NOUVELLE FORMULE
TOP 20
28
SUMMER EDITION
LE MAGAZINE DE CEUX QUI PRENNENT LE TEMPS DE BIEN VIVRE
DES ACCORDS QUI FÂCHENT
CHÂTEAU D'ANVICHAR DIGNE DE SAINT-ÉMILION
REVUE NÉGRETTE
LES BONS, LES BRUTES DE COLONNE ET LES TRUANDS
HERMÈS PASSE LE CUT
LA SAGA DES MONTRES FRANÇAISES ACTE 4
LE GUIDE DES VINS DU MOMENT
AVEC VINO SAPIENS, LE COMPTOIR DES ÉLIXIRS, LES CAVES BARDOU, LA CAVE O PAPILLES, A'RHÛM...

CONTRIBUTEU

JULIA SCAVO

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

THIERRY GUEMAS

Thierry Guemas, 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, Vino Sapiens 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 vignerons 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.

URS

MARCO BERNABINO

Marco Bernabino, c'est le Monsieur Whisky japonais à Paris. Un amoureux, un passionné qui s'est installé il y deux années 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 raisonnable. Un vero amico ce Marco san.

FREDDY LUCINA

Freddy Lucina est l'âme d'A'Rhum, sa boutique spécialisée dans le Rhum mais pas seulement. Il est 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.

ANAIS JOSSERAND

Caviste à Lyon, près de la place Guichard, dans le 3e, 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.

tousderrierejulia

Dans quelques semaines, notre amie Julia Scavo participera à la demi-finale du concours du Meilleur Sommelier de France. Elle sera opposée à six autres candidats au titre suprême de la Sommellerie nationale. Ce qui ne l'a pas empêchée de participer à un sujet délicat sur, justement, la dégustation un peu mise à mal dans la série Les Gouttes de Dieu. Nous lui souhaitons le meilleur pour le concours ainsi que dans sa vie professionnelle qui semble se diriger du côté de la Champagne. Ce numéro d'été fait la part belle à des personnes qui font ou proposent des choses de qualité, non sans un certain talent. Je pense à Bernard Gonzalez qui, à Levallois-Perret, tient une cave unique en son genre et à Carol Zaist, brillante avocate californienne qui, par amour du vin et de la France, est devenue vigneronne à deux pas de Saint-Émilion, dans l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux.

Je vous souhaite une bonne lecture et vous invite à me rejoindre sur LinkedIn pour des débats enflammés que nous ne pouvons ouvrir, ici, dans TOP 20.

Arnaud Chatelain

TOP20

LA VIE EST TROP BELLE POUR PASSER À CÔTÉ DES BONNES CHOSES

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

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 des tomates farcies, une blanquette de veau, un croque-monsieur, une pissaladière et un tartare de daurade. 10

VINS & SPIRITUEUX

Château d'Anvichar avec Carol Zaist. Saint-Émilion alike. 40

Accords Interdits ou pas 42

Mélodie en sous-sol à Levallois 46

Accords Champagnes et pâtisseries du Ritz 50

Revue Négrette 52

Un rouge sur glace par Chapoutier 56

Les Gouttes de l'Odieux 62

La Tempera ture monte sur le sans alcool 66

Des Rhums qui chantent 68

Des brutes...de colonne 70

Un Gin de parfumeur 74

SORTIR

Sonia, french couscous 78

Arnaud Viel, trois étoiles 80

BD à tous les étages à Pompidou 96

Expositions du moment 100

BONUS TRACK

Mumm, Laphroaig, championnat du monde de caviar, la Cave du Château, l'Acolyte Pastis, Seiko, Louis Vuitton, Mount Gay, France Quintessence 58

Moët x Alléno, Laballe x Edwart, Panerai, Fontagard 76

Des montres et vous, IWC, Rolex, Bucherer 86

GARDE-TEMPS & STYLE

Le retour d'Amida 88

Les français jouent la montre Acte 4 92

Parfums masculins 84

Hermès passe le Cut 94

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 présents dans ce numéro

Benoît Girardin
1 route de Dezize-les-Maranges
21590 Santenay
benoit-girardin.com

Chateau d'Anvichar
6 lieu-dit Perigord
33350 Saint-Gènes-de-Castillon
www.anvichar.com

Château de la Mulonnière
La Mulonnière
49750 Beaulieu-sur-Layon
www.chateaumulonniere.com

Château de Pibarnon
410 Chemin de la Croix des Signaux
83740 La Cadière-d'Azur
www.pibarnon.com

Château Grand Boise
Chemin de Grisole
13530 Trets
www.grandboise.com

Château La Calisse
5055 Route de Draguignan
D560
83670 Pontevès
www.chateau-la-calisse.fr

Château Perray-Jouannet
Château Perray, Chavagnes
49380 Terranjou

Clos de Capelune
Route D48, 535 Route de Collobrières
83310 Cogolin
www.chateausaintmaur.com

Clos la Niverdière
95 Rue du Véron
37420 Beaumont-en-Véron
www.laniverdiere.com

Domaine Aegerter
49 Rue Henri Challand
21700 Nuits-Saint-Georges
www.aegerter.fr

Domaine Belargus
19 Rue Saint-Vincent
49750 Val-du-Layon
www.belargus.com

Domaine Berthet-Bondet
Rue de la Tour
39210 Château-Chalon
berthet-bondet.com

Domaine Chamonard
69910 Villié-Morgon

Domaine Clef de St Thomas
Route de Bédarrides BP4
84232 Châteauneuf-du-Pape
clefdesaintthomas.com

Domaine Comte Peraldi
Route du Stiletto
20167 Ajaccio
www.domaineperaldi.com

Domaine Courbis
6 Rte de Saint-Romain
07130 Chateaubourg
www.vins-courbis-rhone.com

Domaine de la Chevalerie
LA CHEVALERIE
14 Rte du Peu Muleau
37140 Restigné
domainedelachevalerie.fr

Domaine de la Courtade
Île de Porquerolles
Chemin Notre Dame
83400 Hyères
lacourtade.com

Domaine de Prapin
Lieu-dit Prapin
685 Rte de Saint-Laurent d'Agny
69440 Taluyers
www.domainedeprapin.fr

Domaine Guy Breton
252 Rue Pasteur
69910 Villié-Morgon

Domaine Luneau-Papin
3 La Grange
44430 Le Landreau
www.domaineluneaupapin.com

Domaine Patrick Miolane
2 Rue des Perrières
21190 Saint-Aubin
www.miolane-vins.fr

Domaine Montrose
34120 Tourbes
domaine-montrose.com

Domaine Pouderoux
2 Rue Emile Zola
66460 Maury
domainepouderoux.fr

Domaine Régnier David
5 Rue Principale
49700 Doué-en-Anjou
www.domaine-regnier-david.fr

Domaine Thevenot Le Brun
36 Grande Rue
21700 Marey-lès-Fussey
www.thevenot-le-brun.com

Domaine Tollot-Beaut
3 Rue des Moutots
21200 Chorey-les-Beaune

Trenel
Chemin du Buéry
71850 Charnay-lés-Mâcon
03 85 34 48 20
trenel.fr

CAVISTES
de confiance

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

La cave spécialisée en Rhums créée par Freddy Lucina, expert es Rhum incontesté et incontestable.

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

Caves Bardou Paris 10
124 rue du Faubourg Saint-Denis
75010 Paris
01 40 34 31 83
cavesbardou.com

L'une des plus vieilles caves parisiennes, auparavant adossée à une épicerie.

Caves Bardou Paris 17
169 Bd Pereire
75017 Paris
01 47 64 48 98
cavesbardou.com

L'annexe de la cave du 10e dans le 17e.

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

Une institution parisienne avec un restaurant unique à Paris. Un endroit d'épicuriens où trône le plaisir.

Cave Vino Sapiens
145 Rue Saint-Dominique
75007 Paris
06 31 02 46 16
cavevinosapiens.com

L'une des références parisiennes avec Thierry Guemas en animateur. Plus Bourgogne que Bordeaux, Vino Sapiens saura répondre toutefois à toutes les attentes.

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

Une cave parisienne des plus design. Créée par un amoureux des spiritueux japonais, Marco Bernabino, le Comptoir des Élixirs propose de belles bouteilles souvent surprenantes.

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. Maréchal de Saxe
69003 Lyon
lacaveopapilles.fr

Créée par la pétillante et formidable Anaïs Josserand, La Cave Ô Papilles dénote dans le monde des caves avec une cave très design et une offre autour de 20 euros très large. Incontournable à Lyon.

Vert & Or
16 rue Gabriel Péri
92300 Levallois-Perret
www.caveachamp.com

LA cave à Champagne par excellence, un endroit unique créé par Bernard Gonzalez qui propose sur 300m² une large variété de Champagnes. Des plus classiques aux plus confidentiels comme Collard-Picard ou Louis Dehu. Incontournable.

LES VINS DU MOMENT

ACCORDÉS AVEC DE

par An

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 sont:

- Tomates farcies
- Blanquette de veau
- Tartare de daurade
- Croque-Monsieur
- Pissaladière

Bonnes dégustations.

DOMAINE DE LA CHEVALERIE
BRETÊCHE BOURGUEIL 2015

Ce vin 100% Cabernet Franc profite d'un effet millésime 2015 tout en le magnifiant. Il nécessite, pour s'exprimer totalement, d'être ouvert une bonne heure avant la dégustation Le nez est un pur bonheur avec ses arômes de poivron, de tomate. Le côté végétal de ce Bourgueil est charmeur avec sa bouche soyeuse, gourmande et fraîche. Un vin qui adorera être servi avec de bonnes tomates farcies. ***24 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.***

domainedelachevalerie.fr

DOMAINE BERTHET-BONDET
TRADITION 2019

Petit domaine en Bio qui fait des superbes vins en blanc comme en rouge comme ce Tradition 2019 qui mêle Chardonnay et Savagnin non ouillé pendant deux ans. Le Chardonnay fait de ce vin quelque chose d'assez éloigné du Vin Jaune tout en y étant tout de même un petit peu. Joli vin qui sublimera un croque monsieur de luxe avec un vieux Comté de 10 ans. ***29 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.***

berthet-bondet.com

CHÂTEAU LA CALISSE
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 2023

Il y a dans ce vin comme une invitation au "farniente" et au bonheur. Le nez généreux et parfumé, dévoile des arômes de fruits, pêche, abricot et melon, des notes florales et un soupçon d'épices. La bouche est généreuse, chaleureuse, charnue et fraiche avec une pointe de suavité et de douceur. Parfait avec des tomates farcies ou un Saint-Pierre rôti et son tian de légumes. ***14,60 euros***.

www.chateau-la-calisse.fr

DOMAINE J. CHAMONARD
MORGON LE CLOS DES LYS 2015

Chamonard fait partie des irrectuctibles, non pas gaulois, mais du Beaujolais avec Lapierre et qui ont fait, avant l'heure, des vins sans pesticides. 2015 est, de plus, une année particulièrement belle pour les Morgon comme pour les Beaujolais. Nez proposant des notes de baies rouges, de violette voire de réglisse qui évolue sans cesse et une bouche correspondante. C'est un grand Morgon, divin, bien construit, avec un bel équilibre et une belle gourmandise qui se mariera avec bonheur avec un croque-monsieur. ***48 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.***

facebook

AUROSE
FLOT DE L'ANGE
CÔTES DE PROVENCE BLANC 2023

Un vin de plaisir, avec du caractère. Une bouteille à découvrir. Nez profond dévoilant des arômes fruités et floraux. Bouche riche, élégante et équilibrée, de la fraicheur du fruit et une pointe minérale. Extra avec une pissaladière ou un gaspacho de tomates. ***24,90 euros.***

aurose-provence.com

CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE
L'EFFET PAPILLON 2015

Il est certain que les blancs secs et bien tendus accompagnent à merveille les poissons crus. Cette petite appellation angevine peu connue est un terrain de jeu magnifique pour le cépage Chenin. Il exprime ainsi toute sa richesse et sa complexité, une robe jaune dorée, des arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes bien mûrs, de coing, de poire rôtie, de miel. La bouche est fraîche et puissante, dense avec une finale... qui n'en finit pas.

Cet Effet Papillon sera un plaisir avec un tartare de daurade.

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

www.chateaumulonniere.com

DOMAINE REGNIER DAVID
LA GUICHARDIÈRE SAUMUR BLANC

Le Chenin est son vecteur de plaisirs et il y parvient parfaitement. Le Domaine Régnier David qui travaille en bio, biodynamie propose des vins qui font honneur à l'appellation Saumur. Celui-ci ne fait pas exception à la règle avec un côté légèrement boisé qui matchera très bien avec un beau tartare de daurade légèrement épicé avec des petits oignons rouges.

17,50 euros chez aux Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.

www.domaine-regnier-david.fr

DOMAINE TOLLOT-BEAUT
SAVIGNY-LAVIERES 2021 ROUGE

Magnifique domaine, sur la Côte de Beaune, en plein cœur de la Bourgogne. C'est un Premier Cru 100% Pinot Noir qui s'exprime parfaitement. Tanins accrocheurs plutôt suaves et soyeux. Vin d'une très belle élégance avec un très discret boisé. Irait parfaitement sur une tomate farcie de luxe, il contrebalancerait l'acidité de la tomate.
***55 euros chez aux** Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e*.

Situé à Chorey-les-Beaune en Bourgogne, le Domaine Tollot Beaut est géré par la famille Tollot depuis la fin du XIXème siècle. Les vins de qualité du domaine sont produits en petite quantité et sont très convoités.

TRENEL

SAINT - VÉRAN L'HOMONYME 2022

Ce vin est un modèle d'élégance et d'équilibre. Le nez complexe se compose de fleurs blanches, lys et chèvrefeuille, de fruits, mangue, litchi, kumquat et pomelo, avec une note d'amande fraiche. La bouche est toute en rondeur, avec une belle expression fruitée, le gras et la suavité s'allient à une belle puissance.
Extra sur une blanquette de veau ou un turbot sauce mousseline.

28 euros.

trenel.fr

TRENEL
POUILLY FUISSÉ 1ER CRU
CLIMAT AU VIGNERAIS 2022

Un vin magnifique à découvrir sans tarder. Nez franc, net et généreux, marqué par des parfums de fleurs et de fruits, avec des notes de noisettes et d'amandes grillées, rehaussées d'effluves minérales. Bouche ample, soyeuse et élégante, belle puissance aromatique, soulignée par de la vivacité et une belle minéralité. Parfait avec un tajine poulet citron, des tomates farcies ou une salade tiède de homard. ***29 euros.***

trenel.fr

NEL

UOD BENE AMAT

TRENEL
MÂCON-CHARNAY
CLOS DE CHAMPGRENON 2022

Un petit bijou de gourmandise. Que du bonheur. Nez frais et minéral, exprimant des arômes fruités, pêche et poire, rehaussés de notes florales et une pointe de miel d'acacia. La bouche est riche, grasse, onctueuse, structuré, avec une belle complexité aromatique et une jolie minéralité. Magique avec un tartare de daurade ou une andouille grillée. ***29 euros.***

trenel.fr

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.

BENOIT GIRARDIN
SANTENAY LES CHAMPS CLAUDE 2022

On ne le répétera jamais assez, 2022 fut une belle année pour la Bourgogne. 100% Chardonnay, ce Santenay est un pure merveille signée d'un jeune vigneron qui a sorti son premier millésime seulement deux années auparavant. Minéral comme il se doit, ce vin que l'on peut boire au Pavillon Ledoyen a un côté noisettes très agréable mêlé de gras qui lui donne une bonne assise. Finale longue et savoureuse; ce vin ira très bien avec une belle blanquette de veau. ***43 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.***

benoit-girardin.com

Le Domaine de la Courtade a été fondé par Henri Vidal en 1983. 35 hectares de vignes bordés par la Mer Méditerranée. Depuis dix ans, c'est Edouard Carmignac qui dirige le domaine entouré de Michel Couturier, chef de culture depuis 1987 et de Florent Audibert, œnologue.

