

NOUVELLE FORMULE

# TOP 20

29

AUTUMN EDITION

LE MAGAZINE DE CEUX QUI PRENNENT LE TEMPS DE BIEN VIVRE

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD,  
DU TRÈS GRAND ART  
CINQ MAUVAISES RAISONS  
POUR NE PAS ALLER  
CHEZ UN CAVISTE  
GUY MARTIN, LE VIGNERON  
LA RÉVOLTE DES  
CÉPAGES OUBLIÉS  
BEYONCÉ & LVMH  
POUR LE  
WHISKY SIRDAVIS  
FAITES ESCALE CHEZ  
LOUIS VUITTON  
BORGHÈSE S'EXPOSE  
À PARIS

LE GUIDE  
DES VINS  
DU  
MOMENT

# CONTRIBUTEUR



## JULIA SCAVO

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



## ANAËL MASSON

Anaël Masson est un caviste qui ne ressemble à nul autre. Commerçant dans l'âme et nourri à la bienveillance envers l'autre, il a fait de sa cave, Gargantua, proche de la place de la Contrescarpe, un lieu de plaisir dans lequel il fait bon traîner. Spécialiste émérite reconnu du monde du Whisky et du Rhum, il est toujours de bon conseil. Ne se prenant pas pour un autre, Anaël est l'antithèse de certains cavistes. Une curiosité qui associe la sympathie à la compétence. Avec le plaisir de boire sans s'en cacher.



## MARCO BERNABINO

Marco Bernabino, c'est le Monsieur Whisky japonais à Paris. Un amoureux, un passionné qui s'est installé il y a quelques 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'ARhûm, 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.



## BERNARD GONZALEZ

Bernard Gonzalez est probablement le caviste le plus heureux de France. Il le peut, il possède une cave UNIQUE en France et peut-être au monde. Une cave quasiment dédiée à l'univers pétillant du Champagne située à Levallois Perret. 300 m<sup>2</sup> de bulles de prestige avec des marques telles Krug mais aussi des plus confidentielles comme Collard-Picard. Heureux qui, comme Bernard...

## # vin&lifestyle

C'est un numéro un peu charnière que vous avez dans les mains. En effet, ce numéro 29 de TOP 20 correspond avec notre vision de ce que doit être un magazine sur le vin et les spiritueux à vocation lifestyle. Un mix subtil et habile de sujets divertissants accompagnant notre Guide des Vins du moment concocté avec la précieuse collaboration de bons cavistes. Ce numéro est d'ailleurs l'occasion d'en accueillir un de plus dans notre roster, Anaël Masson, de la cave Gargantua située non loin de la rue Mouffetard dans le cinquième arrondissement parisien. Un caviste atypique qui ne dispose d'un grand espace pour s'exprimer mais qui le fait bien. Ce numéro est également la preuve que notre amie Julia Scavo est plus à l'aise dans son habit d'œnologue que de sommelier. Et, enfin que, qu'il n'y a pas qu'à Paris qu'il y a des projets un peu fous. Celui du Rouf, à Rouen, en est un parfait exemple. Mais le mieux, est encore d'y aller et de vivre les expériences proposées, c'est Ouf !!!



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* 

Retrouvez moi sur LinkedIn pour des débats parfois passionnés

# TOP20

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

[toplemag.fr](http://toplemag.fr)

## RÉDACTEUR EN CHEF

Arnaud Chatelain

## RESPONSABLE ÉDITORIAL

Alan Leurquin

## DÉGUSTATIONS

Olivier Martin

Annie Verseire

Arnaud Chatelain

## MAQUETTISTE

Jennifer Blondstein

## GRAPHISME

Studio Graphique

## PRÉPARATEUR DE COPIE

François Crosman

## RELECTURE

Léa Turreti

## SUIVI DES MAILS

Bénédicte Martin

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

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

Tous droits réservés en France et à l'étranger.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION  
SITE INTERNET: [TOPLEMAG.FR](http://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](mailto:benedicte.martin@toplemag.fr)  
[redaction@toplemag.fr](mailto:redaction@toplemag.fr)

[toplemag.fr](http://toplemag.fr)

# SOMMAIRE

## GUIDE DES VINS DU MOMENT

Accordés avec un brochet au beurre blanc, un risotto aux cèpes, un filet mignon farci aux fugues, un gigot d'agneau rôti à l'ail rose et un turbot poché sauce mousseline.

10

### VINS & SPIRITUEUX

Domaine Raboly, Beaumes alone 38

Cinq mauvaises raisons de ne pas aller chez un caviste 42

La Cave par Alliance 46

La revanche des cépages oubliés 50

Collard-Picard, du grand art 62

Hennessy, de Richard à Nas 66

Nas, from Illmatic to Hennessy 70

Accords pas si Illmatic que cela 72

L'Anghelia, Cent Mille Dollars en Sardaigne 82

### SORTIR

Cent Mille Dollars au Sormani 78

Le Grand Véfour 82

Le Rouf is on fire à Rouen 84

La Galerie Borghèse s'expose à Paris 116

### BONUS TRACK

Beyoncé x LVMH, Bordeaux Altitude, Mount Gay, Agave Addicts, Les Dénicheurs 58

Brugal, Hennessy, Lombard, Glenlivet, Don Papa, Sola, Anae, Chassenay d'Arce, The Sins, Maxime Chapoutier, EPC 74

### BONUS TRACK

Montblanc, Rolex, Ulysse Nardin, LIP, Audemars Piguet, Herbelin, Panerai, Seiko, Carl F Bucherer 98

### GARDE-TEMPS & STYLE

Bugatti Tourbillon 102

Les français jouent la montre Acte 5 108

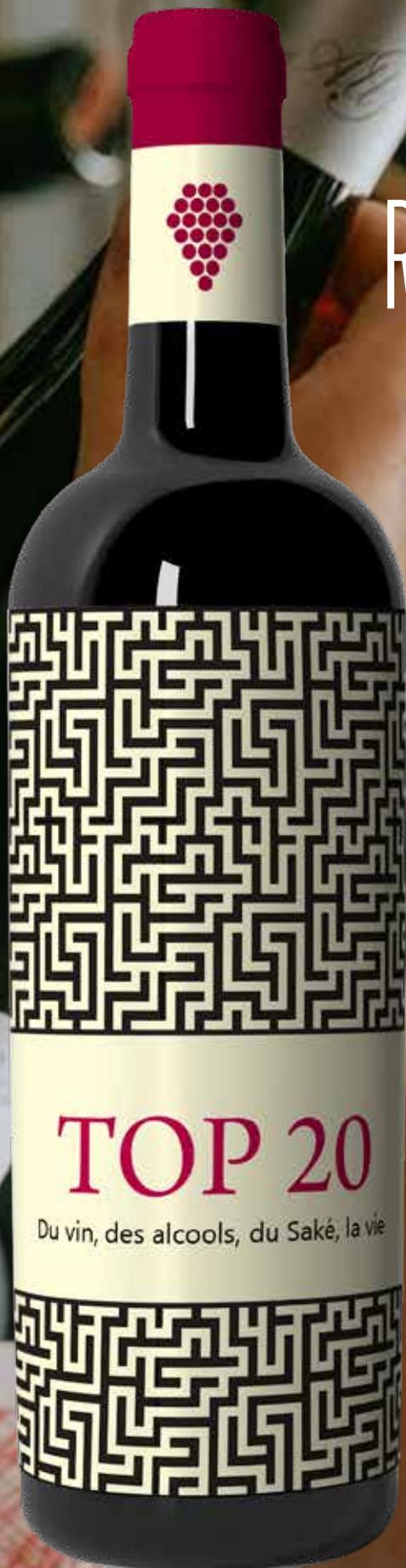
L'Escale 2k24 de Louis Vuitton 84



# Non

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

ABONNEZ-VOUS



RECEVEZ

**GRATUITEMENT**

TOP 20 DANS VOTRE  
BOITE MAIL TOUS LES  
DEUX MOIS

EN VOUS ABONNANT  
DIRECTEMENT SUR NOTRE  
SITE INTERNET

[WWW.TOPLEMAG.FR](http://WWW.TOPLEMAG.FR)

OU EN ENVOYANT UN MAIL À :

[REDACTION@TOPLEMAG.FR](mailto: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

## **Bestheim**

www.bestheim.com

## **Bouchard Père & Fils**

15 Rue du Château  
21200 Beaune  
www.bouchard-pereetfils.com

## **Cantina Santadi**

Via Giacomo Tachis  
14, 09010 Santadi SU  
Italie

## **Champagne Gougel Lassalle**

6 Rue Jobert  
51500 Chigny-les-Roses  
www.champagne-gougel-lassalle.fr

## **Château Fougas**

Fougas  
33710 Lansac  
www.fougas.fr

## **Clos de la Frelonnerie**

10 Rue de la Frelonnerie  
37270 Montlouis-sur-Loire  
@closdelafrelonnerie

## **Denis Jeandeau**

116 Rue de la Planchette  
71960 Fuissé  
www.denisjeandeau.com

## **Domaine Bott-Geyl**

1 Rue du Petit Château  
68980 Beblenheim  
www.bott-geyl.com

## **Domaine de la Périnade**

La Périnade  
11170 Pezens  
www.domainedelaperinade.com

## **Domaine de l'Olivette**

519 Chemin de l'Olivette  
83330 Le Castellet  
vinsdebandololivette.com

## **Domaine de Terrebrune**

724 Chemin de la Tourelle  
83190, Ollioules  
www.terrebrune.fr

## **Domaine d'Eole**

396 Chemin des Pillons  
13810 Eygalières  
www.domainedeole.com

## **Domaine du Pré Semelé**

12 route de, 18300  
Sury-en-Vaux  
www.rjcraimbault.com

## **Domaine Grand-Chemin**

115 Rue des Vins  
30350 Savignargues  
www.domainegrandchemin.fr

## **Domaine Les Carmels**

1 TER impasse Martindoit  
33550 Langoiran  
domainelescarmels.com

## **Domaine Pascal, Annick & Noé Quenard**

1 Place du Lavoir  
73 800 Chignin  
quenard-chignin-bergeron.com

## **Domaine Raboly**

56 Chemin de Raboly  
84190 Beaumes-de-Venise  
www.domaineraboly.fr

## **Domaine Striffling**

La Basse Ronze  
69430 Régnié-Durette  
www.domainestriffling.fr

## **Domaine Trapet Père et Fils**

53 Rte de Beaune  
21220 Gevrey-Chambertin  
www.domaine-trapet.fr

## **Famille Ruhlmann-Schutz**

34 Rue du Maréchal Foch  
67650 Dambach-la-ville  
www.ruhlmann-schutz.fr

## **Grandes Serres**

Lotissement des Grande Serres  
84230 Châteauneuf-du-Pape  
grandes-serres.fr

## **Jérôme Arnoux - Vins du Jura**

5 Rue de Bourgogne  
39600 Arbois  
jeromearnoux.com

## **Les Vignes Oubliées**

160 Rte de Rabieux  
34700 Saint-Jean-de-la-Blaquière  
lesvignesoubliees.com

## **Maison Antech-Limoux**

9 Rue Dewoitine  
11300 Limoux  
www.antech-limoux.com

## **Pierre Girardin**

2 bis RD974  
21190 Meursault

## **Shaw + Smith**

136 Jones Road  
Balhannah SA  
Australie  
www.shawandsmith.com

## **Terra Vita Vinum**

Chauvigné  
49610 Mozé-sur-Louet  
www.terravitavinum.fr

## **Torbreck Vintners**

Tanunda SA 5352 Lot 51  
Roennfeldt Road  
Marananga, SA 5355  
Australie  
torbreck.com

## **CAVISTES**

### **Alliance, la Cave**

20 Bd Saint-Germain  
75005 Paris  
06 43 31 54 14

Probablement la plus belle cave parisienne, en attendant d'être la plus complète.

### **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. De plus, on n'y

# CAVISTES

de confiance

vend pas que du Rhum mais aussi des spiritueux ainsi que du Champagne. A visiter d'urgence.

## **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, autrefois 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

## **Cave Gargantua**

45 Rue Lacépède  
75005 Paris  
09 83 73 55 58  
Facebook

## **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 et toutes les envies avec le bénéfice d'avoir un bar à vin adossé à la cave.

## **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.

## **La Cave Ô Papilles**

97 Av. Maréchal de Saxe  
69003 Lyon  
lacaveopapilles.fr

Créée par la pétillante 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.

## **Philo Vino**

6 Place d'Estienne d'Orves  
75009 Paris  
philovino.fr

Philo Vino n'est peut-être pas la cave la plus belle, ni la plus grande mais elle propose une sélection digne des rois où toutes les régions sont bien représentées.

## **Sola la Cave**

6 Rue Maître Albert  
75005 Paris  
www.sola-cc.com/cave

## **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 300m<sup>2</sup> une large variété de Champagnes. Des plus classiques aux plus confidentiels comme Collard-Picard ou Louis Dehu.



# LES VINS DU MOMENT

ACCORDÉS AVEC DE  
par An

S PLATS DE SAISON  
nie Verseire

L'automne est à nos portes avec ses petits plats de rentrée à base de poissons et de champignons.

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



Un brochet au beurre blanc



Un risotto aux cèpes



Un filet mignon farci aux figues



Un gigot d'agneau rôti à l'ail rose



Un turbot poché sauce mousseline

Bonnes dégustations.



### CLOS DE LA FRELONNERIE MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2021

Ils sont trois pour faire ce joli vin et ne s'en cachent pas à tel point qu'ils figurent sur l'étiquette - Stéphane Bodet, Alice Chidaine et Jean-Baptiste Bonnigal. On est sur un 100% Chenin Blanc, un Chenin d'une grande pureté, très frais, paré de notes de fruits blancs, avec une touche racinaire et une belle minéralité. Grande persistance, présence et charisme qui feront merveille avec un risotto aux cèpes. **59 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.**



### TERRA VITA VINUM PAVILLON 2021

Domaine en Anjou qui propose un vin aux confins du nature, c'est à dire sans bâtonnage, sans collage ni filtration, avec très peu de sulfites - 15/20 mg mais qui respire tout de même la joie de vivre et le plaisir. Longues cuvaisons - pendant 26 mois - en demi-muid (49%), en oeuf-béton (28%) et en amphore (23%) qui vont permettre la stabilisation des vins et donc proposer des vins dits nature mais qui sont digestes.

Vin d'Anjou, Blanc donc Chenin qui apporte de la fraîcheur et de la minéralité. 2021 fut une année assez fraîche, le vin l'est au moins tout autant avec une jolie tension qui matchera parfaitement avec un turbot poché sauce mousseline. **59 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**



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



## CHATEAU FOUGAS MALDOROR 2018

Une bouteille remarquable, au rapport qualité prix assez insensé pour ne pas dire exceptionnel. Un très joli nez, dévoilant des notes intenses de fruits mûrs, ainsi que quelques touches d'épices et de cacao. La bouche est ample, généreuse, élégante et gourmande, tanins soyeux. Magnifique avec un gigot d'agneau rôti à l'ail rose ou un tournedos Rossini. **13,90 euros départ cave.**

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



## FAMILLE RUHLMANN SCHUTZ CRÉMANT HÉRITAGE RÉSERVE PERPÉTUELLE

Un crémant harmonieux, de belle tenue, parfait pour la Gastronomie.

Nez flatteur et plein de fraîcheur, s'ouvrant sur des arômes de petits fruits rouges et d'agrumes, rehaussé de notes florales. Bouche élégante, ample et vineuse, richement structurée et dotée de bulles d'une remarquable finesse. Parfait sur un turbot poché sauce mousseline ou à l'apéritif avec des toasts grillés au foie gras. **31 euros.**

[www.ruhlmann-schutz.fr](http://www.ruhlmann-schutz.fr)



À boire en écoutant le Prague Cello Quartet - Viva La Vida. En live évidemment, sinon rien !



à écouter sur YouTube en cliquant sur la pochette

Pierre-Vincent Girardin, 26 ans, à de qui tenir, fils de Vincent Girardin, il est la 13ème génération de vignerons à la tête du domaine. Le Domaine ne fait que 2 hectares, sur de superbes appellations (Pommard...). Les vins sont d'une qualité et d'une profondeur incroyable.

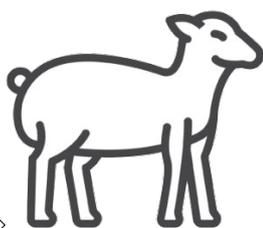


**PIERRE GIRARDIN  
ÉCLAT DE CALCAIRE 2022 BLANC**

La clé de cet accord réside dans l'équilibre entre le gras et la tension. Ce Meursault exhale des notes citronnées et minérales de sésame grillé dans un premier temps. L'ouverture lui confère des senteurs de beurre noisette, typique de l'appellation. Grande droiture entre le nez et la bouche, voilà un vin pour le moins cohérent. Le gras du vin, une fois bien ouvert, répondra à la chair généreuse du brochet. Un grand moment de gastronomie avec un brochet au beurre blanc !

84 euros chez Gargantua 45 rue Lacépède Paris 5e.





## DOMAINE TRAPET PÈRE & FILS MARSANNAY 2022

Que dire du Domaine Trapet à Gevrey-Chambertin si ce n'est que l'on est dans le vrai avec des vins qui semblent sortir du monde de la Haute-Couture. Et ce Marsannay 2022 n'échappe pas à la règle. Il a de la matière à revendre, de la finesse en bouche comme en nez. Magique avec un gigot d'agneau rôti à l'ail rose.

*45 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.*

[www.domaine-trapet.fr](http://www.domaine-trapet.fr)



TOP  
VIN

Établi  
depuis  
1919 à Gevrey-  
Chambertin, le  
Domaine Trapet s'est  
converti à la biodynamie en 1995.  
Le vignoble s'étend sur 15 hectares,  
dont 13,5 hectares en Pinot Noir et  
le reste en Chardonnay. Jean-  
Louis Trapet a acquis une  
réputation méritée  
avec des cuvées  
d'excellence.



### DOMAINE GRAND - CHEMIN 003 - 2023

Un vin très agréable à boire dans sa jeunesse afin d'en apprécier toute la fraîcheur. Nez discret et élégant, s'ouvrant délicatement sur des notes de fruits, avec une pointe d'épices douces. Bouche fine, ronde, harmonieuse et fruitée, belle fraîcheur. Parfait avec un brochet au beurre blanc ou une assiette anglaise. **12,40 euros.**

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

DOM  
GRAND-

VIGNERONS

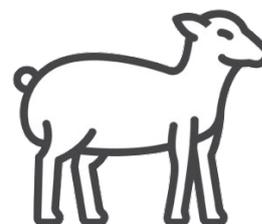


### DOMAINE GRAND - CHEMIN INCROYABLE 2023

Une cuvée bien équilibrée, qui peut se marier avec de nombreux plats d'été mais aussi d'automne. Nez très élégant et fin, plein de fraîcheur, marqué par des arômes de fruits frais, de fraise écrasée et de cerise confite. La bouche est légère, nette et droite, structure harmonieuse, avec une belle palette aromatique. Extra avec un brochet au beurre blanc ou des beignets de langoustines au curry. **13,20 euros.**

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





## DOMAINE GRAND - CHEMIN CLOS ROGÉ 2020

Un joli vin distingué et gourmand. Nez flatteur, dévoilant une jolie palette de fruits rouges et noirs bien mûrs, rehaussée d'une belle note chocolatée. Bouche riche, ronde équilibrée et charpentée, tanins veloutés. Magique sur un gigot d'agneau à l'ail rose ou un poulet fermier aux cèpes. **19,60 euros.**

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

MAINE  
CHEMIN



DE PÈRE EN FILS



## DOMAINE GRAND - CHEMIN ANTHUS 2023

Un harmonieux équilibre pour cet assemblage, tout en finesse et en souplesse. Le nez est complexe, ouvert, très expressif, plein de fraîcheur. La bouche est ronde, ample, gourmande, offrant un joli caractère gras, avec une belle intensité aromatique. Pour le plaisir sur un turbot poché sauce mousseline ou des gambas grillées. **13,90 euros.**

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

## CHÂTEAU FOUGAS

Le Château Fougas est situé sur la rive droite de Bordeaux, en appellation Côtes de Bourg. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la vigne précède l'implantation du château. C'est aujourd'hui un vignoble de 22 hectares, conduit en agriculture biodynamique par les propriétaires Jean-Yves et Michèle Béchet.

Les sols sont constitués de colluvions hydrauliques et éoliennes. Des argiles ferrugineuses bleues, alliées à des sables et des graves sont déposées sur un soubassement calcaire de molasse du Fronsadais. Les argiles bleues, particulièrement fines, confèrent aux vins fraîcheur, souplesse et raffinement.

Le domaine cultive des Merlots et Cabernets Sauvignon, élevés ensuite en barriques ou en amphores.

# CHÂTEAU FOUGAS



## CHÂTEAU FOUGAS FORCE DE VIE 2018

Une bouteille très séduisante, qui offre beaucoup de plaisir. Nez puissant et riche sur des arômes de fruits cuits et d'herbe fumées, jolie notes d'épices douces. Bouche ample, élégante et généreuse, bel équilibre, tanins soyeux et onctueux. Ce n'est que du bonheur en bouche. Ce vin sera extra sur un filet mignon farci aux figues ou un confit de canard. **22 euros départ cave.**

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





Le domaine d'Eole produit des vins issus de culture biologique sur un terroir de 30 hectares, au pied des Alpilles dans la commune d'Eygalières. Grenache Rouge et Blanc, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Rolle et Roussane, sont les cépages du domaine.



## DOMAINE D'EOLE DOMAINE D'EOLE 2022

Vraiment, une très belle réussite. L'équilibre, l'élégance et la fraîcheur font tout son charme. Nez intense offrant des arômes d'agrumes et d'abricot, soulignés par des notes de fleurs blanches et d'aubépine. La bouche est séduisante, généreuse, ronde, avec de la fraîcheur et une très belle palette aromatique.

Un très bon rapport qualité prix.

Extra sur un brochet au beurre blanc ou des rougets grillés.

*15 euros au domaine.*

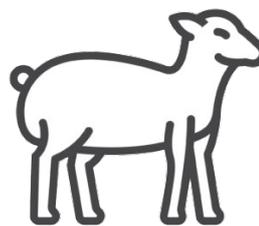
[www.domainedzeole.com](http://www.domainedzeole.com)



### DOMAINE BOTT GEYL POINTS CARDINAUX MÉTISS 2020

Métiss est un vin qui porte très bien son nom puisqu'il s'agit d'un assemblage de 35% de Pinot Blanc, 35% de Pinot Auxerrois, 20% de Pinot Gris et 10% de Pinot Noir. C'est un vin qui illustre parfaitement l'idée de terroir, un vin qui a un peu de minéralité, de la rondeur, de la fraîcheur apportée par l'Auxerrois qui iront à merveille avec un joli brochet au beurre blanc. **19 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**

[www.bott-geyl.com](http://www.bott-geyl.com)



### DOMAINE DE TERREBRUNE BANDOL ROUGE 2020

Assemblage de 85% de Mourvèdre, 10% de Grenache et 5% de Cinsault, ce vin du provençal Domaine de Terrebrune propose un nez intense de fruits noirs, d'épices et de fleurs séchées. En bouche, la belle charpente - grâce à des tanins harmonieux et une grande complexité, enchante le palais. Longueur incroyable. Et quelle profondeur ! Que du bonheur qui ira parfaitement sur un gigot d'agneau rôti à l'ail rose.

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

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





**DOMAINE STRIFFLING  
GRANIT 2022 (BEAUJOLAIS BLANC)**

Un Beaujolais de caractère, qui surprendra les amateurs les plus exigeants. Son nez charmeur marqué par des effluves d'agrumes et de poire avec des notes de noisette et d'amande est un ravissement. La bouche est élégante, onctueuse, généreuse, avec de magnifiques arômes fruités et une belle harmonie entre la matière et l'acidité. Extra sur un brochet au beurre blanc ou un jambon persillé. **22 euros à La Cave Vert et Or 16 Rue Gabriel Péri, 92300 Levallois-Perret.**

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



**BESTHEIM  
CRÉMANT BRUT D'ALSACE CŒUR DE LUNE**

Un crémant très agréable, avec un magnifique rapport qualité/prix. Le nez exhale des arômes de fruits frais, la pêche, l'abricot, la poire, et la mirabelle, auxquels se mêle des parfums de fleurs blanches. Bouche ronde, vive, toute en fraîcheur et en finesse, exprimant de jolies saveurs. Magnifique sur du saumon fumé ou une tarte au citron mais pour les aventuriers, avec le risotto aux cèpes, ce ne sera pas mal.  
**24 euros.**

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



Bestheim est une cave coopérative, fruit des fusions successives de 5 caves alsaciennes, Bennwihr, Westhalten, Obernai, Sigolsheim et Kientzheim-Kaysersberg. L'histoire de Bestheim a démarré dans le village de Bennwihr, fief des fameux "Chasseurs de Lune" ("Mondfangers" en alsacien).





