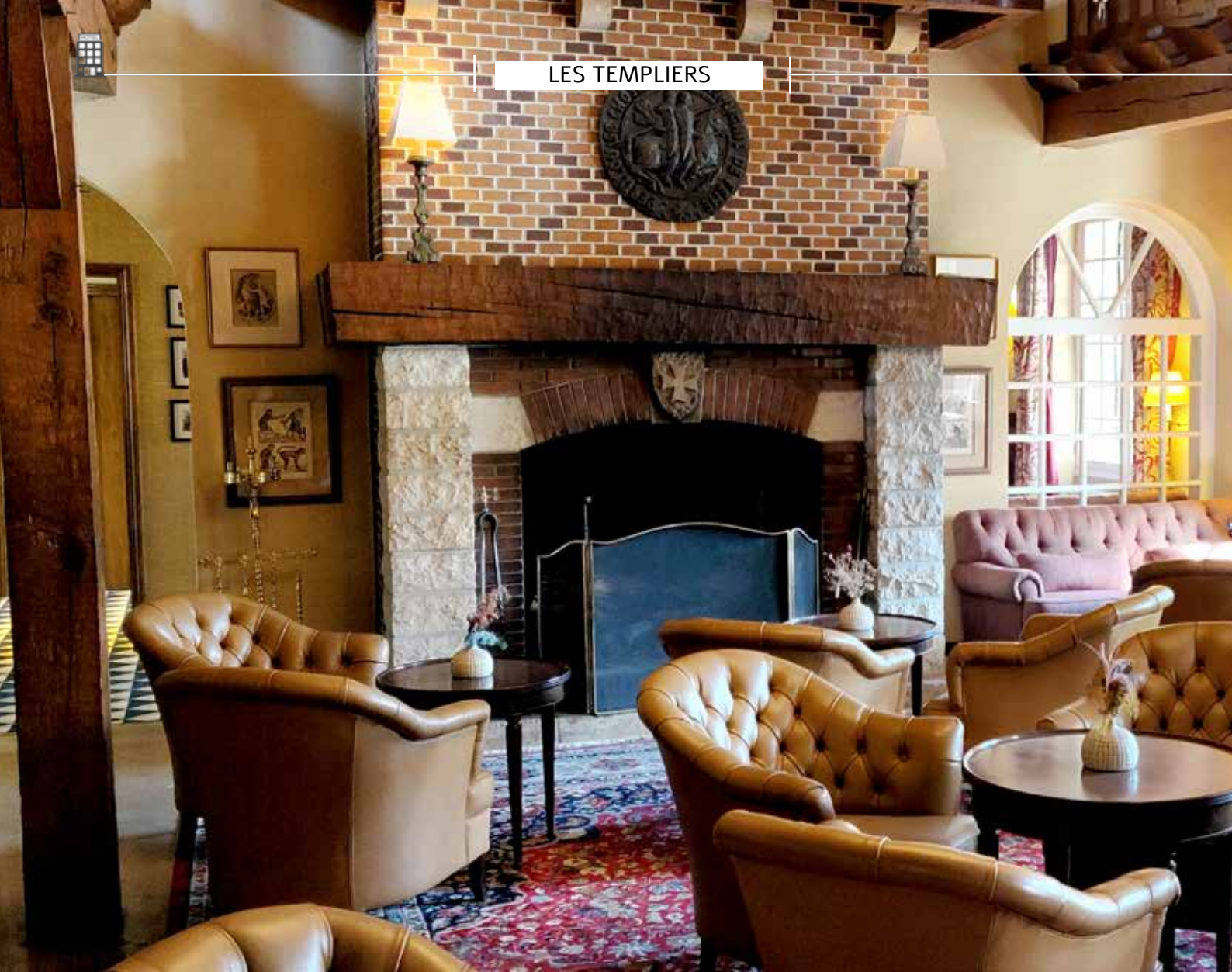
énergique, il est à lui tout seul, un hymne à la gourmandise et à la joie de vivre, deux thèmes chers aux Relais & Châteaux.

Alsacien, il est (évidemment ?) très Riesling mais aussi très Vallée du Rhône. Plus Saint-Joseph que Côte Rôtie, une appellation qui, d'après lui, cache des trésors de vins avec une belle discrétion. Le Chef a une petite préférence pour ceux du Domaine Montez. Toutefois, il aime également les Sauternes avec lesquels il peut faire des accords mets et vins étonnants car, *dans les millésimes anciens, on peut trouver des acidités intéressantes que l'on peut travailler avec, par exemple, des viandes. On a fait des ris de veau avec du café accordé avec un Sauternes, c'était assez dingue, incroyable.* Lui aussi est assez incroyable d'humilité et de gentillesse sans parler de son accessibilité de tous les instants.

La partie liquide de l'Auberge des Templiers est donc dans les mains expertes de Laurent Rigollet arrivé à l'auberge en 2017. Habitué des établissements étoilés comme celui, familial, Au Plaisir Gourmand à Chinon,



LES TEMPLIERS



UNE PIÈCE À VIVRE

Le salon dans lequel se trouve le Bar est la pièce centrale de L'Auberge des Templiers. Sa cheminée apporte de la chaleur tant aux corps qu'aux âmes qui y pénètrent. Un endroit cosy dans lequel il fait bon se rassembler avec des amis, en famille avant de passer à table ou d'aller se coucher. L'ambiance mêle chic anglais et charme provincial avec une agréable incitation à la flânerie, un verre de Cognac mais aussi de Whisky à la main. Sans parler de sa cave à cigares qui propose des Quai d'Orsay bien de chez nous mais également, bien sûr, des Montchristo et des Romeo y Julieta.



il a une très légère préférence pour les vins bourguignons qu'il connaît sur le bout des doigts même si, modeste qu'il est, il ne le dira pas. À L'Auberge des Templiers, il a développé une offre de vins au verre intéressante qui permet à la clientèle de s'aventurer sur des chemins audacieux. C'est d'ailleurs là l'intérêt de la chose comme il le dit si bien. *Avec le Chef, c'est une recherche permanente de l'accord parfait, celui qui fait sens sans déconcerter le convive.*

Après l'effort, le réconfort et de ce côté là, L'Auberge des Templiers a des atouts uniques qui ne peuvent laisser indifférent le voyageur qui passe dans ce joli coin de Sologne.

Le charme, le cadre et l'ambiance sont partout cinq étoiles à L'Auberge du Templiers avec une petite



touche "old school" très rassurante.

Les suites comme les chambres sont très bien équipées, pas question au nom de l'empreinte carbone, de sacrifier au confort des hôtes. Ce qui ne signifie pas que l'on n'est pas eco-responsable à L'Auberge des Templiers, au contraire, mais dans le respect de l'hôte qui est considéré comme un membre de la famille. Un hôte auquel le joli parc tend les bras pour des balades oxygénantes et bien vertes.