DOMAINE LA COURTADE
PORQUEROLLES 2023

Un très beau vin, bien élaboré, expressif et élégant. Nez délicat, mais profond, exhalant des arômes de fruits, abricot, pêche jaune et une pointe de mangue, soulignés par un léger parfum de fleurs blanches. La bouche est gourmande, souple, ronde et soyeuse, accompagnée de saveurs fruitées et finement boisées.
Extra avec des tomates farcies ou des encornets à la provençale.
25 euros.

lacourtade.com

DOMAINE MONTROSE
ROSÉ 1701 2023

C'est le moment de sortir les rosés de qualité et de plaisir, celui-ci en est assurément un. Ce 1701 du Domaine Montrose est un vin 85% de Grenache Noir et 15% de Roussanne avec une jolie et élégante rondeur, du fruit et un côté floral. Macération assez courte ce qui donne un joli Rosé assez clair mais avec une belle personnalité et une belle trame qui fera des merveilles avec une belle pissaladière. ***27 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.***

domaine-montrose.com

DOMAINE COMTE PERALDI
AJACCIO 2023

Ce vin est à lui seul toute l'expression du Vermentino. Il s'agit en effet, d'un 100% Vermentino ou Rolle sur le continent, avec un nez qui s'ouvre sur des arômes d'agrumes, d'amandes et de poire légèrement confite. En bouche, l'amplitude étonne et enchante le palais avec, également, une tonicité remarquable. C'est un vin d'été, de soleil qui ira parfaitement avec une pissaladière. ***29 euros à la Cave Vino Sapiens 145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris.***

www.domaineperaldi.com

DOMAINE BELARGUS
ANJOU NOIR 2021

Vin 100% Chenin propre à l'Anjou, cet Anjou Noir est une bouteille pleine de sincérité, issue d'un domaine de 24 hectares qui prône l'excellence. Vin d'une belle puissance qui allie vivacité et fraîcheur avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches au nez et de la matière en bouche. Joli vin de garde qui se boira avec merveille avec un tartare de daurade. ***27 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.***

belargus-fr.squarespace.com

CLOS DE CAPELUNE
ROSÉ 2023

Un pur Rosé de gastronomie, élégant et envoûtant. Nez puissant, suave et parfumé, dévoilant des arômes d'agrumes, d'épices et une touche légèrement mentholée. La bouche est gourmande, généreuse, chaleureuse, à la fois charnue et fraiche, avec une pointe minérale. Extra sur un tartare de daurade ou un poulet aux morilles.
43,50 euros.

www.domainesrogerzannier.com

DOMAINE THEVENOT LE BRUN
PINOT BEUROT BOURGOGNE 2021

En Bourgogne, autrefois, comme dans de nombreuses régions de France, on plantait en complantation, c'est-à-dire que plusieurs variétés de raisin étaient cultivées sur la même parcelle. C'est encore le cas au domaine Thevenot-Le-Brun. Aussi, lorsque Nicolas a pris la suite de son père, il a voulu le vinifier à part et devant le superbe résultat a décidé de continuer, quelle belle idée ! Ce cépage tire son nom de ses arômes beurrés; il offre aussi des notes de pêche, de poire et une pointe de champignon frais. La bouche est dense, ronde, toute en finesse. Ce sera le paradis avec une belle blanquette de veau. ***26 euros à** La Cave Ô Papilles 97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.*

www.thevenot-le-brun.com

DOMAINE GUY BRETON
CÔTES DE BROUILLY

Guy Breton est l'une des stars du vin nature qui ne fait pas de ses défauts, des qualités. Ce Côtes de Brouilly a une robe très claire, c'est un vin très juteux avec un petit côté acidulé très agréable, cerises griottes très fraîches voire noyaux de cerises en finale. C'est un vin qui ira très bien sur des plats de bistrot comme un bon croque-monsieur. Magnifique !!!
***25,90 euros aux** Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.*

CHÂTEAU ARTIGUES
PAUILLAC 2019

Un vin d'une grande finesse, bien marqué par son terroir. Nez complexe aux arômes de cerises noires, de cassis et d'épices torréfiées. La bouche est gourmande, charnue, flatteuse, très aromatique, les tanins sont fins.
Parfait avec des tomates farcies ou une poêlée de cèpes.
20 euros.

CHÂTEAU DE PIBARNON
NUANCES 2020 (ROSÉ)

Un véritable vin pour la gastronomie, qui réserve d'agréables surprises. Le nez est particulièrement riche et flatteur avec des arômes intenses de fruits et des notes végétales. Bouche sur le plaisir, charnue, gourmande, et bien équilibrée dotée d'une belle matière. Pour les plaisirs de la table, avec un tartare de daurade ou un rôti de lotte au safran. ***33 euros***.

www.pibarnon.com

Dominant la Méditerranée et ondulant sur des collines serties d'oliviers, de cyprès, de mûriers, de lauriers roses, de pins et de chênes verts, le vignoble de Pibarnon est un véritable éblouissement pour les yeux, un petit paradis en Provence, situé parmi les plus hauts coteaux du terroir de Bandol.

Henri de Saint Victor abandonne, en 1975, ses responsabilités dans un laboratoire de recherche pharmaceutique pour se lancer, à l'âge de 51 ans, dans la construction de Pibarnon. Partir de rien n'effraie pas cet homme qui avait dans son ancien métier, l'habitude de déposer des brevets et donc de tout recommencer à chaque nouvelle découverte.

1977 marque ainsi la renaissance de Pibarnon portée par de bons vins qui, désormais, font partie des incontournables vins du Sud. Des des vins fins, honnêtes, sans fioriture, où seul l'essentiel constitue l'allure et la personnalité de chacun d'eux.

CHÂTEAU PERRAY-JOUANNET
QUARTZ 2022

Joli vin à base de Chenin, 100% Chenin Blanc. On ne s'appelle pas Quartz par hasard et ce Quartz 2022 est minéral comme il faut. Un vin avec du gras, de la complexité tout en ayant une énergie minérale, quartzique pourrait-on dire. Donc belle tension pour ce vin signé Rémi Pivert. Une belle viande blanche et, pourquoi pas, une blanquette de veau élevé sous la mère, sera idéale avec ce vin délicat ?!

***49 euros à la** Cave Vino Sapiens 145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris.*

DOMAINE POUDEROUX
LA GRANDE DEUXIÈME

Cette cuvée la Grande Deuxième est en 100% Carignan. Ce vin est le second millésime de Leo et Louise qui ont repris ce domaine ancestral de Maury. Cette cuvée est, toutefois, leur création. Ce vieux cépage mal aimé est pourtant plein de surprise et de richesse. Vinifié sans sulfites, il propose les notes caractéristiques de fruits noirs bien mûrs, de sous-bois et de cuir du Carignan. La bouche est ronde, fluide, fraiche et toute en longueur qui s'accorde avec bonheur avec un plat d'été et provençal comme, la pissaladière.

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

domainepouderoux.fr

DOMAINE MIOLANE
CHASSAGNE MONTRACHET, LA CANIÈRE

Le Croque-Monsieur, c'est comme le burger, si vous allez dans un fast-food, il sera sans intérêt, juste de la matière pour remplir votre estomac. Mais si vous allez dans un bistrot de qualité voire si vous le faites chez vous, avec du bon pain de mie du boulanger, le jambon du boucher, le comté du fromager et une béchamel maison (bien beurrée) ce sera une merveille ! Ce Pinot Noir de la Côte de Beaune offre un bouquet de fruits rouges avec des pointes d'épices douces ainsi que des tanins fins et délicats qui fera merveille avec ce croque-monsieur.
***32 euros à** La Cave Ô Papilles 97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.*

www.miolane-vins.fr

DOMAINE AEGERTER
BOURGOGNE CHARDONNAY

Cuvée assez beurrée, assez ample en bouche sur des aromatiques typiques de Chardonnay bourguignon. On pourrait le confondre avec un Meursault même si il n'a pas la même longueur en bouche, c'est trompeur. C'est un vin qui ira parfaitement sur des plats en sauce comme une belle blanquette de veau par exemple. ***24 euros aux** Caves Bardou 124 rue du Faubourg Saint-Denis Paris 10e.*

www.aegerter.fr

CHÂTEAU D'ANVICHAR
CUVÉE RICHARD 2021

Un vin magnifique, doté d'une belle personnalité, alliant la puissance - toutefois, sans excès, à la rondeur du Merlot.
Le nez a des odeurs de fruits surmûris, une note délicate de pivoine et des touches très subtiles d'épices douces. La bouche est suave, ronde, ample, puissance et équilibre enchantent le palais. Les tanins sont fins, finale magnifique sur le plaisir. Magique sur des tomates farcies ou tout simplement avec une côte de bœuf.
30 euros.

www.anvichar.com

CHÂTEAU D'ANVICHAR
CHÂTEAU D'ANVICHAR 2021

Un vin splendide, tant par sa qualité que par son prix. Au nez, la pointe d'épices cède sa place aux fruits rouges et noirs très mûre, rehaussée d'une note de vanille. Bouche riche, souple, élégante et bien équilibrée, tanins nobles, grande délicatesse aromatique. Magnifique avec des tomates farcies ou une côte d'agneau de lait. ***Seulement 17 euros.***

www.anvichar.com

d'Anvichar

Les vins du Château d'Anvichar sont disponibles chez des cavistes comme La Cave de la Vigne à l'Olivier à La Fare les Oliviers, entre Vitrolles et Salon-de-Provence.

CHÂTEAU D'ANVICHAR
CHÂTEAU D'ANVICHAR 2020

Un vin sublime, racé, puissant et fin à la fois. Nez voluptueux aux notes de fruits confits, ponctuées d'arômes d'épices et une pointe de vanille. La bouche est savoureuse, expressive, la texture est soyeuse, les tanins sont gourmands, finale opulente et très aromatique. Extra, pour un grand plaisir canaille, sur un croque monsieur ou avec des ris de veau aux morilles. ***Seulement 17 euros.***

www.anvichar.com

DOMAINE COURBIS
SAINT-JOSEPH BLANC 2023

Un vin vinifié avec soin, pour un résultat tout en finesse et en élégance. Nez surprenant, délicat, floral, minéral, fruité, avec des notes de miel. Bouche gourmande, ample et grasse, rehaussée d'arôme de miel et d'amande. Finale équilibrée et minérale. Magique avec blanquette de veau ou des Saint-Jacques poêlées. ***27 euros.***

www.vins-courbis-rhone.com

DOMAINE
COURBIS
SAINT-JOSEPH
DOMAINE
COURBIS

DIVINEO incarne l'union harmonieuse de deux régions viticoles, avec ses racines profondes dans le terroir de Saint-Mamert-du-Gard dans le Languedoc et son processus de vinification méticuleusement orchestré en Bourgogne.
Ce concept de vin à quatre mains, né de la passion et de l'engagement d'un groupe d'amis entrepreneurs, donne de très bons vins à des prix raisonnables. De très bons vins à découvrir sans tarder.

DIVINEO
SYRAH SAUVAGE 2021

Splendide ! Un vin de grande séduction, doté d'une réelle personnalité. Nez intense aux notes aromatiques de cassis, de framboise, de poivre et de muscade. De l'élégance en bouche, de l'équilibre, de la finesse, du fruit et de l'harmonie. Splendide ! Extra avec des tomates farcies ou un magret de canard
26,50 euros.

vindivineo.com

DIVINEO
ÉCLIPSE BLANCHE 2022

Un vin surprenant, à goûter absolument. Nez expressif, d'une grande fraicheur, sur des notes d'agrumes et de pêche blanche, avec une pointe d'amande grillée. Bouche élégante, généreuse à la structure équilibrée et ronde, avec une touche minérale. Parfait sur un tartare de daurade ou un sandre au beurre blanc.

32 euros.

vindivineo.com

DIVINEO
SYRAH DE ROBIAC 2021

Bien élaboré, ce vin complexe et généreux est à découvrir sans hésiter. Nez riche et puissant sur le fruit, cassis, cerise, une touche de violette et d'épices. Bouche ample, généreuse, juteuse, aux notes marquées de fruits, tanins soyeux. Magnifique sur des tomates farcies ou un filet de bœuf rôti.

36 euros.

vindivineo.com

DOMAINE CLEF DE SAINT THOMAS
PIERRE TROUPEL CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2022

Un domaine de qualité, une très belle bouteille, un bon rapport qualité/prix. Que demander de plus ? Le nez est ouvert et généreux, très fruité, quetsche, cerise noire, réglisse, légèrement vanillé. Bouche très plaisante, charnue, ample, puissante, très aromatique, bien équilibrée. Bref, un TOP VIN digne de ce que l'appellation a de meilleur à offrir.
Extra (pour un grand plaisir) sur un croque-monsieur ou des rognons sautés au Madère. ***25,50 euros***.

clefdesaintthomas.com

Jonkale
DOMAINE CLEF DE SAINT THOMAS
PIERRE TROUPEL
Châteauneuf-du-Pape
Jonkale
DOMAINE CLEF DE SAINT THOMAS
PIERRE TROUPEL
Châteauneuf-du-Pape

CLOS LA NIVERDIÈRE
PALIMPSESTE 2021

Créé en 2015 par Martine Budé, ce domaine de sept hectares situé à Chinon, actuellement en conversion Bio, propose des vins intéressants comme ce Palimpseste 2021, un vin 100% Cabernet Franc qui a un côté assez frais, croquant, marqué fruits rouges. Son côté juteux mais avec de la matière ira parfaitement avec de belles tomates farcies. ***28 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.***

www.laniverdiere.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.

DOMAINE LUNEAU-PAPIN
VÉRA CRUZ 2022

Très beau Muscadet à base de melon de Bourgogne qui a volé son étiquette à Mondrian dans une recherche esthétique que l'on retrouve dans le vin. C'est un joli Muscadet avec une belle fraîcheur, au nez, ce sont de fins agrumes avec une pointe d'iode agréable qui se dégage. La bouche est gourmande et ronde, ouverte sur le plaisir. Parfait avec un tartare de daurade. ***32 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.***

www.domaineluneaupapin.com

CHÂTEAU GRAND BOISE
AURO BLANC

Vin provençal issu d'un très grand domaine en taille dont 80% de forêt, ce qui apporte beaucoup de fraîcheur. C'est un Blanc de Noirs avec des aromatiques de fruits blancs, pêches blanches et fleurs blanches. Très frais, c'est un vin qui peut se suffire à lui même en apéritif, l'été mais qui irait très bien avec une pissaladière ou un poulpe grillé. ***15 euros aux Caves Bardou 169 boulevard Pereire Paris 17e.***

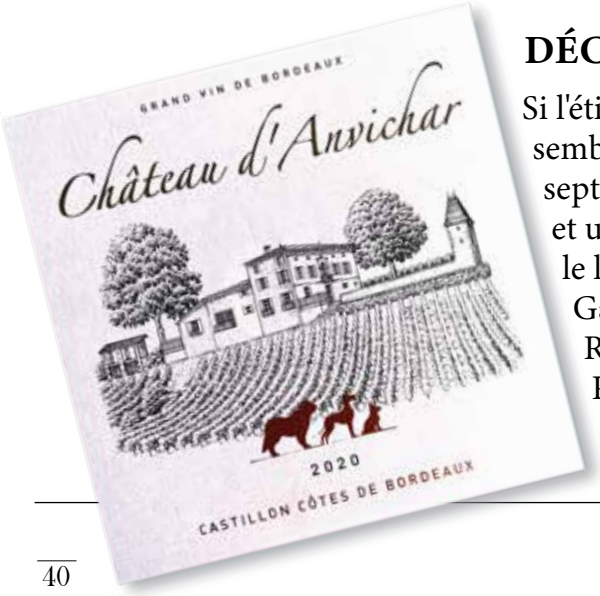
www.grandboise.com

DOMAINE DE PRAPIN
ESPOIR D'Y VIN 2023

Une Syrah toute en fruit et en fraîcheur, à seulement 11% d'alcool, pouvant être servie un peu rafraîchie, aux alentours de 14°. En 2023, la météo sèche et chaude de l'été a stoppé la maturité des raisins. Cette parcelle de Syrah a ainsi conservé ses notes de fruits rouges frais et donné un faible taux d'alcool. En raison de tanins un peu moins mûrs, Pierre et Lucie ont choisi une vinification courte et une macération rapide pour éviter de trop en extraire. Cette cuvée est un vin solidaire, marrainée par les Lyonnes de Tatooine accompagnant les femmes pendant et après le cancer. Cet Espoir d'Y Vin sera à l'aise avec de bonnes tomates farcies.
16 euros à La Cave Ô Papilles 97 Avenue de Saxe 69003 Lyon.

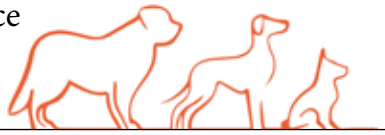
www.domainedeprapin.fr

ANVICHARMING



DÉCODAGE D'ÉTIQUETTE

Si l'étiquette des vins du Château d'Anvichar semble classique, elle n'en véhicule pas moins sept symboles chers au domaine. Un chêne et un tilleul, le château, les vignes, l'atelier, le lavoir, le pigeonnier et les trois chiens, Gap, un Leonberger, Kayla, une Rhodesian Ridgeback et Neville, un mélange anglais Pointer - Cattledog dont l'exubérance maintient le pigeonnier vide.



LE DOMAINE

Le Château d'Anvichar, situé à deux pas de Saint-Émilion, profite en plein de son terroir et de la complexité des sols argilo-calcaires. Ce n'est pourtant pas pour cela que ce domaine de deux hectares et demi en appellation Castillon Côtes de Bordeaux s'endort sur ses lauriers. Les vins du Château d'Anvichar, avant de respecter ses amateurs, respecte la terre et bannit le désherbage chimique, a planté des haies qui attirent les prédateurs d'insectes ravageurs du raisin et a entamé la démarche pour obtenir la certification Bio. Tout cela dans le seul but de laisser faire la nature qui le lui rend bien avec de très bons vins au rapport qualité/prix étonnant.