### SHAW + SMITH M3 CHARDONNAY 2022

Les australiens, si ils aiment la Syrah, adorent également le Chardonnay. Ce M3 2022 du Domaine Shaw + Smith en est le parfait exemple. Des arômes de pêche juteuse, de fleurs de citronnier et du pamplemousse intense envoûtent le nez. La bouche est quant à elle savoureuse, élégante et parfaitement équilibrée. Extra sur un turbot poché sauce mousseline. **44 euros à la Cave Vino Sapiens 145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris.**

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



### DOMAINE DU PRÉ SEMELÉ CAMILLE 2022

Vin de Loire en Pinot Noir du Domaine Pré Semelé qui est la tête de gondole du domaine. C'est du même niveau que Vacheron, c'est dire si c'est bon. C'est un excellent vin, bien ciselé, bien travaillé en 2022 qui fut une année assez chaude. Ce qui donne un vin assez généreux en bio et biodynamie sans trop de sulfitage, sans filtration ni collage avec des élevages en fûts et en amphores ce qui apporte une belle complexité à ce vin qui fera sensation avec un beau filet mignon farci aux figues. **42 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**



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



DOMAINE DE  
**L'OLIVETTE**  
Vins de Bandol

**DOMAINE DE L'OLIVETTE  
OLIVETTE ABSOLUE 2018**

Une magnifique bouteille, un vin flatteur et harmonieux, parfait pour la Gastronomie. Un pur régal royal !  
Le nez est intense, opulent et parfumé, il dévoile des arômes de fruits noirs bien mûrs, cassis, myrtille, auxquels se mêlent des notes d'herbes aromatiques de garrigue, une pointe de réglisse, entremêlées de notes épicées. La bouche est gourmande, puissante mais sans agressivité, avec un beau volume gras et concentré, magnifique palette aromatique, tanins élégants. Extra avec un filet mignon farci aux figues ou un magret de canard. **59 euros.**

[vinsdebandololivette.com](http://vinsdebandololivette.com)



À boire en écoutant Glass Beams - Rattlesnake



à écouter sur YouTube en cliquant sur la pochette



**CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE  
LES RUELLES BLANC DE BLANCS 1ER CRU**

Et pourquoi pas un champagne ? On oublie trop souvent le Champagne dans les accords mets et vins. Ici, on va chercher la vivacité du Chardonnay pour accompagner la mousseline d'un turbot poché sauce mousseline qui lui ira à ravir. On contrebalance la texture crémeuse par la fraîcheur du Champagne et on accompagne la sauce par les notes herbacée du Champagne. N'oublions jamais que le champagne peut-être l'un des vins les plus puissants à table !

**54 euros chez Gargantua 45 rue Lacépède Paris 5e.**

[www.champagne-gounel-lassalle.fr](http://www.champagne-gounel-lassalle.fr)





## TORBRECK THE STRUIE 2019

Vin australien s'il en est, c'est une jolie réussite 100% Shiraz, c'est à dire Syrah. Au nez, c'est une concentration des arômes de prune, de fruits noirs et de cacao vraiment très impressionnante. C'est un vin doux, dense et texturé qui matchera parfaitement avec un filet mignon farci aux figues. **69 euros à la Cave Vino Sapiens 145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris.**

torbreck.com

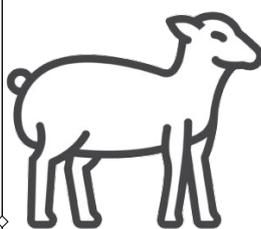


## MAISON ANTECH-LIMOUX BLANQUETTE DE LIMOUX M 3.0 BRUT NATURE 2020

Cette magnifique Blanquette de Limoux se distingue par le plaisir et l'élégance. Parfait pour un apéritif réussi. Nez ouvert et plaisant, marqué par des arômes fruités de pomme verte et de poire avec une pointe minérale apportant une belle fraîcheur. Bouche bien équilibrée, ronde, harmonieuse et éclatante, bulles fines et vives, dévoilant des arômes fruités. Extra avec des beignets de crevettes ou un clafoutis aux cerises mais ira également sur un risotto aux cèpes. **22,30 euros.**

www.antech-limoux.com





À boire en écoutant Moriarty - Jimmy sorti en 2007



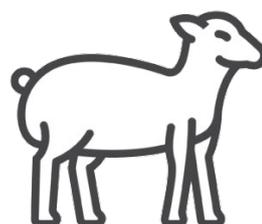
à écouter sur YouTube en cliquant sur la pochette

## DOMAINE LES CARMELS LES VENDANGES 2019

Assemblage de Merlot et Cabernet Franc, cette cuvée terrasse bien volontiers plus d'un Bordeaux pompeux avec un château factice sur l'étiquette ! Ce vin puissant aux arômes de cuir, de violette, de cacao et de notes viandardes fonctionnera parfaitement avec un agneau. Le tanin va casser le côté gras de la viande en accompagnant son goût à la perfection. Privilégier une ouverture d'une heure avant de passer à table pour l'accompagner d'un gigot d'agneau rôti à l'ail rose.

**27,50 euros chez Gargantua 45 rue Lacépède Paris 5e.**

[domainelescarmels.com](http://domainelescarmels.com)



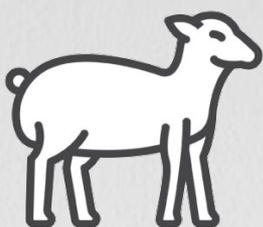
## GRANDES SERRES ROCCA LUNA - BEAUME DE VENISE 2021

Un vin très agréable et généreux. Nez marqué par des arômes de fruits compotés, rehaussés de notes épicées et une pointe de cacao. La bouche est puissante, ample et veloutée, aromatique, avec des tanins soyeux. Parfait avec un gigot d'agneau rôti à l'ail rose ou une pastilla de pigeon. **14 euros.**

[grandes-serres.fr](http://grandes-serres.fr)



Le Domaine Raboly propose de petites productions, préférant la qualité au nombre. Ce n'est qu'à partir du millésime 2023 que les vins ont des noms de Papes.



**DOMAINE RABOLY**  
**BEAUMES DE VENISE 44,11388°N - 5,04869°E**

Un vin de grande classe, d'une belle typicité. Quel beau moment de dégustation ! Nez axé sur un élégant mariage de fruits rouges et noirs (framboise, cerise noire et mûre de ronce) avec un nuage d'épices douces. Bouche ample, dans un style raffiné, la matière flatte immédiatement le palais; les tanins sont gourmands, les arômes sont puissants. Magnifique avec un gigot d'agneau rôti à l'ail rose ou un civet de lièvre. **23 euros.** Disponible à La Petite Quille 10 Place du Marché, 78110 Le Vésinet.

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



DOMAINE



**DOMAINE RABOLY**  
**BEAUMES DE VENISE 44,11412°N - 5,04903°E**  
**CLÉMENT V - 2023**

Quelle tenue ! Une superbe bouteille qui n'est pourtant pas encore à son apogée. Nez parfumé très plaisant avec de beaux arômes de fruits compotés, évoluant sur des notes épicées. La bouche est harmonieuse, riche, savoureuse, charnu, les tanins sont fins. Extra sur un risotto aux cèpes ou confit de canard. *Seulement 23 euros. Disponible à La Petite Quille 10 Place du Marché, 78110 Le Vésinet.*

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



**E RABOLY**



**DOMAINE RABOLY**  
**BEAUMES DE VENISE**  
**44,11076°N - 5,05333°E - 2022**

Une superbe bouteille qui reflète bien la philosophie de la maison. Tout simplement sublime ! Nez charmeur, généreux, aux arômes de fruits noirs mûrs (cassis, sureau) et une pointe d'épices (poivre et clou de girofle). La bouche est ronde, riche et équilibrée, avec une belle palette aromatique, les tanins sont soyeux.

Parfait sur un filet mignon farci aux figues ou des côtes d'agneau grillées aux herbes. *Seulement 25 euros. Disponible à La Petite Quille 10 Place du Marché, 78110 Le Vésinet.*

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





## BOUCHARD PÈRE & FILS BEAUNE CLOS SAINT-LANDRY 1ER CRU

Cette bouteille est un petit bijou de gourmandise et permet de magnifiques accords.

Le nez est d'une belle intensité, avec des notes de fruits jaunes confits, d'écorces d'agrumes, une pointe de miel et des effluves de fleurs blanches. La bouche est délicate, subtile, harmonieuse, structurée et onctueuse, grande expression aromatique, avec une fraîcheur et un gras tout en finesse. Extra avec un turbot poché sauce mousseline ou une terrine de foie gras aux artichauts. **85 euros à la Cave Vert & Or**  
*16 Rue Gabriel Péri à Levallois-Perret.*

[www.bouchard-pereetfils.com](http://www.bouchard-pereetfils.com)



Partez à la découverte du Domaine Bouchard Père & Fils à la Cave Vert & Or le 24 octobre prochain. La dégustation tournera autour de 5 cuvées accompagnées de petits-fours de compétition.

Renseignements au 01.47.57.43.17

Après l'homme à la tête de chou, le vin à la tête de tigre. Et, contrairement aux apparences, ce n'est pas le vin de Thoiry ou Saint-Vrain et encore moins celui du zoo de Vincennes. Non, le Domaine de la Périnade est tout bonnement le domaine qui fait le Rosé du célèbre Crazy Horse si parisien et encore plus international. Et ce n'est pas par hasard si le cabaret parisien a choisi son Rosé qui offre probablement l'un des meilleurs rapports qualité/prix du marché. Un Rosé qui ne triche pas sur la qualité mais ne met pas la main dans le sac de la dame pour lui voler ses sous.



# Domaine de



## DOMAINE DE LA PÉRINADE LES ARENES (BLANC) 2023

Un vin très flatteur, qui exprime très bien les caractéristiques du Chardonnay. Nez gourmand, aux élégantes notes florales et fruitées, écorces d'agrumes, pêche et mangue et une pointe de miel. La bouche est ronde, harmonieuse, très expressive avec de la vivacité et un joli fruité plein de fraîcheur. Extra avec un turbot poché sauce mousseline ou une araignée de mer. **14 euros.**

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

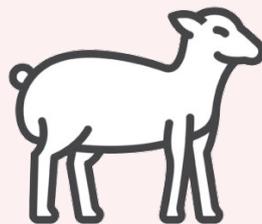


## DOMAINE DE LA PÉRINADE CUVÉE RENAISSANCE 2023

Une agréable et belle surprise pour cette superbe expression du Sauvignon très bien vinifié. Nez ouvert, agréable et généreux, mêlant les arômes de groseille à maquereau, cassis, lychee, et agrumes. La bouche est ample ronde et riche avec de la fraîcheur et une belle palette aromatique. Magique sur brochet au beurre blanc ou des beignets de calamars. **14 euros.**

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

# La Périnade



## DOMAINE DE LA PÉRINADE LES ARÈNES (ROUGE) 2022

Un vin de pays qui tient ses promesses, charme et équilibre. Nez d'une grande fraîcheur aromatique, dévoilant des notes de fruits rouges frais rehaussées d'une touche de réglisse et d'un soupçon d'épices. Bouche souple, tendre, complexe, jolie charpente, tanins soyeux. Magnifique sur gigot d'agneau rôti à l'ail rose ou un magret de canard. **15 euros.**

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





## DOMAINE PASCAL QUENARD CUVÉE NOÉ 2019

Qui dit Chignin-Bergeron, dit Savoie, qui pour être dans l'appellation, doit être en 100% Roussanne. Vin étonnant pour un millésime très chaud d'un domaine en bio et biodynamie et qui évite autant que peu faire se peut les sulfites. Cette cuvée qui honore Noé passé par l'école Viti-oenologie de Beaune, est un plaisir au nez avec une belle fraîcheur très agréable. En bouche, c'est un vin taquin pas trop minéral, sans lourdeur qui se laissera boire tranquillement malgré une certaine puissance. C'est un vin qui pourra se garder quelques années qui le bonifieront, un vin qui s'accordera avec bonheur avec un risotto aux cèpes. **48 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**  
[quenard-chignin-bergeron.com](http://quenard-chignin-bergeron.com)



## DENIS JEANDEAU VIRÉ-CLESSÉ 2020

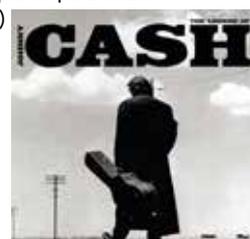
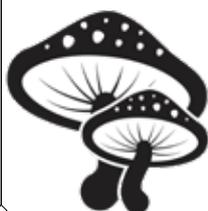
Que dire de ce Viré-Clessé issu de vignes en agriculture biologique si ce n'est qu'il s'agit d'un grand et bon vin. Subtiles notes d'agrumes et de fruits jaunes juteux avec une touche d'épices enchanteresse. La bouche est d'une belle plénitude, très fraîche et subtilement saline. Le vin d'un artiste parti trop vite ! Bien trop vite à l'âge de 45 ans. **42 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.**

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





À boire en écoutant Johnny Cash - Hurt (si vous prenez des champignons hallucinogènes à la place des cèpes, optez plutôt pour Jefferson Airplane - White Rabbit)



à écouter sur YouTube en cliquant sur la pochette

## JÉRÔME ARNOUX NUANCE 2018

Plat réconfortant par excellence, le risotto n'en reste pas moins assez technique. Ici plusieurs paramètres à prendre en compte. Nous sommes en automne, le plat est relativement lourd, avec deux goûts puissants, le cèpe et le parmesan. La cuvée Nuance est un assemblage de 80% de Chardonnay et 20% de Savagnin oxydatif (comme le Vin Jaune). Au nez comme en bouche on retrouvera des notes de beurre frais et la noix, soutenues par la salinité d'un Savagnin énergique. C'est cette même salinité qui accompagnera le parmesan et qui va contrebalancer la texture épaisse d'un bon risotto aux cèpes.

**84 euros chez Gargantua 45 rue Lacépède Paris 5e.**

[jeromearnoux.com](http://jeromearnoux.com)



À boire en écoutant Public Enemy - He Got Game, pas le meilleur de P.E. mais très efficace avec cet excellent vin des Vignes Oubliées.



à écouter sur YouTube en cliquant sur la pochette



## LES VIGNES OUBLIÉES LANGUEDOC MAGNUM 150CL AUTOUR DU CINSAULT 2023 ROUGE

On dirait le Sud, le temps dure longtemps ! Attention tout-de-même, la saison des figes passe très vite ! Donc farcissons ce cochon de figes comme il se doit pour en faire un filet mignon aux figes de compétition. Reste à lui trouver un partenaire de jeu ! Alors, on débouche un vin de copains, un plaisir direct, en magnum puisque l'on est entre potes. La cuvée Autour du Cinsault du Domaine des Vignes Oubliées ira très bien avec ce plat. Cette cuvée axée autour du Cinsault (cépage incompris pas moult vigneron qui en font du Rosé ou du Rouge *flotteux*) soutenu par de la Syrah, du Grenache et du Carignan est un piège à sommelier pompeux. A l'aveugle, tout le monde part en Bourgogne. Le vin offre des senteurs et des saveurs de fruits noirs, de cassis et de mûres. L'ouverture nous mène carrément sur des notes florales ! La fige appréciera !

**35,50 euros chez Gargantua 45 rue Lacépède Paris 5e.**

[lesvignesoubliees.com](http://lesvignesoubliees.com)





# Beaumes ALONE<sup>1</sup>

*Tout seul, Théo Xavier fait de Raboly, un  
domaine enchanteur en  
Beaumes-de-Venise.*



1 - En référence au film Home Alone, en français, Maman, j'ai raté l'avion.



**COMME (TROP ?) SOUVENT**  
l'histoire du Domaine (de) Raboly  
se conjugue en mode familial.

Cinq générations dont Théo Xavier  
est le digne héritier comme si il  
était naturel pour lui de poursuivre  
le travail effectué pendant des  
années par ses grands-parents,  
natifs de Beaumes-de-Venise et issus  
d'anciennes familles du village.

Un atavisme courant dans le monde  
du vin mais qui n'accouche pas  
toujours du meilleur-d'entre-nous.

Pour le jeune vigneron qu'il était et  
qu'il est toujours, c'eût été un crime  
de lèse grands-parents que de trahir  
ce qui était, pour eux, un art et un  
mode de vie.

Partant d'une belle page (presque)  
blanche, l'ami Théo ne s'est pas  
lancé dans le grand bain du  
métier de vigneron sans bouée. Au  
départ, il s'est fait la main afin de  
comprendre le terroir sur lequel il  
était assis.

Ensuite, vint la période des grandes  
réflexions, celle  
des orientations à  
prendre pour son  
vignoble, celui que  
lui a transmis son  
père qui le tenait  
lui-même de ses  
parents.

Mais, désormais, il  
est le seul maître à  
bord, le capitaine  
au long cours du  
Domaine Raboly  
qui désire s'inscrire  
dans un moule de  
vins de qualité dans  
une appellation -  
Beaumes-de-Venise  
- où il y a à boire et  
à manger.





Si il aime bien faire ripaille, le métier de Théo, c'est vigneron et il a donc choisi de faire à boire, du bon à boire, mieux, du très bon à boire histoire de sortir du lot. Pour cela, Théo va voyager pour voir ce qui se fait ailleurs, parfois très loin, parfois presque localement, afin de ne pas camper sur des certitudes familiales qui n'ont peut-être plus cours.

Petit à petit, à partir de 2016, le jeune homme, qui aime autant le Hip Hop US que Serge Gainsbourg, s'installe dans un costume de vigneron qui lui va de mieux en mieux à tel point que, désormais,

Enfin, presque !!!

Car, malgré sa bonne volonté, avec seulement 1,5 hectare de vignes soit 6000 ceps de vigne, il ne peut pas produire plus de 4 000 bouteilles par millésime.

Et, nul question pour Théo Xavier de faire n'importe quoi sous ce simple prétexte de numerus clausus personnel.

Au contraire, le jeune vigneron s'attache à respecter les traditions et le patrimoine local. Ainsi, le nom des cuvées n'est disponible que sur les bouteilles dont le

## D'UN VIÈI POPLÈ FIÈR E LIBRE, A-DE-RÈNG BEGUEN EN TROUPO, LOU VIN PUR DE NOSTE PLANT<sup>1</sup>

on dirait du sur-mesure. Comme ses Beaumes-de-Venise d'ailleurs qui sont des hymnes à la soif. Avec la caution BIO en prime.

Il lui a fallu, pour cela, appréhender tous les métiers de la vigne tout en respectant des valeurs parfois incompatibles avec les conditions actuelles de travail et des modes de consommation en mutation.

En 2022, c'est bon, c'est sûr, le Domaine (de) Raboly perd sa particule et devient le Domaine Raboly dans une volonté de démocratisation du bon goût accessible au plus grand nombre.

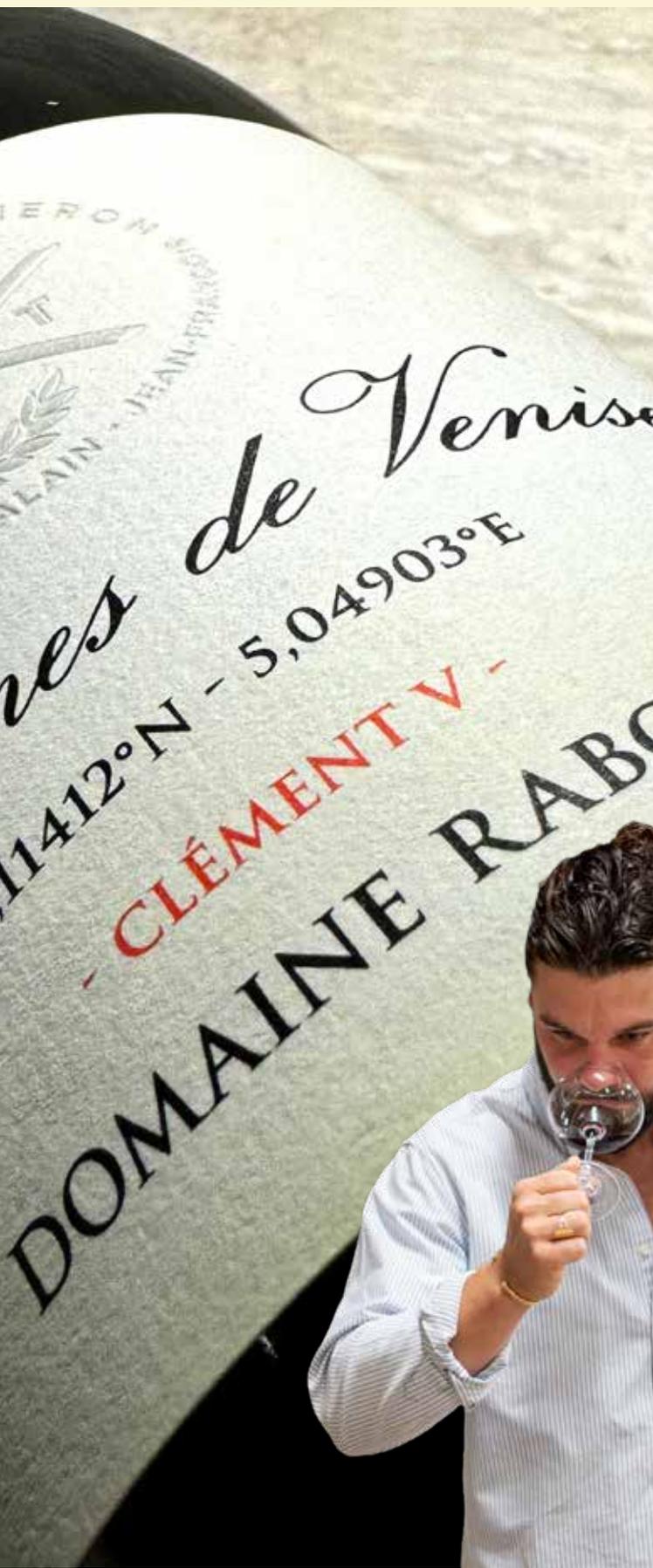
millésime dépasse 2022. En effet, c'est seulement à partir du millésime 2023 qui a été récemment mis en bouteille que le nom des cuvées correspond à celui des Papes qui ont régné en Avignon.

Effectivement, au XIV<sup>ème</sup> siècle pour des raisons essentiellement politiques, neuf Papes (sept Papes et deux Papes schismatiques) résident en Avignon et font de cette ville, la capitale de la chrétienté. Ce qui, à l'époque, n'est pas rien.

Et quitte à respecter les traditions, Théo Xavier fait le maximum pour conserver

<sup>1</sup> - Il s'agit de la maxime du Domaine Raboly





celles qui illuminent au mieux l'appellation Beaumes-de-Venise et ses vins.

Ceux du Domaine Raboly méritent le détour et prouvent que le jeune vigneron - fort de ses principes - est dans le bon et droit chemin.

Plutôt que de faire des vins compliqués, illisibles - sauf par les pseudo-experts de la vigne et du verre - Théo Xavier, en bon vivant qu'il est, a choisi de faire des vins de pur plaisir. Des vins de réjouissances qui ne se cachent pas derrière une appellation ni des notes élogieuses dans certains médias.

Comme disait l'autre dans les années 70/80, les essayer, c'est les adopter. Et c'est vrai, les vins du Domaine Raboly sont des vins d'épicuriens qui aiment les bonnes choses pour ce qu'elles sont, pas pour ce qu'elles semblent être.

Ses Beaume-de-Venise sont de véritables playdoyers pour l'appellation dont il a compris tous les ressorts.

Il ne reste plus qu'à goûter. À la votre !!!

