

TOP 20

30

WINTER EDITION

AU 20E TOP, IL SERA L'HEURE DE BIEN VIVRE

RHUMS DE NOEL

AVEC FREDDY LUCINA

MAXIME FREDERIC

EN PLEIN COEUR !

UNE FEMME DU MONDE DU VIN

MARIELLE MICHOT

LA RÉVOLTE DES CAVISTES

Marielle Michot

LE GUIDE DES VINS DU MOMENT

ACCORDÉS AVEC LES DERNIÈRES
SORTIES LITTÉRAIRES ET
CINÉMA

LA BUISSONNADE PATEK PHILIPPE DEFENDER TOSCA DENNISON

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

OU EN ENVOYANT UN MAIL À :

REDACTION@TOPLEMAG.FR

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

vin, montres, art
& littérature

Ce numéro inaugure un Guide des Vins du moment plus complet, un guide qui profite de la rentrée littéraire et de la proclamation de prix Goncourt, Renaudot et Médicis. Comme, pour nous, le vin est une question de moment, nous avons décidé d'associer à chaque vin de notre guide, un moment de lecture ou de cinéma. Ainsi, chaque vin est accordé avec un livre sorti récemment ou un film sorti ou ressorti il y a peu, en DVD ou en Blu-ray. Et parce que nous aimons également les beaux livres, nous vous en proposons une sélection, accordée cette fois-ci avec des cuvées au diapason. La partie Montres a été renforcée afin de présenter des modèles de grandes marques mais aussi de marques plus confidentielles, si possible, françaises. La partie Art est également plus étendue pour autant couvrir les grandes expositions comme cette fois-ci, Pop Forever à La Fondation Vuitton que l'actualité des galeries parisiennes. Nous espérons que cela vous plaira autant que nous avons pris plaisir à concocter ce numéro. Bonnes fêtes 2024.

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, faute de place.

Arnaud Chatelain 

Retrouvez moi sur LinkedIn pour des débats parfois passionnés



RÉDACTEUR EN CHEF

Arnaud Chatelain

RESPONSABLE ÉDITORIAL

Alan Leurquin

DÉGUSTATIONS

Olivier Martin
Annie Verseire
Arnaud Chatelain

MISE EN PAGE

Jennifer Blondstein

GRAPHISME

Studio Graphique

PRÉPARATEUR DE COPIE

François Crosman

RELECTURE

Léa Turreti

SUIVI DES MAILS

Bénédicte Martin

TOP 20 est lisible sur [cafeyn](#)

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

Tous droits réservés en France et à l'étranger.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION
SITE INTERNET: TOPLEMAG.FR

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

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

toplemag.fr

SOMMAIRE

VINS &
SPIRITUEUX

GARDE TEMPS

ART & EXPOS

Marielle Michot	10	Le Guide des cadeaux de Noël 2024	60	Bonus Track	98
Domaine La Buissonnade	16	Dennisson le retour	66	Delamour Gallery	100
Les cavistes se rebiffent	20	Bonus Track	68	Jon the only One	102
Bonus Track	26	We Love Watches 2024	72	Accords littéraires	104
Champagne & Bois par Julia Scavo	30	Patek Philippe, racines carrées	74	Le Guide des Vins du Moment	106
Mumm aime le Pinot Noir	34	LIP T18 Original	78	ANCIENS NUMÉROS	136
Des Rhums de Noël par Freddy Lucina	38	Marine Tourbillon Équation Marchante 5887 par Breguet	80		
Bonus Track	40	Bonus Track	84		
Accords musicaux avec le Whisky Hatozaki	42	À heure Fix avec Chronofixe	86		
Royal Tosca	44	Le Grand Bleu par Jaeger-Lecoultré	87		
Maxime Frédéric, en Plein Cœur	48	Livin' Largo avec Raymond Weil	90		
Bonus Track	50	Pop Life à la Fondation Vuitton	92		
Defender chez Arnoux Lachaux	54				

CONTRIBUTEURS

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 !! 

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. 