CHÂTEAU D'ANVICHAR
7 Périgord
33350 Saint Genès de Castillon

www.anvichar.com

CAROL ZAIST

All rise !!! En achetant en 2021 le Château d'Anvichar au couple Galineau, Carol Zaist savait qu'elle n'entendrait plus cette phrase qui ouvre inlassablement tout procès aux États-Unis. Qu'elle tournait définitivement le dos à une brillante carrière d'avocate d'affaires en Californie pour devenir une modeste vigneronne qui a tout à apprendre de ses pairs. Qu'à cela ne tienne, consciente du chemin qu'il lui reste à parcourir pour être une véritable vigneronne, Carol Zaist n'a rien voulu bousculer et a donc conservé le nom du domaine qu'elle s'est déjà appropriée bien au delà de son acquisition. Sachant bien s'entourer, la néo vigneronne qui est tombée amoureuse de la France bien avant 2021, a une conception de son travail telle qu'elle l'avait quand elle était avocate. Seul le verdict compte. Pour ses vins, Carol Zaist les veut élégants, avec du caractère et de l'équilibre. Pour le moment, c'est une réussite.

Les accords sont le sel, l'alpha et l'oméga du vin. Sans eux, le vin n'aurait pas le même discours, le même intérêt même si, souvent, il se suffit à lui-même. Des accords, souvent dictés par des règles plus ou moins tacites qu'il faut respecter... ou pas.

ACCORDS INTERDITS

En matière d'accord, fais ce qu'il te plaît. Il est coutume de dire que pour faire un bon accord, il faut d'abord accorder les couleurs mais, avant tout, il faut faire selon ses propres goûts.

Le vin a ses codes, ses règles, ses accords mais personne n'est obligé de les respecter, du moins pour les accords. On connait tous l'accord censé être une évidence Sauternes avec du foie gras mais, pourtant, il n'est pas si évident que cela. Pire, il est souvent décrié par des sommeliers et des cavistes. En voici quelques uns de cet acabit, remis en cause et, dont, finalement, il ne faut peut-être par tenir compte de la conclusion car, rappelons le, chacun fait selon ses goûts et ses envies.

PAR JULIA SCAVO, GREGORY MIO, THIERRY GUEMAS, MARCO BERNABINO, ANAIS JOSSERAND, MEDERICK TREMAUD & CLEMENT DES CAVES BARDOU

1 POULET RÔTI VINS ROUGES

Clément, caviste aux Caves Bardou

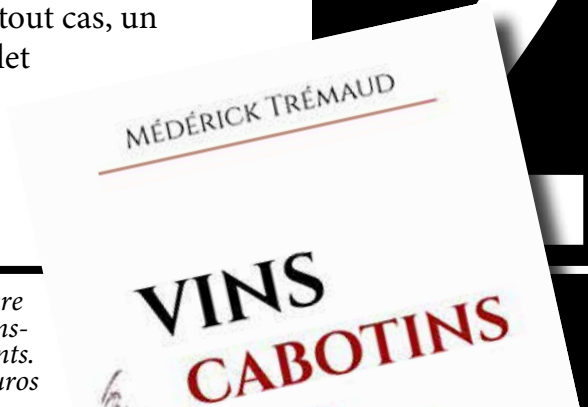
Poulet Rôti avec un vin rouge. Mais quel intérêt ?!!!

Franchement, oui, ça marche, c'est un accord qui fonctionne plutôt bien mais pourquoi s'en tenir à ce poncif d'accord alors qu'il y a bien mieux à faire. Oui, pourquoi ?

Avec de jolis blancs, c'est tout de même autre chose. C'est carrément l'aventure avec, au bout de la route, que du plaisir.

Par exemple, avec des Chardonnay du Jura qui ont une belle fraîcheur mais, en même temps, un peu de matière, c'est tout juste l'extase. Sinon, si l'on cherche vraiment l'accord historique, Yquem avec le poulet rôti. L'anecdote du poulet rôti dominical au domaine du Château d'Yquem y est probablement pour quelque chose.

À essayer en tout cas, à condition de pouvoir d'offrir une bouteille de ce domaine prestigieux. En tout cas, un vin liquoreux sur un poulet rôti, cela ne peut être que très bien. Alors, avec un Yquem...



Vins Cabotins est un livre qui propose des accords vins-moments de la vie étonnants. 12,90 euros

2 TAPENADE ROSÉS

Médérick Trémaud, sommelier auteur, en autre, de Vins Cabotins chez Satinvaë

Le printemps se tire et l'été se pointe. Il draine dans ses rayons les apéros tant appréciés. Et les accords qui vont avec une tapenade, noire ou verte. Et, les associer avec un Rosé n'est peut-être pas une si bonne idée que cela. En effet, le Rosé piscine frais, léger et enrobé de petits fruits rouges et agrumes risque tout simplement de boire la tasse, un comble. Il manquera clairement de structure pour rivaliser avec le gras et la puissance des olives et ne sera pas raccord côté arômes.

Pour une tapenade, on restera dans le sud mais en blanc et en rouge, à Bandol et en Corse par exemple. Une tapenade verte s'entendra fort bien avec un grand Blanc structuré. Les amers nobles, le caractère méditerranéen apporteront la fraîcheur nécessaire et équilibrante. Les arômes des uns et des autres seront main dans la main.

La tapenade noire fera de l'œil à un rouge plus en corpulence, aux notes de garrigue, de fruits rouges bien mûrs et de tapenade, justement ! On pourra également choisir un vin avec quelques années afin d'assagir une fougueuse jeunesse et rendre ainsi la structure plus soyeuse et moins dominatrice.

3 PĀTISSERIES CHAMPAGNE

Anaïs Josserand - La Cave Ô Papilles

L'exception ne doit pas et n'est pas la norme et ce n'est pas parce que notre ami Bernard Gonzalez a accordé des pâtisseries du Ritz avec des Champagnes et un Ratafia page 50 qu'il faut penser que le sucré et le Champagne sont bons amis. Ils le sont souvent mais même si l'on peut ne pas être d'accord avec elle, pour notre amie Anaïs Josserand, caviste audacieuse et pétillante à Lyon, le Champagne se sert plutôt à l'apéritif. Ce qui peut s'entendre... ou pas.

Il existe des dosages différents, du brut nature au doux, ce dernier ainsi que le demi-sec peuvent s'envisager avec les desserts. Cependant, la tendance actuelle est plutôt au brut, extra brut voire zéro dosage.

Ces breuvages ne s'accommodent pas du sucre ni des papilles fatiguées par le repas préalable. Elle conseille plutôt de servir ces bulles en préambule, afin de profiter de leur délicatesse et de leur fraîcheur qui vont d'ailleurs réveiller les papilles et ouvrir l'appétit.

Dont acte !

4 CAMEMBERT ROUGES DE BORDEAUX

Grégory Mio

Lors de repas familiaux, il est coutumier de terminer la bouteille de vin rouge avec le fromage. C'est même plus qu'une coutume, c'est devenue une habitude.

Vin rouge servi en fin de repas à une température de service dite chambrée. Et c'est là que réside l'incongruité de l'accord.

En effet, les molécules lactiques sont totalement indissociables de celles des tanins des vins rouges, surtout si la température est trop élevée, révélant ainsi tout l'alcool et l'amertume.

C'est pour cela, qu'il y a mieux à faire comme, par exemple, jouer la carte régionale normande et de tenter l'expérience d'un Cidre d'Éric Bordelet, le Sidre Brut Tendre.

Les notes de pommes automnales acidulées et la douce bulle crémeuse, enrobent le crémeux de ce fromage à pâte molle croûte fleurie, par le compromis entre le Brut et la tendresse du léger sucre résiduel.

On frise autant la perfection que l'extase.

5 FOIE GRAS SAUTERNES

Thierry Guemas - Vino Sapiens

Grégory Mio

Pour Thierry Guemas, l'accord interdit qui lui vient immédiatement à l'esprit, c'est foie gras-Sauternes. C'est même pour le Maître Caviste parisien, un accord qui devrait conduire en prison tellement il est stupide. Pour lui, un foie gras, c'est un grand Bourgogne Blanc - soyons honnêtes jusqu'au bout, Thierry est plus Bourgogne que Bordeaux mais tout de même. Notre Annie pense de même, c'est l'accord interdit par excellence. Thierry Guemas ajoute qu'un grand Riesling ou un bon Jurançon sec fera bien plus l'affaire qu'un Sauternes dont il avoue ne vendre que quelques bouteilles à Noël.

Non, jamais de sucre sur du sucre. C'est une hérésie qui tourne au scandale si l'on insiste. Il comprend que les bordelais pousse cet accord car plus personne - ou presque - n'en boit plus. *C'est un accord régional, un truc pas possible*. Pour rester sur des moelleux, des Rieslings Vendanges Tardives sont bien plus recommandés ou des Layons de Rémi Pivert qui sont "juste tendres". Mais, jamais ô grand jamais, un Sauternes avec du foie gras, surtout si il est bien et pas industriel. JAMAIS !!!! Grégory Mio ajoute qu'un Tokaji Szamorodni Száraz 2015 de chez Disznoko ira à la perfection avec un foie gras poêlé. Comme un Tokaji Furmint 2011de chez Hétszolo.

Décidément, le Sauternes n'a pas bonne presse quand il s'agit d'accords mais, plus encore, quand il s'agit d'accords annoncés évidents et qui ne le sont pas, pire, qui ne sont pas à recommander. La faute probablement au caractère sucré des vins de Sauternes qui met une barrière à l'entrée pour des accords. On a coutume d'entendre que le sucre va contrebalancer avec l'acidité du Roquefort.

Au contraire, c'est comme manger du gibier un peu faisandé avec quelque chose de moelleux, ce n'est pas vraiment opportun. C'est même carrément mauvais.

Par contre, avec des Roqueforts, des Savagnins ouillés, non ouillés également, cela matche plutôt bien. Même avec des vins Orange, c'est bien mieux qu'avec des Sauternes.

En poussant un peu, pourquoi pas avec des vins espagnols secs, des Madère ou, mieux encore, des Palomino Fino, l'accord serait plus heureux qu'avec des Sauternes.

6 ROQUEFORT SAUTERNES

Marco Bernabino - Le Comptoir des Élixirs

Grégory Mio

La vie n'est pas à proprement parler un long fleuve tranquille et ce ne sont pas le regretté Henri Verneuil et Bernard Gonzalez qui nous diraient le contraire.

Pour le réalisateur de, entre autres, La Vache et le Prisonnier et du Clan des Siciliens, convaincre Alain Delon de tourner dans son film Mélodie en Sous-Sol n'a pas été chose aisée ni facile. Même avec celui que l'on appelait le vieux, Jean Gabin, qu'il vénérait pourtant. Il a fallu qu'il lâche du lest, et avec Delon, le lest c'est souvent de l'argent et de la reconnaissance de notoriété. Ce que Verneuil et surtout les producteurs du films consentiront à faire en lui accorderont la quasi-totalité des droits pour le Japon. Ce qu'ils croyaient tous être une bonne affaire.

La bonne affaire, c'est Bernard Gonzalez qui l'a faite en reprenant une cave à Levallois-Perret, une cave qui en est vraiment une, il y a douze ans. Enfin, quand on dit une cave, c'était plutôt un lieu de stockage pour les commerçants du voisin marché de Levallois en sous-sol. En 1979, Pierre Postel dit Pierrot - un personnage haut en couleur - profite que la mairie

Mélodie en SOUS-SOL à Levallois

Bernard Gonzalez ne sort pas de prison comme Jean Gabin dans Mélodie sous-sol mais depuis 2012, il est à la cave et cela lui va très bien.

se sépare du lieu pour en faire une véritable cave à alcools. En sous-sol, c'était un pari osé mais avec la clientèle qu'il avait à l'époque, c'était un retour sur investissement assuré. En effet, l'ami Pierrot fournissait en Champagne des établissements de nuit avides du précieux liquides, mieux, c'est leur fond de commerce et Pierrot, leur fournisseur attitré. En 2012, il passe la main à Bertrand Gonzalez qui osera le pari de changer de vie et de passer de commercial dans le secteur des arts de la table à chef de petite entreprise. Mais toujours dans le Champagne. Et avec Pierrot qui est toujours de la partie et continue ses livraisons comme si de rien n'était. Par contre, Bertrand n'a pas joué dans la continuité. Il fallait un écrin digne du Champagne alors il a tout cassé et transformé les 300 m² de cave en un lieu d'exposition pour ce liquide unique de chez unique. Il a cassé toutes les cloisons, tous les murs afin de pouvoir exposer comme il se doit, les bouteilles de Champagne de grandes maisons telles Bollinger, Krug

J'ai eu l'honneur d'accueillir Olivier Krug à Cave & Or
Bernard Gonzalez

ou Deutz mais aussi de maisons plus confidentielles comme Collard-Picard. Chose rare dans une cave, comme aux Galeries Lafayette, il offre des corners aux marques partenaires qui recherchent une visibilité accrue.

Dans sa cave Vert & Or, Bernard Gonzalez ne se contente pas de vendre du Champagne, il vend également du vin et des spiritueux, certes ce n'est pas son fond de commerce principal mais sa sélection n'est composée que

de bonnes bouteilles. Parfois très prestigieuses qu'il expose dans ce que l'on nommait chez les libraires, l'Enfer, un enfer qui serait ici plutôt un Paradis pavé de bonnes intentions. Du Pétrus, du Frapin, du Zacapa... des bouteilles

A la Cave Vert & Or, nous proposons de bons Champagnes à partir de 23 euros.*

Bernard Gonzalez

et éditions limitées à faire baver d'envie les deux héros du Singe en Hiver de Verneuil ou de susciter un Casse de ce même Verneuil, toujours avec Jean-Paul Belmondo. Bernard organise également, une fois par mois, des soirées dégustations qui en sont vraiment. Les dernières se sont faites avec Rodoerer et Drappier dans une ambiance élégante, deux qualificatifs qui vont si bien au Champagne. Avec la collaboration de maisons telles celle de Véronique Martin, Ultreïa pour le saumon et le caviar et l'ex Lasserre, Claire Heitzler pour les pâtisseries. Pas de quoi avoir Peur sur la Ville avec ces soirées qui ne coûtent pas Mille milliards de dollars ni même Cent mille dollars au soleil[1]. Merci Bernard.

CAVE VERT & OR
16, rue Gabriel Péri
92300 Levallois-Perret
01 47 57 43 17
www.caveachamp.com

1 - Deux films d'Henri Verneuil sortis respectivement en 1964 et 1982 avec Jean-Paul Belmondo et Bernard Blier pour le premier et Patrick Dewaere et Caroline Cellier pour le second.
** - Prix de la cuvée Jade Brut élaborée par Champagne Louis Déhu.*

1

Avec le Mille-Feuille To Go de François, un Millefeuille revisité, aussi facile à découper qu'à manger et qui place en tête de liste des saveurs, un caramel d'une rare finesse qui appelle nécessairement un Champagne très peu dosé, un Extra-Brut, un Champagne à l'élégance sans faille pour la gourmandise de ce Millefeuille digne des rois.

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD
Cuvée Racines

Cet Extra Brut 100% Pinot Meunier propose un nez vineux trompeur car il peut être bu par tout le monde, notamment grâce à ses fines bulles très rafraîchissantes qui véhiculent une dose de plaisir bien agréable. C'est assurément un Champagne de Gastronomie. Une bombe d'élégance.
Prix de vente à la cave: 51 €

LA SELECTION DE B

RATAFIA HENRI GIRAUD SOLERA S90-13

Ce Ratafia est composé de 70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay. Avec ses notes d'abricot et cerises confites, il accompagnera merveilleusement bien un dessert au chocolat. Il est doté d'une belle finale longue en bouche. Une pure merveille.

Prix de vente à la cave: 52 €

2

Le Marbré de François Perret, hérité de celui de Laurent Jeannin allie finesse, onctuosité et puissance du goût posée par des gants de velours, avec délicatesse. On est dans un plaisir 100% chocolat qui tapisse la bouche avec une rare élégance et une précision horlogère.

La Gastronomie est le trait d'union de la famille Mignon. Pour elle, un Champagne doit être le compagnon idéal d'un met, d'un repas, d'une occasion de ripaille dans la plus pure tradition française. La famille Mignon est issue d'une lignée de vignerons originaires du Mesnil-le-Huttier, petit hameau de Festigny, village situé à quelques kilomètres de la capitale du Champagne, Épernay.