**DOMAINE RABOLY**  
56 Chemin de Raboly  
84190 Beaumes-de-Venise

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



MAUVAISES

# RAISONS DE NE PAS ALLER CHEZ UN CAVISTE

*Il n'est pas insultant de dire que les cavistes sont souvent mal aimés, mécompris mais, surtout, méconnus. Ils sont victimes d'a priori(s) du public qui, pour ses achats vins, lui préfère souvent la Grande Distribution. Ce qui est bien dommage, pire, une grave erreur.*

50 cavistes pour autant de buveurs de "bonnes quilles" ont été nécessaires pour aller chercher les raisons d'un certain désamour des français pour leurs cavistes. En effet, les études se succèdent et se ressemblent, les français font majoritairement leurs achats de vin en grande distribution malgré un réseau de cavistes indépendants ou de groupes relativement bien étoffé. Par exemple, à Paris, il y a environ 700 cavistes ou assimilés.

Partants d'idées reçues plus ou moins documentées, les français boudent un peu leur cavistes qui ont pourtant, plus d'un atout dans leurs manches.

Revue de détail sur cinq mauvaises raisons pour ne pas aller chez un caviste...

**AVEC,  
THIERRY GUEMAS, MARCO BERNABINO,  
ANAEL MASSON, BERNARD GONZALEZ...**

# 1/

## Trop chers cavistes ?

---

Comme le dit si bien Thierry Guemas de Vino Spaiens à Paris , On peut penser que les cavistes sont plus chers que les supermarchés, mais c'est une idée fausse.

De nombreux cavistes proposent une large gamme de prix, allant de bouteilles abordables à des sélections haut de gamme.

Son collègue à Levallois-Perret, Bernard Gonzalez ajoute qu'il faut penser rapport qualité/prix/service. Un service absent en GD<sup>1</sup>. Sans parler que la saine concurrence peut également profiter aux clients de caves.



# Pas sympas, trop chers, les cavistes cumulent les préjugés

# 2/

## Pas sympas les cavistes ?

---



Les routiers sont sympas, pas les cavistes ? C'est vrai qu'ils ne sont pas tous comme Anaël Masson à Gargantua mais c'est un problème récurrent dans le commerce comme le soulignent Marco Bernabino et Bernard Gonzalez. Comme dans tous les métiers, il y a des mauvais et il y a les bons. Et, au-delà du caviste, il y a des caves peu accueillantes, sombres, pas lisibles pour le client, alors, si en plus, le caviste est un ours, c'est un client de plus qui ira vers la GD.



# 3/

## Intimidants les cavistes ?

Une Maître Caviste nous le confiait, l'une des phrases les plus prononcées par les gens qui poussent la porte de sa grande cave est - *Excusez-moi, je n'y connais rien*. C'est le syndrome du garagiste ou du plombier. Oui, c'est sûr, les cavistes connaissent le vin - heureusement ! Thierry Guemas le dit haut et fort, non, les cavistes ne sont pas réservés aux connaisseurs. Certes, ils y sont les bienvenus mais comme tout le monde. Cette idée reçue ne devrait plus l'être car le monde des cavistes a mis de l'eau dans son vin et est plus accessible.



# Rentrer chez un caviste, c'est comme aller chez le garagiste

# 4/

## On ne peut pas goûter



Oui, c'est vrai, à part dans les caves ayant un bar à vins comme Vino Sapiens à Paris, il est difficile voire impossible de goûter les vins et, c'est vrai, c'est un écueil pour le client. Mais c'est également vrai en GD, c'est même pire car en GD, pas de conseil. Seulement une rangée de bouteilles (900 en moyenne pour un hyper), classées souvent par région tandis que les français sont nuls en géographie. Et si les cavistes ne peuvent faire goûter les vins, c'est souvent la faute aux vignerons qui ne jouent que rarement le jeu.



# 5/

## Les mêmes vins qu'en GD ?

Une idée fausse très répandue veut que les cavistes ne proposent que des vins classiques et du vieux monde n'hésite pas à lancer Thierry Guemas En réalité, de nombreux magasins s'attachent à présenter des vins innovants, de petits producteurs, des vins biologiques, biodynamiques et naturels, ainsi que des offres modernes et vivantes. La diversité des styles permet à chacun d'y trouver son compte.

Il n'a pas tort. Sans parler que les cavistes qui font bien leur travail ont ce que l'on appelle, des allocations chez les vignerons.

Ce qui leur permet de préempter un certain nombre de bouteilles de domaines convoités.

Il ne faut pas oublier que certains cavistes sont plus joueurs que d'autres ce qui est difficile à mettre en œuvre pour la GD qui, finalement, ne gagne que peu d'argent avec le vin, entre la casse, le stockage, le vol... Bref, en GD, le vin est plutôt un produit d'appel, c'est d'ailleurs pour cela que Leclerc a créé les Foires aux Vins. Mais chez les bons cavistes, la foire aux vins est permanente avec, souvent, au bout du chemin, de belles découvertes à des prix pas nécessairement délirants à part dans quelques caves parisiennes... et encore.

Même à la Cave du Château, on peut faire, sinon de bonnes affaires, de belles découvertes à prix très correct. Et ce, dans un cadre si respectueux du client et du vin, ce qui n'est pas négligeable.





# LA CAVE PAR ALLIA

C'est la tendance, les restaurateurs amoureux du bon vin ouvrent leur propre cave histoire de prolonger l'expérience au delà du repas.





# ANCE



**L**es mariages par alliance n'ont pas toujours donné de grands résultats mais quand l'alliance est celle de deux amis ayant la même conception de ce que doit être la Gastronomie, cela donne un duo qui ne forme pas un couple à la ville mais bien un duo de partenaires allant dans la même direction. Cette alliance, c'est celle de Shawn Joyeux, autrefois, on aurait dit la tête, et de Toshitaka Omiya, les jambes<sup>1</sup>.

Ensemble, ils ont créé Alliance, un restaurant à l'exigence élevée qui, rapidement, obtint son premier galon, à savoir une étoile Michelin. La suite a été un peu plus chaotique avec la fermeture de la Pâtisserie Alliance, compréhensible et d'Affinité victime probablement du Covid, ce qui est regrettable car c'était vraiment une belle adresse sur le boulevard Saint-Germain.

Justement, pas rancuniers, Shawn et Toshi y reviennent - au boulevard Saint-Germain avec, cette fois-ci, une cave.

Une cave, mais pas n'importe quelle cave. Une cave qui relègue la Cave du Château au rang de caviste de quartier. En fait, non, ce n'est pas vraiment une cave, plutôt un appartement bourgeois qui aurait rencontré Jean-Michel Wilmotte, l'ami architecte de Guy Savoy

*1 - En référence à un célèbre jeu télévisé, La Tête et les Jambes, présenté par Pierre Bellemare dans les années 60 et 70. Une émission culte comme on dit maintenant.*



dont l'Atelier Maître-Albert n'est pas bien loin de là. Une cave comme on n'en fait pas qui s'inscrit parfaitement dans le paysage pas encore tout à fait germanopratin.

L'hôte des lieux est Tanguy Leab, un habitué des caves parisiennes passé par feu Hédiard. Dans un décor surréaliste mais qui convient parfaitement à ce que le vin doit être, c'est à dire un mélange d'élégance, de raffinement et de convivialité, le client qui est, ici, plutôt un convive, n'a pas accès à une sélection non exhaustive de domaines et de cuvées. L'accent a été visiblement porté sur la qualité, rien que la qualité, la très haute qualité quelque en importe le prix. Si l'on trouve à Alliance la Cave des bouteilles aux alentours de 15 euros, ce n'est pas la majorité du genre.

Au contraire. Ouverte depuis quelques jours seulement, la cave va évidemment ajuster son offre en fonction de la demande mais on a déjà plaisir à trouver du Champagne Salon comme des vins du Domaine Rémi Jobard, une pointure en Bourgogne digne de John Lobb, locataire du même boulevard. C'est donc du lourd à tous les étages qu'Alliance la Cave propose. On est même

contents d'y trouver des vins d'artistes du Domaine Rotem & Mounir Saouma, dans le Massif d'Uchaux, en Côtes-du-Rhône ou des Champagnes du Domaine René Geoffroy. Si la sélection est encore un peu courte, en cours d'affinage, si les spiritueux ne sont pas encore en place, par contre, on y trouve d'excellents pains du boulanger d'Alliance, le restaurant - Yosuké Fujié (sauf le samedi) et du caviar - on reste dans le sublime - Rova de Madagascar ainsi que du foie gras de la Maison Rabuat sans, toutefois, que la cave soit une épicerie de luxe à ciel ouvert. Car c'est bel





et bien une cave qui propose une belle sélection de vins dans un quartier qui ne devrait pas se laisser impressionner par un décorum inhabituel pour un caviste. Ou pas. C'est tout le challenge de cette nouvelle cave, aller à la rencontre d'un public, l'attirer avec un décor enchanteur et décalé et lui proposer des choses en rapport avec la beauté des lieux. Ce qui augure probablement que le meilleur est à venir pour cette belle cave. Ou pas.

**ALLIANCE LA CAVE**  
20 boulevard Saint-Germain  
Paris 5e  
06.43.31.54.14  
[alliancelacave@gmail.com](mailto:alliancelacave@gmail.com)



# LA REVANCHE DES CÉPAGES OUBLIÉS

**PARENTAL  
ADVISORY  
EXPLICIT CONTENT**



par Julia Scavo

*Julia Scavo nous livre, avec son background d'œnologue experte, sa vision analytique de ce que sont les cépages oubliés. Sans poésie ni fioritures. Avec un franc-parler qui force tant l'admiration que le respect. Parental advisory, explicit content !!!*



**S**auver les soldats Bouysselet, Oeillade, Terret ou Ribeyrenc ? C'est une idée... à moins que cela ne soient plutôt ces cépages qui nous sauveront ? Et oui, pourquoi pas en effet ?!

Plantons le décor - Il existe aujourd'hui 600 variétés patrimoniales selon l'INRA et l'Institut Agro. À l'horizon des années 80, ce patrimoine s'est vu réduire au lendemain des épisodes de gel de 1984/85 dans certaines régions, pour un besoin de notoriété ou simplement dans une démarche d'efficacité propulsée par le développement technique.

Certains cépages ne correspondaient pas au climat de l'époque à cause d'une maturité tardive. Une acidité

élevée ou une mauvaise résistance à des maladies significatives d'antan, les avaient fait tomber en désuétude pour ne pas dire plus.

Pour autant nous ne les avons pas oubliés, la preuve étant la collection Vassal - établie en 1949 à Marseillan Plage, comptant près de 8000 génotypes dont 2600 variétés V.vinifera (5600 accessions). Sont-ils modestes ? Pas plus que par leur incidence dans le paysage viticole français, car aujourd'hui, ils n'ont

*Il faut voir dans les cépages dit oubliés, plus de solutions que de problèmes.*

*Des solutions pour l'avenir de la vigne.*

pas à rougir face aux défis climatiques. Enfin le terme *héritage* ou *patrimonial* semble plus adapté et plus valorisant. Mais en fait, de quoi s'agit-il ?

Selon Olivier Yobregat de l'Institut français de la vigne et du

vin, environ 200 cépages sont inscrits dans le catalogue officiel en France comme éligibles à la cultivation<sup>1</sup>. Le spectre se réduit drastiquement quand on pense que seuls 10% parmi ceux-ci couvrent approximativement 90% de la surface du vignoble français. Lutter



1- Travail nécessaire pour mettre un terrain en culture.



contre l'érosion génétique du patrimoine français des cépages est une chose quelque part nouvelle et relativement compliquée, ou,, en tout cas longue. Car chaque été, des spécialistes de l'INRA, de l'IFV ou d'Institut Agro sillonnent l'habitat natif des vieux plants, cherchant des individus potentiellement intéressants. Ils les comparent avec les données ampélographiques existantes pour les mettre en culture à Vassal.

Cependant, le chemin comprend encore un nombre conséquent d'analyses pour sélectionner le bon grain de l'ivraie. Autant dire que cela prend du temps, de

l'énergie, parfois même les nerfs.

Il reste néanmoins encourageant, de savoir qu'une bonne quarantaine de cépages ont franchi ces étapes les quinze dernières années.

Des zones d'ombre planent encore sur l'usage de cépages héritage, patrimoniaux, oubliés ou modestes ? On se réfère souvent au Petit Meslier ou à l'Arbane en Champagne en tant que cépages historiques ou héritage, bien qu'ils soient des cépages principaux de l'AOC au même titre que le grand trio champenois bien connu. La majorité des cépages du Sud-Ouest, utilisés en AOP ou non,



---

KALLESKE - BUCKBOARD DURIF 2023  
DURIF

---

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

Buckboard Durif est vin australien 100% Durif, un cépage qui serait un croisement spontané des cépages Peloursin et Syrah. Un cépage que l'on ne trouve habituellement, pas seul, un cépage d'assemblage donc. Dans le Buckboard Durif 2023 de Kalleske, le Durif est le seul cépage présent. Et si l'on trouve du Durif en Australie, c'est dû à la migration de personnes en ayant apporté avec eux pour le planter.

Ce vin 100% Durif est puissant, avec un degré alcoolique non négligeable (16 degrés) qui vieillit très bien et s'accorde avec bonheur avec du gibier par exemple.

*52 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.*



sont souvent vu comme des cépages oubliés. Les cépages patrimoniaux se retrouvent souvent dans les événements dédiés aux cépages modestes. Mais qu'est-ce donc qu'un cépage modeste ? La modestie des cépages est vue par le cofondateur de leur association, Jean Rosen, comme une valeur, une vérité locale, une affirmation simple, *en dehors de la course ou de la compétition*. Elle rentre néanmoins en contraste avec les "lettres de noblesse" données aux cépages dits nobles, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling... Cette valeur peut s'avérer comme telle sur trois axes, technologique, environnementale et sociétale. Reste à mettre en balance

des enjeux économiques, de réglementation légale (AOP, cahiers de charges) et un rien politique. De quoi faire une petite analyse PESTEL. La modestie, le caractère oublié, rejoignent l'aspect patrimonial, relatif à la civilisation du Vin. N'oublions pas qu'avant d'être noble, le Viognier fut sauvé de l'oubli par George Vernay<sup>2</sup>. Tel chemin est aujourd'hui parcouru par le Romorantin choyé par Henry Marionnet au Château Chambord. Sa modestie devient ainsi noblesse en terre sainte de la royauté française. Robert Plageoles à Gaillac ou Jean-Charles Abbatici à Ajaccio connaissent aussi ce chemin dans la sauvegarde des



2- Une analyse PESTEL étudie les facteurs globaux pouvant influencer une décision 3- Vigneron situé à Condrieu réputé pour ses Côte-Rôtie et ses Condrieu qui est à l'origine de la renaissance de la culture du cépage du Viognier dans la Vallée du Rhône.



patrimoines variétaux respectives, gaillacois et corse. Les amateurs de cépages modestes, oubliés, tirant d'un héritage rare sont de plus en plus nombreux. Cela augmente le nombre de vigneron qui s'adonnent à une telle vocation. Petit Meslier et Arbane réapparaissent de façon croissante en Champagne, le Persan et la Mondeuse Blanche en Savoie, Tibouren et Rousseli en Provence, du Chatus en Ardèche, ou du Ribeyrenc dans le Minervois-La Livinière. Pour d'autres, le chemin est plus long afin de les inscrire dans les textes. Si, en plus certains peuvent témoigner d'une certaine résistance aux maladies et prédateurs d'actualité – mildiou/oïdium, les maladies du bois..., la demande sociétale est davantage satisfaite. Car il est remarqué aussi que le consommateur montre une sensibilité croissante envers un usage plus limité de produits phytosanitaires. Aujourd'hui, seuls les cépages dits PIWI nous aident à le garantir. Cependant, ces variétés interspécifiques n'ont pas de valeur patrimoniale, ni celle de ladite modestie positive ou du renouveau après l'oubli, sans parler des enjeux gustatifs pas toujours satisfaits. Cela nous amène à l'axe environnemental. La nature a toujours fonctionné par cycles, le changement climatique d'aujourd'hui

propose des bouleversements qui se sont probablement passés à d'autres époques. L'identification de ces temps forts de l'histoire de la vigne peut nous donner des indications envers des cépages oubliés ou d'un héritage lointain qui pourraient se porter comme réponse à nos questionnements actuels sur le climat, avant de courir envers les PIWis ou ResDurs. Sauvons ces soldats qui s'adaptent bien à la sécheresse, contribuent dans les assemblages avec un plus d'acidité comme le Meslier ou en baissant le degré d'alcool pour certains dans les régions chaudes. D'autres encore, débourent plus tardivement et apportent une possible réponse au gel tardif de printemps. Reste à étudier des possibles résistances en termes de maladies ou prédateurs, afin de les inscrire dans la lutte contre la pression grandissante des mildiou/oïdium ou des dégénérescences du bois. Cela, bien sûr, en s'assurant de leur état sanitaire quant aux risques de virose potentielle. Faisons ainsi et ces soldats nous sauverons peut-être. Ces recherches rejoignent une démarche de qualité fondée sur des principes de développement technologique; car réintroduire des vieux cépages doit répondre à un standard de qualité actuel. Nous ne pouvons pas satisfaire les

LES PAÏSSELS - TO  
GIBI ET GRENACH





TOUCHE PAS AU GIBI  
LE GRIS

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

**P**réservons les cépages oubliés, c'est la profession de foi, pas le seule, de ce vin au nom *audiaresque*, Touche pas au Gibi.

Sans Jean Gabin, ni Paul Frankeur ou René Dary et encore moins Lino Ventura qui débutait sa carrière d'acteur avec un costume taillé sur-mesure pour lui, ce vin est un vin qui met à l'honneur des cépages oubliés mais qui aiment à se rappeler à notre bon souvenir. Enfin, un cépage oublié, le bien-nommé Gibi. Avec seulement 1500 bouteilles produites, Touche pas au Gibi est l'un des vins un peu de dingue que propose le domaine Les Paissels en Languedoc. Après avoir analysé un cépage non-identifié trouvé sur l'une de leurs parcelles, Marie Toussaint et Vivien Rossignol décident d'en savoir plus à son sujet. Une analyse ADN donne la réponse à cette légitime interrogation, ce cépage, c'est du Gibi, un cépage oublié qui, pourtant, apporte de la fraîcheur, n'est pas trop gourmand, bref, c'est autant atypique qu'intéressant.

*16 euros au Comptoir des Élixirs  
90 Rue du Bac Paris 7e.*

goûts et la demande qualitative d'antan pour le client d'aujourd'hui. Le progrès doit aller de l'avant sur tous les axes. Des cépages qui proposent des traits rustiques ou trop d'acidité, un penchant vers l'oxydatif encore, ne justifient pas ces formes de militantisme. Mais quand ces cépages proposent des codes esthétiques dans l'air du temps, la démarche est complète. L'épicé d'un Tibouren en Provence, la vibrance d'un Meslier ou encore la digestibilité d'un Persan intrigant par son poivré aromatique, voici quelques suggestions pour demain. En ayant mentionné les piliers du sociétal et de l'environnement, nous nous situons ainsi dans une démarche de durabilité. Reste à y intégrer le vecteur économique. C'est là où la recherche sur le plan des cépages modestes, oubliés ou héritage ne doit pas négliger les contraintes de coûts, afin de pouvoir aussi prétendre plus loin à leur inscription dans les textes et dans un cadre politico-légal plus large. Les réglementations se basent sur des critères de qualité certes, sans pour autant négliger la durabilité économique. Au-delà du storytelling et de leur exotisme, les cépages dits oubliés, modestes ou historiques s'inscrivent dans une démarche patrimoniale, partant d'une tradition, ils font partie peut-être d'un nouveau modèle économique, innovant et durable, une possible source d'inspiration pour l'avenir ?





**P**our 14,80 euros, t'as plus rien !!! Et bien si, à La Tour Boisée, on propose un vin qui réhabilite de vieux cépages dont on avait, pour certains, oublié jusqu'à leur existence. Le vigneron qui fait le vin, c'est le volubile Jean-Louis Poudou, 100% sincère et 0% hypocrisie. Un monocépage en somme.

Jean-Louis Poudou a décidé de se diriger dans le futur vers des cépages comme le Picpoul Noir qu'il a planté il y a six-sept années, un cépage qui arrive en fin de vendanges, très tardif, fin octobre voire, parfois, novembre. Un Picpoul Noir qui s'annonce sublime, paradoxalement, et qui, grâce au réchauffement climatique, va s'exprimer totalement.

*Quand on a largement subventionné les plantations, on a surtout axé cela sur des Syrah, des Grenache, des choses comme cela, ce qui est très bien, c'est du local mais, en revanche, on n'allait pas donner des subventions pour planter du Picpoul Noir. Et c'est dommage car les cépages oubliés, ces vieux cépages sont intéressants. Toutefois, ils ne peuvent se cultiver partout en France. Ils ne se cultivent qu'en fonction du capital lumière, un capital lumière que l'on a largement mesuré, depuis longtemps. On parle même d'heures de soleil par région à partir du moment où le bourgeon est éclos. À condition que les températures soient supérieures à dix degrés. C'est ainsi que l'on va déterminer si un cépage peut être planté ou non, en fonction de ce capital lumière suffisant. Par contre, je ne pense pas que la direction vers les cépages dits résistants soit la bonne. Car, sous le prétexte de faire du vin avec*



### **23 cépages plantés en 1905**

1. Aspiran, 2. Aubun, 3. Alicante Bouschet, 4. Aramon, 5. Petit Bouschet, 9. Carignan, 10. Grenache noir, 11. Cinsau, 15. Bourboulenc (Blanc), 16. Inconnu n°1 : Noir, 17. Inconnu, 18. Noir raisins de Table, 20. Cardinal, 21. Alphonse Lavallée



*des cépages résistants, on oublie ce qu'il y a dans le verre. Et c'est tout de même ce qui compte. Avec Plantation 1905, un vin issu de 23 cépages plantés ensemble, en 1905 de surcroît, on est (bien) servi !!!*

Les 23 cépages se côtoient sur la même parcelle argilo-calcaire. Quatre d'entre eux au moins sont inconnus des ampélographes qui n'ont su leur attribuer un nom. Ne sachant qu'en faire, ses propriétaires, les Cambon et Grauby, deux vieilles familles du village, avaient l'intention de la faire disparaître en l'arrachant. Jusqu'à ce que Jean-Louis Poudou de La Tour Boisée s'en approche, s'interroge et fasse venir des spécialistes qui l'examinèrent de plus près, détectant de nombreux cépages complantés dont certains totalement inédits. Comme il a eu raison car c'est une bombe...à 14,80€ qui ne se refuse pas.

### **DOMAINE DE LA TOUR BOISÉE PLANTATION 1905**

Magnifique rapport qualité-prix pour cet excellent vin.

Le nez est flatteur, d'une belle intensité, avec des arômes intenses et expressifs de fruits noirs cassis, myrtille, allié à une nuance florale et une pointe d'épices. La bouche est généreuse, ample, l'équilibre est parfait, belle persistance aromatique et tanins gourmands.

Extra avec un gigot d'agneau rôti à l'ail rose ou un carré de côtelettes de marcassin.

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

Varousset, 6. Clairette (blanc), 7. Morrastel Bouschet, 8. ...  
ult, 12. Terret noir, 13. Terret Gris, 14. Lladonner pellut,  
... connu n°2 : Noir, 18. Inconnu n°3 : Noir, 19. Inconnu n°4 :  
..., 22. Italia, 23. Muscat de Hambourg.



# BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

## BEYONCÉ X LVMH

Beyoncé, que nous connaissons bien à TOP 20 - elle était en couverture et la vedette du numéro 2 de l'ancêtre de TOP 20, TOP, l'annonçait dans le morceau intitulé II Hands II Heaven extrait de son album Cowboy Carter:

*Bottle in my hand, the whiskey up high.*

Et bien, c'est fait, Queen Bee a son Whisky mais pas n'importe quel Whisky, SirDavis en collaboration avec LVMH totalement adoubée par Monsieur Bernard Arnaud himself - *SirDavis n'est pas seulement un nouveau whisky américain singulier dont nous sommes fiers. C'est également le témoignage de l'engagement sans faille de LVMH et de Beyoncé Knowles-Carter en faveur du savoir-faire, du patrimoine et de l'innovation.*

Créé avec Dr. Bill Lumsden, cinq fois Master Distiller of the Year du International Whisky Competition, SirDavis offre un profil de goût unique et redéfinit les saveurs du whisky américain en s'inspirant des styles japonais et écossais. SirDavis innove en rompant avec les normes traditionnelles de la catégorie avec un mélange de grains comprenant 51% de seigle et 49% d'orge. Sa seconde maturation en fûts de sherry lui confère des saveurs soyeuses et complexes révélant des arômes de fruits rouges et d'épices comme le clou de girofle et la cannelle. SirDavis est fini, assemblé et embouteillé dans l'état natal de Beyoncé Knowles-Carter, le Texas. En effet, SirDavis est un hommage à Davis Hogue, l'arrière-grand-père de Beyoncé Knowles-Carter, fermier et contrebandier de Whisky dans le sud des États-Unis du temps de son vivant. Quatre générations plus tard, cet héritage prend forme. Avec LVMH, excusez du peu !