Par beau temps, il possible et même recommander de piquer une tête dans la belle piscine de l'auberge. Une piscine semi-olympique qui incite à la baignade mais aussi à la relaxation à l'ombre des parasols. Un petit havre de paix loin de la torpeur de la ville bien agréable. Avec, en plus, la visite des chats du domaine, des chats qui en sont les véritables tauliers et qui à eux seuls, sont les témoignages sur pattes du bien et bon-vivre de L'Auberge des Templiers.

Un Chef talentueux, un sommelier bien intentionné, un cadre idyllique à moins d'une heure trente de Paris, un cadre exceptionnel, des équipes bienveillantes et compétentes, des chambres et des suites accueillantes, un ravissant parc, L'Auberge des Templiers coche toutes les cases pour un séjour exceptionnel et radieux. C'est cela que l'on appelle l'esprit Relais & Châteaux.

—
**LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE**
—

L'Auberge des Templiers
20 Route Départementale 2007
45290 Boismorand
www.lestempliers.com

**RELAIS &
CHATEAUX**



Sancerre

et sans



Reproche

*à l'Auberge des
Templiers* avec Laurent Rigollet

L'un des vins emblématiques de la carte de l'Auberge des Templiers est sans conteste le Sancerre. Un vin de Loire qui déçoit rarement et jamais si l'on parle de ceux qui figurent sur la (grande) carte des vins du restaurant. C'est également l'une des appellations préférées du sommelier du lieu, Laurent Rigollet.



DOMAINE THOMAS LABAILLE L'AUTHENTIQUE 2022

Situé à Chavignol comme le Domaine Pascal Cotat, le Domaine Thomas Labaille est toutefois moins connu. Pourtant, il fait de bons Sancerre comme ce 100% Sauvignon Blanc parfaitement maîtrisé, un vin flatteur à boire immédiatement sans problème. La gourmandise est ce qui le caractérise le mieux. C'est un mètre étalon de l'appellation.



DOMAINE PINARD NUANCE 2021

Le Domaine Pinard est l'une des références de l'appellation Sancerre. Les frères Pinard savent faire reculer les lignes du plaisir et de l'élégance avec leurs vins de Loire qui partagent la notion d'excellence avec la Bourgogne. Ce Nuance 2021 propose un nez floral, une belle profondeur qui enchante le palais. C'est l'expression même des terroirs du Bué à leurs meilleurs. Un grand, très grand Sancerre et sans reproche.

DOMAINE ALPHONSE MELLOTT LA MOUSSIÈRE 2022

Lui aussi 100% Sauvignon Blanc, ce La Moussière 2022 est un vin d'une belle élégance, tout en souplesse. Très belle longueur en bouche qui définit bien la patte du domaine. Un Domaine qui s'étend sur trente hectares d'un seul tenant, ce qui en fait l'un des poids lourds de l'appellation.



DOMAINE PASCAL COTAT LES MONTS DAMNÉS 2020

Établi à Chavignol, le Domaine Pascal Cotat est l'un des plus reconnus de l'appellation. Sur ce petit domaine, Pascal Cotat et son cousin font des vins gourmands comme ce Les Monts

Damnés 2020, un vin racé avec une grande persistance. Une référence incontournable.



Quand la route du Rhum passe par le *Vin*

24 Rhums Chrono acte 2



Le romantisme du Rhum n'est peut-être pas ce qui saute au yeux au premier regard. Pourtant, quand le Rhum s'acoquine avec du vin, Baudelaire et Verlaine ne sont pas loin. L'âme du vin traverse l'esprit du Rhum pour donner des odes au plaisir dignes des plus beaux poèmes.



*par Freddy Lucina
concepteur/fondateur
de la boutique A'Rhûm
à Paris*

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



Le Rhum, avant d'être une affaire de spécialistes, est une histoire, des histoires de pur plaisir. Et pour l'aborder, nul besoin d'avoir étudié la chose, seule la curiosité est requise pour pénétrer dans les délices du Rhum et des plaisirs qui en découlent.

Le goût du Rhum varie en fonction des finishes que l'on lui administre et parmi

ceux-ci, les finishes en fûts de vin sont exemplaires de qualité, suffisants en tout cas pour séduire l'amateur de vin qui se risquerait dans le monde merveilleux du Rhum.

C'est en effet l'affinage qui permettra de donner une personnalité aux Rhums, il s'agit de les faire vieillir dans leurs fûts d'origine, puis, de les passer dans des fûts

qui ont contenu, soit du vin, soit du Whisky ou du Porto, tout est possible ou presque afin de donner différents arômes.

Comme vous le savez certainement, les Rhums se répartissent en trois catégories bien distinctes, les Rhums de style français, des Rhums travaillés à partir de pur jus de canne, les Rhums de style anglais travaillés à partir de mélasse et les Rhums de style espagnol qui, eux, sont travaillés à partir de mélasse ou de miel de canne qui est une base de sirop.

Dans le style anglais, on ne peut pas ne pas citer la marque presque défunte Rum Renegade (rachetée et relancée avec des Rhums principalement blancs) qui a produit de bien beaux et bons Rhums avec une philosophie disruptive en leur donnant une petite coloration aromatique vineuse bien agréable. Et qui dit style anglais, dit vieillissement en fûts de Bourbon.

Ainsi, grâce à des distilleries audacieuses et à des vieillissements en fûts de vin, on obtient des Rhums qui pourront faire le bonheur et

même plus à des amateurs de vin exigeants. Les Rhums qui suivent sont des Rhums pour buveurs de vin qui désirent retrouver une certaine ivresse dans le verre afin d'être un peu en terrain connu.

Il y a quelques années, dans un autre genre, Malorhum proposait un Rhum cuisiné et arrangé au vin rouge à partir d'une cuvée de vin rouge sélectionnée en exclusivité par les caves Le Jus d'Octobre. Il s'agissait d'une association de Rhum blanc de Guadeloupe et de vin rouge biologique issu du terroir des Corbières.

Par ailleurs, la distillerie Rhum Dam Spirits a sorti en édition très limitée (330 bouteilles) un Rhum Agricole Simeon élevé en ex-barriques de vin rouge (édition M / Syrah, Grenache) labellisés biodynamie du Mas Delmas, encore en Corbières.

Le vin et le Rhum font donc bon ménage et tant l'amateur de Rhum que celui de vin trouvera des choses intéressantes suivant ses goûts mais aussi ses envies.

RHUM DU CAP-VERT TARRAFAL DE MONTE TRIGO 3YRS

Rhum MG aka Musica e Grogue, pur jus de canne, avec une distillation qui se trouve en intermédiaire avec le Rhum Agricole et la Cachaça du Brésil. On est entre 50-55 voire soixante degrés et, cela ne s'appelle pas Rhum mais Grogue du Cap-Vert, vendu tout de même, pour rassurer et informer le consommateur, sous le nom de Rhum. Ce Rhum est vieilli en fûts de vin de Gaillac ce qui va apporter un côté plus souple, plus rond, avec des arômes supplémentaires. Édition limitée, bouteille de 50cl facile à boire. Pourquoi pas, seul.