ERNARD GONZALEZ

ACCORDÉE AVEC LES SAVOUREUSES PÂTISSERIES DE **FRANÇOIS PERRET** AU **COMPTOIR DU RITZ** - 38 RUE CAMBON, 75001 PARIS www.ritzparislecomptoir.com

3

CHAMPAGNE
CHARLES MIGNON
Cuvée Comte de Marne

Les 70% de Chardonnay apportent toute l'élégance et la finesse à ce Grand Cru de Champagne. Les notes de fruits rouges mûrs s'accorderont à merveille avec la tarte aux fraises de François Perret amenant une bouche légèrement crémeuse très agréable.
Prix de vente à la cave: 54 €

Revue NÉGRETTE

C'est en 1925 que Joséphine Baker a triomphé avec la Revue Nègre, la Négrette, cépage emblématique de Fronton, sans atteindre des sommets, affiche aujourd'hui des prétentions qu'elle peut enfin tenir. Et qu'elle tient.

On ne va pas se mentir, Fronton n'est pas l'appellation la plus prestigieuse qui soit. Inutile de se voiler la face, une fois sur place, on sait où l'on est et cela ne ressemble ni à la Bourgogne ni au bordelais. Welcome to la Moyenne Garonne dont la ville la plus connue est probablement Toulouse. Fronton, comme beaucoup d'appellations, a fait

Le Collectif Négrette va plus loin que l'appellation avec un cahier des charges plus strict

d'énormes efforts pour offrir des vins qui tiennent - enfin - la route mais, mieux encore, un collectif va plus loin encore, le Collectif Négrette.

Lancé en 2019, ce collectif avait conscience du potentiel d'une appellation sous évaluée. Douze domaines composent le Collectif Négrette, ils s'engagent à respecter un cahier des charges complémentaire à celui de l'appellation, s'inscrivent dans une démarche de recherche et de progrès visant à l'élaboration de vins ambitieux.

C'est assez réussi car les vins, sans virer au génie, sont très agréables à boire et peuvent désormais permettre une diffusion plus large des vins de l'appellation comme la Revue Nègre de Joséphine Baker a permis au Jazz de s'étendre en Europe.

Château BOUJAC

Situé aux portes de Toulouse, le Domaine Boujac s'étend sur 30 hectares de vigne et deux hectares d'oliviers.

Certifié Bio depuis une décennie, ce domaine propose des vins typiques de l'appellation Fronton. Il devrait s'engager prochainement en biodynamie.

www.chateauboujac.com

Sargha 2020

Un beau vin riche et bien construit, alliant le fruité à une structure élégante.

Un très joli nez développant des arômes de fruits noirs, cerise, mûre, cassis, une note de cacao et une touche de violette caractéristique du cépage Négrette. Bouche ample et structurée, soyeuse et élégante, tanins riches et soyeux.

Parfait avec une blanquette de veau ou un magret de canard.

19,40 euros

Négrette

Le Domaine de Labastidum est un domaine dirigé par Jérémy et Marina Iseppi, un couple comme il en existe peu. Les vins du domaine sont des vins pour les jeunes générations qui, néanmoins, plaisent également à une clientèle plus âgée. Le domaine est l'un des fers de lance de l'appellation Fronton.

On peut acheter les vins de ce domaine aux Caves Bardou, à Paris.

www.domainelabastidum.com

17 euros

Domaine ABASTIDUM

Giove 2020 -

Un très joli vin équilibré, et agréable, au caractère bien marqué

Nez d'une grande concentration de fruits noirs, cassis, cerise, pruneaux, bien mûrs voir confiturés, évoluant sur des senteurs de réglisse et de violette. La bouche est onctueuse, soyeuse, harmonieuse et équilibrée, avec de beaux tanins

Superbe sur des tomates farcies ou un pigeonneau rôti.

Domaine GABI

Domaine Gabi Fronton 2019

Une jolie réussite pour ce vin original et charmeur.

Le nez généreux mêle harmonieusement des arômes de fruits rouges et noirs, framboise, cerise, cassis, égayée par des notes de réglisse. La bouche est gourmande, souple, lisse, avec un fruité net, des tanins légers et fondus.

Extra sur un croque-monsieur ou un cassoulet.

15 euros

18 euros

Domaine LE ROC

Le Haut du Bois 2020

Une belle cuvée, tout en élégance, qui exprime bien la typicité de la Négrette

Nez élégant et racé, marqué par des arômes de fruits noirs, délicatement épicé avec une touche florale de violette.
La bouche est ronde, ample, veloutée, fruité croquant et dense, tanins gourmands.

Extra avec le croque-monsieur ou une entrecôte grillée.

Château JOLIET

La Dame Noire 2019

Un vin intéressant, maîtrisé et flatteur, qui séduira.

Nez expressif et complexe, marqué par des arômes de fruits noirs, glissant sur des notes florales, rehaussées d'épices torréfiées. La bouche est riche, suave, élégante, avec une bonne persistance aromatique, des tanins fins.

Magique sur tomates farcies ou un steak de thon aux poivrons confits.

17,50 euros

Un Rouge Clair... Ok sur glace ?

La Maison Chapoutier a souvent un train d'avance. Et, pourtant, elle ne roule pas pour la SNCF. Son credo, c'est le vin et avec ce Rouge Clair, elle enfonce encore un peu plus le clou du vin pas cher qui peut être bon et,en prime, innovant. Voire glaçant !!!

L'été approche et avec lui, des envies de fraîcheur bien légitimes. Réservées au Rosé, elles pourraient bien avoir un nouveau compagnon de jeu, le Rouge. En effet, et après le Rouge Frais Impérial du vignoble corse Domaine Abbatucci, c'est au tour de la Maison Chapoutier de se lancer dans le Rouge frais tout en évitant l'écueil du (gros) Rouge qui tache pour ne laisser, finalement, qu'un mauvais souvenir.

Il s'agit d'un Vin de France vendu moins de dix euros qui se boit frais ou sur glace. En somme, comme un Rosé qui aurait changé de couleur. Si l'analogie semble hasardeuse, elle ne l'est probablement dans l'esprit de Michel Chapoutier qui décrit son vin comme un vin rouge à servir frais ou sur glace, qui s'inscrit dans les tendances de consommations actuelles. Tendances actuelles, il s'agit bien de cela. Plaire à ceux qui ont délaissé le vin ou s'en sont écartés d'entrée au profit d'autres boissons alcoolisées ou, pire, pour des no-low, sans relief. Et, ça, Michel Chapoutier l'a bien compris. Sans sacrifier la qualité car, vraiment, ce vin est bien du vin, un bon vin qui vaut largement son prix. Pas plus mais pas moins également. Par souci écologique, la capsule de ce Rouge Clair disparaît au profit d'une *bandule*, contraction de bandelette et de capsule. Le bouchon en liège est remplacé par un bouchon en matières premières durables et renouvelables issues de la canne à sucre, qui offrent plusieurs avantages, empreinte carbone nette neutre, exempts de TCA donc pas de goût de bouchon et une perméabilité faible à l'oxygène, c'est à dire une préservation de la fraîcheur aromatique du vin. Quant à l'étiquette, toujours écrite en braille, elle est thermochromique. Ainsi, le mot "frais" apparaît lorsque la bouteille est plongée dans de l'eau à moins de 12°.

Bref, que du bonheur qui pourrait, devenir à terme, l'une des références du genre.

BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

LA TABLE DES CHEFS MUMM

Sur le modèle des résidences d'artistes, le restaurant La Table des Chefs du Mumm propose à des chefs de tous horizons, de prendre, chacun à leur tour, les commandes de la cuisine, pendant trois mois.

Ainsi, du 6 juillet au 4 novembre 2024, c'est le Chef triple étoilé propriétaire du restaurant Ta Vie à Hong Kong, Sato Hideaki qui sera en résidence à la Table de Chefs Mumm. C'est la première fois qu'il proposera sa cuisine unique, alliant techniques françaises, traditions japonaises et influences asiatiques, en Europe. Un moment unique de partage.

La Table des Chefs
31 Rue du Champ de Mars,
51100 Reims

Du Jeudi au Samedi pour déjeuner et dîner. Le Lundi pour déjeuner uniquement.

LAPHROAIG

The Wall Collection est une édition limitée qui se déclinera chaque année. La première édition de cette collection est la Peat Edition, un Single Malt de 36 ans d'âge. Un Whisky signature marqué par l'empreinte de la tourbe. L'artiste londonienne, Laura Carlin, a peint à la main chacune des 200 bouteilles.

Laphroaig - The Wall Collection Peat Edition
Série limitée à 200 bouteilles
5200 €

CHAMPIONNAT DU MONDE DE CAVIAR À SAINT-ÉMILION

GRAND BARRAIL

WORLD CAVIAR AWARDS

Le championnat du monde de caviar aura lieu le 30 octobre 2024 au Grand Barrail à Saint-Émilion. Cet événement unique sera présidé par Christian Garcia, chef du Palais de Monaco, accompagné, entre autres, de Guillaume Gomez, représentant personnel du Président de la République.

Un jury qualifié testera à l'aveugle les caviars durant la journée et rendra son verdict durant le dîner de gala qui sera concocté à douze mains autour du Chef du Grand Barrail, Quentin Merlet.

LA CAVE DU CHÂTEAU TOURNY

La Cave du Château seconde du nom vient d'ouvrir à Bordeaux. Pas n'importe où à Bordeaux puisque c'est le cœur de la ville qui a été retenu par le Domaine Clarence Dillon, propriétaire, entre autre, de Château Haut-Brion. Comme à Paris, c'est Damien de Gironde qui dirige la cave dont la singularité par rapport à son aînée parisienne, est d'être de taille plus modeste - 800 références contre 2500 à Paris mais également d'accueillir au premier étage, un espace de réception avec une capacité de 16 places assises et 30 en format cocktail qui offre la possibilité de déguster des vins sur place ou encore d'organiser des dégustations et événements privés. Et pour profiter pleinement des beaux jours, une terrasse extérieure offre un cadre idéal pour déguster un verre.

La Cave du Château Tourny - 3 Place Tourny, 33000 Bordeaux

L'ACOLYTE PASTIS

L'Acolyte Pastis est un Pastis intemporel, artisanal et authentique, un anisé non cantonné à une provenance. Il réécrit les traditions de l'apéro, avec à sa table des ingrédients de qualité et le goût d'un savoir-faire lié à la distillation des plantes.

45° | 70CL | 29,90€

SEIKO ASTRON GPS SOLAIRE STARRY SKY

Seiko présente deux nouvelles créations Astron GPS Solaire inspirées par le ciel nocturne étoilé. L'éclat puissant et la beauté des constellations qui scintillent dans la nuit infinie s'expriment dans les cadrans bleu clair aux motifs étoilés, dont l'aspect change selon l'angle de vue.

La montre assure un haut niveau de confort et de lisibilité grâce à un boîtier en titane avec un centre de gravité bas et à un verre saphir double bombé avec un revêtement anti-reflet Super Clear. Les deux montres sont proposées en édition limitée à 1500 exemplaires chacune.

Elles seront disponibles à partir de juillet 2024 dans les boutiques Seiko et chez les revendeurs agréés. 2600 et 2300 euros.

LOUIS VUITTON

Louis Vuitton dévoile sa nouvelle collection Escale trois aiguilles équipée d'un mouvement automatique LFT023. Quatre nouveaux modèles trois aiguilles apportent une dimension supplémentaire à la ligne Escale, jusqu'ici exclusivement composée de garde-temps à complications. Le mouvement automatique LFT023 avec micro-rotor garantit une précision optimale et une réserve de marche de 50 heures. Conçu par La Fabrique du Temps en collaboration avec Le Cercle de Horlogers, il témoigne de l'excellence horlogère de la marque. Les modèles en or rose et en platine sont livrés avec un bracelet en cuir de veau, offrant un confort optimal et une durabilité remarquable. La boucle assortie, en or ou en platine, complète parfaitement le look raffiné de la montre. 26 400 € (versions en or rose), 35 500 € (platine avec cadran météorite), 168 000 € (platine avec diamants).

MOUNT GAY

Mount Gay lance sa nouvelle cuvée Coffey Still. Surnommé Tribute to Blues, ce Rhum d'exception célèbre le patrimoine de la Barbade et les arts distillatoires du XIXe siècle, tout en rendant un vibrant hommage à Reynold 'Blues' Hinds, figure emblématique de la distillerie.

Collection Master Blender
Coffey Still |Tribute to Blues
Série limitée à 5 004 bouteilles (70 cl, 58% alc.). 290 €

FRANCE QUINTESSENCE

Le prochain France Quintessence se tiendra les dimanche 8, lundi 9 et mardi 10 septembre 2024 au Parc Floral. Pour cette édition 2024, ce sont près de 100 distilleries et marques qui seront présentes pour célébrer ensemble ce savoir-faire français.

Parc floral - Route de la Pyramide - Paris 12e

LE PRINCE NOIR

12-13-14
JUIL. 2024

DINER
SPECTACLE
THÉÂTRAL
SON & LUMIÈRE

NUITS IMPÉRIALES AU
CHÂTEAU MONTUS

CHÂTEAU MONTUS
CASTELNAU-RIVIÈRE BASSE
WWW.BRUMONT.FR

DIRECTEUR ARTISTIQUE : BRUNO SPIESSER
AUTEUR ET METTEUR EN SCÈNE : FRÉDÉRIC GARCÈS

Yvette LA DÉPÊCHE SUD OUEST

Après Apple TV+, France Télévisions a diffusé la série en huit épisode intitulée Les Gouttes de Dieu dont le vin est l'épicentre, voire le centre de gravité. Un vin qui, si il est la vedette incontestable et incontestée de la série, nourrit des fantasmes qui ne se conjuguent pas avec plaisir mais plutôt, super-pouvoirs. À croire que Stan Lee, le créateur de Marvel, en a écrit le scénario.

DIFFUSÉE SUR FRANCE TÉLÉVISIONS, Les Gouttes de Dieu est une série développée à partir d'une série de mangas éponyme. Sur huit épisodes de la première saison si tant est soit-il qu'il y ait une suite, nous pouvons suivre le défi que se lancent par père interposé, la jeune Camille Léger et Isei pas encore si Léger que cela. Un défi qui permettra à celui qui en sortira vainqueur, d'hériter de la collection de 78 000 flacons, plus précieux les uns que les autres, du patriarche parti pour des cieux moins terrestres que le vin.

Camille et Issei devant s'affronter à coups de dégustation et d'assemblage aussi fantaisistes qu'improbables qui laissent à penser que la dégustation à l'aveugle, commune dans le monde des sommeliers, est plus un acte divinatoire qui tient plus de la voyance que de la sommellerie.

En effet, dans Les Gouttes de Dieu, on peut voir, dès le second épisode, Issei deviner tout d'un vin (sauf son lieu et sa date d'achat, il ne faut pas exagérer tout de même !) seulement en le sentant après l'avoir très peu aéré. Quand on est doué, on est doué. Verbatim:

- Il s'agit d'un vient qui vient d''Europe composé majoritairement de Merlot et d'environ 18 à 20% de Cabernet-Sauvignon; de Buy 2014, non, 2017 cuvée Badellépy donc Côtes de Francs.

- C'est exact, mais vous n'avez pas décrit le vin.
- Mais vous ne me l'avez pas demandé.

Pour la petite histoire, il s'agit vraiment d'une fiction puisque Château de Buy, si il existe bien, est situé à Antilly en Moselle mais ne semble pas produire de vin. Dans le quatrième épisode, c'est celui dont apprendra plus tard qu'il s'agit de son véritable père, Alexandre Léger, l'odieux, qui fait

encore plus fort, sans les mains, tout dans la tête. Sans aérer le vin plus que cela, il s'agit tout de même comme pour Issei, d'un rouge, Alexandre Léger annonce avec force assurance:

- C'est un Saint-Émilion Grand Cru Château de Fagolets 1961.
- Mais vous ne l'avez pas goûté.
- Je me trompe ?
- Nonnnnnn !!!

Applaudissements de la foule autour de lui.

Ils peuvent, car il s'agit là d'une performance hors du commun digne du Meilleur Sommelier de l'Univers, voire de la Galaxie. un titre pour le moment vacant mais on peut comprendre pourquoi ce genre de performances est à la limite du surnaturelle, si l'on en croit les sommeliers à qui l'on a posé une simple question:

Peut-on décoder, tout dire d'un vin, cépages, millésime et domaine sans se tromper, en ne faisant que de le sentir ?

Pour Julia Scavo pour laquelle l'on ne peut pas dire qu'elle ne pratique pas la dégustation à l'aveugle régulièrement, le débat, si il est intéressant et bien qu'elle n'ait pas encore vu la série, est clos. On ne peut, bien évidemment, pas déterminer la carte d'identité d'un vin rien qu'en le sentant. Surtout pas son domaine pas plus que son millésime. Cela relève de l'art divinatoire plus qu'autre chose. Ce qui prime dans une dégustation à l'aveugle, c'est la structure. On peut sentir certains marqueurs variétaux qui viennent compléter des arguments structuraux principaux qui peuvent tenir du cépage ou de son expression dans un climat. Ce qui importe aussi, c'est la vinification comme marqueur de certaines définitions stylistiques (Vin Jaune, Champagne..) et cela nécessite la plupart du temps de goûter le vin (Fino Sherry montre des arômes de voile mais n'a pas la structure d'un Vin Jaune, un English Sparkling peut être aussi autolytique qu'un

Alexandre Léger en pleine dégustation

Champagne, mais son profil d'acidité n'est pas le même). Le niveau de qualité enfin, couplé à la structure, les indices du climat et la vinification, peut pointer vers l'ADN d'un domaine.