SirDavis est vendu au prix conseillé de 89€ TTC.

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





## AGAVE ADDICTS

Les 6 et 7 octobre 2024 se déroulera à Paris la 3ème édition du festival des spiritueux d'agave pour les particuliers et les professionnels. Le Salon aura lieu dans la salle événementiel de l'Hôtel 1K Paris et à La Mezcaleria – Bar Clandestino.

### VIVA AGAVE !

Dimanche 6 et lundi 7 octobre de 11h à 19h  
Hôtel 1K Paris - 13 Boulevard du Temple 75003 PARIS

## TIMBRE CENTENAIRE DE L'ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN



Le 14 octobre 2024, La Poste émet un timbre avec une vignette attenante à l'occasion des 100 ans de l'Organisation internationale de la vigne et du vin et de son 45e congrès mondial. Un timbre d'un format de 40 x 30 mm avec vignette attenante 22 x 30 mm tiré à 600 000 exemplaires. Il sera vendu en avant-première les vendredi 11 et samedi 12 octobre à Dijon, à Boulazac Isle Manoire ainsi qu'à Paris au Carré d'Encre, de 10h à 19h, 13 bis rue des Mathurins dans le 9e (Oblitération jusqu'à 17h).

## BORDEAUX ALTITUDE

La famille Poitevin, ce sont des vigneron depuis sept générations à Bordeaux. Avec la particularité que leur exploitation est située sur le point culminant de la rive droite de Bordeaux, à 118 mètres exactement. Il y a deux ans, en identifiant les atouts de ce positionnement géographique, l'idée de rechercher d'autres zones similaires à la leur, leur est venue... et ainsi est né Bordeaux Altitude. C'est avant tout un concept unique à Bordeaux, une sélection de parcelles ayant toutes en commun une altitude supérieure à 100 mètres, ce qui représente 1% du vignoble bordelais. Mais pour se singulariser encore un peu plus, ce sont aussi des bouteilles consignées avec lavage des bouteilles, un visuel unique et moderne sur les bouteilles 100% sérigraphiées, tout en gardant les codes d'une bouteille traditionnelle. Les trois vins disponibles sont plutôt à destination de la Génération Z contrairement aux vins des Vignobles Poitevin Lavigne, plus traditionnels.

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



## MOUNT GAY CUVÉE SINGLE ESTATE 24\_02\_VT18D2

Ce que l'on retiendra de cette nouvelle cuvée Mount Gay, ce n'est pas son nom mais plutôt le nombre très limité de bouteilles disponibles dans le monde, 5418. C'est peu, très peu pour un Rhum premium qui est un assemblage de Rhums issus des récoltes de canne à sucre de 2018. Il n'y en aura donc pas pour tout le monde.

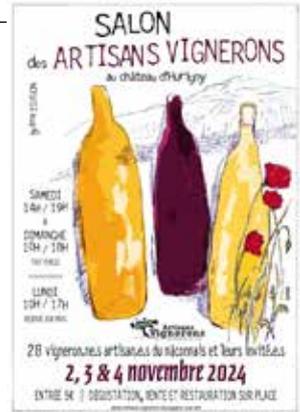
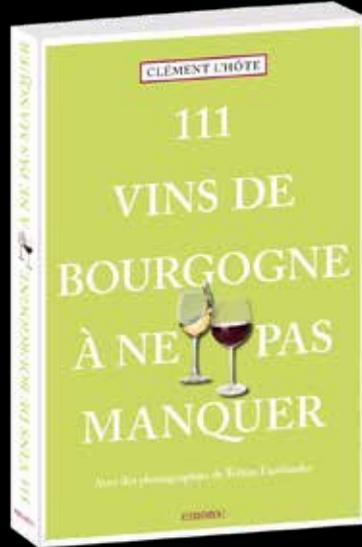
55° | 70CL | 390€





## 111 VINS DE BOURGOGNE À NE PAS MANQUER

Clément L'Hôte, journaliste de son état, passionné de vin(s) a décidé de trancher dans le vif avec un ouvrage qui ne va pas plaire à tout le monde et pour cause. Il s'agit d'un bon ouvrage qui se propose de sélectionner 111 vins de Bourgogne et donc, d'en écarter beaucoup plus d'autres. Comme tout choix, il est contestable mais ce serait du temps de perdu. En effet, dans un format de poche, l'auteur nous propose 111 vins bourguignons dont il n'est pas possible de contester la qualité, mieux, une certaine légitimité. Le texte est intéressant et surtout il est accompagné de photos de bouteilles permettant d'identifier à coup sûr ce de quoi l'on parle. Un bon compagnon de route pour qui désire s'engager dans les vins bourguignons et lui, ne coûte que 18 euros. Éditions Emons.



## SALON

Les amateurs de vins du Mâconnais se donneront rendez-vous au Salon des Artisans Vignerons de Bourgogne du sud du 2 au 4 novembre 2024 au Château d'Hurigny (71). 28 domaines seront présents au côté de plusieurs stands de restauration sur place, kebab de sanglier, jambon bio.

**Salon des Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud**  
5€ avec verre offert à l'entrée

## 76E FÊTE DES VINS DE CHABLIS

La Fête des Vins de Chablis est un événement majeur de l'année. Plus de 6500 personnes sont attendues les 26 et 27 octobre au centre du village pour fêter le nouveau millésime. À cette occasion, une quarantaine de vigneronnes de Chablis et du Grand Auxerrois se réunissent pour partager leur savoir-faire et faire découvrir leurs vins à travers des dégustations gratuites tout au long du week-end.

Organisée par l'Office du Chablis en partenariat avec le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), la Fête des Vins de Chablis ne cesse d'évoluer pour proposer un événement toujours plus convivial et festif avec de nombreuses animations !

## LES DÉNICHEURS

Pour la troisième année consécutive, plus de 250 Cavistes Indépendants organisent l'opération Les Dénicheurs, une initiative lancée par la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI).

Pendant 10 jours, du 10 au 20 octobre 2024, les cavistes FCI proposent et mettent en avant dans leurs caves 10 vins divins à moins de 10€.



# Linked

Rejoignez-nous sur LinkedIn avec Arnaud Chatelain en animateur.  
Suivi par des milliers de personnes, Arnaud, dans le pur esprit de  
TOP 20, chronique les informations qui touchent de près ou de loin  
au vin avec une pointe acerbe et sans compromis.

---

Rejoignez-nous !





# COLLARD-PICARD Du GRAND ART

par Bernard Gonzalez

---

*Dire que l'univers du Champagne est impitoyable n'est pas exagéré. Non pas que l'été champenois soit meurtrier mais parce que c'est un marché à plusieurs vitesses. D'un côté, il y a les grandes maisons, au milieu les grandes maisons indépendantes et, enfin, les plus petites maisons. Collard-Picard fait partie d'une quatrième catégorie, celle des petites maisons qui font tout bien comme les grandes. Et même mieux.*

---

**L**e Champagne est quelque chose avec lequel l'on ne plaisante pas. Il s'agit probablement et même sûrement du vin le plus consensuel qu'il soit.

En effet, il n'est pas rare d'entendre certains dire qu'ils n'aiment pas le vin mais boivent volontiers du Champagne.

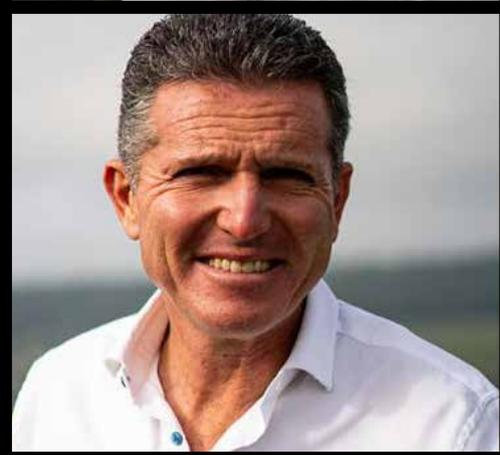
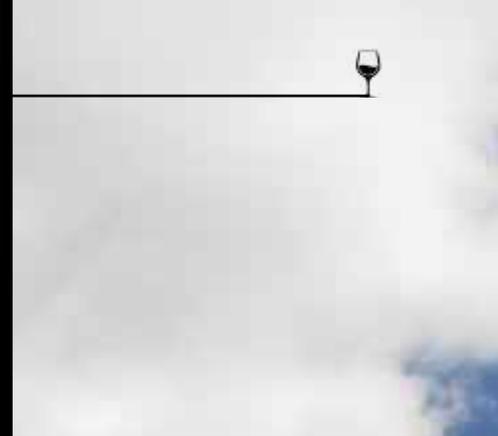
Pourtant, le Champagne n'est-il pas le vin des rois ? Le roi des vins ?

Et l'on ne plaisante pas avec les rois chez Collard-Picard et encore moins avec le Champagne. Surtout pas avec le Champagne.

Située à Villers-sous-Châtillon au cœur de la Vallée de la Marne, la Maison Collard-Picard est une jeune maison, née en 1996 avec, au départ seulement deux hectares de vignes (désormais 16 hectares pour une moyenne de 90 000 bouteilles produites par an), réunissant deux souches champenoises vertueuses, du côté Collard - Olivier Collard, la Vallée de la Marne et la Côte de Blancs du côté Picard - Caroline Picard avec pour passions communes, le Chardonnay, le Pinot Meunier et le Pinot Noir.

Sans oublier l'élégance car, pour une petite maison de Champagne, la Maison







Collard-Picard fait beau en étant installée, via sa boutique, avenue de Champagne à Épernay faisant d'elle, l'un des (trop ?) rares récoltants/manipulants de l'avenue. Une avenue unique au monde.

Inscrite depuis 2015 sur la Liste du patrimoine mondial de l'UNESCO, elle voit passer jusqu'à 500 000 visiteurs par an. Une avenue qui doit beaucoup à Collard-Picard puisque c'est cette Maison de Champagne qui a inauguré, en 2011 lors de son installation au numéro 15, le service de Champagne sur l'avenue. Désormais, tout le monde le fait et, ainsi, l'on peut enfin boire du Champagne sur l'avenue de Champagne d'Épernay. Élégance, vous avez dit élégance ?

Mais l'élégance, chez Collard-Picard commence bien avant, par le Champagne en lui-même. Et, là, pas de concessions ni de sombres compromis. Quand la moyenne champenoise de stock en Champagne est de 3 ans, chez Collard-Picard, c'est trois fois plus, neuf ans. En effet, explique Olivier Collard, *cela permet de lisser les inégalités de la nature et, ainsi, de proposer constamment des vins de qualité remarquable*. Des vins qui partent pour moitié à l'export. *En effet, nous voulons que les amateurs de Champagnes français puissent boire du Collard-Picard* assure Olivier Collard dont la quête de la perfection est l'obsession.



*Nos Champagnes sont vendus à maturité, c'est pourquoi ils sont dosés en Extra-Brut et donc moins sucrés ce qui amène moins d'acidité et permettra aux arômes de mieux se développer. Car notre ambition est faire le meilleur*



peut toujours faire mieux, cette année, ils vont faire leur première vinification en amphores, en amphores Tava, société italienne réputée qui fabrique la Rolls des amphores. Et comme pour Collard-Picard, la curiosité n'est pas un vilain défaut, au restaurant, on ne goûte que des Champagnes de confrères. Et Olivier a ses petits préférés. *En fait, j'en aime beaucoup car la Champagne a de cela de magique, c'est*

*possible dans la catégorie des Champagnes de Gastronomie.*

C'est totalement réussi puisque l'on retrouve les Champagnes Collard-Picard, en restauration, chez Pierre Gagnaire et en cave aux Caves Taillevent.

Et, la relève chez Collard-Picard est déjà assurée par le fiston cadet de la famille, Alexandre qui, après des études à l'international, a une vision mondiale du commerce du vin mais aussi de sa consommation. Vigneron, il ne s'occupe pas moins de la notoriété de la marque auprès des amateurs car, *Collard-Picard, ce sont des vins d'amateurs* comme aime à le préciser son père.

Et comme ils sont du genre à penser que l'on

*la diversité. Il y a forcément un Champagne qui vous ressemble. Et pour ma part, j'en aime beaucoup comme mon épouse d'ailleurs. Pour parler de moi, j'aime bien les Champagnes d'Érick de Sousa à Avize, vraiment bien.*

**Tout n'est pas bon dans la modernisation mais, de même, tout n'est pas bon dans la tradition. Nous, nous voulons le meilleur des deux mondes.**

*Évidemment, j'aime les Champagnes Pascal Agrapart ainsi que ceux de la Maison Vimart & Cie au cœur du village de Rilly-la-Montagne, au pied de la Montagne de Reims.*

**CHAMPAGNE COLLARD-PICARD**

1, Rue du vicomte de Chenizot  
51700 Villers-sous-Châtillon

*champagnecollardpicard.fr*

LAISSER AU TEMPS...  
CE QUE LE PRÉSENT NE PEUT PÉNÉTRER

LEAVE TO TIME...  
WHAT THE PRESENT CANNOT REVEAL

RICHARD HENNESSY  
1724-2024

« Il faut laisser au temps ce que le présent ne peut pénétrer » assurait Richard Hennessy, fondateur de la Maison Hennessy. 300 ans après sa naissance, la Maison qui porte toujours son nom, consacre une exposition à ce personnage exceptionnel, dont le destin, les engagements et les valeurs continuent d'inspirer. Le parcours proposé ici est composé de plusieurs espaces racontant sous des formes différentes l'homme et la destinée qu'il s'est construite. Du cabinet de curiosités à la contemplation de la nature, de l'intimité de son cabinet d'écriture à l'atmosphère d'une salle de bal, le chemin est à la fois respectueux de l'histoire et ouvert sur l'imaginaire et la création artistique.

« Leave to time... what the present cannot reveal » affirmed Richard Hennessy, founder of Hennessy. 300 years after his birth, the Maison which still bears his name, is devoting an exhibition to this singular person, whose destiny, commitment and values continue to inspire. The circuit suggested here is organised around several spaces narrating in different ways the man and the destiny he created. From the cabinet of curiosities to a contemplation of nature, from the intimacy of his writing room to the atmosphere of a ballroom, the route both respects history and remains open to the imagination and to artistic creativity.

RICHARD HEN



HENNESSY 1724-2024

# de Richard à Nas

Hennessy, c'est le leader mondial en matière de Cognac mais c'est aussi un nom très familier dans le vocabulaire du Hip Hop avec, entre autre, Nas pour les lyrics mais pas que.





**H**ennessy dans le monde entier, c'est du Cognac, un Cognac qui appartient désormais à Moët Hennessy, la holding constituant la partie Vins & Spiritueux du Groupe LVMH de Bernard Arnault. Mais Hennessy, c'est avant tout un homme, Richard Hennessy. C'est aussi une date, 1724. Une date quelconque pour l'humanité, une date importante

pour Hennessy. C'est en effet, en 1724 que naquit Richard Hennessy. Et, si il s'est lancé plus tard dans le Cognac, ce n'est pas ni un hasard, ni un malentendu, Richard était irlandais. Officier irlandais certes mais au service du Roi de France Louis XV, il découvre en tant que Capitaine, la région de la Charente en 1745. Une rencontre décisive pour lui et pour Hennessy.






# Hennessy

## MASTER BLENDER'S SELECTION

8<sup>TH</sup> GENERATION

En 1765, loin de l'Armée, il se lance dans le négoce des eaux-de-vie de Cognac, avant de s'associer avec un irlandais, John Saule.

1781 est une mauvaise année, non pas pour le Cognac mais pour Richard Hennessy qui, coup sur coup, perd femme et (deux) enfants. Tenté par la jeune Amérique, il reste à Cognac avec son associé qui décède en 1788. Le fils aîné de Richard, James Hennessy, prend les affaires en main avec un certain talent. Richard meurt en 1800 mais, malgré cela, c'est la prospérité pour la petite entreprise qui s'étend, permettant à James d'offrir à la famille Hennessy sa première demeure, La Billarderie, près de Cognac. L'Histoire Hennessy est alors en marche et rien ne pourra plus l'arrêter. Au début des années 70, la Maison Hennessy se rapproche des Champagnes

Moët & Chandon, pour fonder le groupe Moët Hennessy. Un groupe qui pèse en 2023 plus de 6,6 milliards d'euros de CA avec 27 maisons dont Hennessy est l'un des fleurons. Avec une place de premier de la classe dans la catégorie Cognac, Hennessy, dirigé par Laurent Boillot est présent dans 160 pays.

Au fil de son histoire, Hennessy a su s'adapter aux différents marchés et proposer des produits en totale résonance.

C'est pendant la seconde guerre mondiale que, quand nous découvrons le chewing-gum, les soldats américains (re)découvraient le Cognac. Hennessy part alors à la conquête des US qui deviendra, au fil du temps, un marché d'importance majeure sur lequel il s'impose définitivement

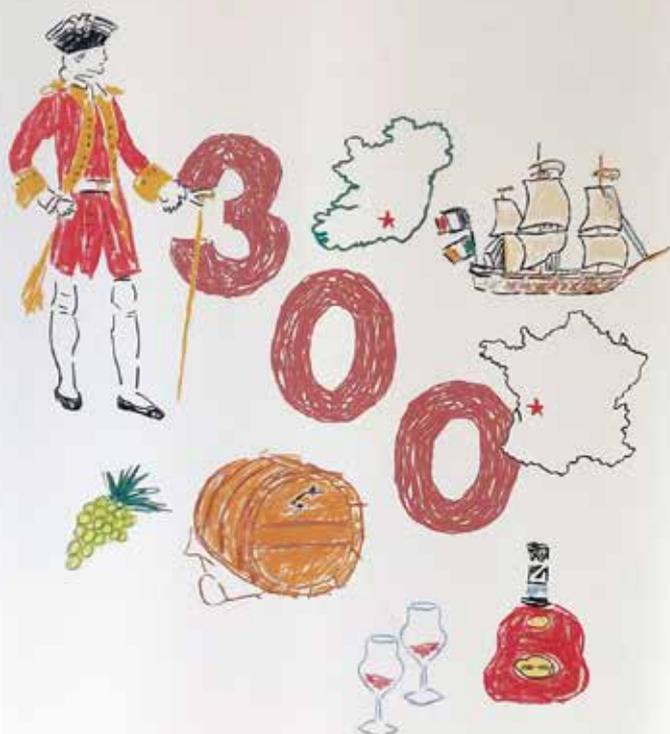




# Hennessy

Exposition

LAISSER AU TEMPS...  
RICHARD HENNESSY  
1724 - 2024



10 JUIN - 31 DÉCEMBRE 2024  
ENTRÉE LIBRE

LES VISITES HENNESSY  
1 RUE DE LA RICHONNE 16100 COGNAC

en tant que leader en 1987, année de création du groupe LVMH. Petit à petit, Hennessy s'intéresse à la culture urbaine US et à des consommateurs afro-américaines sensibles aux charmes du Cognac. Laisant passer les années Public Enemy<sup>1</sup>, Hennessy tend la perche aux rappeurs des Golden Years dont Nas est l'un des

plus éminents représentants après la sortie plus que remarquée d'Illmatic, son premier album qui a été certifié double platine par le RIAA sans toutefois atteindre le TOP 10 du Hot 200 Albums du Billboard<sup>2</sup>. Depuis lors, Nas est l'un des porte-drapeaux urbains d'Hennessy. 1996, qui est année magique pour le Hip Hop, l'est également pour Hennessy qui crée Richard Hennessy, en hommage au fondateur de la Maison. Un Cognac qui symbolise à lui-seul, la quintessence de ce que doit être un Cognac d'exception sans qu'il n'en dévoie le terme, mieux, il le sublime. L'année dernière, pour célébrer les pseudo 50 ans du Hip Hop<sup>3</sup>, Hennessy a sorti une édition limitée de son VS avec Nas tandis que lors des Journées Européennes du Patrimoine 2024, la Maison Hennessy était ouverte aux visiteurs afin qu'ils touchent du doigt cette part des anges qui fait tant parler.



1 - Des années pendant lesquelles la Hip Hop rimait souvent avec violence et militantisme pro-black dont P.E. était l'un des plus purs représentants, notamment avec l'album Fear of a Black Planet. 2 - Magazine professionnel musical de référence qui publie les très officiels Charts US dont le HOT 100 Singles et le HOT 200 Albums. 3 - Le Hip Hop est né musicalement en 1979 avec le Rapper's Delight de Sugarhill Gang, en 2019, nous avons d'ailleurs fêté les...40 ans du Hip Hop.