51,90 € CHEZ A'RHUM





HSE RHUM AGRICOLE EXTRA VIEUX CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

Rhum de Martinique, donc AOC exclusive dans le monde du Rhum ce qui signifie aucun rajout dans le produit. Par contre, vieillissement en fûts de Marquis de Terme, Médoc, qui va apporter une note fruits oxydatifs avec une belle rondeur pour ce Rhum assez tannique qui tire à 48 degrés. Bouteille numérotée de 50cl.

119,90 € CHEZ A'RHUM



RUM RENEGADE SAINT LUCIA AGED 10 YRS 1999

Rhum de style anglais en édition limitée vieilli comme il se doit en fûts de Bourbon puis, et c'est très intéressant, en fûts venant de Château Lafleur à Pomerol. Cela va apporter un peu de rondeur, un côté un peu fruits rouges, un peu madérisé mais pas sucré puisque l'on est à 46 degrés, donc sur un Rhum un peu fougueux idéal en digestif. Parfait avec un bon Cohiba.

210 € CHEZ A'RHUM

RUM AGRICOLA DA MADEIRA NORTH 3 YRS

Rhum agricole de Madère vieilli en fûts de chêne français neufs puis un vieillissement en fûts de Madère. Cela donne un produit plutôt composté ce qui est plutôt rare pour un Rhum Agricole. C'est un Rhum de la distillerie Engenhos do Norte qui a un côté fruits confits dû au vieillissement en fûts de Madère avec des notes de noyaux de cerises, de pruneaux. Il s'agit d'un Rhum très rond, très gourmand qui ira très bien avec du fromage. Ce Rhum sera également à l'aise avec un dessert au chocolat.

37,90 € CHEZ A'RHUM



RUM RENEGADE GRENADA AGED 11 & 12 YRS 1996

Rhum de la distillerie Rum Renegade qui, pour le 11 ans propose un vieillissement en fûts de Pessac-Léognan et pour le 12 ans, en fûts de Château Margaux. Rhums à 46 degrés donc travaillés un peu sur l'attaque du Whisky à laquelle s'ajoute avec bonheur, la rondeur apportée par le côté vineux du Château Margaux et du Pessac-Léognan.

Parfait avec un Partagas et des chocolats noirs.

230 € ET 250 € CHEZ A'RHUM



RHUM KARUKERA SINGLE CASK SAUTERNES 2000

Rhum qui vient de Karukera c'est à dire de la Guadeloupe (c'est son ancien nom). Karukera est un embouteilleur et non une distillerie qui achète ses Rhums à des distilleries de Guadeloupe, ici en l'occurrence, du Rhum Longueton que Karukera va faire vieillir dans ses fûts, d'abord de Bourdon et pour ce Rhum pas agressif, ensuite de Sauternes, ce qui va apporter un côté moelleux. Parfait avec du raisin blanc en bouche. Bouteille numérotée.

550 € CHEZ A'RHUM





Buckle

avec *up*

BERLUTI



Avec ce nouveau modèle de mocassin, Berluti rend hommage à son flagship de la rue Marboeuf.





Le nouveau mocassin Berluti, le B Volute, est de ceux que l'on oublie pas. Et qui fait tout pour que l'on sache qu'il s'agit bien d'un Berluti et de rien d'autre. En cuir de veau grainé effet patiné, leurs boucles, inspirées de l'emblématique escalier de la boutique Berluti de la rue Marbeuf. Un double B qui sonne comme une fière reconnaissance de paternité. Trois teintes, Nero, Kaki ou Mattone sont d'ores et déjà disponibles pour ces mocassins qui se portent comme des gants. La paire, 1850 euros.

www.berluti.com

Encore plus rare que les Bolivar Regentes LE 2021, le Whisky Karuizawa 1960 Cask No. 5627 produit à... 41 bouteilles et dont l'écrin a été designé par Contagious avec le concours de Soji Nishimoto, est l'accord liquide parfait avec les B Volute de Berluti.

La distillerie Karuizawa a fermé ses portes en 2000.



Les cigares Bolivar Regentes LE 2021 en édition limitée et disponibles depuis peu, sont l'accord parfait avec les B Volute Mattone.



The AIKON #TIDE KOTC

La Maison horlogère jurassienne Maurice Lacroix n'est pas très connue du grand public. C'est dommage car on lui doit de bien beaux garde-temps.

La Maison Maurice Lacroix est une maison horlogère très dynamique qui propose des montres que l'on a plaisir à porter et fier de montrer. Parmi celles-ci, il y a la célèbre Ponto S Diver revisitée l'année dernière pour le plus grand plaisir des amoureux de la marque. En

septembre dernier et passée un peu inaperçue, c'est la AIKON #TIDE KOTC (King of the Court) qui débarquait dans les étals des revendeurs de la marque. Une très belle montre, pas trop m'as-tu-vu, qui mêle le bon ton avec le Beach Volley puisque KOTC est organisateur de tournois de Beach Volley. En 2021, Maurice Lacroix a annoncé une autre initiative

innovante, la première AIKON #tide. Cette montre au thème urbain est fabriquée à partir de plastique upcyclé issu de l'océan. Il faut 17 bouteilles en plastique pour fabriquer une AIKON #tide et son emballage. Cette nouvelle AIKON #tide KOTC adopte une teinte noire subtile qui contraste à merveille avec un jaune citron du plus bel effet.

Les aiguilles des heures et des minutes, ainsi que les index, sont revêtus de Super-LumiNova blanc pour une lecture à n'importe quel moment de la journée. La montre est équipée du système de changement facile du bracelet imaginé par la Société, qui permet de changer de bracelet sans avoir besoin d'outils particuliers.

Cette montre regroupe tout ce qui fait

BOÎTIER

DIAMÈTRE: 40 mm
MATIÈRE: 100 % plastique #tide upcyclé et issu de l'océan
FINITION: Sablé
HAUTEUR: 11 mm
GLACE: Glace saphir avec double traitement anti-reflet
LUNETTE: Lunette arborant les six « griffes » emblématiques
COURONNE: Couronne vissée
RÉSISTANCE À L'EAU: Étanche 10 ATM

MOUVEMENTS & FONCTIONS

TYPE DE MOUVEMENT: Quartz
FONCTIONS:
 - Date à 3 heures
 - Heures, minutes et secondes

800 euros



le charme des produits signés Maurice Lacroix, l'engagement, la force, la puissance et, d'une certaine façon, l'accessibilité avec des prix qui restent somme toute raisonnables.