En conclusion, identifier le domaine d'un vin rien qu'en le sentant est donc quasiment impossible même pour un Meilleur Dégustateur du Monde ou de l'Univers. À moins d'une madeleine de Proust et donc d'un gros coup de chance par la force des émotions. La dégustation à l'aveugle n'est pas un don, mais une épreuve théorique avec un verre à la main, un test riche d'enseignements. C'est un aboutissement de l'apprentissage théorique, non pas la manifestation du surhumain. Heureusement, c'est d'ailleurs ce qui fait que les dégustations sont aussi un plaisir, pas une certitude.

On ne devrait jamais être seul quand on boit du vin

Alexandre Léger dans Les Gouttes de Dieu

Pour Grégory Mio, le sommelier français préféré des luxembourgeois, la réponse est moins tranchée. Oui, on ne peut pas tout deviner en sentant un vin mais on peut y recueillir certaines informations qui permettront de s'approcher de la vérité du vin. Pour le millésime, la couleur sera un indicateur ainsi que l'olfactif, car on pourra retrouver la famille d'arômes, Primaire: fruits et fleurs donc jeunesse, secondaire: arômes fermentaires de la vinification en barrique (beurré, vanille, noix de coco, cacao, moka), macération carbonique type Beaujolais Nouveau (bonbon anglais, fraise des bois), tertiaire : sous-bois, truffe, cuir, pruneau donc évolution. Pour le millésime, être sûr de son coup relève de l'exploit mais par contre, on peut s'en rapprocher, ça c'est sûr, à deux trois années près. Par exemple, si on estime que le vin a dans les dix ans mais est évolué voir dilué en fonction de sa couleur, il pourrait s'agir d'un millésime pluvieux et frais, type 2013.

Issei en pleine "dégustation"

On le voit bien, Les Gouttes de Dieu vont bien trop loin dans leur approche de ce que peuvent faire les sommeliers, aussi talentueux qu'ils soient.

Le vin sait garder ses mystères quand il le faut et c'est justement là, l'intérêt de la dégustation à l'aveugle.

la Température monte le

Dans la série de ce que l'on pourrait nommer les sans alcool, Jukes 1 est peut-être ce qu'il y a de moins pire. Véritablement handmade in London, fait à la main à Londres, cette boisson pétillante à base d'eau pétillante et de pommes ne ressemble pas plus à de l'alcool ou du vin que la Joconde ne ressemble à L'origine du Monde de Courbet. C'est une énième boisson pétillante au goût moins désagréable que la plupart des sans-alcool et qui a le mérite de coûter un peu moins cher. Elle est vendue chez nous, 4,50 euros la canette de 25cl soit tout de même 18 euros le litre. Mieux vaut boire une eau pétillante.

On ne peut pas nous reprocher de ne pas avoir essayé, nous l'avons fait. Et, comme d'habitude, sans a priori.

Mais, là, ce fut la goutte qui fit déborder la bouteille avec Tempera.

Tempera est une marque d'assemblages sans alcool concoctés avec la collaboration de Mauro Colagreco, Chef triple étoilé de Mirazur à Menton.

Voulant s'exempter de l'alcool et de tout ce qu'il est censé véhiculer, Tempera surfe donc, comme beaucoup d'autres, sur la vague dite no-low., c'est à dire sur la mode du sans alcool.

Avec, paradoxalement, tous les codes du vin et du

Difficle, quand on aime vraiment le vin, de boire ces substituts

Champagne. Des bouteilles aux étiquettes, tout est fait pour tromper l'œil, à défaut de tromper le palais. Si tout est bien markété, la vérité est dans la bouteille et, parfois, elle n'est pas bonne à dire.

Là, c'est le cas et malgré des tarifs qui dépassent largement le prix médian de bons vins, il n'y a rien dans ces bouteilles qui puissent contenter l'amateur de vin ou même la pauvre femme enceinte qui ne pourrait pas se passer d'alcool pendant sa grossesse, argument souvent mis en avant par les vendeurs de no-low. Qu'il y ait un marché pour ces boissons qui, en aucun cas, ne peuvent revendiquer quoi que cela soit en rapport avec le vin, c'est probable. C'est tout autant un marché de dupes que d'opportunistes qui font comme les vendeurs de viande sans viande, des vendeurs de vent, plus efficaces que des ventilateurs mais bien moins rafraîchissants.

MESSAGE IN A BOTTLE

Les chanteurs et rappeurs sont des figures de proue de spiritueux disponibles dans notre beau pays. Rod Stewart et Joey Starr sont les derniers exemples les plus connus.

Bien avant d'être le personnage central d'une série TV, Didier Morville aka Joey Starr était un rappeur qui transmettait le message après avoir voulu faire le bonheur des mamans avec NTM. Si il ne transmet plus le message avec son compère Kool Shen, il continue de le faire avec un alcool dans lequel il s'est plus qu'impliqué.

Celui qui fut un peu le Sticky Fingaz[1] du Rap français avec une trajectoire commune puisque le rappeur d'Onyx a aussi fait l'acteur, notamment dans la série NY Undercover ou le Spike Lee Joint, Clockers, a récemment présenté une nouvelle marque de Rhums dans laquelle il a mis beaucoup de sa personne et de sa personnalité, Carnival Sun Juice.

Carnival inspire un esprit de fête et de voyages que Didier a voulu mettre dans les bouteilles de ses Rhums. Une invitation à la fête, à la Party comme on dit aux US, une invitation également aux voyages, lui qui vient de Martinique. Et pour que tout se passe bien, le soleil doit être de la partie d'où ce Sun qui précède le Juice qui n'est pas sans rappeler le Gin & Juice de l'ami Snoop.

Comme Nas avec Hennessy, Joey Starr est une figure légitime pour le monde du Rhum, de par ses origines mais également un parcours atypique qui ne manque pas de caractère.

Trois Rhums composent pour le moment la collection Carnival Sun Juice dont les prix vont de 49,95 euros pour le premier - Barbados Rhum à 59,95 euros pour les deux autres, Guatemala & Belize Rhum et Jamaican Rhum.

Autre figure légendaire du monde de la musique mais cette fois, US, c'est Rod Stewart qui était dimanche dernier au Zenith et que l'on retrouve également dans un spiritueux, pas un Rhum mais un Whisky en bon écossais qu'il est. Grand supporter de l'équipe de football d'Écosse bien que né en Angleterre, Rod Stewart qui suit également l'Euro avec passion et assiduité n'en est pas moins dans les bacs avec un Blend Scotch Whisky intitulé Wolfie's.

Nas pour Hennessy

Distillé sur les rives du Loch Lomond, ce Whisky se veut être à l'image de ce que pouvait être Rod Stewart à l'apogée de sa carrière c'est à dire accessible. Vendu une quarantaine d'euros la bouteille, il n'est pas question pour ce Whisky de chasser sur les terres de Macallan.

Comme peuvent l'être les Rhums de Joey Starr, ce Whisky est plutôt un Whisky de party proposé par un fêtard invétéré dont la réputation n'est plus à faire.

Désormais plus jazzy que Da Ya Think I'm Sexy, Rod Stewart donne, lui aussi, de sa personne pour promouvoir son Whisky.

Outre des goodies, il propose sur son site, une pla ylist musicale très éclectique pour accompagner les dégustations de Wolfie's. Composée de morceaux de... Rod Stewart, Sam Cooke, James Brown mais aussi de Juice WRLD, on croirait presque une playlist composée par Joey Starr qui, si il avait du en faire une, pourrait être composée de:

NTM - *Come Again*
Mobb Deep - *Give Up the Goods*
Onyx - *Last Dayz*
Big Noyd - *Recognize and Realize part. 1*
Young Jeezy feat. Andre 3000 & Jay-Z - *I Do*
Gang Starr - *Mass Appeal*
Lin Que - *Let It Fall*
The East Flatbush Project - Tried by 12

À essayer avec les Rhums Carnival Sun Juice.

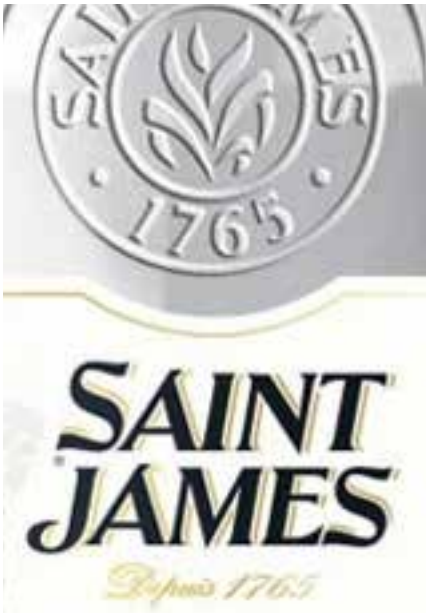
wolfieswhisky.com et *carnivalsunjuice.fr*

1 - Il est actuellement à l'affiche en VOD de Darkness of Man avec Jean-Claude Van Damme

LES BONS, LES BRUTS DE COLONNE ET LES TRUANDS

Très appréciés des amateurs de Rhums, ce sont les Bruts de colonne, des Rhums aux caractéristiques gustatives qui font la différence avec des Rhums Classiques. Une sorte de quintessence du Rhum en une bouteille. Chaque maison a sa recette car les Bruts de Colonne se vendent bien et leur prix élevé est d'un bon rapport pour elles.

PAR FREDDY LUCINA, FONDATEUR D'A'RHÛM
203 RUE SAINT-MARTIN PARIS 3E ARHUM.FR



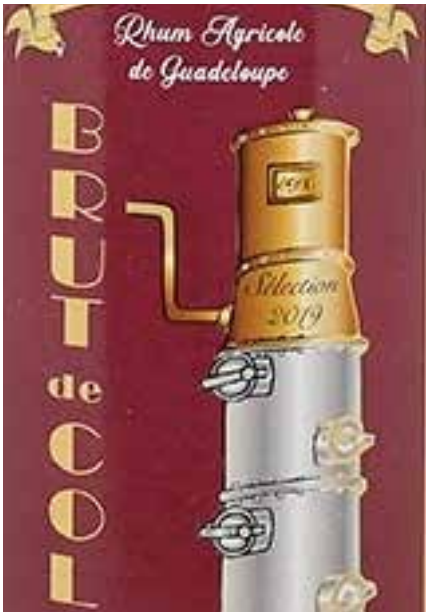
Saint-James Brut de Colonne Bio

La Favorite Brut 2 Colonnes

Clément Brut de Colonne

Quand on parle de Brut de Colonne, on parle généralement de Rhums blancs qui sont travaillés principalement sur les agricoles français, des Rhums pur jus de canne qui vont être distillés soit en colonne créole, soit en colonne industrielle. La colonne créole permet de distiller à haut degré. Pour les Rhums agricoles, c'est entre 70 et 75 degrés pour les agricoles de Martinique, pour ceux de Guadeloupe, cela peut aller jusqu'à 85 degrés. C'est selon la volonté de chaque maison. La première maison à avoir lancé des Bruts de Colonne est la Maison Longueteau en Guadeloupe. Les Bruts de Colonne sont assez élevés en alcool et vont s'évaporer sur la langue et apporter de la rondeur ce qui fait saliver un peu plus apportant ainsi un confort de dégustation intéressant.

D'autres belles maisons ont suivi Longueteau, conscientes de la valeur ajoutée du produit et donc du prix élevé que l'on peut lui donner. Dont acte !!



Bielle Brut de Colonne

Bologne Brut de Colonne

Longueteau Genesis

les prix sont donnés à titre indicatif et sont ceux de la boutique A'Rhûm à Paris

SAINT JAMES

74,2% | Fruité | 56,90€

Saint James Martinique Brut de Colonne Bio Batch 1

Saint-James, c'est un côté poivré, un côté végétal de la canne, distillé en colonne créole traditionnelle, ce Rhum présente un côté fruité, un esprit Ti'Punch avec une attaque assez tranchée. C'est un excellent Brut de Colonne, de plus assez abordable.

2 La Favorite Martinique Brut 2 Colonnes Récolte 2020

73,4% | Épicé | 89,90€

Brut de Colonne très épicé et très végétal, trademark de La Favorite. Mélange de terreux et de boisé apporté par la canne toutefois avec un côté bien rond, très équilibré avec une légère pointe d'amertume en finale. La note d'agrumes apparaît en milieu de bouche avec une belle douceur. Très belle édition limitée à 2500 bouteilles numérotées.

DISTILLERIE La Favorite

3 Clément Martinique Initial

Excellent rapport qualité/prix pour ce Rhum en édition limitée à 10 000 bouteilles numérotées.
Un Rhum gourmand, assez fruité. La couleur légèrement ambrée est peut-être due à un passage dans un foudre en bois pour l'assouplir. Belle rondeur matinée d'une belle douceur toujours avec le côté végétal de la canne. Belle longueur avec une amorce zeste de citron qui amène une pointe d'amertume qui n'est pas désagréable.

71,4% | Fruité | 43,90€

Clément RHUM

4

71,2% | Explosif | 49,90€

RHUM BIELLE

Bielle
Rhum Blanc
Marie-Galante
50cl

Issu de petites colonnes type Savalle (16 plateaux dont 5 de concentration en cuivre), c'est le seul Brut de Colonne a être proposé en 50cl, c'est aussi l'un des plus agressifs avec une attaque en alcool dominante accompagnée d'une note épicée. C'est une explosion en bouche sans agressivité. Un excellent Rhum très équilibré.

PAR FREDDY LUCINA, FONDATEUR D'A'RHÛM
203 RUE SAINT-MARTIN PARIS 3E ARHUM.FR

5

Bologne
Guadeloupe
Le Distillat
100% Canne Noire

Rhum bien élaboré avec un joli côté végétal, légèrement terreux avec toujours ce côté Ti'Punch très aromatique. Bel équilibre avec une attaque tranchée. En milieu de bouche, on a un côté explosif sur le poivre qui va ressortir avec des notes volcaniques. Toutefois, c'est un Rhum facile à boire.

70,2% | Poivré | 94,90€

RHUM BOLOGNE

6

Longueteau
Guadeloupe
Genesis
Batch 4

Élaboré exclusivement à partir de canne rouge, c'est un Rhum très bien travaillé qui explose sur ce côté pur jus de canne frais accompagné d'un côté Ti'Punch avec une note d'agrumes qui ressort dessus. Malgré son degré élevé d'alcool, c'est un Rhum doux d'une belle élégance.

73,8% | Consensuel | 78,90€

LONGUETEAU

LE PARFUMEUR,

un Gin au parfu

Le monde du parfum et des spiritueux sont complices le temps d'un Gin élaboré avec un parfumeur de renom, Hervé Gambs, un Gin naturellement intitulé Le Parfumeur.

Le Parfumeur, c'est - comme c'est souvent le cas, l'histoire d'une rencontre, ici, celle d'un parfumeur, Hervé Gambs, avec Vedrenne, un groupe familial constitué de distilleries et liquoristeries françaises qui a décidé de sortir de sa zone de confort avec un produit qui, sur le papier, se veut aussi innovant que nouveau.

Un Gin fait avec un parfumeur, un Gin de parfumeur. Un Gin abordé et fait avec un regard nouveau, un regard...de nez.

Deux années de travail ont été nécessaires pour élaborer une recette équilibrée dans laquelle la patte du parfumeur sera visible, buvable, une recette qui ne débouche toutefois pas sur un parfum de Gin mais bien un Gin de parfumeur. D'où son nom de Le Parfumeur.

Le Parfumeur est un Gin composé de, seulement, sept botaniques, évidemment du genévrier, de l'amande amère, du cacao, de la rose Centifolia, de la mandarine, du gingembre et de la cannelle.

L'équilibre est remarquable ce qui fait du Parfumeur, un Gin très agréable à boire et qui possède une touche de rose bien distincte qui fait la différence avec ce que l'on peut rencontrer dans l'univers du Gin. Une touche qui pourrait s'accorder à la perfection avec l'Ispahan de Pierre Hermé. Même si, pur, Le Parfumeur est déjà très agréable.

Il y aura t-il d'autres Parfumeurs ?

Rien n'est prévu à ce stade de commercialisation mais, le succès aidant, cela pourrait ne pas être impossible. Hervé Gambs en serait le premier ravi lui qui a vécu cela comme une aventure.