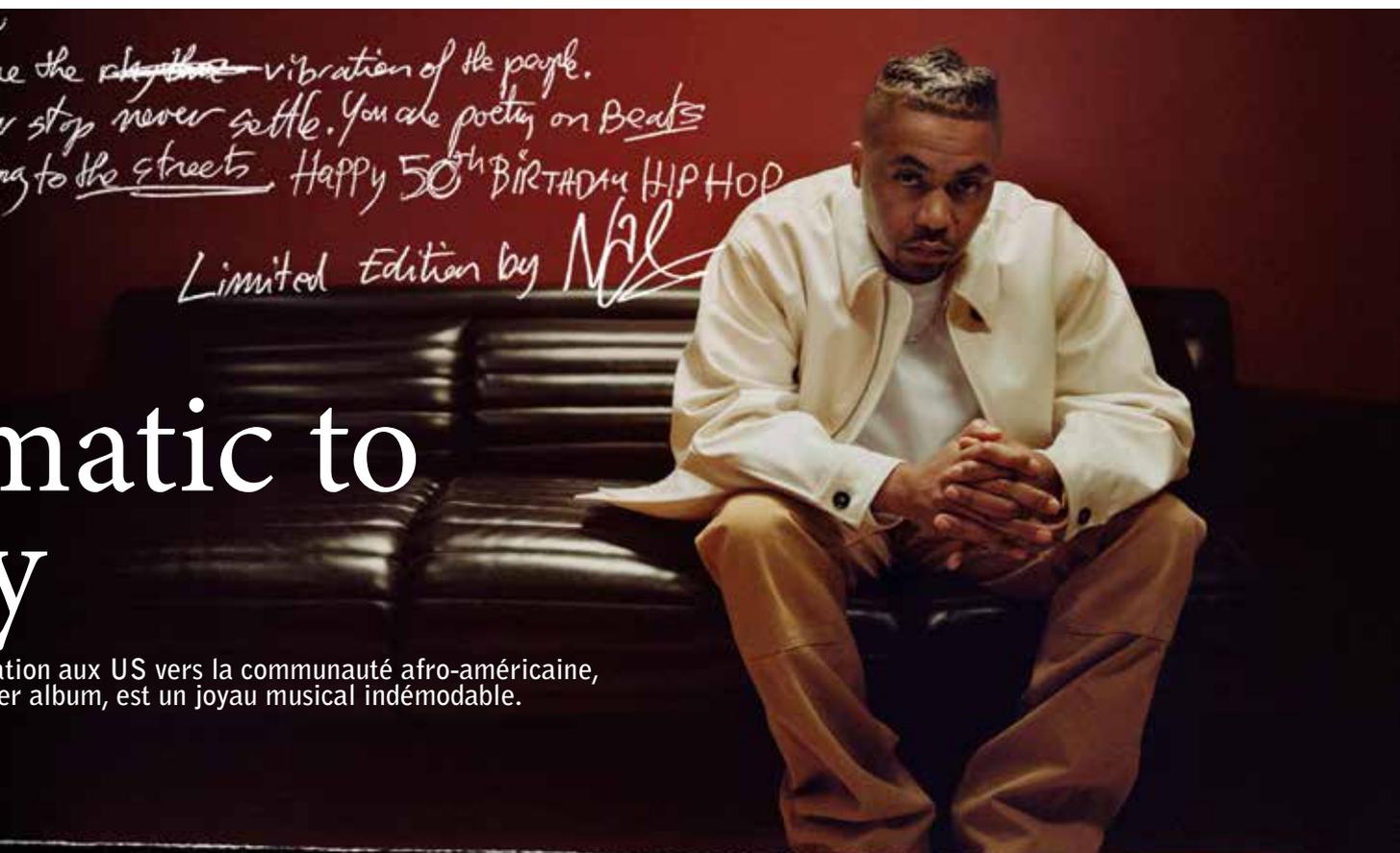


**I**llmatic a été un choc pour le monde musical et pas uniquement du Hip Hop. Si cet album, malgré son âge (d'or puisque sorti lors des fameuses Golden Years du Hip Hop), est toujours au Panthéon des albums de musiques urbaines US aux côtés de ceux de Pete Rock & CL Smooth (Mecca and the Soul Brother), de A Tribe Called Quest (People's Instinctive Travels and the Paths of Rhythm) ou du Wu-Tang Clan (Enter the Wu-Tang (36 Chambers)), c'est parce que Illmatic a ceci de singulier si l'on peut dire, qu'il est sorti au moment où il était le plus attendu mais également en 1994, année magique pour

le Hip Hop et pas uniquement new-yorkais. Porté par des producteurs illustres - Pete Rock, DJ Premier, Q-Tip, L.E.S. et Large Professor, Illmatic avait été lancé deux ans avant sa sortie par un single qui était censé donner le la du début de la carrière du jeune rappeur Nasir Jones porteur de l'héritage du Hip Hop de Brooklyn, du moins perçu comme tel. Nas était en 92 Nasty comme pouvait l'être Janet Jackson et devant l'impact du premier single Halftime, son label - Columbia Records, décida de mettre les petits plats



*En 2023, Hennessy V.S et Nas ont sorti une édition spéciale pour le soi-disant cinquantenaire du Hip Hop*



# matic to

y  
 tion aux US vers la communauté afro-américaine,  
 er album, est un joyau musical indémodable.

dans les grands et de voir BIG, pas Biggie. Bien lui en a pris au détriment d'autres artistes de ce label appartenant à Sony. En effet, un autre espoir du Hip Hop, le late rappeur Big L, a souffert des efforts de promotion alloués à son collègue et dont lui, ne bénéficiera pas. Dès sa sortie, Illmatic s'inscrit dans la cour des grands albums, De BET à HOT 97 en passant par le Billboard et la planète entière, tout le monde est d'accord, c'est une bombe !!! Une bombe dont la pochette est, comme le reste de l'album, une ode aux samples car les producteurs s'en sont

donnés à cœur joie de ce côté là. Rien n'a été refusé à Nas pour Illmatic même un sample très coûteux de Human Nature de Michael Jackson dont certains droits appartenaient à... Sony. Bref, les planètes s'étaient alignées pour Illmatic, album qui fera la légende du rappeur mais aussi du son de Brooklyn. Il ne s'arrêtera pas en si bon chemin puisque, avec son pote AZ et la BK rappeuse Foxy Brown, ils formeront The Firm, un collectif qui ouvrira la voie à ce concept qui sera pérennisé plus tard par d'autres comme le Dipset, Ruff Ryders de Swizz Beatz ou le Flipmode Squad.

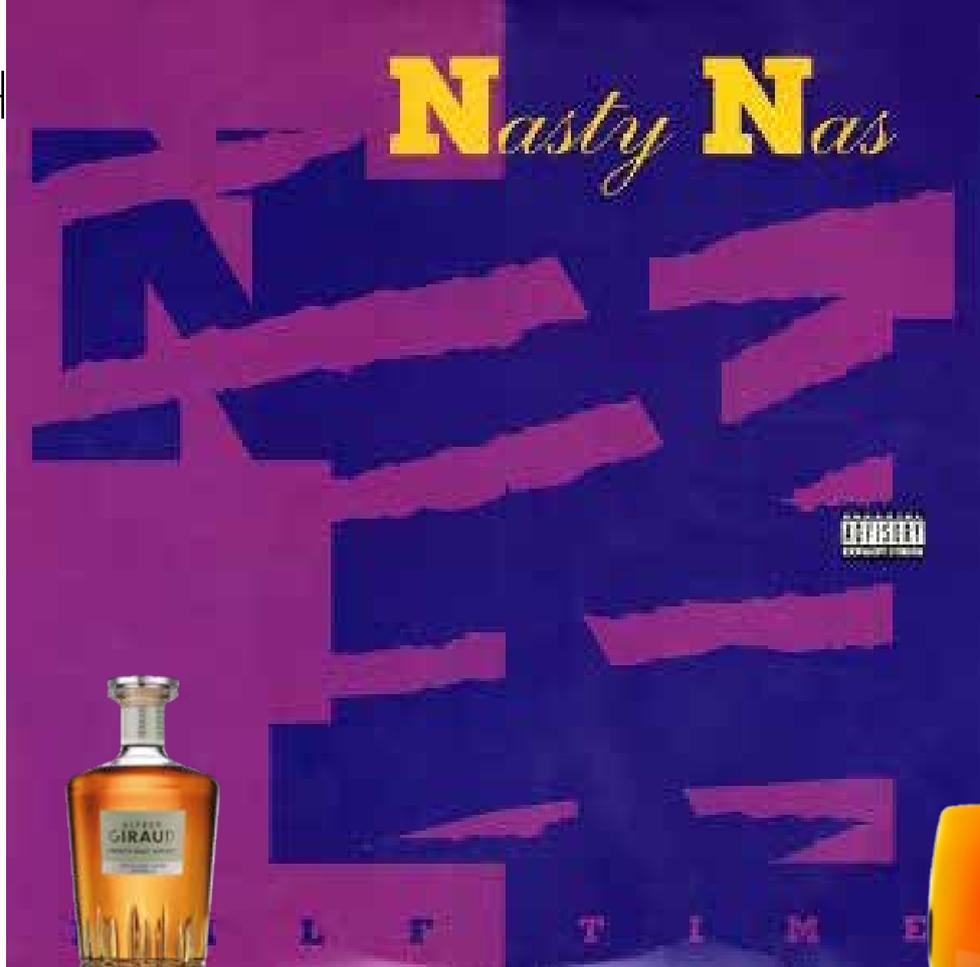
## Tracklist

1. The Genesis
2. N.Y. State of Mind
3. Life's a Bitch (featuring AZ)\*
4. The World Is Yours\*
5. Halftime\*
6. Memory Lane (Sittin' in da Park)
7. One Love\*
8. One Time 4 Your Mind
9. Represent
10. It Ain't Hard to Tell\*

\* morceau sorti en single



**I**llmatic a marqué plus d'une génération et pas uniquement de rappeurs. Des artistes tels Kendrick Lamar se sont inspirés de sa verve lyrique mais, aucun n'est arrivé à produire un album qui soit rentré au Panthéon du Hip Hop et de la musique urbaine noire en général. Plusieurs singles ont été extraits d'illmatic à commencer par... Halftime sorti deux années avant la sortie de l'album, un single qui était un galop d'essai pour situer Nas sur l'échiquier du Hip Hop en pleine révolution en 1992. Produit par

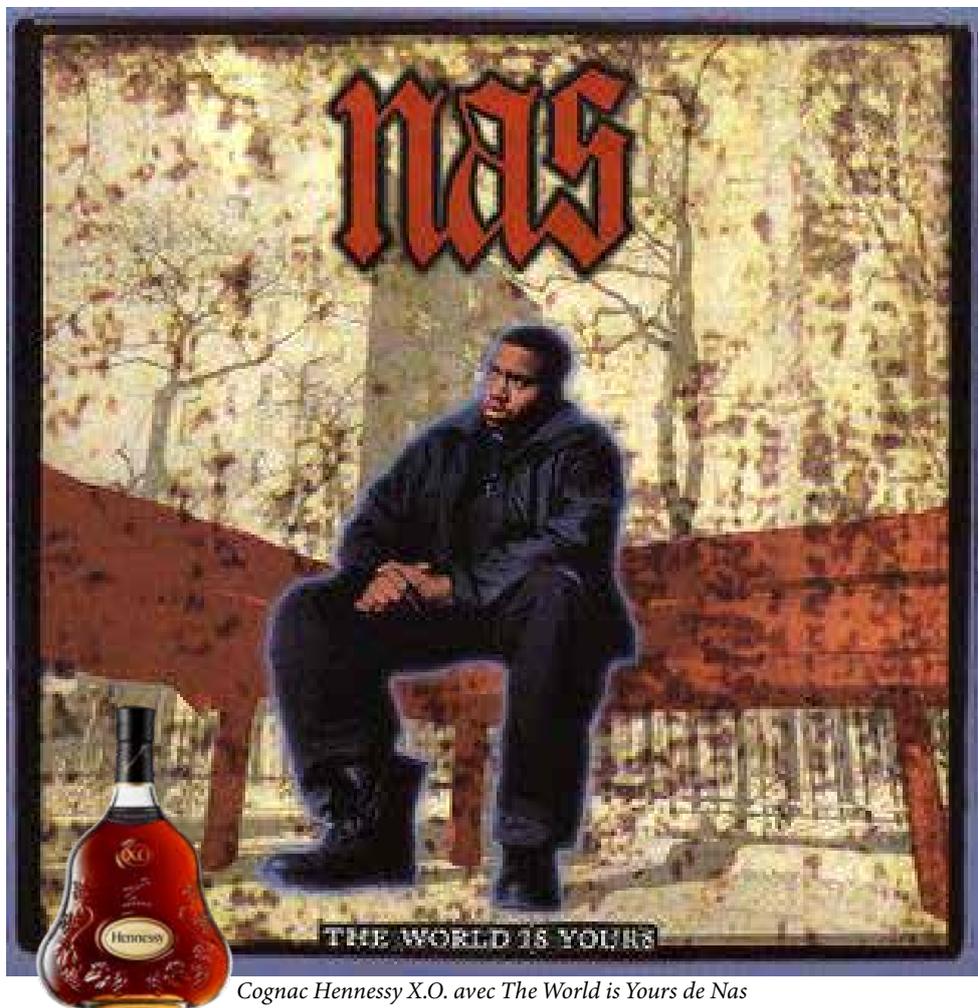


Whisky Alfred Giraud Voyage avec Halftime de Nas

## ACCORDS PAS SI IL

Large Professor et basé, entre autres, sur un sample du groupe Average White Band, Halftime est un morceau symbolisant bien le Hip Hop à plein temps malgré son titre qui nécessite en accord un Whisky issu d'un assemblage de deux single malts tel le Voyage d'Alfred Giraud, plein de caractère et de personnalité.

It Ain't Hard to Tell, sorti en prélude de l'album qui était alors terminé, est le single qui lança la machine Nas sur de bons rails, encore produit par Large Pro, il s'appuie principalement sur un sample du Human Nature du late Michael Jackson. C'est un morceau plus mainstream que Halftime qui (s')accompagnera parfaitement (d')un alcool élégant mêlant puissance et



Cognac Hennessy X.O. avec The World is Yours de Nas

# NAS

## It Ain't Hard To Tell

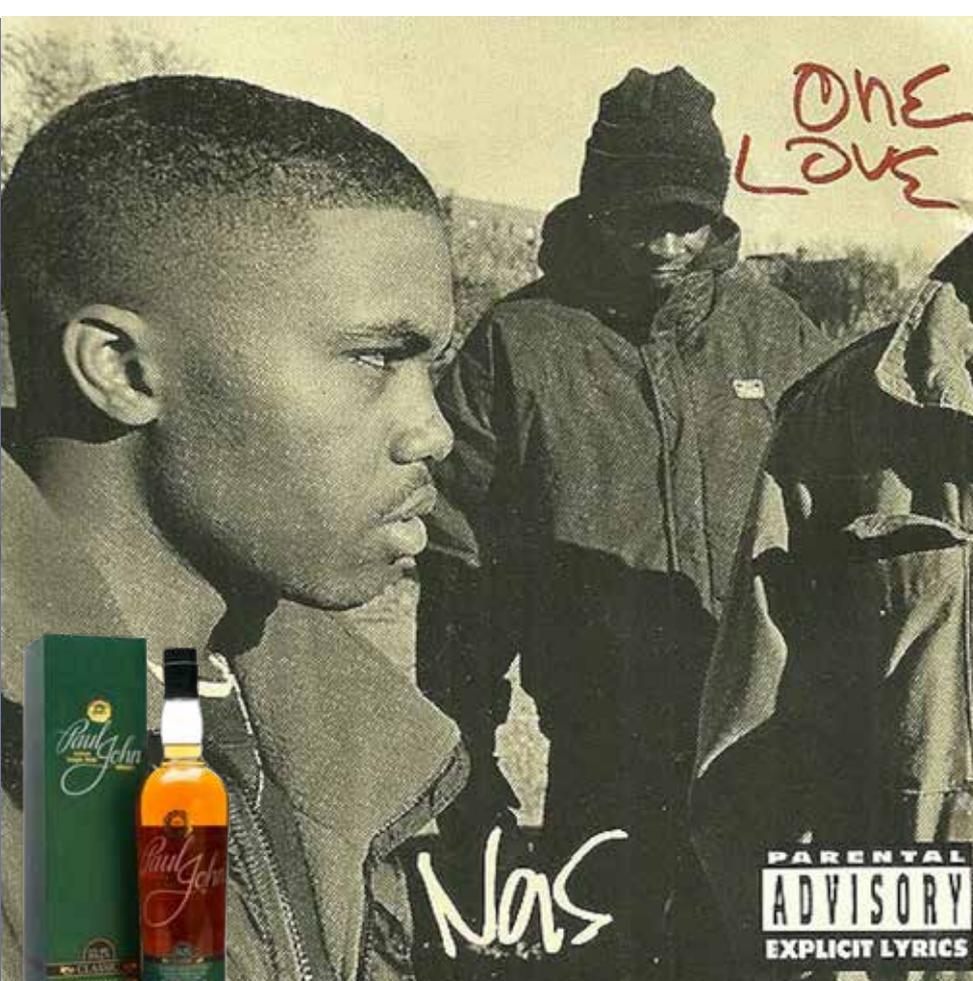
Rhum Bielle Brut de fût - 17 ans - 1994 avec It Ain't Hard to Tell de Nas



## ILLMATIC QUE CELA

avec Freddy Lucina d'ARhûm

douceur comme le Rhum de chez Bielle distillerie de Marie Galante, le Brut de Fût 17 ans d'âge - 1994<sup>1</sup> (année de sortie d'Illmatic) ou du Rhum Plantation Jamaica 1994 Clarendon MMW Single Cask<sup>2</sup>, deux Rhums charpentés avec du corps et du goût. Life's a Bitch suivra mais ne fera pas d'étincelles contrairement à The World is Yours produit par Pete Rock et sorti quelques semaines plus tard. C'est probablement LE morceau de l'album, celui qui représente vraiment NY, le Hip Hop et Nas. Un morceau



Whisky Paul John Classic avec One Love de Nas

urbain aéré, élégant qui s'appuie allègrement sur un sample de I Love Music du Ahmad Jamal Trio qui s'accorde à merveille avec un alcool doux tel un Cognac X.O., pourquoi pas le X.O. de chez Hennessy. One Love produit par Q-Tip ferme la marche des singles sortis officiellement. Morceau entêtant s'il en est, il s'appuie sur le "beat" de Smilin' Billy Suite Pt. II de The Heath Brothers ainsi que sur les vocals de One Love du vétéran groupe de Rap, Whodini. Vraiment entêtant, avec cette répétition de One Love, One Love que l'on retrouve effectivement chez Whodini, One Love sera confortable avec un alcool fort, un Whisky Paul John Classic aussi entêtant que le morceau.

1 - 7000 euros chez A'Rhûm  
2 - 390 euros chez A'Rhûm

# BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

## LA LANTERNE BRUGAL 1888

En cette fin d'année, Brugal illumine les moments de partage avec son coffret lanterne Brugal 1888, un voyage gustatif et sensoriel. Ce superbe coffret se transforme en lanterne lorsqu'on y place une bougie, diffusant une lumière douce et tamisée, idéale pour les soirées hivernales, rappelant la chaleur et la convivialité de la République dominicaine. Brugal 1888 est le fruit de l'expertise de la quatrième et de la cinquième génération de la famille Brugal. Ce rhum bénéficie d'une double maturation en fûts de chêne américain ex-bourbon et en fûts de sherry oloroso de Jerez, en Espagne. Vieilli exclusivement en République dominicaine et assemblé par les Maestros Roneros, il se distingue par une richesse aromatique, une complexité boisée et un très bel équilibre.

**BRUGAL 1888 EN COFFRET LANTERNE**

40% - 70cl

Prix de vente conseillé : 50€ en caves

[www.brugal-rum.com](http://www.brugal-rum.com)

## LOMBARD - GIN LES RIBAUDS

L'élaboration du Gin de la Maison de Champagne Lombard s'inspire du cœur de la philosophie Maison, la gamme Terroir. Il s'agit d'une interprétation spiritueuse d'une cuvée lieu-dit, offrant une expérience sensorielle inédite.

Ce Gin est une création aromatique inspirée par la cuvée Lieu-dit Les Ribauds. La dégustation des millésimes et vins clairs de 2014 à 2022 a permis à Laurent Vaillant, Chef de Caves de la Maison, de dresser son profil aromatique.

6 arômes naturellement présents dans la cuvée Les Ribauds ont été identifiés et 6 botaniques ont été sélectionnées, l'écorce de citron, le gingembre, la canneberge, le poivre rose, la menthe poivrée et la rose de Damas. Une base d'alcool vinique bio a été utilisée pour apporter de la vinosité et de la finesse au gin. Dans le but d'élaborer un Gin de dégustation qui offre des sensations olfactives analogiques au champagne issu du lieu-dit les Ribauds.

49,90 euros. [www.champagne-lombard.com](http://www.champagne-lombard.com)



## DON PAPA

La marque de rhum Don Papa et Danny Khezzar, découvert dans Top Chef, ont annoncé l'ouverture, le 20 septembre 2024, de la troisième Casa Don Papa, dont l'univers sera inspiré des Philippines, fief de la marque de rhum. La Casa Don Papa est ouverte jusqu'au samedi 26 octobre 2024, du lundi au samedi, au 4 Rue Rampon dans le 11e arrondissement.

## HENNESSY X.O. x OTHONIEL

Hennessy a fait appel à l'artiste contemporain stéphanois Jean-Michel Othoniel pour réinterpréter artistiquement deux créations qui soulignent la collection Hennessy X.O. Deux nouvelles éditions limitées réinterprétées par Jean-Michel Othoniel, spécialiste de sculptures prestigieuses et de créations en verre soufflé à la bouche. Ces éditions limitées allient l'univers du savoir-faire et des eaux-de-vie dans deux carafes, Hennessy X.O Masterpiece et Hennessy X.O Édition Limitée.

Hennessy X.O Édition Limitée est une carafe sous forme de gemme rouge incrustée dans une structure en métal doré dont les angles et les facettes travaillés reflètent la lumière. La carafe a la faculté d'être remployée conformément aux engagements d'une démarche plus durable d'Hennessy.

Hennessy X.O Masterpiece est une carafe facettée en cristal de Baccarat, illustrant l'intérêt de Jean-Michel Othoniel pour la lumière et les reflets. Présentée dans un coffret en chêne sculpté à la main, en référence aux emblématiques barriques Hennessy.

L'édition limitée sera proposée au prix de 257€ et la Masterpiece au prix de 35 000€. [hennessy.com](http://hennessy.com)



## THE GLENLIVET

The Glenlivet 55 ans est la première édition de The Glenlivet Eternal Collection, une série de Whiskies d'exception vieillis dans des fûts de sherry sur-mesure. Cette cuvée représente l'expression la plus ancienne de la distillerie jamais officiellement dévoilée. Chaque année, la distillerie dévoilera une nouvelle édition, vieillie d'un an de plus que la précédente, reflétant la vision d'un designer-artiste différent, chacun partageant l'esprit pionnier du fondateur George Smith. 50 000 €.





# BONUS TRACK

## SOLA, LA CAVE

Vous connaissez peut-être le restaurant étoilé Sola situé dans le cinquième arrondissement parisien, désormais, il y a Sola Cave & Céramiques. Située à quelques rues du restaurant, cette cave ne ressemble à aucune autre, ni trop à une cave d'ailleurs. Pourtant, c'en est une qui propose 500 références de vins et quelque 30 Sakés qui sont à la dégustation sous l'œil bienveillant d'Isaure Pellabeuf qui vient du restaurant. Au sous-sol, c'est un peu le Graal de la cave, la cave Prestige avec des cuvées prestigieuses tandis qu'en rez-de-chaussée, il y a, effectivement, bien un atelier de céramiques et, un peu plus loin, un petit jardin qui sera probablement propice à des dégustations champêtres et bucoliques.

**Sola Cave & Céramiques** - 6 Rue Maître Albert  
Paris 5e



## ÉVASION SAUVAGE by ANAE

Anaë Gin, s'associe aux plus prestigieux bars à cocktail parisiens pour créer l'événement Évasion Sauvage. Placé sous le signe de la nature sauvage et de la côte Atlantique, cet événement met à l'honneur le savoir-faire des membres du Collectif A – un groupe de talents reconnus, unis par des valeurs de durabilité et d'authenticité.

Tout au long du mois d'octobre, des bars renommés tels que Tiger, Copperbay, Talaé, Bisou, Isadora, The Cambridge Public House et l'Hôtel Bachaumont proposeront des cocktails signatures inspirés de l'aromatique unique d'Anaë Gin.

## CHASSENAY DARCE



**Chassenay d'Arce** dévoile Sélection Blanche, un blanc de blancs venant enrichir la gamme Les Essentielles.

Sélection Blanche se distingue par son assemblage délicat de Chardonnay (90%) et de Pinot Blanc (10%). Ce mariage offre une expression élégante et pure où le Chardonnay apporte finesse et fraîcheur, tandis que le pinot blanc révèle toute sa richesse aromatique.

Dosage brut 6g / l.

**Prix de vente au caveau : 31 euros**

## EDITION LIMITÉE EPC 2024

Pour la deuxième année consécutive, Champagne EPC met en avant les jeunes talents en collaborant avec un artiste pour habiller son édition limitée, une cuvée millésimée élaborée en biodynamie et produite à seulement 1000 exemplaires, cette année sous le signe de la créativité de Quentin DMR. Derrière cette cuvée millésimée 2011 se cache un assemblage de Pinot Noir (62%), Chardonnay (27%) et Meunier (11%) magnifié d'un vieillissement de douze ans sur lies.

**Disponible à 120€**



## L'AVARICE by THE SINS

Distilia présente Avarice, le deuxième volet de sa captivante série The Sins, composée de sept spiritueux différents créés en collaboration avec Robert Bauer, cofondateur de Grape of the Art et du German Armagnac Festival. Avarice est un rhum jamaïcain millésimé de 1983, provenant de la distillerie Long Pond. Élaboré à partir de mélasse et vieilli méticuleusement pendant quatre décennies, ce rhum en édition limitée est un témoignage de l'art de la distillation. Tiré d'un seul fût et distillé à l'aide d'un alambic traditionnel, il affiche 51,6 % d'ABV.

Le spiritueux a été embouteillé en édition limitée par Distilia en 2024. Un total de 203 bouteilles sont maintenant disponibles à l'achat et à la livraison dans le monde entier, chaque bouteille de 70 cl étant vendue au prix de 850,00 €.

## L'UNIVERS DE MAXIME CHAPOUTIER

On dit souvent qu'il faut boire un litre de bière pour produire un litre de vin. C'est d'abord pour faire plaisir aux vendangeurs que Maxime a eu cette idée. "Faire une bière spécifique, juste pour nous, les vendangeurs." La tendance est aux bières amères, avec une large palette aromatique. Maxime lui, il voulait une vraie bière de soif. Une boisson plaisir que l'on déguste simplement et sans complexe. Naturellement, son choix s'est porté sur une bière blonde, la Pilsner, la bière désaltérante par excellence, légère et peu amère. C'est une Pils très agréable à boire.