Pour Wilco Nijiland, CEO et fondateur de Queen & King of Court, cette AIKON #TIDE KOTC résume à elle seule la collaboration avec Maurice Lacroix, *cette collaboration depuis le début est plus qu'une collaboration, nous avons l'impression que nous faisons partie de la même famille. En voyant la première montre issue de cette collaboration, j'ai eu le sentiment du mix parfait entre nos deux univers. Avec cette nouvelle montre doit on peut être fiers, ce sentiment n'en est que plus renforcé. C'est une montre qui vient de l'océan pour les beachvolleyeurs.*

www.mauricelacroix.com



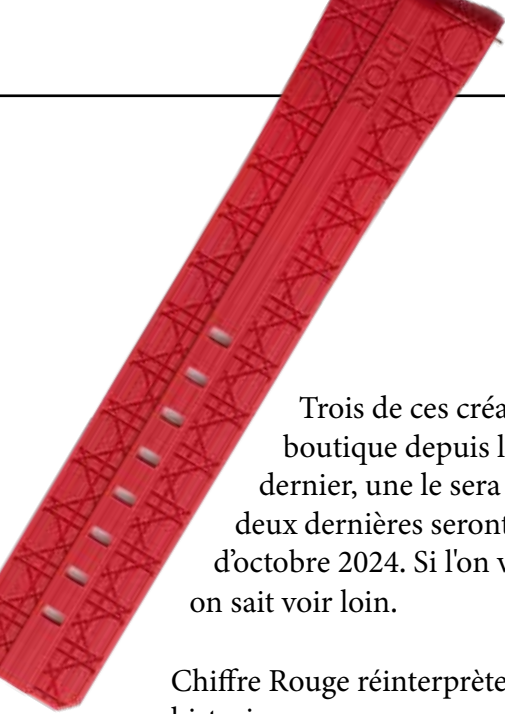
Les Cercles ROUGES

Les étoiles, même filantes, ne meurent jamais totalement. Revoici ainsi Chiffre Rouge, une montre iconique de la Maison Dior qui a su faire du neuf avec de l'ancien.

En 2004, Dior lançait Chiffre Rouge, une montre qui se voulait audacieuse, contemporaine, à l'identité singulière de par sa forme asymétrique accentuée par la position notable de sa couronne à 4 heures. Et Rouge parce que c'est pour Dior, une couleur emblématique.

Disparue des radars en 2015, elle revient sur le devant de la scène avec une série de six références.





Trois de ces créations sont déjà en boutique depuis le mois de février dernier, une le sera en juillet 2024 et les deux dernières seront disponibles à partir d'octobre 2024. Si l'on voit rouge chez Dior, on sait voir loin.

Chiffre Rouge réinterprète ses codes historiques avec une nouvelle temporalité, soulignée par le Cannage iconique de Dior, ce dessin si particulier qui est l'une des signatures phares de la maison de luxe de LVMH.

Pour rendre hommage à Christian Dior, son chiffre fétiche, le 8, est en rouge pour la date et cerclé trois fois de la même couleur. La trotteuse de la version trois aiguilles Chiffre Rouge Black UltraMatte de 38 mm est également rouge pour mieux se détacher sur le cadran en laiton noir strié et gravé du motif Cannage.

En ce qui concerne la qualité de fabrication de la nouvelle Chiffre Rouge de Dior, on est bien au dessus des standards d'il y a vingt ans. Muni d'une couronne vissée, le boîtier est en deux parties pour permettre les jeux remarquables de polissage et de satinage. Sur un cadran microtexturé type Cannage, la matière luminescente des aiguilles et des index vient compléter le confort de lisibilité.

Le bracelet interchangeable permet d'adapter la montre à sa tenue. Very chic avec l'alligator, plus décontractée avec le caoutchouc imprimé façon tissu et Cannage. Le bracelet en caoutchouc n'a pas toujours le même dessin,



Chiffre Rouge célèbre le Rouge mais aussi le chiffre fétiche de Christian Dior

micro Cannage pour la 41 mm, macro Cannage pour la 38 mm. Et comme ce sont les détails qui font la différence, la boucle du fermoir sur le bracelet Cannage est siglée d'un DIOR dans l'angle. Boucle pourvue d'un système qui s'ajuste finement et rapidement jusqu'à 6 mm. Cette montre irrésistiblement Dior est vendue 7900 € pour la Chiffre Rouge Black Ultramatte, 16000 € pour la Chiffre Rouge Black Ultramatte Diamonds et 13500 € pour la Chiffre Rouge Chronographe Black Ultramatte.



LES FRANÇAIS JOUENT LA MONTRE

Note 2

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

DEPANCEL

Depancel est la contraction de Delage, Panhard et Facel Vega, trois fleurons de l'industrie automobile française d'un autre temps. C'est une marque créée en 2016 par Clément Meynier qui voulait proposer des garde-temps de qualité à des prix accessibles en limitant les intermédiaires. Mais aussi, proposer des chronographes pour les passionnés de sport automobile. Du luxe, du chrono pour des montres conçues et fabriquées en France qui ne sont pas inintéressantes. Depancel est une marque à découvrir même si la Formule 1 n'est pas votre tasse de thé.



ALLURE - CHRONOGRAPHE MANUEL - BLEU 950 euros

AKRONE

AKRONE
MAISON HORLOGÈRE NANTAISE



Akrone se veut hors du temps, d'où son nom et partager avec ses clients sa passion pour les belles montres. Fondée par Jean-François Kerboul et Erwan Kerneur, les deux K, Akrone est une marque française d'exigence à tous les niveaux. C'est ainsi que certaines montres Akrone sont certifiées par l'Observatoire Horloger de Besançon. Elles sont également portées par les membres de la DGSI, des Commandos Marine, du GIGN, de la Légion étrangère et de l'ALAT. Ce sont des montres faites pour durer.

C-02 HÉRITAGE - DECOMPRESSION 1190 euros



Chronostase Ocean White Acier Bracelet cuir bleu 980 euros

FUGUE

FUGUE est une marque horlogère française fondée en 2017 dont le nom s'inspire évidemment de la fugue du temps qui passe. Ce sont Leopoldo Celi, un salarié de LVMH et Marc Tran qui décident de la créer dans un esprit vintage. Si la marque est bel et

bien française, le développement et la production des montres est confiée aux meilleurs ateliers suisses qui utilisent des composants de premier choix. L'exigence n'a pas de frontières quand il s'agit de parler de gardes temps haut de gamme comme le sont les Fugue.

RESERVOIR

François Moreau crée la marque Reservoir en 2015 avec une idée, ne pas faire comme tout le monde. Ses garde temps proposent une lecture radicale de l'heure - minute rétrograde, heure sautante, réserve de marche et autres complications - ponctuée d'un frisson régulier, afin que chaque modèle puisse transformer le temps en une ressource précieuse. Des montres singulières au design français unique, contenant de véritables

complications horlogères et un module horloger Swiss-Made fait sur mesure et breveté.



Kanister 4500 euros



SPIROTECHNIQUE Sport Black 5200 euros

TRITON

C'est en 2016 que renaît la marque Triton avec la Triton Subphotique sous la férule de deux collectionneurs de montres, Philippe Friedmann et Jean Sébastien Coste. La marque Triton avait été développée en 1963 par Jean-René Parmentier (1921/1998) comme un outil pour le compte de la Spirotechnique,

fondée en 1946 par le célèbre commandant Cousteau. En 2023, c'est Romain Réa, spécialiste des montres de collection, qui participe au lancement de la nouvelle Triton Spirotechnique. L'histoire est belle et s'inscrit totalement dans ce que le monde des montres de qualité vit en renaissant sans cesse.