Le Parfumeur - 43,50 euros.

vedrenne.fr

BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

MOËT IN PARIS BY ALLÉNOS

Moët in Paris by Allénos, restaurant - bar éphémère a pris place pour trois mois, le premier juin dernier, à Beaupassage. Le chef étoilé Yannick Alléno orchestrera en cuisine dans un restaurant totalement redécoré par le designer français Charles de Vilmorin et proposera des plats pour exprimer toute la singularité de la gamme Moët & Chandon. Moët in Paris by Allénos sera le nouveau lieu parisien créatif et gourmet de l'été. Moët in Paris by Allénos se distingue par son décor singulier, conçu par Charles de Vilmorin. Inspiré par la nature, cet espace invite à une immersion complète dans un univers coloré, floral, qui a fait la notoriété du designer français.

Moët in Paris by Allénos Beaupassage,
53-57 rue de Grenelle, 75007 Paris
moetinparis.com

LABALLE X EDWART

Edwart, l'un des chocolatiers les plus disruptifs de la place parisienne mixe l'amour de l'un de ses fondateurs, Edwin Yansané, pour les spiritueux.

Avec Marc Chinchole de l'Instant Cacao, Cyril et Julie Laudet du Domaine Laballe, il a imaginé un chocolat concocté avec des fèves du Grand Cru du Congo Babungwe Trinitario et celles du Grand Cru de Tanzanie qui sont vieillies en fût et sont, ensuite, transformées en une tablette audacieuse.

16 euros la tablette de 60 grammes.

PANERAI

Après Paris, Strasbourg et Monaco, Panerai ouvre une quatrième adresse nationale à Lyon. Située à un angle stratégique au cœur d'un quartier chic de Lyon, la boutique occupe un bâtiment historique en plein centre de la ville. D'une superficie de 100 mètres carrés, avec plus de 20 mètres linéaires de vitrines, le design de la boutique est une interprétation contemporaine de l'ADN de Panerai embarquant les visiteurs dans un voyage sensoriel qui combine luxe, patrimoine, innovation, et découverte. Ajoutant une touche d'héritage italien, la boutique accueille un Bar Italiano, hommage à la tradition italienne de l'aperitivo où les clients sont invités à apprécier cet art de la convivialité.
Boutique Panerai Lyon - 8, rue des Archers 69002- Lyon

CHARLIE

Charlie a ouvert sa seconde boutique parisienne dans le quartier touristique du Marais, non loin d'une Glace à Paris de notre ami Emmanuel Ryon.
Une boutique ouverte tous les jours.

17 rue Sainte Croix de la Bretonnerie, Paris 4ème

FONTAGARD

Fontagard STEM est la dernière création de Fontagard, distillerie de Whisky française basée en Charente-Maritime. Single Malt baptisé STEM en hommage aux Grands Vins de Saint-Emilion qui ont été contenus dans les fûts ayant servi à son vieillissement, Fontagard STEM se caractérise par une générosité aromatique de fruits rouges, raisins confits, de fumets et de délicats boisés. 64 €.

French COUSCOUS

Sonia, avenue de Villiers, est plus qu'un prénom, c'est une institution dans un quartier dans lequel Petrus côtoie Dessirier place du Maréchal Juin voisine. Sonia ne joue pas dans la même cour. C'est une adresse sincère qui propose couscous, tajines, viandes et poissons grillés sous le regard consultant de la Chef Fatema HAL. Mais ce qui fait l'originalité de Sonia, c'est son... Chef.

Un Chef qui ne vient pas du Maghreb, puisqu'il s'agit de Stéphane Lemarchand passé par de belles adresses, citons parmi celles-ci, Le Carré des Feuillants du grand Alain Dutournier ou le Berkeley, légendaire brasserie parisienne.

Avec sa culture 100% Gastronomie française, Stéphane Lemarchand s'emploie à faire une cuisine du cru en respectant son ADN mais en y apportant une technique étrangère à ce genre de cuisine comme, par exemple, la cuisine en basse température.

Cela ouvre des horizons qui, si ils ne sont pas lointains, apportent un twist a une cuisine déjà excellente typée par des arômes très marqués. Afin de respecter un cahier des charges d'excellence, toutes les viandes de Sonia sont fournies par la Maison Hugo Desnoyer et les glaces, par la Maison Berthillon. Pour le cadre, on se croirait plus chez Sephora que dans la casbah, ce qui n'est pas sans une certaine élégance qui s'accorde avec la cuisine. Une bonne adresse.

SONIA
115 Av. de Villiers
75017 Paris
01 53 81 56 78
www.sonia-restaurant.com

Arnaud Viel

arnaud viel

Trois Étoiles

En Normandie, Arnaud Viel distille des valeurs familiales, épicuriennes et d'humilité que l'on retrouve dans tous ses établissements. Ainsi que dans les assiettes.

Argentan, son Musée Fernand Léger-André Mare, son Château des Ducs, son Église Saint-Germain et... et Arnaud Viel.

Arnaud Viel, finaliste au Championnat de France du Dessert 1996, est un personnage du cru qui représente à merveille sa région et sa ville.

Travail et humilité sont les maîtres mots de cet enfant de la balle gastronomique. Sa maman ayant ouvert, en 1984, un restaurant dans le centre-ville qu'il reprend en 2014 pour rouvrir en 2015 avec la même orientation italienne, Le Comptoir de Maria.

Entre temps, à son retour du service militaire, ses parents lui proposent de reprendre L'Auberge de l'Ancienne Abbaye, toujours au centre-ville d'Argentan. Après six années fertiles en expériences, Arnaud Viel et sa femme Cécilia ont l'opportunité de reprendre l'institution de la ville, La Renaissance. Ce qu'ils feront mais avec la volonté de sublimer l'endroit, d'en faire un endroit qui rayonne dans tout ce coin de Normandie qui offre, désormais, un pied-à-terre digne de lui.

La Renaissance n'est pas un cinq étoiles comme on pourrait le penser, seulement, pourrait-on dire, un trois étoiles. Toutefois, que l'on ne s'y trompe pas, les services offerts sont cinq étoiles à commencer par l'élégance de la décoration et des petits détails qui font la différence.

Épicuriens dans l'âme, les Viel décident de déborder du cadre édicté par les trois

étoiles de l'établissement, ils lui offrent une piscine extérieure chauffée, un spa, un hammam ainsi qu'un jacuzzi. Une véritable Renaissance pour l'endroit du même nom.

Et, cuisinier dans l'âme, Arnaud Viel accompagne tout cela d'une table qui est étoilée depuis 2016. Et là, pas question de concessions, le message est plus que clair, l'excellence dans les assiettes, une excellence qui doit passer par des produits made in Normandie afin d'offrir ce que la région a de meilleur, c'est à dire beaucoup de choses.

S'attabler chez Arnaud Viel est une expérience que le couple Viel désire unique et pavé de bonnes intentions jusqu'au livre de cave qui couvre l'ensemble des appellations françaises. C'est une cuisine de ripaille élégante dans les goûts, dans les saveurs et le dressage qui doit apporter plus aux convives qu'à des posts sur Instagram.

A lui seul, sa Lotte de Port en Bessin en cuisson douce, écorces de citron, baie de Cuneo, déclinaison de chou-fleur, truffe de Bourgogne, émulsion au homard mérite que l'on vienne de Marseille à Argentan sur les mains. C'est magique, sans baguette ni chapeau.

Bien évidemment, les desserts ne sont pas la troisième roue du chariot, ils font partie intégrante de la régalade proposée par le Chef, le point d'orgue qui ponctue un repas d'exception.

Et ce n'est pas parce qu'il est étoilé qu'Arnaud Viel est snob, au contraire. Il est sur le point, d'ailleurs, d'ouvrir, boulevard Carnot, à quelques pas de la gare et du centre-ville, l'Hôtel Voyageurs.

Un hôtel tout neuf après huit mois de travaux nécessaires pour donner au lieu, une nouvelle identité. C'est Jules Viel, le fils aîné de la famille qui dirigera cet hôtel qui, comme son nom l'indique si bien, est un hôtel pour les voyageurs de tout crin.

Un hôtel aussi accueillant que peut l'être la famille Viel, où que vous la rencontriez.

Nous avons voulu faire de Renaissance, un endroit qui nous ressemble, chaleureux, convivial et accueillant.

Arnaud Viel

ARNAUD VIEL LA RENAISSANCE
20 Avenue de la 2E DB
61200 Argentan
02 33 36 14 20
www.arnaudviel.com

BENJOIN 19

CHANEL
PARIS
GARDENIA

LE COUVENT
ILHABELA

A*MEN
FANTASM
MUGLER
EAU DE PARFUM SENSUELLE
VAPORISATEUR · SPRAY
100 mL
3.3 Fl. Oz.

SAUVAG
ELIXIR
Dior

REPLICA
REPRODUCTION OF FAMILIAR SCENTS AND MOMENTS OF VARYING LOCATIONS AND PERIODS
Originally:
Whispers in the Library
Provenance and Period:
Oxford, 1997
Fragrance Description:
Paper and waxed wood
Style Description:
Maison Margiela
PARIS

De quoi se mettre au Parfum

Plus que jamais, cette année, les parfums pour homme sont très masculins, avec des notes brutes et intenses boisées, épicées ou ambrées. Des parfums identitaires qui ne se cachent plus.

1 - **Benjoin 19 Moscow**, lancé en 2013, est un parfum Ambre boisé pour homme et femme conçu avec Frank Voelkl. **Benjoin 19 Moscow**, c'est l'histoire d'un moment décrit dans Anna Karénine de Léon Tolstoï quand Anna rencontre le comte Vronsky dans une gare de Moscou. C'est intemporel ! À partir de 190€. 2 - Les senteurs enveloppantes d'un île paradisiaque réunies dans un parfum ambré gourmand irrésistible, c'est **Ilhabela** de **Le Couvent**. Un parfum dont les notes de tête sont l'essence de Mandora et de cannelle et l'amande douce. C'est pourtant un parfum dominé par la vanille noire. Paradisiaque. 120€ les 100ml en eau de parfum. 3 - C'est François Demachy, le Parfumeur Créateur **Dior**, qui a créé le parfum **Sauvage Elixir** comme une liqueur aux matières d'exception, un élixir épicé hors-normes teinté de lavande et de bois. Magnifique. 165€ les 60ml, 230€ les 100ml. 4 - Cela commence comme une pâtisserie, fève de Tonka, fleur d'oranger mais **Replica - Whispers in the library** de **Maison Margiela** est bel et bien un joli parfum boisé et oriental qui transporte au delà des montagnes. Enivrant. 130€ les 100ml. 5 - Jasmin et fleur d'oranger sont les notes de tête du parfum signé **Chanel**, **Gardénia**, fleur qui fut l'emblème de Coco Chanel et qui est la note de cœur de ce parfum créé en 1925. 405€ les 200ml. 6 - Impossible de faire une pâtisserie avec le patchouli, alors **Thierry Mugler** en a fait un parfum, **A*Men Fantasm** accompagné de chocolat noir et de poivre rose. Un parfum d'hommes. 110€ les 100ml d'eau de parfum.

Le conseil d'Annie.

Si vous avez une dégustation de vins ou de spiritueux prévue dans la journée, évitez de vous parfumer. Cela perturbera vos sensations olfactives mais également gustatives.

PODCASTS DES MONTRES & VOUS

Chaque vendredi, à 6h, c'est l'heure de Des Montres & Vous, le podcast créé et animé par Edouard Daviaud. Un podcast dans lequel toute l'actualité des montres est passée au crible avec, souvent, un regard dans le rétroviseur. Des podcasts que l'on peut retrouver en vidéo sur YouTube et en audio, sur de nombreuses plateformes telles Spotify, Deezer, Apple Podcasts, Google Podcasts et Amazon Music Podcasts.

Passionné de montres, Edouard Daviaud désire par ce biais, partager sa passion comme il l'a récemment fait avec la tenue du premier salon TimeFest qui s'est tenu à Bordeaux et dont il est l'un des créateurs.

À retrouver sur Youtube - https://www.youtube.com/@desmontresetvous

IWC S'INSTALLE SUR LES CHAMPS-ÉLYSÉES

IWC est fière d'annoncer l'ouverture d'une nouvelle boutique à Paris. Baptisée L'Appartement IWC, cette boutique est située sur la célébrissime avenue des Champs-Élysées. Dans une ambiance raffinée, les visiteurs peuvent explorer l'univers fascinant d'IWC et découvrir les technologies innovantes qui équipent les montres de la manufacture. La boutique propose entre autres un Engineering Wall, une exposition dédiée à la Haute Horlogerie ainsi qu'un service de personnalisation de la Portugieser Chronographe. La nouvelle boutique IWC est située au 73 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris.

BUCHERER

L'artiste vietnamien né à Paris, Hom Nguyen, s'expose chez Bucherer Paris jusqu'au 13 septembre, en collaboration avec la galerie Perahia, galerie parisienne qui le représente.

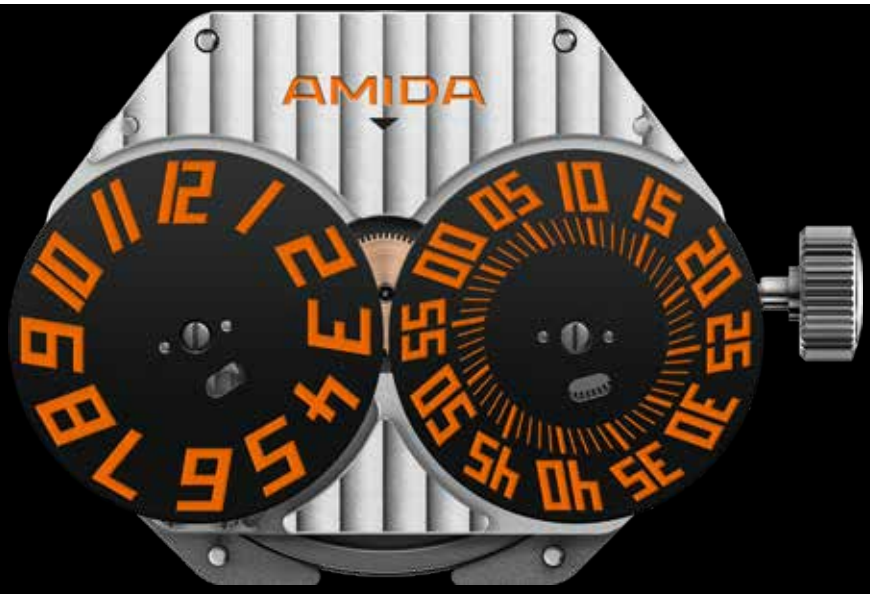
Bucherer Paris
12, Boulevard des Capucines
75009 Paris

ROLEX

La Maison de ventes Aguttes mettra en vente le 2 juillet prochain une Rolex Daytona référence 6241, dite Paul Newman. Produite seulement pendant 3 ans à 3000 exemplaires, cette Rolex est indiscutablement la plus rare.

Estimation - 80 000-120 000 euros.

WE
LOVE
WATCHES
12 OCTOBRE VOYAGE SAMARITAINE 75 MAISONS



AMIDA

55 ANS APRÈS SA FAILLITE, AMIDA REVIENT GRÂCE À L'ÉNERGIE ET LA VOLONTÉ DE DEUX PASSIONNÉS, DEUX AMOUREUX DES BELLES CHOSES.

L'Amida va t-elle, comme l'Amiga en son temps, tenter de révolutionner l'industrie dans laquelle elle se place, c'est à dire l'industrie horlogère ? L'Amiga de chez Commodore prolongeait alors le plaisir que les fans d'informatique individuelle avaient connu auparavant avec le Commodore 64, l'Amida Digitrend va t-elle permettre aux nostalgiques de la marque de retrouver les sensations d'antan ?

Tout le pari des deux jeunes entrepreneurs et nouveaux propriétaires de marque, Matthieu Allègre – designer horloger et Clément Meynier – fondateur de la marque Depancel, est là.

Car faire renaître de ses cendres une marque telle Amida n'est pas une gageure mais une ambition légitime que peuvent avoir deux amoureux des beaux garde-temps.

De l'ambition à la concrétisation, ils ont fait le saut, un saut dans le vide laissé par la marque depuis 1979, année de sa faillite.

55 années plus tard, Amida refait donc parler d'elle avec le modèle qui a fait d'elle quelque chose d'unique dans l'univers horloger, la Digitrend.

C'était en 1976, Saint-Étienne était en finale de la Coupe d'Europe des Clubs Champions - l'ancêtre de la Champion's League, putain de poteaux carrés... tandis qu'en Suisse, au Baselworld, une drôle de montre avait autant d'audace que nos petits stéphanois en avaient en défiant le Bayern Munich.

MODULE MÉCANIQUE

Avec son module développé en interne, spécifique avec une construction à 2 étoiles de seulement 9 composants est une planche qui sert en même temps de cercle d'emboîtage, intègre les heures sautantes, ce mouvement moderne se révèle d'une grande efficacité et d'une parfaite précision, avec des tolérances resserrées.