JEFFREY CAGNES

Jeffrey Cagnes c'est le Petit Prince de la Pâtisserie. Un Chef Pâtissier des plus sympathiques et d'une rare humilité pour sa génération. Un Chef Pâtissier dont l'univers devrait s'agrandir ce mois-ci avec une nouvelle boutique à Levallois Perret. Une boutique de 300 m² située dans le centre de la ville dans laquelle il pourra exprimer toute sa créativité. À suivre !!! 

Marco Bernabino

Thierry Guemas

Julia Scavo

Jeffrey Cagnes

Freddy Lucina

Domaines

présents dans ce numéro

Bernard Baudry
Coteau de Sonnay
66 Route de Chinon
37500 Cravant les Côteaux
bernardbaudry.com

Bouvet Ladubay
11 Rue Jean Ackerman
49400 Saumur
www.bouvet-ladubay.mobi

**Champagne Goutorbe
Bouillot**
14 Rue Anatole France
51480 Damery
www.goutorbe-bouillot.fr

Château Coulon
1 rue du Château
11200 Luc-sur-Orbieu
www.famillefabre.com

Château de Corneilla
3 Rue du Château
66200 Corneilla-Del-Vercol
jonqueresdoriola.fr

Château de Nages
Chemin des Canaux
30132 Caissargues
www.chateaudenages.com

Château de Rey
Route de Saint Nazaire
66140 Canet-en-Roussillon
www.chateauderey.com

Château Tour des Termes
2 Rue du Pigeonnier
33180 Saint-Estèphe
chateautourdestermes.com

Château TrotteVieille
Trotte-Vieille
33330 Saint-Émilion
www.trottevieille.com

Domaine de la Sapinière
912T allée de la Sapinière
Thorens-Glières
www.domaine-sapiniere.com

Domaine de la Solitude
10 Rte de la Solitude
33650 Martillac
www.domainedelasolitude.com

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

Domaine des Ardoisières
396 Chemin des Pillons
13810 Eygalières
www.domaine-des-ardoisieres.fr

Domaine des Roches Neuves
56 Boulevard Saint Vincent
49400 Varrains
rochesneuves.com

Domaine du Matin Calme
7 Chemin de la Coudre
49610 Les Garennes sur Loire
www.domainedumatincalme.fr

Domaine Guiberteau
3 Impasse du Cabernet
49260 Saint-Just-sur-Dive
www.domaineguiberteau.fr

Domaine J-A Ferret
61 Rue du Plan
71960 Fuissé
www.domaine-ferret.com

Domaine Jean Fery et fils
1 Rue de Marey
21420 Échevonne
www.fery-vin.fr

Domaine Justin Boxler
16 Rue des Trois Epis
68230 Niedermorschwihr
justinboxler.fr

Domaine la Buissonnade
Chemin Ste Cécile
84850 Travaillan
domainebuissonnade.wixsite.com

Domaine La Suffrene
1066 Chemin de Cuges
83740 La Cadière-d'Azur
domaine-la-suffrene.com

Domaine Marielle Michot
2 Rue du Mont Beauvois
58150 Saint-Andelain
www.domaine-michot.com

Domaine Mira Luna
Lieu-dit Vireiguet
83670 Châteauevert
www.mira-luna.com

Domaine Ollier Taillefer
Rte de Gabian
34320 Fos
www.olliertaillefer.com

Domaine Souffle de Solaure
160 Rte de Rabieux
34700 Saint-Jean-de-la-
Blaquière
www.chapoutier.com

Dominio Del Soto
C. Cam. Real, 28
09441 Sotillo de la Ribera
Burgos
www.dominiodelsoto.com

**Champagne Goutorbe
Bouillot**
14 Rue Anatole France
51480 Damery
www.goutorbe-bouillot.fr

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

Jalan Wines
585 route de Cairanne
84150 Violès
jalanadventures.com

Joseph Mellot
Route de Ménétréol
D 920
18300 Sancerre
josephmellot.com

Mas Janeil - François Lurton
Domaine du Mas Janeil
66720 Tautavel
www.masjaneil.com

CAVISTES

de confiance

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 vend pas que du Rhum mais aussi des
spiritueux ainsi que du Champagne. À
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.