Lip Hip Hip Houra

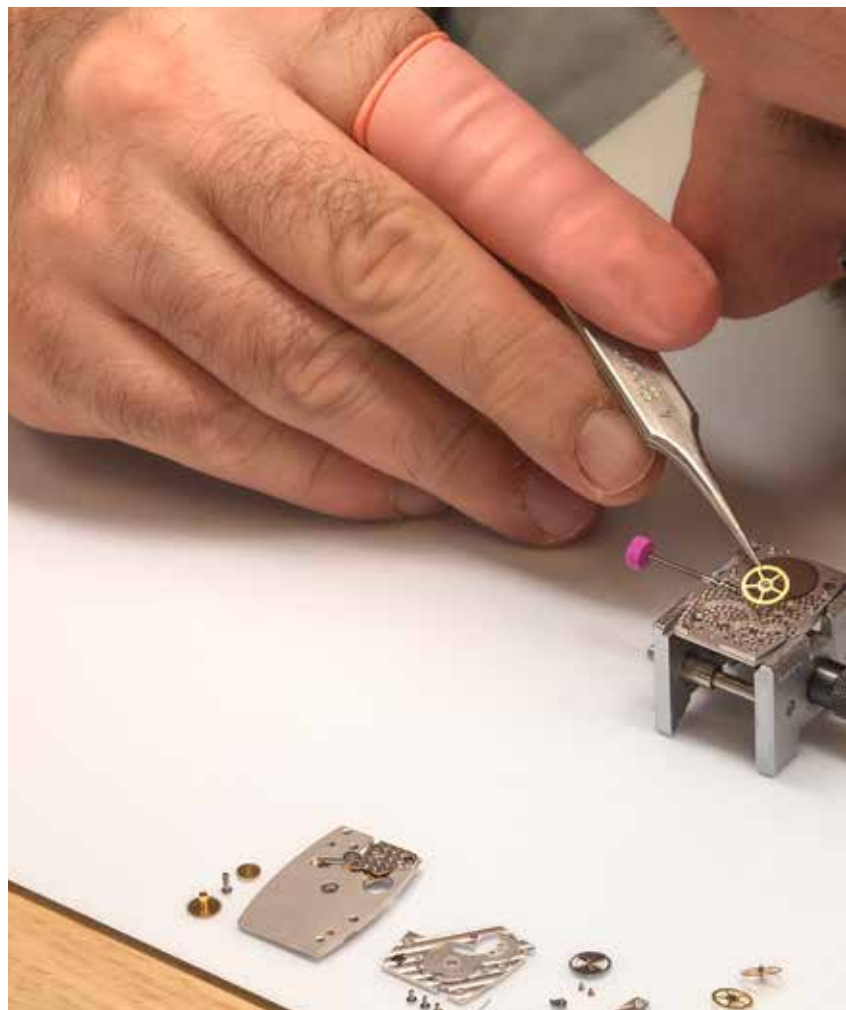


Lip est un phœnix qui renaît constamment des ses cendres et c'est toujours un plaisir d'avoir des nouvelles de la Maison de Besançon. La Lip T18 en est une très bonne.

Quelle montre a inspiré nos charmants voisins helvètes avec son mouvement mécanique à remontage manuel aux cotes d'origine ? Vous avez quatre heures.

C'est simple, la réponse tient en une lettre et deux chiffres, T18. Oui, c'est bien de la T18 de Lip dont il s'agit, cette montre qui a montré la voie à nos amis suisses pour qu'ils fassent des gardes temps presque aussi bien que les nôtres. C'était au temps d'une France fière de son industrie pas uniquement horlogère. Ce temps là, Lip se propose de nous le faire revivre avec une nouvelle T18 conçue, assemblée et contrôlée à Besançon, sa ville d'origine.

Très Art Déco, la T18 de Lip n'en oublie pas d'être contemporaine à souhait; ce qui ne l'empêche pas, pour répondre aux attentes des puristes, de reprendre les cotes





et la construction reprennent en grande partie celles du mouvement développé par André Donat à partir de 1931 à la demande de Fred Lip, alors tout juste rentré d'un voyage d'étude aux États-Unis.

Fabriquée à plus de 400 000 exemplaires entre 1933 et 1949, la T18 de LIP a tout pour plaire aux nouveaux amateurs de belles montres qui portent une belle histoire en elle et qui ne demandent qu'à en vivre d'autres.

Afin de les satisfaire, la nouvelle direction a fait le choix de relancer la plus célèbre de toutes les T18, celle en

plaqué or offerte à Winston Churchill en 1948. Pour l'occasion, son boîtier a été légèrement agrandi afin d'être conforme au mode de porter actuel et a été réalisé en acier inoxydable recouvert de deux épaisse couches d'or massif de 5 microns chacune, la première en 18 carats et la seconde en 24 carats.

ÉDITION LIMITÉE NUMÉROTÉE DE LA NOUVELLE T18 DE LIP À 180 EXEMPLAIRES MONDE.

La pièce, fabriquée seulement à 180 exemplaires

numérotés, arbore un cadran inspiré du modèle d'époque avec chiffres en relief appliqués à la main et petite trotteuse à 6 heures.

Il ne faudra donc pas perdre de temps si l'on désire acquérir l'une de ces T18. Et pour ne rien gâter, les finitions et décorations sont entièrement réalisées dans le Doubs, chez Roland Bailly SAS. Le mouvement est ensuite assemblé à Besançon par la société Humbert-Droz avant d'être emboîté et contrôlé dans les ateliers Lip de Besançon. Des collaborations qui rassurent comme le souci du détail qui a fait la légende de Lip.

Un détail poussé à l'extrême avec le mouvement visible par le fond transparent, avec son grand balancier oscillant aujourd'hui à trois hertz pour plus de précision, ainsi que ses délicates finitions traditionnelles comme les côtes de Genève, les perlages, mais également le colimaçonnage de la roue de rochet.

Édition limitée numérotée à 180 exemplaires monde, 2490 euros.





YVES SAINT LAURENT : TRANSPARENCES

Le pouvoir des matières
09.02 – 25.08.24



La transparence, lorsqu'elle ne passe, est toujours intégrée: elle est, en elle-même, accompagnée avec le fonctionnaire du vêtement, comme autour le corps, la délimitation le protège. Avant que nous nous rendions, en fait le premier objectif de la transparence. Yves Saint Laurent dégage, dès les années 1960, de matières comme le tulle, le dentelle ou le voile. Avec audace, il en crée les transparences et pousse ses femmes à dévêtir leur corps pour présenter, non sans fierté et insolence, leur corps nu et transparent — des défilés à New York, des photographes de Marc Ripa au film des films Lumière, à travers une chorégraphie de Luc Fallot, et une palette de Francis Picabia — jusqu'au présent.

Something transparent, when worn, is more studiously transparent: transparency is inseparable with the very function of clothing, which covers the body, conceals or reveals it. Inspired by this contradiction, powerful and elegant fabrics could play in his work. Yves Saint Laurent moments such as chiffon, lace and tulle in the 1960s. He daring show contradictions, allowing women to proudly undress their bodies and contemporary artworks — drawings by Francis Picabia, photos by Marc Ripa & film by the Lumière brothers showing Luc Fallot's choreography — are included in the exhibition.