ÉDITION LIMITÉE

Disponible uniquement sur le site Internet d'Amida et chez quelques revendeurs partenaires, une dizaine d'ambassadeurs choisis parmi les détaillants horlogers les plus sélectifs et exigeants

DISPONIBILITÉ

Courant du mois d'octobre 2024

Calibre	Soprod NEWTON P092, remontage automatique à remontage mécanique suisse
Réserve de marche	44 heures
Etanchéité	5ATM, 50 mètres
Bracelet	Tissu en alcantara anthracite avec doublure en cuir de veau orange. Distance entre les attaches de 22mm. Boucle en acier inoxydable de 18mm
Poids	110 grammes
Prix	3500 euros

JUMPING HOURS AND OPTICAL ILLUSION

The read out is actually an optical effect created by a crystal in the shape of a prism think submarine periscope. The movement operates horizontally, but the image of the hour and minute discs is projected vertically. AMIDA called its system LRD (for Light Reflecting Display), which was patented under No.3,786,626 on April 5, 1973. A remarkable and singular proposition in horology that makes the Digitrend a watch truly extra-ordinary.

Soprod NEWTON P092, Swiss automatic mechanical with Jumping hour disc developed in-house module with 9 mechanical components and 6 screws.

Heureusement pour Amida, contrairement aux stéphanois, la Digitrend a rencontré un succès dès sa présentation. Il faut dire qu'un an avant la sortie de Star Wars, il fallait oser sortir la montre du futur, une montre que les héros de Cosmos 1999, série sortie en 1975, auraient pu porter.

Le plus remarquable, dans tous les sens du terme est son affichage latéral digne des CX de Citroën de cette époque.

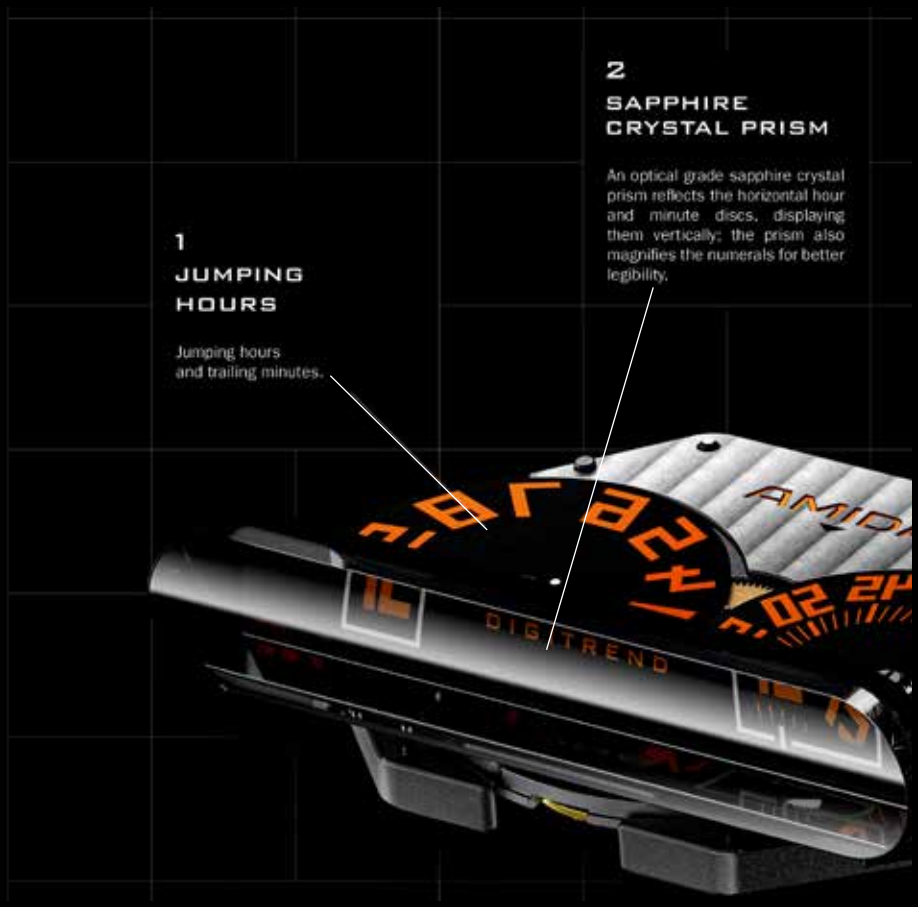
Une rupture totale et assumée de ce qui se fait et se faisait. Une complication sans complication qu'Amida a osé et ose de nouveau avec cette nouvelle Digitrend qui reprend les grandes lignes de son aînée.

En 1976, l'affichage à quartz fait fureur, il est partout, dans les gares, sur les premières calculatrices et, bien sûr, sur les montres.

Tel un contrepied de Rocheteau, Amida choisit de rester au contraire, fidèle aux meilleures techniques qui ont fait la réputation de l'horlogerie suisse,

avec u
remor
avec
des he
le pr
sous-r
est pr
a bap
Affich

Un aff
de la
en son
un ob
Matth
Meyn
pas vo
projet



un mouvement mécanique à ntage manuel. Mais, surtout, un affichage digital vertical eures et des minutes utilisant incipe du périscope d'un marin. L'image horizontale ojetée verticalement. AMIDA otisé ce procédé LRD pour age Réfléchissant la Lumière.

fichage qui a fait la renommée marque, un affichage unique genre qui fait de la Digitrend bjet hors du commun que ieu Allègre et Clément ier ne pouvaient, ne voulaient oir enterrer au cimetière des s fous et sans lendemain. En 2022, Mathieu Allègre décide donc de faire renaître Amida accompagné de Bruno Herbet et rejoint par Clément Meynier, insatiable entrepreneur horloger qui n'en n'avait probablement pas assez avec Koppo et Depancel.

L'idée est de faire du neuf avec du vieux mais pas n'importe comment, le boitier de type carrosserie a été redessiné, plus fin il offre de meilleures finitions que sur le modèle d'origine.

Le logo a lui aussi connu une cure de jouvence, grâce à l'intervention du typographe et graphiste Johann Terrettaz à qui on doit notamment le logo de Urwerk, Akrivia ou encore Debethune. Le bracelet se démarque aussi, avec son exécution mariant cuir et alcantara, souple et onctueux.

Pour la vente de cette nouvelle Digitrend dite Take-Off Edition, la team Amida a ouvert les précommandes du 1er juin au quinze du mois. Pour une livraison des premiers modèles courant octobre.

La nouvelle aventure Amida est en marche, gageons qu'elle soit aussi passionnante que fut celle de l'Amiga de Commodore.

www.amida-watches.com

LES FRANÇAIS JOUENT LA MONTRE

Nete 4

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.

SEMPER & ADHUC

C'est en 2016 que Colin de Tonnac, passé par Patek Philippe, décide de se lancer dans le grand bain de l'entrepreneuriat horloger et crée, avec une montre, les fondamentaux de sa marque, SEMPER & ADHUC, qui signifie en latin, *depuis toujours et jusqu'ici*. Tout un programme illustré par une collection de montres audacieuses portée par un idéal de perfection que l'on ne peut que louer. Adepte des séries limitées à vingt exemplaires, Colin de Tonnac est l'exemple de ce dont l'horlogerie française a besoin.

Instantanée originale 2400 euros

B.R.M. CHRONOGRAHES

C'est en 2003 que sort le premier garde-temps iconique de la marque, le GP 44 qui n'est pas sans une certaine accointance avec le monde automobile. Il illustre excellemment l'ADN de B.R.M. Chronographes fondé par Bernard Richards rejoint dans l'aventure par Jean-Paul Crabbe, horloger de métier. L'automobile mais aussi le golf sont les vecteurs du design des montres de la marque, des montres qui s'offrent un sur-mesure unique via un service de configuration à l'extrême. Située dans l'Oise, la manufacture a été labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant. Une reconnaissance légitime pour une belle maison française.

GF6-44-SA-N-SQ-AVP 6020 euros

Cœur Ouvert® Nouvelle Vague V2.3 Acier »
Edition Limitée à partir de 3750

FRÉRET ROY 1818

1818 marque le début de l'histoire de Fréret Roy 1818 mais c'est en 2011 que l'aventure démarre véritablement avec Michel Fréret-Roy et son épouse Sophie qui ont présenté alors leur première collection. Si les mouvements sont fabriqués en Suisse, ils sont modifiés par de petits ateliers indépendants implantés principalement dans le Jura Suisse, au Locle, à La Chauds de Fonds. Toutefois, les montres sont désormais assemblées en France, à Besançon et à Paris, selon les modèles.

SAINT-HONORÉ

Saint-Honoré n'a rien à voir avec la Maison Dalloyau à qui l'on doit le Saint-Honoré, ni directement avec la rue du même nom puisque ses montres proviennent d'ateliers d'horlogerie installés dans la région du Doubs, berceau de l'horlogerie française, tout près de la frontière suisse, à Charquemont, un village situé au cœur des montagnes du Jura. Toutefois, son nom doit beaucoup à la rue qui est tant celle des marques de mode, de luxe mais aussi de la joaillerie et de l'horlogerie. Saint-Honoré fait tant des montres pour femmes que pour hommes.

HAUSSMAN SPORT - 555 euros

Pulsograph Redverse 1130 euros

MEDEOR

La marque Medeor a été créée à l'initiative d'un pharmacien, ancien nageur-sauveteur secouriste qui voulait répondre à un besoin professionnel et satisfaire aux exigences des soignants et secouristes. C'est ainsi que Medeor est la marque française de référence en matière de pulsomètres qui sont assemblées à Bordeaux. Medeor tire d'ailleurs son nom de soigner et secourir, son logo est inspiré d'une croix de santé entremêlé d'une onde caractéristique d'un électrocardiogramme.

La lunette Pulse est capable de mesurer les battements cardiaques d'une personne ne portant pas la montre.

Unique !

HERMÈS
CUT CLOSE

Le monde des montres aime les complications, mieux, il s'en nourrit à plaisir, toutefois, la vénérable Maison Hermès, pour sa montre Cut a choisi un chemin opposé, loin des complications, tout en épure, en simplicité, en sobriété.

Il n'est pourtant pas si facile que cela de faire efficace tout en étant sobre, la sobriété est souvent sans goût, sans âme et parvenir à faire mouche en faisant acte de sobriété nécessite un brin de talent, ce dont ne manque pas Philippe Delhotal, le Directeur de la création chez Hermès Horloger. Avec Cut, sortie en avril dernier, il s'est surpassé, faisant de l'épure, un sacerdoce horloger pour cette jolie montre sportive pour femmes. Avec ses faux airs lointains de Pasha, la Cut n'a rien de minimaliste, elle est au contraire monumentale dans sa gestion du détail comme avec la trotteuse très fine rehaussée d'un petit rond orange Hermès, discrète mais pourtant indispensable pour avoir l'heure à la seconde près. La couronne, audacieusement placée à 1 h 30 et rehaussée d'un H laqué ou gravé, se démarque par son originalité et, peut-être l'envie d'indiquer l'idée de mouvement.

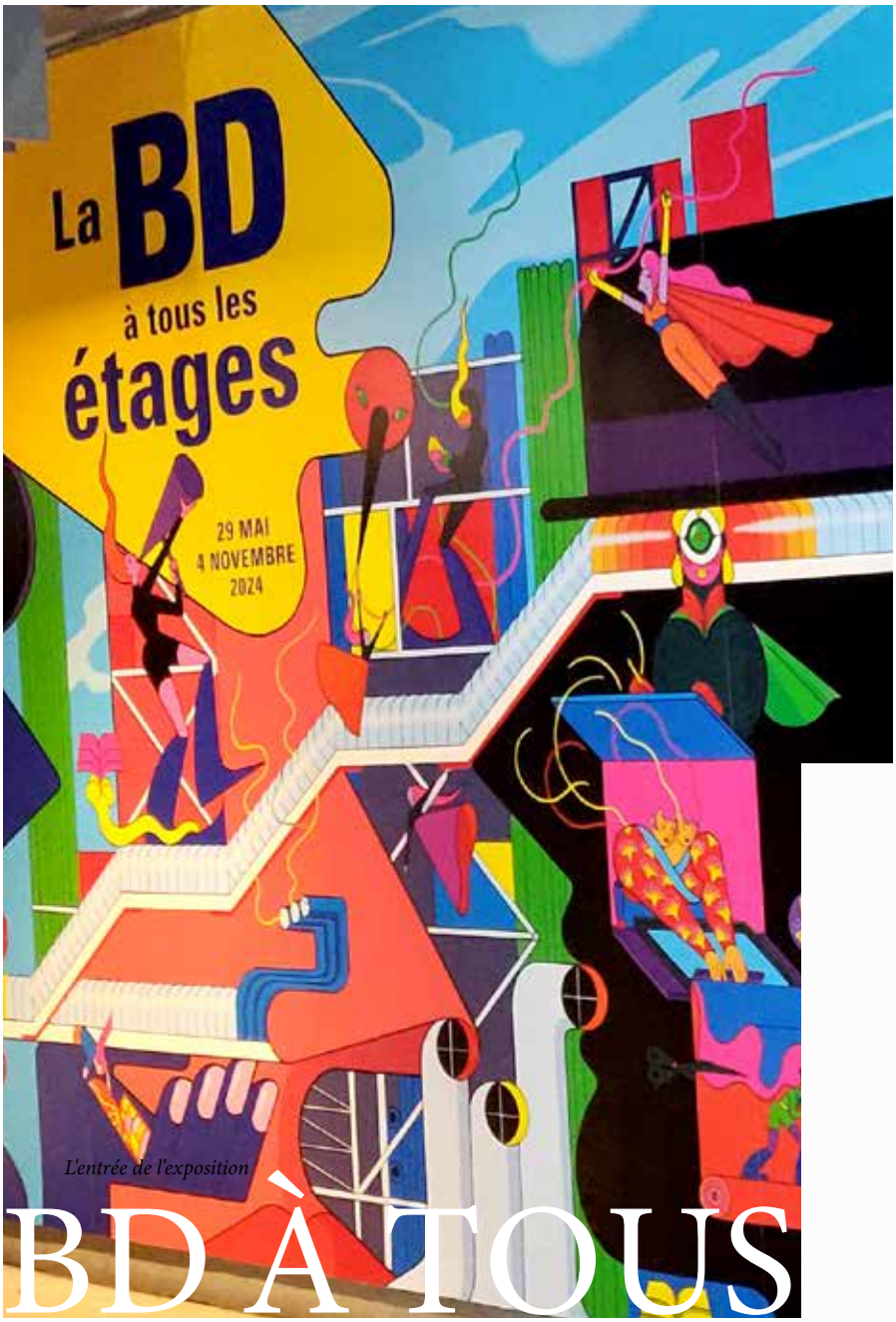
Pour cette montre sportive à mi-chemin entre le cercle et le rond, la coupe se porte à ras, il n'y a rien qui dépasse, tout est à sa place. Toute en acier ou dans une élégante combinaison bicolore acier et or rose, soulignée ou non d'une lunette sertie de 56 diamants, la montre Hermès Cut est animée par un mouvement de manufacture Hermès H1912 qui équipe déjà la Cape Cod du maroquinier horloger. Une valeur sûre.

La montre Hermès Cut intègre un bracelet métallique composé de maillons souples au profil arrondi et aux finitions alternées faisant écho à l'allure du boîtier. En complément, une version caoutchouc, encore plus sportive, est proposée dans un nuancier de huit coloris empruntés à la palette classique d'Hermès, blanc, orange, gris perle, gris étain, glycine, vert criquet, bleu jean et capucine.

De plus, un système astucieux de bracelets interchangeables permet de jouer avec les styles au quotidien en toute simplicité. Des bracelets interchangeables vendus 200 euros pièce.

Montre Hermès Cut de 5900 euros à 12 500 euros.

www.hermes.com



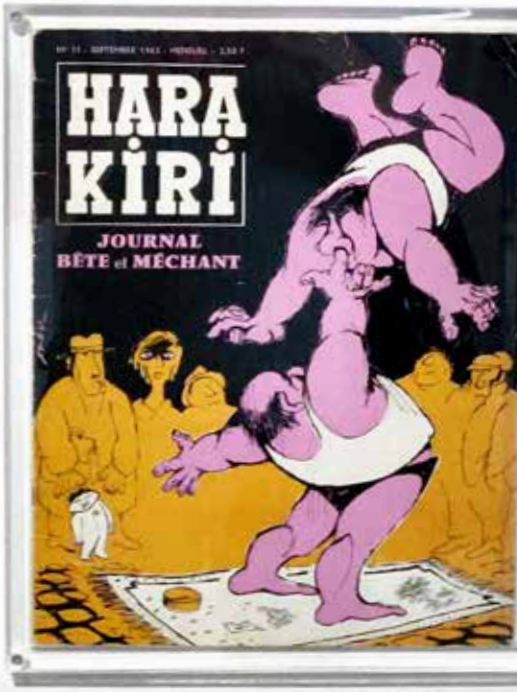
L'entrée de l'exposition

BD À TOUS LES ÉTAGES

La Bande Dessinée n'est pas, loin de là, un art mineur, c'est un art majeur auquel le Centre Pompidou rend joliment hommage... à tous les étages.