**GAUMONT DISTRIBUTION**

PRÉSENTE



**FRANCK  
POTIER  
SODARO**

DANS UN FILM DE  
**TOP 20**

# **CENT MILLE DOLLARS AU SORMANI**

CH. RAU

**FRANSCOPE**

DIALOGUE DE  
**ALAN LEURQUIN**

© après le roman de **CLAUDE VEILLOT**  
NOUS N'IRONS PAS EN NIGERIA Éditions DENOËL

ADAPTATION DE MARCEL JULLIAN  
MUSIQUE DE **GEORGES DELERUE**

PRODUCTEUR DÉLÉGUÉ

**TOP 20**

UNE  
RÉALISATION GAUMONT INTERNATIONAL





**C**ent mille dollars au Sormani, que l'on se rassure, ce n'est pas le prix d'un menu même dégustation en x étapes au Sormani.

Faut tout de même pas pousser mémé dans les escaliers. Même si on frise l'excellence à table, les prix sont très corrects et en total raccord avec les prestations proposées.

Car le Sormani, c'est comme un beau ciel d'été sans étoiles, c'est évidemment beau mais ça fait quand même désordre. Au Sormani, c'est la même chose, il y manque quelque chose, également probablement d'étoilé. Ce qui prouve qu'une étoile peut être filante et ne jamais s'arrêter.

Cela n'empêche pas Franck Potier Sodaro de courir après comme Marec dit le Plouc court après Rocco dans Cent Mille Dollars au Soleil, un road movie signé Henri Verneuil, sorti un peu plus de dix ans après Le Salaire de la Peur de Clouzot, en 1964.

Une course en vain ? Non, en vins car le Sormani, si l'on y mange très bien, on y boit encore mieux. Faut dire que le gars Franck

est avant tout un sommelier dans l'âme. Pour s'en convaincre, il suffit de visiter sa cave située en face de son resto. Une cave qui, à défaut de se rebiffer, rendrait jaloux n'importe quel sommelier de la place parisienne. C'est un temple du vin dans lequel se côtoient avec bonheur et félicité vins français comme la Romanée Conti et vins italiens les plus rares. Un mix explosif qui met la barre si haute que la cave a un plafond en conséquence.

Mais, ce n'est pas parce que l'on a de bonnes gagneuses qu'elles seront gagnantes, paradoxe qui semble être celui du Sormani, une bombe de restaurant vierge de toute reconnaissance si ce n'est celle d'une belle clientèle fidèle composée de chefs d'entreprises, de politiques tous épicuriens dans l'âme, un pré-requis pour apprécier à sa juste valeur le Sormani.

Le Sormani, situé idéalement près de l'Arc de Triomphe, cultive la discrétion autant que le Soldat Inconnu voisin. On peut donc très bien passer devant sans le voir. En effet, pas de terrasse, pas d'entrée ostentatoire, le Sormani est une adresse de connaisseurs que l'on se passe de bouche à oreille, avec, parfois, la tentation de garder pour soi une si belle adresse. Comme la tentation de Rocco, interprété par Jean-Paul Belmondo, de vouloir garder pour lui seul, la possibilité de gagner un gros paquet de dollars, 100 000<sup>1</sup>, si il livrait la cargaison en temps et en heure. Sauf que, lui, ne méritait pas d'étoile si ce n'est celle de la trahison. Lino Ventura alias Marec peut en témoigner.

Le Sormani, lui, peut s'en prévaloir mais

1 - À l'origine, Audiard avait intitulé le film, 60 000 dollars au soleil mais Henri Verneuil, ambitieux, en rajouta 40 000 au générique.





il semblerait que les gars du Michelin ignorent cette adresse ou, peut-être n'aiment-ils pas cuisine italienne parfaitement exécutée, qui plus est, avec des produits très bien sourcés et de très bonne qualité.

Mais peut-être aussi que le Michelin est aveugle ou n'ouvre pas les yeux quand il ne s'agit pas de Chefs sortis de la cuisse de Top Chef. Pas comme *cette grande blonde* dont parle Bernard Blier alias Mitch-Mitch dans le film, *une grande blonde avec des yeux qu'avaient l'air de rêver et puis un sourire d'enfant, une salope quoi. Moi, je repère ça tout de suite parce que les femmes, c'est mon truc.* Apparemment, la Gastronomie italienne, ce n'est pas trop celui du Michelin.

Pour sa dernière carte qui expire dans les jours qui viennent, Franck Potier Sodaro ne s'est pas encombré de considérations

métaphysiques, il a fait dans le sublime désireux de garder, coûte que coûte, des valeurs d'excellence qui sont, depuis le début, dans l'ADN du Sormani. Franck Potier Sodaro y tient, pas de compromis ni de compromissions sur la qualité de ce qui est dans les assiettes... et dans les verres.

Le Sormani propose, évidemment, une sélection de vins italiens de toute beauté pour lesquels il n'est pas nécessaire de se couper une main pour les goûter mais, également, une belle sélection de vins français triés sur le volet.

Pour la carte qui s'achève très prochainement, Franck ne s'est donc pas embarrassé de chichis, elle est, comme d'habitude, courte mais de très bon aloi. Le genre de carte à vous faire offrir une quinte flush gourmande à coup sûr.

Scampi, chipirons, poissons de roches,





aubergines et zucchini fritti, Bar en carpaccio, citron de Sicile, poutargue et tomates confites, Rigatoni au homard rôti, fèves, courgettes et fagioli, Macaroni Zita en Mille-Feuilles d'Osso Bucco, fricassée de girolles et jus de viande, Risotto aux palourdes, artichauts,

## Contrairement au Loto ou aux paris sportifs, au Sormani, on gagne à chaque fois

tomates rôties, pois gourmands, petits pois, Fruits rouges de chez Séverine Bourjot en millefeuille, Soufflé à la framboise, espuma eau de vie de framboise sauvage, n'en jetez plus !

Ce n'est plus une carte de restaurant, c'est un livre de messe, un livre de cantiques qui fait saliver à sa lecture. Avec Franck Potier Sodaro, son ministre du culte. Un ministre à l'aise dans son ministère avec une équipe au poil prête à tout pour satisfaire le pénitent en mal d'émotions culinaires.



Et pour ceux qui désirent passer à confesse à partir du mois d'octobre, Père Franck leur prépare une carte aux petits oignons dont il garde jalousement le secret<sup>1</sup>, histoire de faire un petit tour au Paradis des gourmands car contrairement à la rumeur publique, la gourmandise n'est pas un vilain défaut. Surtout au Sormani.



### SORMANI

4 Rue du Général Lanrezac

Paris 17e

01 43 80 13 91

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



1- Depuis le 3 octobre le Sormani propose un menu intitulé Une Table en Italie à 58 euros au déjeuner. On pourra également retrouver des produits de l'Épicerie Fine du Sormani. Enfin, la nouvelle carte du Sormani fait la part belle à l'automne et particulièrement aux figues, avec une carte des desserts de compétition.



# Cent mille dollars



**L'**Anghelia, du Domaine Santadi, est le genre de petits bonheurs liquides que l'on peut trouver à la carte du Sormani.

Un vin qui ne paie pas de mine si l'on s'en tient à son petit prix mais qui offre du bonheur comme d'autres vins bien plus chers. Beaucoup plus chers.

Si le Sormani est capable de proposer des vins au prix de cent mille dollars comme de la Romanée Conti par exemple, on peut également y découvrir des cuvées

surprises à prix doux, des vins qui restent dans les mémoires comme cet Anghelia au nom si bien choisi.

En effet, l'Anghelia en a à revendre et pour pas cher. Mais plus que son prix, c'est tout ce qui se dégage de ce vin qui est remarquable. Parfait pour accompagner la cuisine italienne ensoleillée du Sormani, ce vin de Sardaigne provient d'une cantine sociale née dans les années 60 dans la région du



# en Sardaigne

Sulcis  
au sud-ouest de la  
Sardaigne. Cette cantina a construit  
sa réputation sur la valorisation et la  
maîtrise du Carignan ainsi que sur la  
grande constance des vins chaque année.  
Vendue uniquement en magnum, car  
destinée à l'origine aux ouvriers du  
domaine, l'Anghelia est un vin plus que  
surprenant, un vin de pur plaisir qui  
illumine comme personne, la cuisine

italienne en  
général et celle du Sormani en  
particulier. Au nez, c'est pomme verte,  
mangue, fleurs des champs et herbes  
aromatiques. En bouche, c'est son  
incroyable fraîcheur qui surprend avant  
tout et séduit immédiatement, une  
fraîcheur accompagnée d'une bonne  
minéralité très agréable. Un ange de vin.



# Le Grand

C'est une véritable histoire d'amour que Guy Martin et Le Grand Véfour entretiennent depuis des années.

Le Chef qui a conquis des étoiles pour mieux les rendre, malgré une expansion de ses maisons, est toujours fidèle à ce qui probablement l'un des plus beaux spots gourmands de la capitale.

Profitant de la beauté indémodable du jardin du Palais-Royal, le Grand Véfour, étoilé ou non, a conservé tout son charme ainsi qu'une jolie carte de vins proposée par la non moins charmante Anaïs Wiatrowski.



# VÉFOUR

**S**i l'expression il y a plus d'un âne à la foire qui s'appelle Martin n'est peut-être pas exact, si il y a une chose qui est certaine c'est que des Martin, ce n'est pas ce qui manque, ni dans l'annuaire, ni sur Google. Et, ne parlons pas des Guy, il y en a pléthore, de Maupassant en passant par Savoy ou si l'on pousse le bouchon un peu loin, à Guy, le groupe de R&B de Teddy Riley<sup>1</sup>, celui-ci ayant produit, entre nombreux autres, l'album Dangerous de Michael

Jackson, on peut aisément dire sans se tromper indubitablement qu'il n'y a qu'un Guy Martin. Un et seul unique Guy Martin, Chef comblé au demeurant au Grand Véfour dont il est depuis longtemps, le dépositaire.

Un Grand Véfour qui n'a pas tellement changé si l'on excepte, évidemment, quelques étoiles en moins mais, finalement, ce n'est qu'un détail. Un détail, oui, car l'essentiel est bel et bien là, ce Grand Véfour qui a vu passer Raymond Oliver, la première vedette gastronomique de la cuisine française à la télé, Jean Cocteau, Colette, Guitry... n'en jetez plus, le Grand Véfour était the parisian place to be et peut se vanter

de l'être encore un peu. Ce Grand Véfour est indestructible, ni l'attentat dont il a été victime dans les années 80, ni le rendu d'étoiles par Guy Martin n'ont entamé sa côte d'amour, entretenue avec passion et dévotion par le maître des lieux.

C'est que, Guy Martin n'est pas un Chef comme les autres. Loin de strass et paillettes, il choie et protège son

restaurant sans pour autant négliger ceux de sa sphère. Une jolie sphère dont le joyau est sans conteste l'ancien

---

*Le Grand Véfour est comme la Tour Eiffel, on doit le visiter au moins une fois dans la vie*

---

restaurant de notre ami Augustin Grisoni, Augustin, rue Daguerre. Un Augustin orphelin de son Chef originel, l'extraordinaire Vincent Deyres, mais qui a su rebondir depuis.



Guy Martin est un romantique, un sentimental qui a préféré sacrifier ses étoiles afin d'offrir au plus grand nombre et en particulier aux parisiens, le Grand Véfour, ce monument historique de la Gastronomie française. Il en a fait un bistro certes chic mais surtout, exclusif. Avec sa terrasse qui aime à s'exhiber sur le Palais Royal quand le soleil pointe le bout de son nez, le Grand Véfour est toujours the parisian place to

1 - Teddy Riley est, entre autre, le fondateur du mouvement musical New Jack qui donna de nombreux numéros un dans les charts US. Il travailla avec Jay-Z, Dr. Dre, DJ Quik, Melanie B, SWV, Lady Gaga... et Michaël Jackson.



be, avec ou sans étoiles. Et comme, outre ne pas être un imbécile, Guy Martin n'est pas un misanthrope, il aime à s'entourer de talents, ne craignant pas l'ombre qu'ils pourraient lui faire. Parmi eux, celle qui brille le plus est sans conteste Anaïs Wiatrowski, une jeune sommelière dont on n'a pas fini d'entendre parler. Elle est l'archétype du sommelier moderne au féminin, sincère, charismatique et passionnée, elle est l'avenir de la Sommellerie française. Une sommelière 2.0 voire 3.0 qui a compris que le client est plus important que ses propres goûts et désirs. C'est lui le patron, pas elle. C'est pour cela qu'elle incarne parfaitement et sans faux-semblants, l'esprit Grand Véfour. Quand elle vous parle du vin de la propriété de Guy Martin à Nardò, elle ne cherche pas à vous le vendre, ni, encore moins, à vous convaincre que c'est le

meilleur vin du monde, non, elle vous en parle avec un accent de sincérité bien plus assassin et persuasif. Ce n'est pas un vin qui verse dans le génie, non, c'est un vin italien très agréable, assurément accessible qui s'accorde avec tout type de cuisine, en particulier celle du Chef. Et, cela tombe plutôt bien car il n'est, pour le moment, disponible dans les endroits estampillés Guy Martin. Mais laissons Anaïs nous en parler - *Le Primissimo est le vin du Chef Guy Martin. On est dans la région des Pouilles en Italie, c'est un millésime 2021 100% Negroamaro. 2021 est vraiment son premier millésime. Le*

---

*Quand le soleil caresse la  
terrasse du Grand Véfour,  
cela en fait un petit Paradis  
sur Terre.*

---



*domaine est tout petit, 3,7 hectares, c'est une petite cuvée en Bio que l'on pourrait appeler privée. Elle est travaillée par les gens du cru avec un apport de deux générations, les parents et les fils qui ont, de facto, deux visions différentes. Nous sommes sur des barriques en chêne neuves françaises et sur des fûts américains. C'est un vin assez léger, très fruité, pour l'été, c'est idéal et légèrement frais, ce n'est que du bonheur. C'est un vin d'accord facile, même avec une bonne salade. On peut dire sans arrière pensée que c'est un vin passe-partout que l'on peut prendre, tant en apéritif qu'en dessert. C'est un défi pour le Chef, qui n'a pas besoin de cela, de passer de la restauration au vin. Un nouveau challenge pour Guy Martin, un de plus.*

**LE GRAND VÉFOUR**

17 Rue de Beaujolais

Paris 1e

01 42 96 56 27

[www.grand-vefour.com](http://www.grand-vefour.com)



*Les Maisons  
Guy Martin*

A Noste  
6 bis rue du 4 Septembre  
75002 Paris  
[www.a-noste.com](http://www.a-noste.com)

Augustin  
79 rue Daguerre  
75014 Paris  
[www.augustin-bistrot.fr](http://www.augustin-bistrot.fr)

Pasco  
74 Boulevard de La Tour  
Maubourg  
75007 Paris  
[www.restaurantpasco.fr](http://www.restaurantpasco.fr)

La Mère Lachaise  
74 Boulevard de La Tour  
Maubourg  
75007 Paris  
[www.restaurantpasco.fr](http://www.restaurantpasco.fr)



# Le Rouf is *on fire*

Rouen n'avait pas vu cela depuis des lustres mais c'est bien à Rouen que le Rouf a choisi de poser ses valises. La veinarde. Un Rouf unique en son genre qu'il faut visiter une fois dans sa vie.

---

---

**H**old up, hold up - Wait a minute - The roof, the roof is on fire. - The roof, the roof is on fire. We don't need no water, let that mother burn.

Les amateurs de Rap du début des années 2000 auront évidemment reconnu les paroles du tube de Nelly, Hot In Herre, tube mondial et interplanétaire produit par The Neptunes dont l'une des moitiés n'est autre que Pharrell Williams.

Le toit est donc en feu, c'est bien possible mais pas à Paris.

C'est à Rouen que cela se passe, dans une gentille et jolie ville de province qui, sans lui faire offense, n'est ni Paris, ni Venise





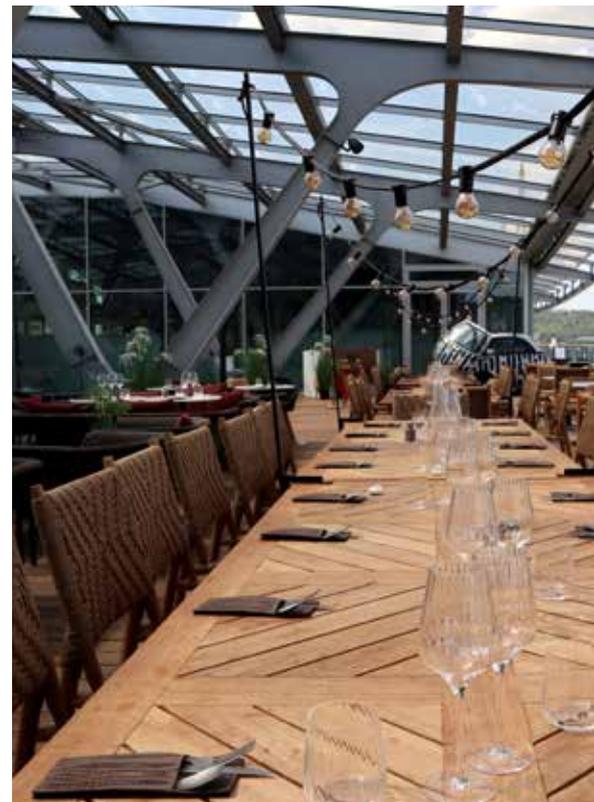


encore moins New York ou Londres. Certes, Rouen a vu naître l'École de Rouen avec des figures de proue comme Camille Pissarro, Paul Gauguin, Claude Monet et quelques autres, certes Rouen est la ville de Jeanne d'Arc et du rassemblement des plus grands voiliers au monde, l'Armada, mais il faut bien avouer que les attractions sont plutôt minces...sauf depuis la concrétisation de projet fou, probablement unique en son genre en France. Oui, probablement. Et même si cela n'était pas, cet endroit est un endroit extraordinaire.

Il s'agit du Rouf.

Un Rouf qui n'a donc rien à voir avec l'ami Pharrell ni même Mariah Carey (voir par ailleurs). Non, le Rouf est un projet insensé, complètement dingue mais que ses concepteurs ont réussi à faire naître à Rouen qui, du coup, s'offre un pôle d'attraction à nul autre pareil.

Ouvert le 12 juin dernier, en bord de Seine à Rouen, Le Rouf est un projet de dingue. Un projet porté par Pascal Givon et Edouard Laubiès qui n'en sont pas à leur coup d'essai. Peut-être,





mais il faut être un peu fou ou tout simplement inconscient pour vouloir créer un endroit sur un toit abritant, non pas un mais six restaurants. Six restaurants qui plus est, ne doit pas sacrifier à l'excellence ni à la qualité et, là, ce n'est pas si facile que cela à tenir pour un projet d'une telle envergure.

Le Rouf est donc un endroit où l'on se restaure avec la particularité d'accueillir tout le

**Imaginé comme un loft, les différents restaurants du Rouf ont été conçus en adéquation avec les différentes pièces de vie d'un appartement dans lesquelles l'expérience gastronomique sera spécifique à l'endroit.**

monde, suivant son budget et ses envies.

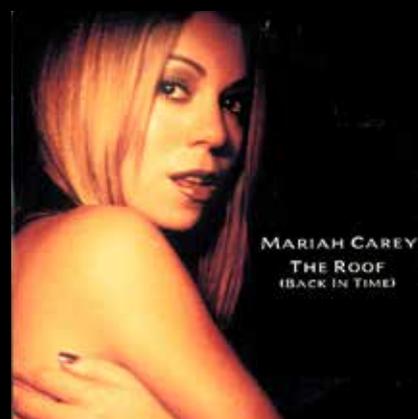
Imaginé comme un loft, les différents restaurants ont été conçus en adéquation avec les différentes pièces de vie d'un appartement dans lesquelles l'expérience gastronomique sera spécifique à l'endroit.

On passe du restaurant familial au gastro presque sans s'en apercevoir, tout ceci autour d'une très belle cuisine centrale ouverte qui attire invariablement la curiosité.

Six lieux de plaisir, cela suppose un personnel rodé, maîtrisant parfaitement les arcanes du Rouf afin de répondre au



## MARIAH CAREY THE ROOF (BACK IN TIME)

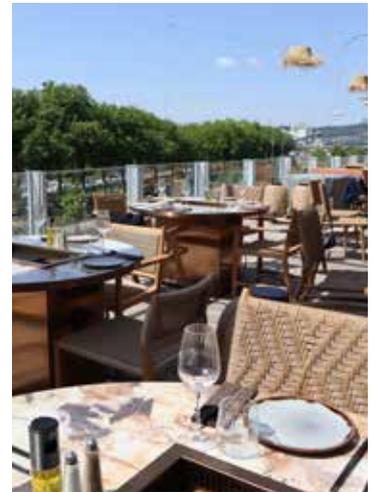


Après avoir connu un énorme succès en 1994 avec Fantasy auquel participait le late rappeur du Wu-Tang Clan, Ol' Dirty Bastard, Mariah Carey remettait le couvert en 1997 avec un autre monument du Hip Hop new-yorkais, le duo Mobb Deep.

Et pour aller encore plus loin dans la démarche, Mariah Carey et la paire de producteurs Trackmasters, ont choisi d'utiliser le classic anthem de Mobb Deep, Shook Ones (Part II). Ce qui donne un morceau flottant entre R&B et Hip Hop comme il y en avait à cette période. À noter que Kelly Price qui n'avait pas encore sorti d'album mais travaillait avec Puffy, est en background vocal.

En 2022, Mariah Carey a ressorti le morceau, cette fois-ci intitulé The Roof (When I Feel the Need) avec une autre instru et Brandy en featuring. Mais toujours avec une évocation du Shook Ones (Part II) de Mobb Deep. Un monument du Hip Hop, et pas uniquement new-yorkais.

LE ROUF





mieux au multiples demandes de la clientèle.

Il n'a suffi que quelques mois afin d'obtenir une alchimie rare au sein de l'équipe du Rouf comme si celui-ci était ouvert depuis des années.

Un même service mais six endroits, six ambiances, suivez le guide, il s'agit du sympathique Frank Ponseel qui n'est autre que le maître des lieux.

Le Salon, comme à la maison, c'est l'endroit dans lequel on aime à se retrouver en famille ou entre amis. Cuisine bistronomique de qualité, ambiance conviviale sont au programme.

Passons maintenant à la Loggia. Même ambiance mais en extérieur, en terrasse avec une belle vue sur la Seine. Cuisine également bistronomique avec une jolie carte de cocktails. Incontournable par beau temps.

Le Patio est une pièce intermédiaire prévue pour faire patienter les convives le temps qu'une table se libère. En sirotant un cocktail concocté par un barman à l'écoute de tous les désirs, de toutes les envies.

Passons à la cuisine maintenant, pas pour y cuisiner mais pour profiter d'une bonne cuisine traditionnelle française autour d'une grande table... ou pas.

La Cave, quant à elle, est l'endroit des mordus de bonne viande qu'elle soit française ou, luxe suprême, japonaise. Une viande, Cave oblige, accompagnée de bons vins, toutefois, les mêmes que l'on trouve dans tous les autres restaurants du Rouf. En

effet, la carte est commune à tous les endroits du Rouf. Concoctée par son sommelier, Alexandre Pauget, elle est divisée en plusieurs livrets, un livret correspondant à une région française bien précise. Ceci dit, le Rouf ne se limite à nos frontières en matière de vins ce qui est fort agréable. De surcroît, contrairement à la mauvaise habitude prise par de nombreux restaurateurs, les prix des vins qu'ils soient au verre ou à la bouteille sont très raisonnables.

Remontons un peu pour aller à la Salle à Manger, l'endroit gastronomique du Rouf où il fait bon vivre et se restaurer. Pour les aventuriers de l'arche du goût, le Cabinet des Curiosités est fait pour eux. L'expérience se fait dans le noir sans que l'on sache par avance ce qui est prévu au menu. Idéal pour les Indy gastronomes, mais il est demandé de laisser son fouet au vestiaire.

Finissons par le Jardin, l'endroit où l'on sert soi-même et à volonté. L'endroit préféré des familles et, surtout, des enfants. On y mange bien, à son rythme et à sa convenance. Un carton !!!!

Le Rouf est donc une réussite sur tous les points. Il y a même un immense parking afin de ne pas se dissiper en cherchant trop longtemps une place.

The Rouf is definitely on fire !!!