TRANSPARENCES

LEXPO QUI NE

CACHE

Rien

C'est le deuxième chapitre d'un récit entamé l'été dernier à la Cité de la dentelle et de la mode de Calais.



Exposition
09.02–25.08.24

Yves Saint Laurent
Transparences



Musée YVES SAINT LAURENT Paris

MUSEE YVES SAINT LAURENT PARIS



Saint Laurent à Paris, se propose de l'exposer jusqu'au 25 août dans les grandes largeurs et, évidemment, avec la plus grande des transparences possible.

L'exposition est articulée en cinq sections tournant toutes autour du thème de la transparence quelle soit ajourée, structurale, floue ou... non transparente.

La scénographie est signée de l'architecte Pauline Marchetti, à qui l'on doit, entre autre, la création du Pavillon français pour l'exposition universelle de Shanghai, qui a su traiter la transparence pour la rendre la plus visible possible et par tous en s'appuyant sur le pouvoir des matières.

Le monde actuel en demande et en redemande et Yves Saint Laurent, du haut de son talent et de son génie, l'avait bien anticipé. Ce monde veut et a besoin de transparence alors le couturier, jamais avare de son immense talent, en a offert. Et pour ne léser personne, ce sont des transparences que YSL s'est offert et a offert au yeux du monde pour que la femme montre ses plus beaux atours, sans vulgarité, avec élégance,

Quarante pièces textiles sont présentées au public toutes plus iconiques les unes des autres afin d'illustrer au mieux le thème de la transparence. Ainsi peut-on admirer la première blouse seins nus du printemps-été 1968, une année phare ou des pièces plus Saint Laurent Rive Gauche.

Ce qui est intéressant au plus haut point est le travail préparatoire à la confection des robes et des tenues. Des croquis qui

montrent les étapes de création du couturier mais aussi ses sources d'inspiration(s) comme les peintures de Goya qui, comme

lui, aimait le rouge et en avait compris la puissance et l'importance.

Dans ce génie créatif, certains autres

Les transparences, je les connais depuis longtemps. L'important, avec elles, c'est de garder le mystère... Je pense avoir fait le maximum pour l'émancipation des femmes. J'ai créé des vêtements qui entrent tout à fait à leur aise dans le XXIe siècle.

Yves Saint Laurent

ce qui est plutôt un exercice de haute-volée.

Cet exercice, justement, le Musée Yves



Pauline Courtois - Robe d'un ensemble du soir portée par Elsa Faúndez de Doderó, collection haute couture automne-hiver 1970, salons du 30bis rue Spontini, juillet 1970 (tirage glatino-argentique sur papier baryté)

François Pagès (1929-1985) - Yves Saint Laurent et ses Paper Dolls, 11 rue de Stora, Oran, 1957 (tirage numérique sur papier baryté)



grands noms des arts s'invitent pour y ajouter un peu plus de genius touch tels Man Ray avec des photographies, les frères Lumière avec un petit film ou Picabia avec une peinture.

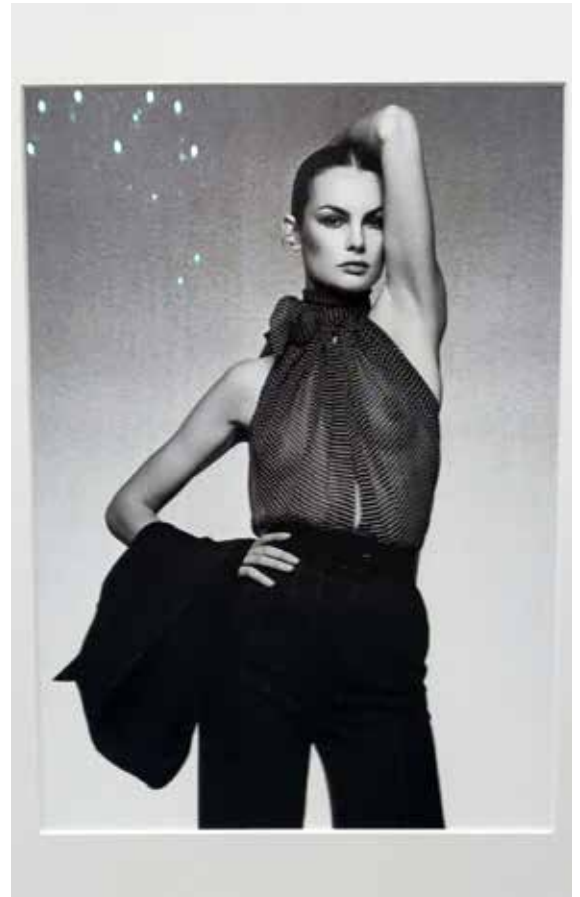
Le thème de la transparence fut si important dans l'œuvre de Saint-Laurent qu'il, on s'en souvient encore, n'hésita pas un instant à se déshabiller pour le compte d'une campagne publicitaire en 1971... imité par Michel Polnareff un an plus tard mais dans une transparence moins apparente.

Pour magnifier cette transparence, Yves Saint Laurent utilisa à merveille de nombreuses étoffes qu'il sublimerait afin d'obtenir la transparence désirée, ne laissant à la lumière qu'un rôle secondaire dans ses créations. Le cuisinier se doit de maîtriser l'art du feu, le couturier, celui de la transparence et dans ce rôle là, Yves Saint Laurent n'était pas le dernier, cette exposition est là pour nous le rappeler.

Qu'il s'agisse de tulle, de Cigaline, de dentelle bien sûr ou d'organza, toutes ces étoffes ont servi la recherche et le travail d'Yves Saint Laurent vers une transparence maîtrisée à la perfection. Et ceci, dans un but unique. L'émancipation de la femme dès les années 60. Certes Brigitte Bardot voire Martine Carole avaient ouvert la voie vers l'inéluctable et surtout le souhaitable mais Yves Saint Laurent a su être un parfait serviteur de ce mouvement qui allait dans le bon sens.

À travers ses créations, il leur a offert des outils d'expression d'une force incroyable avec, seulement pourrait-on dire, du génie, un crayon et de la matière. Et ce, en toute transparence.

Transparences illustre tout ceci et même bien plus car les beaux croquis qui y sont exposés valent mieux que tous les beaux discours aussi transparents puissent-ils être.



YVES SAINT LAURENT
TRANSPARENCES
jusqu'au 25 août 2024 au
Musée Yves Saint Laurent
5 avenue Marceau Paris 16e
museeyslparis.com

David Bailey (né en 1938) - Jean Shrimpton portant un ensemble de jour de la collection haute couture printemps-été 1971, photographie parue dans Vogue (USA) mars 1971 (tirage sur papier baryté 2024)



DANS L'APPARTEMENT DE LÉONCE ROSENBERG

DE CHIRICO, ERNST,
LÉGER, PICABIA...