Reiser - Illustration inédite pour Hara Kiri no79 avril 1968
Encre de Chine et collage - Collection Marina Vadly

Retrouvez le podcast Reiser (1941-1983) Je dessine le laid parce q
j'aime le beau sur l'application France Culture.



Fred - Couverture originale de Hara-Kiri issue de la Bibliothèque de la Cit
Internationale de la Bande Dessinée d'Angoulême

Franquin - Gaston Lagaffe Gag no 472 Encre de Chine - Collection privée

Même si les fumetti italiens et les petits formats des éditions Mon Journal ou LUG ont été oubliés, l'exposition sur la bande dessinée qui se tient au Centre Pompidou vaut son poids de planches originales comme l'on en a rarement vues en un seul endroit. Car, en fait, il s'agit de plusieurs expos en une seule qui couvre pratiquement tout le spectre de la bande dessinée, en particulier celui de la BD franco-belge des belles années toutefois en oubliant Pilote, le journal qui donne à réfléchir et qui permit à Asterix, Gotlib, Morris et tant d'autres de sortir de l'ombre. Cela se passe au sixième étage du Centre tandis que trois étages plus bas, c'est Corto Maltese qui fait son show... en omettant de dire que Pif Gadget a été en France son premier diffuseur. Malgré ces petits oublis La BD à tous les étages que l'on pourrait nommer La BD dans tous ses étages est une exposition incontournable pour ceux qui aiment la bande dessinée, pour ceux qu'elle a fait rêver, voyager, fantasmer, éduquer... c'est à dire presque tout le monde. Et comme la scénographie est à la hauteur des œuvres exposées, on peut dire que c'est GRANDIOSE.

Une exposition qui doit beaucoup également aux collectionneurs privés qui ont su faire preuve de générosité tout comme le Fond Hélène et Edouard Leclerc qui ont prêté près de 30% des 800 œuvres exposées dues à Mondrian, Hergé, Morris, Uderzo, Léger, Forest, Franquin, Hudeshi Hino, Crumb, Bilal, Moebius, Tardi, Druillet, Kirby, Colan, Osuma Tezuka, Schuiten... n'en jetez plus.

La BD à tous les étages
Centre Pompidou Paris
Place Georges-Pompidou 75004 Paris
29 mai - 4 novembre 2024
Musée d'Art Moderne de Paris
www.centrepompidou.fr

Superbes catalogues de l'exposition

La Bande dessinée s'expose à Pompid

Le Centre Pompidou a réservé u place de choix au neuvième art en lui offrant plusieurs étages le temps d'une très belle expositior intitulée juste à propos, BD à tou les étages qui dure jusqu'au 4 novembre 2024.

COMICS ET PULP US

Les comics comme les pulp sont également à l'honneur dans cette exposition qui ne se cantonnent pas uniquement aux auteurs et bandes dessinées franco-belges. On peut donc y voir de très belles œuvres dont certaines historiques comme une sublime couverture signée Jack Kirby pour Fantastic Four ou une superbe couverture de Gene Colan pour Daredevil. On peut également admirer de nombreuses planches issues de mangas.

ne

n
us

dou

DES PLANCHES DE MUSÉE

Cette exposition est l'occasion, peut-être unique ,de voir un ensemble de planches de BD franco-belge de toute beauté comme celui de quatre planches extraites d'Asterix chez les belges. Les planches d'Uderzo étant assez rares sur le marché et donc de grande valeur.

MOEBIUS, DRUILLET, BILAL...

Cette exposition permet également de voir des œuvres qui vont au-delà de la simple planche de bande dessinée. Des œuvres signées Moebius, Bilal et surtout Philippe Druillet dont de sublimissimes doubles-planches de Lone Sloane - son personnage fétiche - en grand format qui demandent un peu de recul, recul offert avec générosité par le Centre Pompidou.

Du très grand art.

CORTO MALTESE

Au sein même de la Bibliothèque publique d'information du Centre Pompidou se tient une exposition dans l'expo avec *Corto Maltese, Une vie romanesque* intégralement dédiée au personnage central de l'œuvre d'Hugo Pratt.

Une scénographie admirable, de nombreuses planches originales, des chronologies de l'œuvre, des journaux/magazines ayant publié Corto Maltese (sauf Pif Gadget) permettent au visiteur de naviguer dans une œuvre complexe mais si passionnante.

On appréhende d'abord la construction du personnage et donc sa naissance puis ses caractéristiques et son caractère vient ensuite la narration au travers d'un récit traversé par les références littéraires puis l'écosystème humain qui entoure Corto Maltese, entre réalité et fiction.

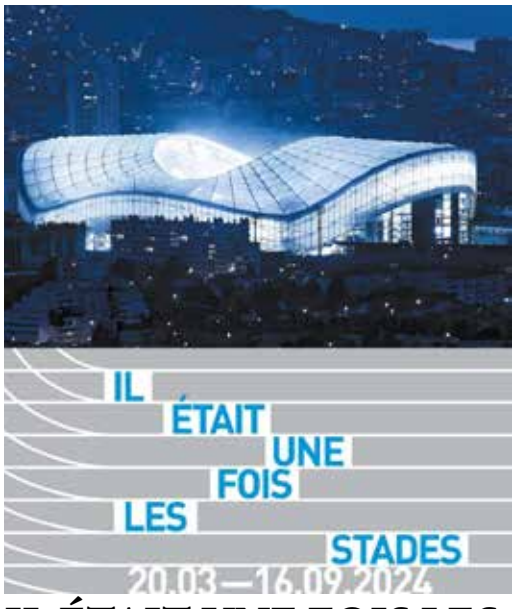
Vient, enfin l'épilogue avec un regard pour l'auteur.

EXPOSITIONS

PARIS 1874 INVENTER L'IMPRESSIONNISME

Il y a 150 ans, le 15 avril 1874, ouvre à Paris la première exposition impressionniste. "Affamés d'indépendance", Monet, Renoir, Degas, Morisot, Pissarro, Sisley ou encore Cézanne ont décidé de s'affranchir des règles en organisant leur propre exposition, en dehors des voies officielles, l'impressionnisme est né. Pour célébrer cet anniversaire, le musée d'Orsay présente quelque 130 œuvres, et porte un regard neuf sur cette date-clé, considérée comme le coup d'envoi des avant-gardes.

jusqu'au 14 juillet 2024 www.musee-orsay.fr



IL ÉTAIT UNE FOIS LES STADES

À l'approche des Jeux olympiques, la Cité de l'architecture et du patrimoine questionne l'un des lieux emblématiques du sport, le stade ! Pensée en séquences, l'exposition aborde le stade sous ces trois aspects: la démocratisation, la performance et la mondialisation.

jusqu'au 16 septembre 2024 www.citedelarchitecture.fr

D'OR, D'ARGENT, DE BRONZE. UNE HISTOIRE DE LA MÉDAILLE OLYMPIQUE

À l'occasion des Jeux de la XXXIIIème Olympiade de l'ère moderne à Paris, le musée de la Monnaie de Paris a souhaité mettre en exergue l'art et l'histoire de la médaille olympique. Un objet que la Monnaie de Paris connait bien en tant que fabricant historique de médailles. Un parcours qui débute aux Jeux Antiques jusqu'à nos jours sous le commissariat de Dominique Antérion.

Jusqu'au 22 septembre 2024 www.monnaiedeparis.fr

BOURDELLE. LA MEMOIRE DES OBJETS

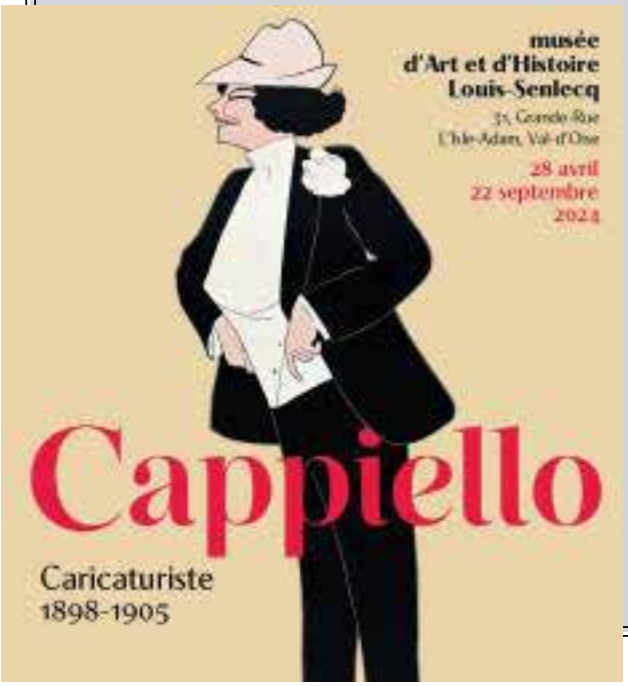
L'accrochage "Bourdelle. La mémoire des objets" - déployé dans l'Aile Portzamparc - propose une immersion inédite dans l'art et la vie du sculpteur Antoine Bourdelle (1861-1929) à travers un dialogue entre ses œuvres et les objets personnels qui les ont inspirés. Cette plongée dans les riches collections du musée Bourdelle offre un nouveau regard sur son art, par le biais de l'émotion, de l'intime, du récit…

jusqu'au 18 août www.bourdelle.paris.fr

DUELS . L'ART DU COMBAT

À travers l'exposition "Duels. L'art du combat", le musée de l'Armée revient aux sources historiques du duel pour en explorer les grands principes et les évolutions, jusqu'aux fantasmes de notre imaginaire collectif. David contre Goliath, Athos contre d'Artagnan, Chirac contre Mitterrand, Federer contre Nadal… depuis l'Égypte antique jusqu'à nos jours, de l'Orient à l'Occident, les hommes s'affrontent en duel dans la grande Histoire comme dans la fiction. Passionnant.

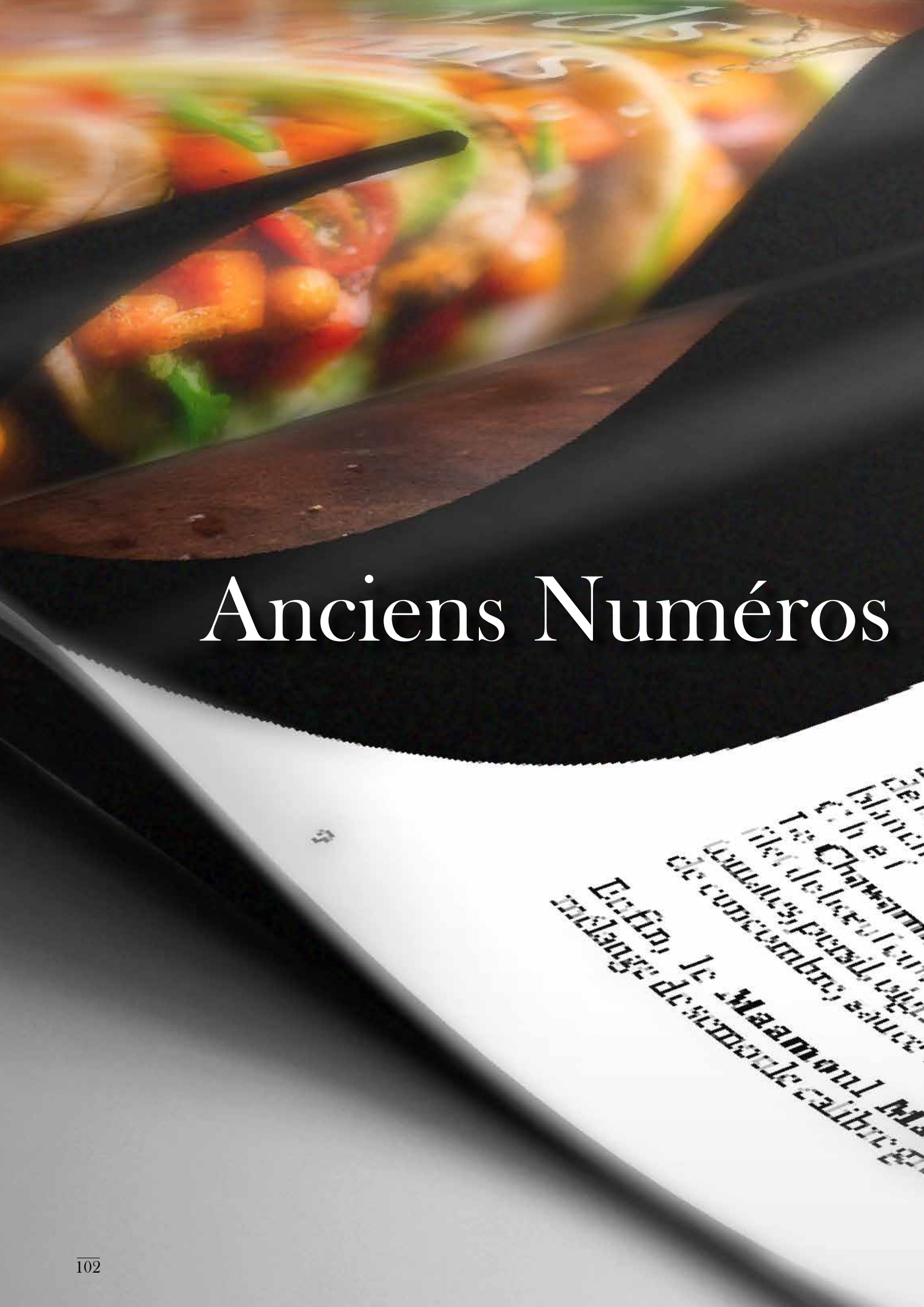
jusqu'au 18 août 2024 www.musee-armee.fr



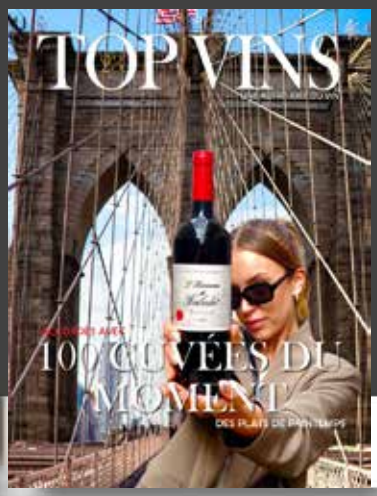
MUSÉE LOUIS SENLECQ

Le musée d'Art et d'Histoire Louis-Selencq à L'Isle-Adam fait la part belle à un grand affichiste du XXe siècle, Leonetto Capiello (1875-1942). L'Isle-Adam où l'affichiste et caricaturiste aimait à passer certains étés. On lui doit de nombreux dessins pour Le Rire, Le Sourire, Frou-Frou, Le Cri de Paris et parfois dans des quotidiens comme Le Gaulois. L'œuvre de caricaturiste de l'artiste est ici mise en perspective avec son activité d'affichiste mais aussi de sculpteur. Cette exposition rassemble une centaine d'œuvres et de documents provenant de l'Atelier Cappiello, du musée d'Orsay et du musée des Arts décoratifs de Paris.

ville-isle-adam.fr



Anciens Numéros



RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17 cafeyn

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 cafeyn

LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAG.FR

NOUVELLE FORMULE

TOP 20

27

ALTERNATE EDITION

LA VIE EST TROP BELLE POUR PASSER À CÔTÉ DES BONNES CHOSES

FRANÇOISE OLLIER, LA DAME DE TAILLEFER

SAKÉS (DE) SOIRÉE ?

ALCOOLS DE THÉS

VINS ARMÉNIENS CHEZ CAMPELLI

QUELQUES MERVEILLES DU WATCHES & WONDERS 2024

DE QUOI VOUS METTRE AU PARFUM

LE GUIDE DES VINS DU MOMENT

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

Domaines & CAVISTES

présents dans ce numéro

DOMAINES

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

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

Domaine Schoenheitz
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 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. Maréchal de Saxe,
69003 Lyon

NOUVELLE FORMULE
TOP 20
28
SUMMER EDITION
LE MAGAZINE DE CEUX QUI PRENNENT LE TEMPS DE BIEN VIVRE
DES ACCORDS QUI FÂCHENT
CHÂTEAU D'ANVICHAR DIGNE DE SAINT-ÉMILION
REVUE NÉGRETTE
LES BONS, LES BRUTES DE COLONNE ET LES TRUANDS
HERMÈS PASSE LE CUT
LA SAGA DES MONTRES FRANÇAISES ACTE 4
LE GUIDE DES VINS DU MOMENT
AVEC VINO SAPIENS, LE COMPTOIR DES ÉLIXIRS, LES CAVES BARDOU, LA CAVE O PAPILLES, A'RHÛM...