### LE ROUF

Rooftop, 105 All. François Mitterrand  
3e étage, 76100 Rouen  
02 35 15 76 89  
[le-rouf.com](http://le-rouf.com)

# Reçus 5/5

avec Alexandre Pauget, Sommelier au Rouf

La carte du Rouf, pour ne pas dire impressionnante, est imposante. Mais donc pas impressionnante ce qui signifie qu'elle n'effraie pas. Elle a été conçue afin que tout le monde y trouve son bonheur avec pour guide, le sommelier des lieux, Alexandre Pauget. Un friendly guide comme l'on en rencontre peu et qui résume à lui tout seul les valeurs du Rouf, convivialité, accessibilité et gourmandise. Suivez le guide.





**L**e Rouf est un lieu gastronomique unique, si ce n'est dans le monde, au moins en France. Il réunit dans un même lieu, six expériences gastronomiques. Qui dit six expériences pourrait dire six cartes des vins adaptées. Au Rouf, il n'en est rien, au contraire, l'expérience est poussée à son extrême de partage et de convivialité puisque l'imposante carte des vins est commune aux six endroits composant le Rouf. Ainsi, l'on peut boire un 1er Grand Cru bourguignon à l'une des deux tables familiales du Rouf, opportunément situées en terrasse. Un service digne d'un trois étoiles.

Six expériences mais cinq vins accordés ici avec les plats de chaque lieu du Rouf hormis, bien sûr, celui du Cabinet des Curiosités puisque, par définition, les plats ne sont pas connus par avance, ne comptez pas sur nous pour les dévoiler. À tout seigneur, tout honneur, pour les vins, rien de mieux que de commencer par La Cave, l'endroit viandes du Rouf où le bœuf qu'il vienne de là ou du Japon, est à l'honneur. Le dimanche, c'est côte de bœuf à volonté, buffet

d'entrées et dessert du moment. C'est donc le moment de partage avec des amis, la cuvée Les Trois Barbus 2021 s'impose donc 180€. Une cuvée réalisée de main de maître par trois vigneron, David Reynaud sur Crozes-Hermitage, Stanislas Wallut du domaine de Villeneuve à Châteauneuf-du-Pape et Matthieu Barret à Cornas. Produite à seulement 600 magnums, les 3 Barbus est un Vin de France unique sur de belle notes de menthe, de fruits noirs et d'épices qui iront parfaitement avec une bonne viande de bœuf et encore mieux sur un bœuf Wagyu, l'une des EXCELLENTEs viandes servies à La Cave.

Dans la Salle à Manger, avec le Bar, légumes de la ferme de la mare des Rufaux et Hollandaise au Kalamansi, une entrée savoureuse, L'Unik 2021 de chez Vincent Fleith en Alsace sera un compagnon de plaisir idéal. Il s'agit d'un assemblage de tous les vins blancs millésime 2021 du domaine sauf les Rieslings. Un incroyable assemblage, dominé par le Pinot Blanc. Fleur blanche, fruits tropicaux et miel sont à l'honneur. Belle amplitude à l'attaque d'une très belle longueur en bouche. C'est un vin doux et frais à la fois. Pour revenir sur la Ferme de la mare des Rufaux, il s'agit d'une micro-ferme biologique en agroécologie de 2,8 hectares située en Haute-Normandie à 20 min de Rouen et donc du Rouf, qui produit des légumes (principalement de variétés anciennes), des fruits notamment en agroforesterie, des aromatiques pour recréer une pharmacopée et des œufs bio de poules de races anciennes.



Un verger de 300 arbres a été planté, des nichoirs et perchoirs installés, 4 serres montées, le sol n'est pas travaillé, ainsi, il est vivant ! Y sont installés des ruches et des abris à insectes, partout sur la ferme, des fleurs pour les pollinisateurs et des refuges pour la faune sauvage. D'après un relevé LPO de 2015, plus de 50 espèces d'oiseaux sont revenues là-bas grâce à de nobles efforts de préservation et de développement de la vie. Une oasis a ainsi vu le jour.

À la Cuisine, avec le filet de dorade, sauce vierge framboise et basilic, ris vénére, on optera pour un Macon Criuziles 2022 du Domaine Echelette en Bourgogne. C'est un domaine qui compte treize hectares de vignes répartis sur trois communes, Martailly-les-Brancion, Cruzille et La Chapelle-sous-Brancion. Le Macon Criuziles 2022 propose du fruit juteux de poire, pêche, abricot très agréable avec une belle finale fraîche et citronnée. Du plaisir bourguignon très abordable de tous les points de vue.

Passons au Salon maintenant, endroit convivial du Rouf s'il en est et choisissons un Burger d'effiloché de paleron, Cheddar, sauce cocktail,

maison... en attendant les frites qui devraient bientôt arriver. Le Côte du Rhône 2021 du Domaine La Manarine fera merveille. Ce domaine en culture biologique compte 35 hectares de vignes choyées avec amour. Ce Côtes du Rhône Rouge est un 100% Grenache au nez ultra gourmand, sur des notes de thym et de garrigue avec une exquise fraîcheur. En bouche, les tanins sont suaves, gourmands. L'ensemble est frais et gourmand avec une petite touche d'olive noire.

Le Jardin est l'endroit familial du Rouf, c'est buffet à volonté avec barbecue coréen, du bonheur pour ceux qui aiment les grandes tablées. La carte, très large, permet quelques pirouettes intéressantes comme avec ce Rosé Côte de Provence 2023 du Domaine Paternel qui sera à l'aise avec une grande majorité de propositions culinaires du Jardin.

*Rouen n'est qu'à un peu plus de 130km de Paris via l'autoroute E5 (16 euros de péage).*

*Par le train, c'est tout aussi simple, les trains partent régulièrement de la Gare Saint-Lazare et arrivent une heure et demie à Rouen.*

# Linked

Rejoignez-nous sur LinkedIn avec Arnaud Chatelain en animateur.  
Suivi par des milliers de personnes, Arnaud, dans le pur esprit de  
TOP 20, chronique les informations qui touchent de près ou de loin  
au vin avec une pointe acerbe et sans compromis.

---

Rejoignez-nous !





# BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

## MONTBLANC CÉLÈBRE LES 80 ANS DE REINHOLD MESSNER



Mark-Maker Montblanc et Reinhold Messner célèbrent le 80e anniversaire de l'alpiniste. Pour commémorer cette étape importante avec lui et saluer son parcours, Montblanc a créé la montre 1858 Geosphere Chronograph 0 Oxygen Limited Edition, un garde-temps en édition limitée à 290 pièces en référence à la hauteur de la plus haute montagne du monde, soit 29 031 pieds, qu'il a gravie à plusieurs reprises. Cette montre est logée dans un boîtier en titane poli léger de 44 mm, surmonté d'une lunette cannelée bidirectionnelle en céramique noire à finition satinée avec points cardinaux. Le titane étant très apprécié des alpinistes qui sont très attentifs au poids de leur équipement.

**Montblanc 1858 - Geosphere  
Chronograph 0 Oxygen The 8000  
Limited Edition - 290 pièces N°  
d'ident. 132303**

*Réserve de marche - Environ 46  
heures*

*Prix - 9800 euros*

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



## ULYSSE NARDIN

Pour célébrer son partenariat avec Gumball 3000, LE rallye de supercars qui fête son 25e anniversaire - il a été fondé en 1999 par Maximillion Cooper, Ulysse Nardin lance une nouvelle édition limitée avec des accents orange et un bracelet orange Delugs de 150 exemplaires, la Freak X Gumball 3000.

Prix sur demande.

[www.ulysses-nardin.com](http://www.ulysses-nardin.com)

## AUDEMARS PIGUET

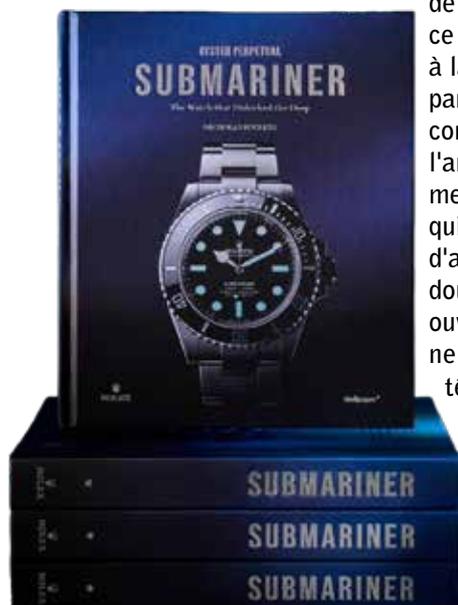


Audemars Piguet a présenté au début du mois de septembre, une variation de son modèle Code 11.59 by Audemars Piguet Tourbillon Volant Chronographe Automatique de 41 mm. Côté cadran, son esthétique contemporaine fait la part belle au mouvement architecturé apparent, Calibre 2952. Différentes teintes de gris et de noir créent des contrastes tout en sobriété entre les différents composants. Ce choix chromatique se poursuit sur la boîte bicolore, mélangeant pour l'occasion l'or gris 18 carats et la céramique noire.

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

## OYSTER PERPETUAL SUBMARINER

Rolex s'est associé avec l'éditeur Wallpaper pour commettre, sous la plume de Nicholas Foulkes, un ouvrage de 260 pages (pour 209 illustrations couleurs et 41 en n&b) livrant l'histoire officielle de la Submariner, cette montre née en 1953. Un ouvrage en anglais intitulé **Oyster Perpetual Submariner – The Watch that Unlocked the Deep** en français dans le texte, **Oyster Perpetual Submariner – La clé des profondeurs** que l'on pourrait qualifier de référence puisque Rolex en est à l'origine. Il s'agit d'ailleurs du premier ouvrage autorisé officiellement par Rolex. Un ouvrage de poids et pas uniquement pour sa qualité éditoriale puisqu'il pèse plus de deux kilos. Toutes les facettes de Submariner, sont explorées dans ce bel ouvrage. De la conception, à la commercialisation en passant par l'évolution du modèle et à la communication, c'est un plaisir pour l'amateur de rentrer dans le monde merveilleux de cette montre mythique qui fait encore rêver des générations d'amateurs et de collectionneurs. Nul doute que la première édition de cet ouvrage sera "collectible". L'éditeur ne précise pas si il existe un tirage de tête pour cet ouvrage.



**Oyster Perpetual Submariner – The Watch that Unlocked the Deep** 145,55 euros

## LIP CHURCHILL

La montre Churchill est sans aucun doute l'une des plus connues de la maison Lip. Aujourd'hui, elle propose neuf nouveaux modèles de son intemporelle Churchill en accord avec les principes fondateurs, tradition et renouveau.

De 189 à 499 €



[lip.fr](http://lip.fr)



## INSPIRATION HERBELIN

La collection Inspiration du français Herbelin se conjugue désormais en mode Chronographe. Inspiration, lancée en 2017, s'inspire des modèles des années 50 de la marque horlogère française. Pour ce chronographe, cela n'a pas changé, on est chez Audiard, chez Gabin, avec un design tout en rondeur qui va directement à l'essentiel. Précision au 1/10ème de seconde de mise pour ce joli garde-temps made in France grâce à un mouvement quartz suisse signé Ronda dont on connaît la précision. L'autonomie est de 54 mois, ce qui est plus que remarquable pour une montre vendue moins de mille euros. Une montre dessinée, conçue, assemblée, réglée et contrôlée dans les ateliers de la Maison Herbelin, situés dans le massif du Jura depuis 1947.

Prix constatés: Entre 649 et 699 euros.



[herbelin.com](http://herbelin.com)

## PANERAI CONTINUE DE RENDRE HOMMAGE AUX NAVY SEALS



Panerai continue de renforcer son ADN militaire avec une nouvelle capsule d'élite inspirée des Navy SEALs et témoigne sa mission de fournir des montres hautement résistantes. La collection 2024 s'inspire du camouflage dans le désert, tant sur le plan esthétique que fonctionnel, une inspiration qui se retrouve dans le design et la fonctionnalité des montres. Ces quatre nouveautés Panerai Submersible sont liées par des codes esthétiques tels que le logo des Navy SEALs en décalcomanie placé à 6 heures, un compteur de petites secondes conçu pour ressembler à une cible, symbolisant la précision et la nature des missions inhérentes à leurs opérations.

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



## CARL F BUCHERER

2024 est l'année du lifting gagnant pour l'un des chronographes les plus plébiscités de Carl F Bucherer, de la ligne Manero Flyback. En 40 mm, dans un style épuré et discret, il adopte un nouveau look enchanteur et attirant. En 43 mm, le cadran se pare de bleu profond qui ne peut laisser indifférent. À partir de 6700 euros.

## SEIKO

On peut dire que Seiko Watches assure !!! En effet, Seiko Watch Corporation est fière d'annoncer qu'elle étendra la période de garantie mondiale à trois ans sur les montres de la marque Seiko achetées sur l'ensemble du réseau de distribution agréé Seiko. Voilà une nouvelle qu'elle est plutôt bonne !!

**SEIKO**  
SINCE 1881

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



WE  
LOVE  
**WATCHES**

12 OCTOBRE VOYAGE SAMARITAINE 75 MAISONS



# BUGATTI TOURBILLON

Dans l'Ultra Luxe, il y a deux choses qui se complètent parfaitement, c'est l'horlogerie et l'automobile. Quand l'un s'inspire de l'autre, l'autre s'en sert pour être encore plus attractif. C'est le cas avec la Bugatti Tourbillon qui mélange le savoir-faire de Bugatti avec celui, plus confidentiel mais pas moins intéressant, de Concepto Watch Factory. Un bolide qui multiplie les records sur fond de démesure pourtant pas si déraisonnable qu'il n'y paraît.



4 45 km/h, c'est la vitesse maximale que la Bugatti Tourbillon, une vitesse stratosphérique dont on a peine à imaginer les sensations tant elles doivent être uniques et inédites, peut atteindre. Inédites comme ce bolide terrestre qui s'inscrit parfaitement dans l'histoire de Bugatti.

Au début, en 2004, il eut la Veyron, une hypersportive développant 1 001 hp, LA première routière de plus de 1 000 hp. Douze ans plus tard, la Chiron devient LA première hypersportive au monde à développer 1500 hp. Leur point commun ?

Un W16 de 8,0 litres à quadruple turbo.



Mais, désormais, place à une nouvelle génération née sous le signe du "rien n'est trop beau" du CEO de Bugatti, Mate Rimac. Voici donc la Tourbillon dont le nom s'inspire de l'invention horlogère d'un génie suisse qui vivait en France en 1801. Un nom qui exprime à la perfection son caractère.

La Tourbillon est façonnée par et pour la vitesse. Et pour pouvoir rouler à

plus de 400 km/h, il faut que la moindre surface, la moindre entrée d'air et la moindre arête soient parfaitement peaufinées.

Façonnée autour de quatre éléments de design inspirés de l'histoire de la marque, la calandre en fer à cheval, la ligne Bugatti, l'arête centrale et la combinaison bicolore.

Au cœur de la philosophie du design de la Tourbillon

réside l'emblématique fer à cheval, point de départ de toutes les lignes de l'hypersportive, où se dessine le volume du fuselage central. De part et d'autre de l'hypersportive, l'air s'écoule sous les phares afin d'augmenter le débit dans les prises d'air latérales. Cette interaction complexe des flux d'air se manifeste également dans le design frontal. Tout en conservant les dimensions d'un avant-toit sculpté, il



abrite ingénieusement un système de refroidissement extrêmement efficace qui guide l'air à travers puis hors du capot avant, augmentant ainsi l'appui tout en intégrant ingénieusement un coffre spacieux entre les deux radiateurs.

Pour ne rien gâter et, avouons-le, pour épater la galerie, deux portières dièdres sophistiquées à commande électrique permettent non seulement

#### ***Bugatti Tourbillon***

*Boîte de vitesses 8 rapports à double embrayage*

*Refroidissement direct par huile haute performance*

*[tourbillon.bugatti.com](http://tourbillon.bugatti.com)*

## PERFORMANCES

Puissance maximale	1600 hp
Vitesse maximale	380 km/h [236 mph] limité 445 km/h [276 mph] avec la Speed Key
Poids (02H à vide)	< 1995 kg
Autonomie tout-électrique (MLTP)	> 80 km

## ACCÉLÉRATION

0 - 100 km/h [62 mph]	2,0 s
0 - 200 km/h [124 mph]	< 5,0 s
0 - 300 km/h [186 mph]	< 10,0 s
0 - 400 km/h [248 mph]	< 25,0 s

## MOTEUR À COMBUSTION

Type de moteur	V16 atmosphérique
Architecture/Disposition	V incliné à 90°/ 8.3 l
Puissance maximale	1000 hp
Couple maximal	800 Nm
Régime moteur maximal	8000 tr/min

## DIMENSIONS

Longueur	4671 mm
Largeur [avec rétroviseurs]	2051 mm [2185 mm]
Hauteur	1185 mm
Empattement	2740 mm

de pénétrer facilement dans le véhicule, mais aussi de marquer l'ouverture de manière spectaculaire. Imparables d'efficacité.

Mais, mieux encore, cet intérieur si accessible révèle une cathédrale d'ingéniosité horlogère hors du commun. La pièce maîtresse – les instruments de bord conçus et fabriqués avec le savoir-faire de Concepto Watch Factory – pousse l'inspiration horlogère à son extrême. Composé de plus de 600 pièces, fabriqué en titane et intégrant des pierres précieuses telles que le saphir et le rubis, le tableau de bord est conçu avec une tolérance maximale de 50 microns – la plus petite étant de 5 microns – et ne pèse que 700 grammes.

Concepto Watch Factory, Maison horlogère suisse, véritable manufacture basée à La Chaux-de-Fonds, travaille pour de nombreuses

marques et démontre avec cette collaboration, l'excellence de son savoir-faire qui, malgré tout, a été mis à contribution pendant quatre ans pour concevoir le compteur mécatronique et rétrofuturiste de la Tourbillon. Mais, pour quel résultat !!! C'est mieux que dans une cathédrale, heureusement, pour les génuflexions, la Tourbillon n'est pas ce que l'on fait de mieux.

Toutefois, ce chef d'œuvre d'ingénierie complexe reste le point névralgique de l'expérience de conduite, autour duquel tourne le volant – une configuration connue sous le nom de "volant à moyeu fixe". Grâce à ce concept ingénieux, le conducteur de la Tourbillon profite d'une vue dégagée sur



*Pour en savoir plus sur Concepto Watch Factory*

[www.conceptowatch.ch](http://www.conceptowatch.ch)



ses instruments, et ce, quel que soit l'angle de braquage. Pas de génuflexions, certes, mais un confort de conduite inégalable.

Fidèle au V16, Bugatti n'en a pas moins revu les performances. Cette hypersportive Bugatti nouvelle génération est propulsée par un tout nouveau moteur V16 atmosphérique de 8,3 litres – conçu en collaboration avec Cosworth – associé à deux moteurs électriques sur l'essieu avant et un moteur électrique sur l'essieu arrière. Au total, la Tourbillon développe 1800 hp, dont 1000 hp générés par le moteur à combustion et 800 hp par les moteurs

électriques. Fabriqué à partir de matériaux légers, le moteur ne pèse que 252 kg. Grâce à sa légèreté et au couple instantané fourni par les moteurs électriques, la Bugatti Tourbillon affiche des performances époustouflantes qui lui permettent de passer de 0 à 100 km/h en deux petites secondes. La Bugatti Tourbillon entre à présent dans sa phase d'essai, avec des prototypes déjà sur la route en prévision des livraisons aux clients en 2026. La production se limitera à 250 exemplaires, proposés à un prix de départ de 3,8 millions d'euros nets. Le montage à la main aura lieu dans l'Atelier Bugatti de Molsheim.

# LES FRANÇAIS JOUENT LA MONTRE

*Acte 5*

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. Et made in France.

## INERCY

Fondée en 2020 par deux amis, Thibault et Alexis, recherchant en vain sur le marché une montre mécanique à complication abordable et française, Inercy propose trois années plus tard, une collection dont le nom ne laisse aucune place à l'ambiguïté qu'elle prend dans l'histoire de la jeune marque horlogère, One. Marque parisienne s'il en est et fière de l'être, Inercy propose des montres qui témoignent de sa passion pour la ville lumière. Elles sont toutes conçues et assemblées au cœur de Paris.

À Paris, on peut trouver les montres Inercy chez Chrono by Ocarat, rue de Rivoli.



ONE RED 1390 euros

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

## BUCI PARIS

**BUCI**  
PARIS

Paris est une source d'inspiration unique et Nousseïma Baraket ne cache pas s'en être inspiré. C'est en 2016 que la jeune femme se lance dans le grand bain mais c'est six ans plus tard que, via une campagne de financement participatif en ligne et 106 contributeurs que la production des 300 premières montres Buci numérotée a été lancée. Depuis, la jeune marque vogue sur une réputation naissante bien méritée tant ses produits sont de qualité et porteurs de valeurs très horlogères.



Garde-temps automatique beige numéroté (épuisé) 1185 euros

[www.buci-paris.com](http://www.buci-paris.com)



Montres MW5 et MW1 [www.montmartre-watchworks.com](http://www.montmartre-watchworks.com)

### MONTMARTRE WATCHWORKS

Montmartre Watchworks a lancé sa collection de montres tonneau, MW3 auto et MW5 chrono en 2022 sur Kickstarter et a récidivé en 2024 avec la MW1, toujours sur Kickstarter mais cette fois-ci, sans succès. Micro-marque montmartroise, Montmartre

Watchworks prend son temps pour imposer sa vision de l'horlogerie française. Ses fondateurs, architectes de formation, ont une idée très personnelle de l'horlogerie avec un côté rebelle propre à la République de Montmartre. Une marque à suivre de très près.

### SPRINGER & FERSEN

Pour Axel Grivory, fondateur de SPRINGER & FERSEN, les voyages ne font pas que former la jeunesse. Ils sont inspirants jusqu'à en faire des montres. En effet, sans mouvement, pas de temps, notion essentielle quand on parle d'horlogerie. C'est en 2020 qu'est lancé Rangiroa World Diver, un garde-temps inspiré du plus bel atoll de Polynésie Française. Du voyage plein le poignet, décliné en quatre modèles très aboutis.

Discrète, la marque n'en est pas moins à suivre. Elle peut réserver d'agréables surprises à l'avenir.



Rangiroa World Diver Automatic GMT Dual Time - 2800 euros [www.springerferesen.com](http://www.springerferesen.com)

### VASCO

Comme pour le vin, tout commence en 2016, avec Benjamin Chamfeuil à Bordeaux via Kickstarter pour Vasco Watch qui est bien une marque française qui propose des montres 24h dites de Slow Time. Des montres dont les aiguilles font leur révolution sur une journée complète, ce qui n'a rien d'étonnant puisque Vasco de Gama est décédé un 24

décembre 1524, c'est à dire le 24/12/24, cela ne s'invente pas. Inutile de dire, bien sûr, que l'on ne passe pas inaperçu avec une montre signée Vasco au poignet.

Inspirés également par le passé naval et sous-marinier de Bordeaux, les montres Vasco sont Nocturne, Nautique, Sauvage ou Invincible. Mais surtout des Vasco.



Nocturne 976 euros

[vasco.watch](http://vasco.watch)



## Escale chez LOUIS VUITTON

Le temps qui passe avec les traces qu'il peut laisser est une obsession pour tout le monde. Encore plus pour Louis Vuitton qui vient de dévoiler ses nouvelles Escale.

Les philosophes ont toujours fait de la question du temps, une question majeure pour la bonne marche du monde. Avec la version 2024 de son Escale, Louis Vuitton et sa Fabrique du Temps remet les pendules à l'heure.

De Bergson à Heidegger en passant par Kant et évidemment Aristote, le temps, celui qui passe ou qui est passé, a occupé les philosophes mais également les horlogers qui se sont fait comptables de ce temps. Ils en sont même en quelque sorte les garants, à condition toutefois de le respecter, de le restituer comme il se doit, avec fidélité et ponctualité.

C'est ce que fait admirablement la version



2024 de l'Escale de Louis Vuitton qui n'a jamais aussi bien porté son nom.

Clarence Avant<sup>1</sup>, l'un des mentors de la musique américaine en l'occurrence noire et de certains Présidents (Bill Clinton, Barack Obama...) aimait à dire que la vie n'était qu'une question de nombres, avec l'Escale, le compte est plutôt vite fait, cela se résume à trois.