Souhaitant créer une expérience esthétique harmonique, Léonce Rosenberg lance une vaste commande artistique pour son appartement du 75, rue de Longchamp, exécutée en quinze mois seulement, entre 1928 et 1929. Une douzaine d'artistes sont invités à produire pour chaque pièce des œuvres en dialogue avec une sélection de meubles anciens et contemporains. Jalon méconnu de l'histoire de l'art dans l'entre-deux-guerres, cette œuvre d'art totale représente une proposition originale et

IN LÉONCE ROSENBERG'S APARTMENT
DE CHIRICO, ERNST, LÉGER, PICABIA...

Art dealer Léonce Rosenberg embarked on an ambitious artistic project for his apartment at 75, rue de Longchamp with the aim of creating a harmonious aesthetic experience. A dozen artists were invited to produce works for each room, in dialogue with selected items of antique and contemporary furniture. The commission was completed in just fifteen months between



Jean Viol
(Collection)



DANS L'APPARTEMENT DE LÉONCE ROSENBERG

Il y a des pendaisons de crémaillères qui sortent de l'ordinaire et ce n'est pas peu dire. Celle du 15 juin 1929 au 75 rue de Lonchamp fait partie de celles-là. Petit retour en arrière...



Jean Viollier (1896-1985) - 1929 Huile sur toile (Collection Oscar Ghez - Petit Palais, Genève 8362)



Fernand Léger (1881-1955) - 1928 Les Femmes d'Alger (O version) sur Toile (Kunstmuseum Basel, Bâle Domane)



Oscar Ghez (1896-1985) - 1928 Le Jugement Dernier Huile sur Toile (Oscar Ghez, Petit Palais, Genève 3546)



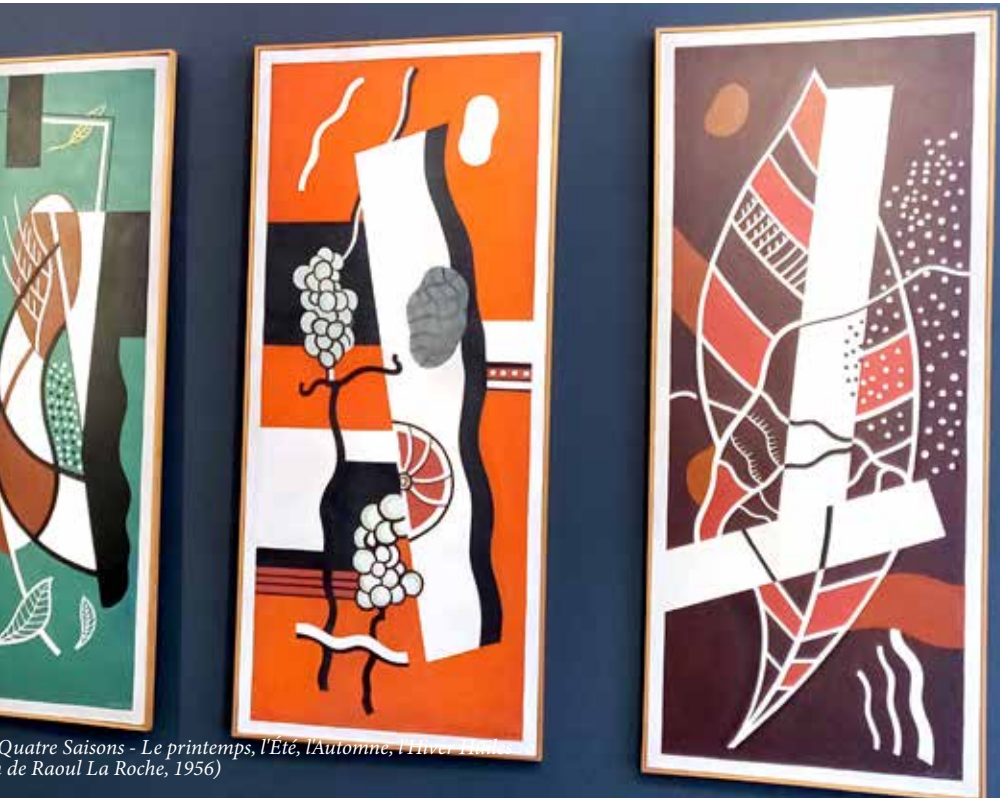
Giorgio de Chirico - 1928 Huile sur toile (Casa Museo Boschi Di Stefano, Milan 989)

Il était un temps pendant lequel Ikéa n'était pas la source d'inspiration et de décoration des intérieurs parisiens. Et pendre une crémaillère dans une certaine société, notamment celle de Léonce Rosenberg, voulait dire quelque chose.

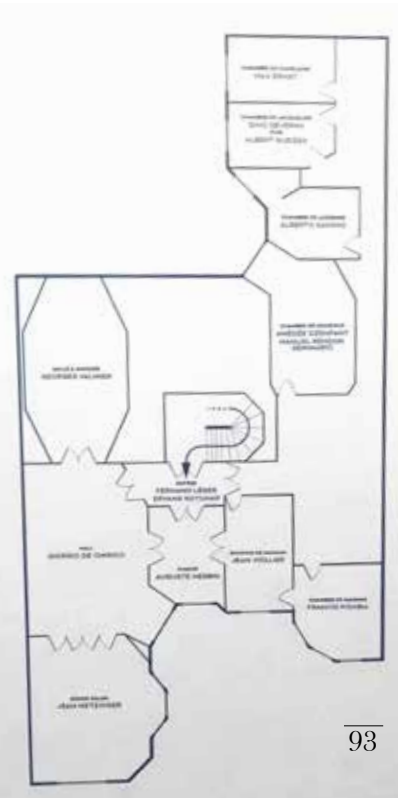
Le 15 juin 1929, la foule des gens qui comptent se presse au 75 rue de Lonchamp dans ce que le 16e arrondissement a de plus classieux. Tout ce beau monde trié sur le volet se

rend chez Léonce Rosenberg, pourtant pas très sympathique marchand d'art et collectionneur de son état. Avec sa petite famille, il s'installe dans un appartement imposant, plus par son décor que par sa taille pourtant significative. Il faut dire que ce décor n'a pas été confié à Roger Harth¹ qui n'avait que deux ans en 1929 mais aux illustres artistes que sont Max Ernst, Fernand Léger, Francis Picabia, Giorgio de Chirico, Auguste Herbin... qui livrèrent quatre vingt dix œuvres à faire pâlir n'importe quel musée. Grâce

1- Roger Hart fut le décorateur attiré de la célèbre émission de télévision de l'ORTF, Au théâtre ce soir



Quatre Saisons - Le printemps, l'Été, l'Automne, l'Hiver (Raoul La Roche, 1956)





DANS L'APPARTEMENT DE LÉONCE ROSENBERG. DE CHIRICO, ERNST, LÉGER, PICABIA..., Musée national Picasso-Paris, 5, rue de Thorigny, 75003 Paris, 01 85 56 00 36, www.museepicassoparis.fr du 30 janvier au 19 mai 2024.

À proximité du Musée Picasso Paris

Une cave, celle de Marina Giuberti
DIVVINO MARAIS
16 Rue Elzévir,
Paris 3e
Tel: 09 83 74 25 04

Un néo restaurant
BOMBANCE
40 Rue des Blancs
Manteaux
Paris 4e
(voir pages suivantes)

à une machine à remonter le temps et surtout à de généreux prêteurs institutionnels et privés, le Musée national Picasso-Paris propose une évocation de cet appartement lors d'une belle exposition. Ce n'est l'appartement de Léonce Rosenberg qui est reconstitué car, plus que les meubles et la disposition des pièces, ce sont les œuvres qui le décorèrent qui sont au centre des débats. Des œuvres de toute beauté qui, ne serait-ce que par leur taille et leur dimension, donne une idée des volumes surréalistes de cet

appartement de onze pièces réparties sur 360 m².

Comme Yves Saint-Laurent avec ses Transparences², Picabia a livré les siennes pour la chambre de Madame Rosenberg, Transparences restituées ici de manière inédite et surtout intuitive. Cette exposition est une véritable immersion dans l'univers de Léonce Rosenberg, fils d'Alexandre et frère de Paul Rosenberg, galeristes de renom. Comme les chats ne font pas des

chiens, Léonce est très vite mis dans le bain de l'achat et de la vente d'art à un moment où la scène parisienne mais pas que, déborde de talents. Très tôt, il est attiré par le travail

*Composé de onze pièces réparties sur p
est situé au troisième étage d'un immeu
rue de Longchamp, dans le XVIIe arro*

Joseph Csaky
(1888-1971) -
1928 Femme
au Panier dite
aussi Femme
au Bras Levé
Pierre blanche,
taille directe
(Collection
Galerie
Marcilhac,
Paris)



2 - voir page 88



de Picasso, signe avec Braque, Léger, Herbin, Laurens... qu'il exposera dans sa galerie. D'une réputation sulfureuse, Léonce Rosenberg se fâchera avec de nombreux artistes dont Braque qui le frappera en 1921. 1929 sera, comme pour beaucoup d'autres, fatal pour Léonce Rosenberg qui devra se séparer de toutes ses oeuvres quelques mois plus tard. Néanmoins, il continuera de fréquenter le monde artistique, en particulier Picasso, et poursuivra ses activités. En six salles largement documentées, Dans l'appartement de Léonce Rosenberg, sous le commissariat de Juliette Pozzo et de Giovanni Casini, retrace autant la vie d'un homme que le travail des artistes qu'il a fréquentés. Peut-être plus. Sûrement plus.



près de 360m2, l'appartement
ble moderne construit au 75
ndissement de Paris



Bulletin de l'Effort Moderne N° 10 - 1924 Papier Imprimé (Bibliothèque Kandinsky. Fonds Magnelli. Centre Pompidou, Paris)



Ervand Kotchar (1899-1979) - 1934 Peinture dans l'Espace Fer et nickel peint, métal chromé, cuivre sablé



Alerte à la Bombance

Ouvert en septembre dernier, Bombance est un restaurant bien dans son quartier, un restaurant qui répond à la demande d'une clientèle jeune et plutôt féminine qui plébiscite la jeunesse dans les assiettes sans sacrifier la qualité. Avec une belle carte des vins abordable et très bien pensée.



Il fut un temps, lointain, où la rue des Blancs-Manteaux était connue essentiellement pour son théâtre et son espace côté Temple.

Désormais, il faudra compter sur Bombance, un néo restaurant ouvert il y a quelques mois pendant que d'autres, ouverts à la hâte, ferment les uns après les autres. Bombance devrait éviter ce genre de péripétie grâce, entre autre, à un jeune Chef qui ne s'embarrasse pas des traditions culinaires françaises pour mieux

s'y enfermer. Guillaume Champion qui malgré son jeune âge a beaucoup navigué et parfois au long cours, est l'un des atouts de Bombance dont il est la cheville ouvrière ayant mis en place une carte courte assez (trop ?) fleurie, en perpétuel mouvement, servie dans des assiettes adaptées pour la néo cuisine. Dans un cadre bourgeois, boisé, à grands renforts de tablées, Bombance ramène un peu de joie dans un quartier qui s'est un peu trop "boboisé" quitte à se prendre un trop au sérieux avec des ambiances factices qui ne durent qu'un



nce



BOMBANCE

Bombance
40 Rue des Blancs
Manteaux,
75004 Paris
01 45 35 44 62



www.bombanceparis.fr



Château de Parnay - Chemin des Murs 2021, 8,5 euros au verre, Château de Parnay dont Bruno Quenieux vend à Philo Vino le sublime Château Prince, les Ardoisières. Un joli domaine excellentement mis en valeur avec la cuisine de Guillaume Campion

temps. Chez Bombance, si la cuisine est prise au sérieux et faite comme telle, pas de posture guindée. D'ailleurs, Bombance se qualifie lui-même de restaurant bistronomique ne le réservant pas une élite adepte des assiettes chères et compliquées.

Actuellement, Bombance propose un ris de veau, morilles, pomme terre écrasée, sauce morilles et vin jaune de toute beauté. Les morilles sont bien là, fraîches et même si elles ne présentent pas leurs papiers, il n'y a

aucun doute qu'elles sont bien françaises... et bien cuites car il ne faut pas oublier que la morille est un ingrédient sensible qui ne supporte pas la médiocrité. Pas de danger

GARE AUX MORILLES¹ chez Bombance.

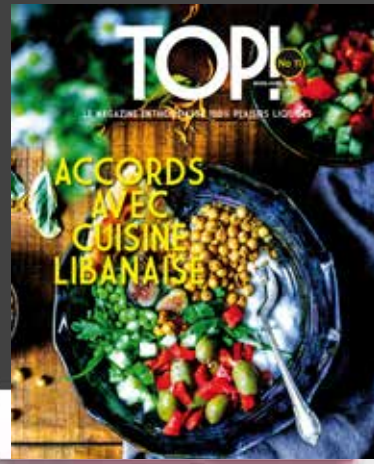
Si les desserts sont des desserts de cuisinier, ils sont de bon aloi sans toutefois virer au génie mais ils ne sont pas présentés comme tels. Bref, chez Bombance, c'est low profile mais midas touch qui pourrait toucher les étoiles mêmes si ce n'est pas le but recherché.

1 - En référence à la chanson de Georges Brassens, Gare au Gorille



Anciens Numéros

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



RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAG.FR



RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAP.FR

NOUVELLE FORMULE

TOP 20

27

CLASSIC EDITION

DU VIN, DES SPIRITUEUX, DU SAKÉ, LA VIE

INVITATION AUX VINS
AUSTRALIENS

SAKÉS (de) SOIRÉE

SANCERRE ET SANS
REPROCHE À L'AUBERGE DES
TEMPLIERS

A'RHUMS DE VINS

LIP HIP HIP HOURA

LES B VOLUTE DE BERLUTI
S'ACCORDENT BIEN

LE GUIDE DES VINS DU MOMENT

AVEC ANAÏS JOSSERAND, THIERRY GUEMAS,
MARCO BERNABINO, ROMAIN BARDOU...