Trois aiguilles ponctuent les dix ans de l'Escale. Trois aiguilles qui symbolisent à elles seules la simplicité et l'épure d'une montre qui ne se veut pas compliquée. Mais en apparence uniquement.

Car, à bien regarder l'Escale 2k24, on ne voit qu'une élégance discrète où les chiffres ont laissé le pouvoir aux aiguilles comme si ils ne devaient pas perturber ou empêcher leur bonne marche.

Une marche inéluctable sous forme de voyage que Louis Vuitton décrit plutôt comme une ode à l'esprit du voyage qui évoque le souvenir d'une parenthèse poétique avant de s'envoler vers une nouvelle aventure.

Quoi qu'il en soit, ces nouvelles Escale sont extraordinaires, côté pile, avec leurs finitions texturées uniques ainsi qu'avec leurs boîtiers dont l'élégance n'a rien à envier à Brummell tandis que côté face, le mouvement est digne de la plus pure tradition horlogère suisse.



L'être n'est jamais saisissable que du point de vue du temps.

*Etre et temps  
Heidegger*

Animant le nouveau garde-temps Escale, le calibre LFT023 (ici très légèrement modifié) qui a été introduit avec l'iconique montre Tambour comme le tout premier mouvement automatique à trois aiguilles développé par La Fabrique du Temps Louis Vuitton, est certifié chronomètre suisse de haute précision par l'Observatoire de Genève, ce qui est loin d'être un détail. Avec ses 50 heures de réserve de marche, c'est un monde de solutions à faible consommation d'énergie qui se dévoile. Le titane a supplanté l'or pour l'aiguille des secondes pour des



raisons de légèreté avec, toutefois, certaines contraintes physiques dues à la grande élasticité du titane.

Mais revenons au l'aspect visible des choses c'est à dire au design unisexe et aux finitions sophistiquées des nouvelles Escale 2K24.

Le boîtier de 39 mm souligne la versatilité de la montre et ses proportions géométriques idéales pour le poignet, offrant de facto l'équilibre parfait entre la richesse des textures et la finesse de ses lignes.

La nouvelle Escale met en lumière chaque détail, du jeu de finitions du boîtier jusqu'aux courbes de la glace saphir et de la lunette, permettant une lecture aisée de l'heure.

Jouant délicatement sur les contrastes, la carrure satinée du boîtier se prolonge de



cornes polies et brossées à la main, ornées de rivets décoratifs — vibrant hommage au savoir-faire malletier de la Maison Louis Vuitton.

Le cadran sophistiqué s'orne d'index inspirés des pièces métalliques des malles Louis Vuitton, et de clous en or poli rappelant ceux utilisés pour fixer la lozine. Sur les modèles en or rose, hommage à l'iconique toile Monogram et sa texture distinctive, le cadran révèle une finition finement grainée, sublimant les versions en or rose de ce garde-temps revisité.

Ces références à l'univers Louis Vuitton, certes nombreuses, sont tellement discrètes qu'elles





deviennent,  
naturelles comme  
le numéro de  
série gravé  
sur une  
petite



plaque en or fixé sur le fond du  
boîtier comme les bracelets qui  
font appel et références au savoir  
de la maison Louis Vuitton.

Si ils sont commun au quatre  
modèles, les bracelets se  
distinguent, suivant les modèles,  
avec leurs boucles. Pour les  
deux modèles en or rose (29 000  
euros), le choix s'est porté pour  
une boucle ardillon en or rose  
18 carats 4N, pour le modèle  
platine (39 000 euros), il s'agit  
d'une boucle ardillon en platine  
et, enfin, pour le modèle platine  
et diamants (180 000 euros), c'est  
une boucle ardillon en platine  
avec onze petits diamants (0,58  
ct).

Même si le temps, c'est de  
l'argent, de l'or rose et du platine,  
laissons le dernier mot à Kant  
qui, dans *La Critique de la  
Raison Pure*, l'exprime plus ou  
moins clairement, le temps et  
l'espace n'existent pas vraiment.

Avec les nouvelles Escale, c'est  
une certitude.



### *Spécifications techniques communes*

- Mouvement mécanique à remontage automatique, calibre LFT023
- Diamètre : 30,6 mm
- Épaisseur : 4,2 mm
- Fonctions : heures, minutes, secondes
- Masse oscillante : micro rotor en or
- Nombre de pierres : 32
- Fréquence : 28 000 vibrations/heure - 4Hz
- Chronomètre certifié par l'Observatoire chronométrique de Genève (normes ISO 3159)
- Précision -4/+6 secondes par jour

Accord parfait avec la nouvelle *Sneaker LV Rush* de  
Louis Vuitton - 990 euros



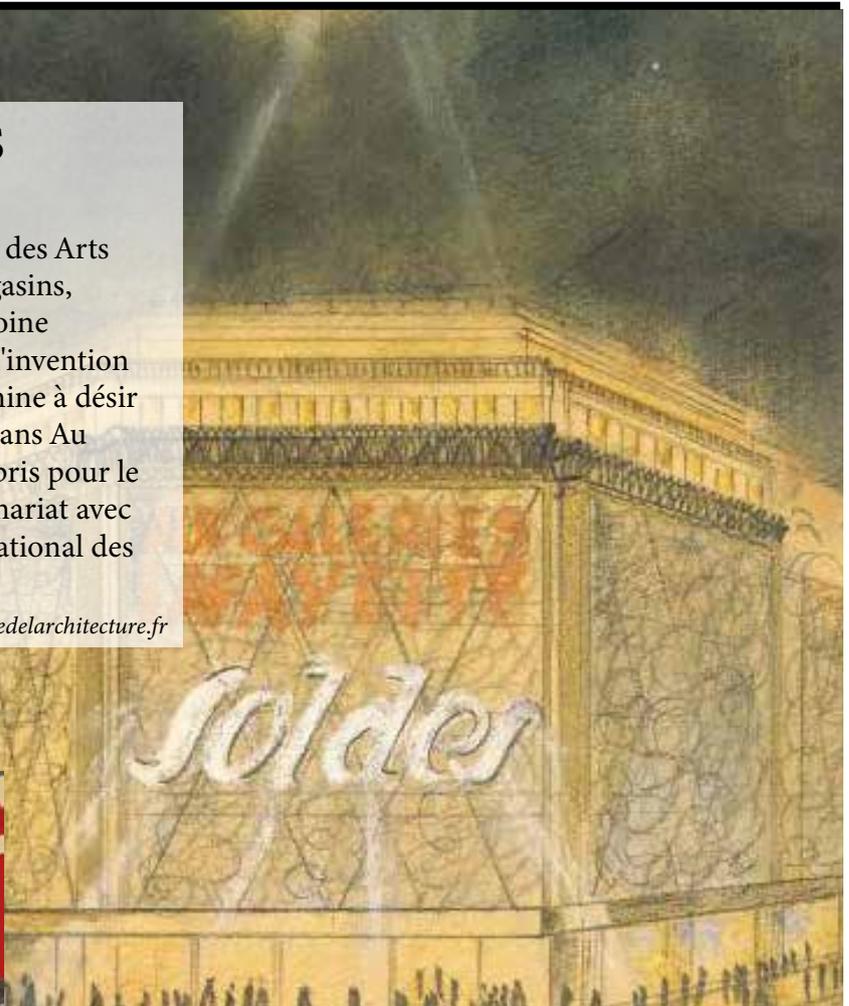


# EXPOSITIONS À VENIR

## LA SAGA DES GRANDS MAGASINS

Faisant suite à l'exposition du musée des Arts décoratifs consacrée aux grands magasins, la Cité de l'architecture et du patrimoine propose le second volet tourné vers l'invention d'Aristide Boucicaut en 1852 et machine à désir de consommation décrite par Zola dans *Au bonheur des dames*, brillamment repris pour le cinéma par André Cayatte. En partenariat avec l'Osmothèque, Conservatoire international des parfums.

du 6 novembre au 6 avril 2025 [www.citedelarchitecture.fr](http://www.citedelarchitecture.fr)



## NADIA LÉGER, LA FEMME DE...

Fernand Léger bien entendu. Et rien qu'à ce titre, cela en fait un personnage. Artiste cachée dans l'ombre de son illustre mari, Nadia Khodossievitch-Léger (1904-1982) a des choses à montrer et c'est le Musée Maillol qui a la bonne idée de le faire pour nous jusqu'au 23 mars 2025.

à partir du 8 novembre 2024 [museemaillol.com](http://museemaillol.com)

## CAILLEBOTTE. PEINDRE LES HOMMES

Caillebotte n'en est pas à sa première exposition. Mais celle-ci a quelque chose de masculin que les autres avaient probablement moins. Elle met en lumière le travail de l'artiste et son regard sur les hommes. Au-delà de sa propre identité, celle de jeune et riche célibataire parisien, Caillebotte porte au cœur de l'impressionnisme et de la modernité une profonde interrogation sur la condition masculine. Composée d'environ 70 œuvres, cette expo réunit les plus importants tableaux de figures de Caillebotte.

À partir du 8 octobre jusqu'au 19 janvier 2025 [www.musee-orsay.fr](http://www.musee-orsay.fr)



## RIBERA TÉNÉBRES ET LUMIÈRE

Le Petit Palais présente la première rétrospective française consacrée à Jusepe de Ribera, peintre espagnol fortement inspiré par le Caravage. En bon admirateur, Ribera sera un du maître du clair-obscur, certes moins connu et reconnu, mais pas dénué d'intérêt. Ce qui explique cette rétrospective qui comble un manque. L'occasion de découvrir la production graphique d'un des rares caravagesques dont on a des traces graphiques de l'œuvre.



à partir du 5 novembre [www.petitpalais.paris.fr](http://www.petitpalais.paris.fr)

## ASTERIX, LE VOYAGE IMMERSIF

C'est à une nouvelle aventure du plus célèbre des gaulois que les éditions Albert René convient le visiteur à l'occasion de son 65e anniversaire et apparition dans Pilote. Une aventure immersive mais aussi sensorielle pendant laquelle il faut accompagner Asterix et ses amis dans une quête inédite, à la recherche du druide Panoramix, capturé par le méchant Jules César. Une jolie expo familiale qui dure jusqu'au 5 janvier 2025.

à partir du 18 octobre 2024 [www.atelier-lumieres.com](http://www.atelier-lumieres.com)



## FONDATION VUITTON

À partir du 16 octobre, la Fondation Vuitton présentera *Pop Forever, Tom Wesselmann & ...* une exposition consacrée au Pop Art, l'un des mouvements artistiques majeurs des années 1960 dont la présence n'a cessé, jusqu'à aujourd'hui, d'être présent. Tom Wesselmann, l'une des figures majeures de ce mouvement, sera au centre de cette exposition dans laquelle des œuvres d'autres artistes seront également visibles. Marcel Duchamp bien sûr mais aussi Andy Warhol, KAWS digne représentant de la nouvelle vague Pop, Sylvie Fleury. Bref, ils sont presque tous venus et seront presque tous là, le vent en Pop.

à partir du 16 octobre jusqu'au 24 février 2025  
[www.fondationlouisvuitton.fr](http://www.fondationlouisvuitton.fr)



Léonard de Vinci (d'après) *Léda et le cygne*, avant 1517, huile sur panneau, Rome, Galleria Borghese

# Galerie BORGHÈSE

Depuis le 6 septembre, le Musée Jacquemart-André propose une exposition qui fait (trop ?) le plein, intitulée Chefs-d'œuvre de la Galerie Borghèse. C'est simple, c'est l'exposition de la rentrée mais elle dure heureusement jusqu'au 5 janvier prochain...

**L**e Musée Jacquemart-André a fait très fort en cette rentrée 2024 avec un lifting qui le rend encore plus désirable que jamais et une exposition qui ne pouvait laisser insensible les amoureux de l'art italien et de la Renaissance.

André tout neuf, tout beau (après un an de travaux entrepris sous la conduite de l'Institut de France) a autant d'atouts qu'une tournée de Taylor Swift pour attirer les foules. Plus encore même.

Une exposition vedette qui permet de (re)

découvrir, le Musée Jacquemart-André, un musée tout

neuf, tout beau. Encore plus beau avec cette exposition qui réunit le gratin, le gotha de ce que la Galerie Borghèse a de plus beau à montrer. Sous le commissariat de Francesca Cappelletti et de Pierre Curie, cette exposition qui profite donc d'un Musée Jacquemart-

Une expo s'appuyant sur une quarantaine d'œuvres prêtées

*Cette exposition de rentrée au Musée Jacquemart-André a autant d'atouts qu'une tournée de Taylor Swift pour attirer les foules.*

par la Galerie Borghèse, ce qui permet ainsi d'admirer à Paris un

ensemble d'œuvres majeures d'artistes



Jacopo Bassano, *La Cène*, vers 1547-1548, huile sur toile 168 x 270 cm, Galleria Borghese, Rome © Galleria Borghese



célèbres de la Renaissance et de la période baroque rarement prêtées à l'étranger; du Caravage à Rubens, en passant par Raphaël, Titien, Botticelli, ou encore Véronèse, Antonello da Messina et Bernin, ils y sont presque tous. Et comme les absents ont toujours tort, l'on ne retiendra que ceux qui sont là et dans le somptueux cadre du Musée Jacquemart-André, la galerie de portraits offerte par cette exposition est un "trombinoscope" de luxe et de prestige. Un rare moment de rencontre(s) avec des artistes qui ont illuminé la Renaissance de leur génie et de leur talent. C'est dans huit salles du musée que les œuvres choisies par les deux commissaires sont dévoilées dans une belle scénographie, due à Hubert le Gall, qui les sublime malgré, parfois, l'exiguïté des salles.

Le ton de l'exposition est donné d'entrée avec le Garçon à la Corbeille de fruits, superbe inspiration due au Caravage pas encore tout à fait adulte mais



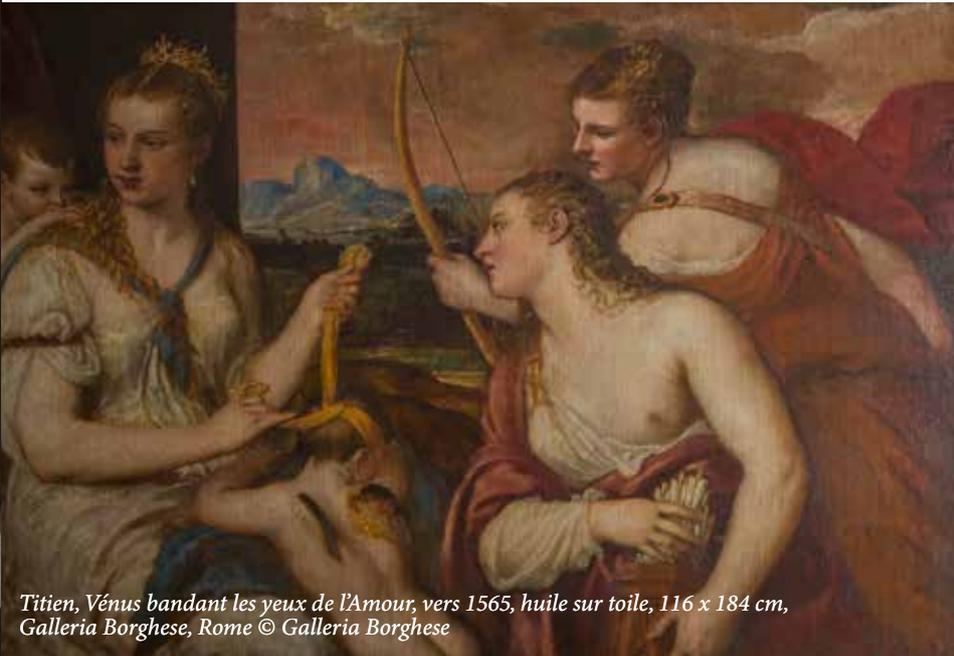
*Dominiquin, Sibylle, 1617, huile sur toile, 123 x 89 cm, Galleria Borghese, Rome © Galleria Borghese*



*Lorenzo Lotto, Vierge à l'Enfant avec les saints Ignace d'Antioche (?) et Onuphre, 1508, huile sur panneau, 53 x 67 cm, Galleria Borghese, Rome © Galleria Borghese*



*Garçon à la Corbeille de fruits Caravage, Garçon à la corbeille de fruits, ver, huile sur toile, 70 x 67 cm, Galleria Borghese, Rome © Galleria Borghese*



Titien, *Vénus bandant les yeux de l'Amour*, vers 1565, huile sur toile, 116 x 184 cm, Galleria Borghese, Rome © Galleria Borghese

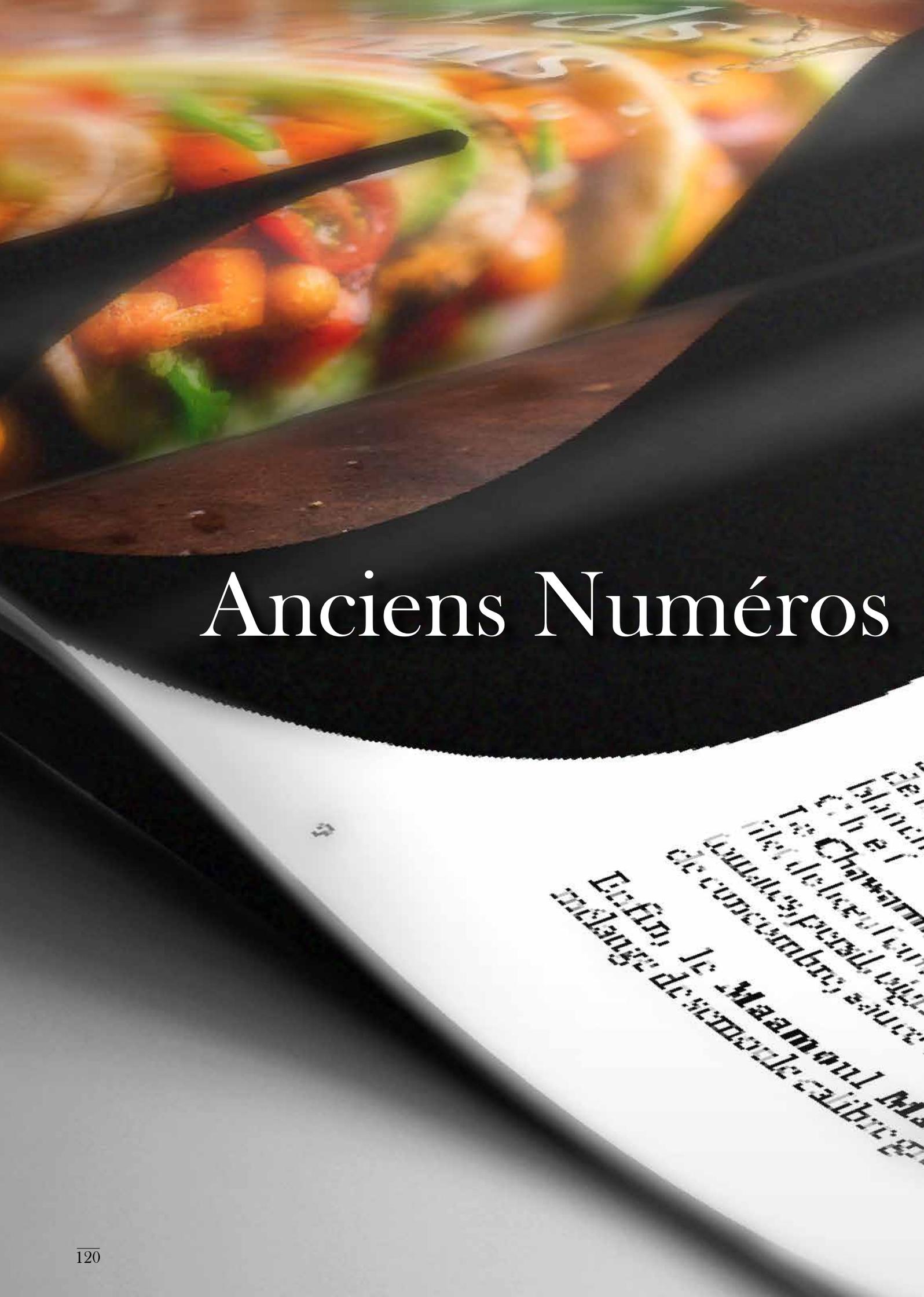


Cette exposition inédite au Musée Jacquemart-André rend hommage à l'esprit libre et intuitif du cardinal Borghèse en présentant les chefs-d'œuvre de la collection dans une scénographie audacieuse. L'histoire de la collection est évoquée par des œuvres choisies pour en refléter la richesse et la diversité.

mature de talent.

Et le reste de l'exposition est à l'avenant offrant aux visiteurs une rare collection d'œuvres aussi célèbres d'Antonello da Messina, Raphaël, Giovanni Campi, Gerrit van Honthorst, Bernin, Titien, Botticelli, Véronèse, Caravage, Rubens mais surtout, aussi belle. Et dans le nouvel écrin que propose le Musée Jacquemart-André, ce n'en est que plus magistral. Un absent, et de taille, à cette belle exposition, le buste original du cardinal Scipione Borghèse par Giovanni Lorenzo Bernini datant de 1632 resté à la Galerie Borghèse car jugé trop fragile pour voyager comme d'autres bronzes d'ailleurs. Mais encore faut-il le savoir. Toutefois, au rang des regrets, il y a le manque de régulation de la jauge de visiteurs dans le musée. En effet, victime de son succès - mais c'est bon signe - l'affluence empêche un certain confort de visite, les salles - souvent de petite taille étant trop rapidement pleines. Mais c'est de bonne augure pour le Musée Jacquemart-André qui ne serait pas contre attirer de nouveau, plus de 400 000 visiteurs par an dans ses lieux. Il n'y a pas de raisons, encore plus si le nouveau Nélie, le salon de thé qui a été entièrement redécoré et restauré, tient toutes ses promesses. À suivre...

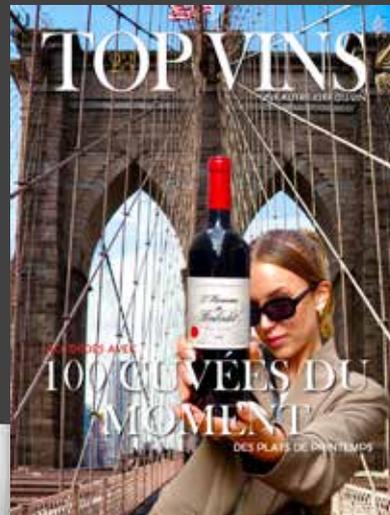
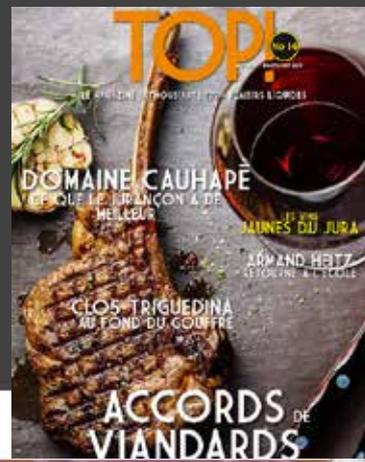
*Chefs-d'œuvre de la Galerie Borghèse au Musée Jacquemart-André, Paris 8e, jusqu'au 5 janvier 2025.*  
[www.musee-jacquemart-andre.com](http://www.musee-jacquemart-andre.com)



# Anciens Numéros

Blanc  
Tas Chamam  
filet de poulet, soja  
de concombre, sauce  
Enfin. Je Maaman  
mélange de sésame calibre 20





# RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAP.FR



# RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAP.FR

NOUVELLE FORMULE

# TOP 20

29

AUTUMN EDITION

LE MAGAZINE DE CEUX QUI PRENNENT LE TEMPS DE BIEN VIVRE

CHAMPAGNE COLLARD-PICARD,  
DU TRÈS GRAND ART  
CINQ MAUVAISES RAISONS  
POUR NE PAS ALLER  
CHEZ UN CAVISTE  
GUY MARTIN, LE VIGNERON  
LA RÉVOLTE DES  
CÉPAGES OUBLIÉS  
BEYONCÉ & LVMH  
POUR LE  
WHISKY SIRDAVIS  
FAITES ESCALE CHEZ  
LOUIS VUITTON  
BORGHÈSE S'EXPOSE  
À PARIS

LE GUIDE  
DES VINS  
DU  
MOMENT