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.



MARIELLE SANS JEAN-PIERRE

JACKY10TEL PHOTOGRAPHIE

Comme l'acteur décédé en 2019*, Marielle Michot est un personnage doté d'une personnalité lui permettant d'affronter les épreuves de son métier. Un métier d'hommes aux pièges multiples dans lesquels la maman de deux filles évite de tomber. Avec succès et humour.

* en référence à l'acteur Jean-Pierre Marielle disparu en 2019

Les raisins sont perdus, les raisins sont perdus... cette simple phrase résume à elle-même Marielle Michot, vigneronne de son état mais femme de tête avant tout qui n'a pas la langue dans sa poche. *Faut accepter, il n'y a pas de choix.* Et si il faut aller chercher des économies encore plus profondément, elle y ira quitte à abandonner la certification Bio. *Oui, à un moment, si il y va de la sauvegarde de l'exploitation, la sauvegarde de mon personnel, oui, on ira par là. C'est sûr que c'est vertueux de limiter les intrants mais à y bien regarder, le bilan carbone du Bio est catastrophique.*

Marielle Michot est une femme d'entreprise, une maman de deux enfants qui a récemment racheté l'exploitation de son défunt papa. Entre les salons, les réunions avec les partenaires, les soucis inhérents à la vigne, la vie de cette femme du monde de la vigne est plutôt bien remplie. Femme 24h/24, Marielle Michot est (aussi) une vigneronne heureuse dans le département de la Nièvre en région Bourgogne-Franche-Comté mais surtout une femme dans un monde d'hommes, ce qu'elle gère plutôt bien même si cela ne plaît pas à tout le monde, en particulier à l'une de ses filles, son aînée, qui en a assez de ce métier prenant qui

Marielle Michot n'a pas hésité à faire le show lors de l'inauguration de sa cuverie.

occupe beaucoup sa maman mais qui, surtout, la passionne malgré tous ses aléas et ses tracasseries quotidiennes. *L'avantage de mon métier est que, je ne sais pas ce qui m'attend dans la journée qui débute.* En fait, ce n'est pas tout à fait vrai car, si il y a bien eu une constante cette année, *c'est le temps de merde que l'on allait avoir, l'une des rares certitudes que*



Les six cuvées du Domaine Michot avec la nouvelle identité



Marielle Michot faisant le show pendant l'inauguration de sa cuverie



clairement identifiée Marielle Michot, à Angers, avec son hectare en métayage, rares sont ceux qui ne lui ont pas demandé où était son mari. Justement, quand un commercial vient la solliciter pour x-raison que ce soit, elle n'hésite pas à dégainer l'excuse fatale, celle qui lui offre un peu de tranquillité, *désolée, mon patron est en déplacement.* Ou, être une femme peut aussi être un avantage.

Enfin, pas toujours, car être la fille d'un vigneron induit forcément d'être la fille de et si Marielle Michot n'a pas entendu 100000 fois qu'elle était *la fille à Caille*, elle n'a rien entendu. Non, elle, c'est Marielle et, franchement, pour l'ignorer, il faut vraiment le faire exprès, c'est clairement indiqué sur les étiquettes de ses vins. En plus d'être une femme, Marielle est quelqu'un d'audacieux, que la nouveauté attire plutôt qu'autre chose. Femme, pas vraiment conservatrice, avec une verve communicative, Marielle ne laisse pas indifférent et quand elle monte le son, elle n'est plus la fille de mais la petite Michot. Petite mais costaud, Marielle qui se serait bien vue, plus jeune, faire de la musique plutôt que du vin. Elle a même poussé le bouchon jusqu'à faire dix ans de clavier et



jusqu'à aller en Irlande pour passer des concours avant, lasse, de passer à la guitare car à l'origine, au grand désespoir de ses parents, Marielle voulait être prof de musique. Cela partait d'un bon sentiment, son grand père était saxophoniste et violoniste mais cela ne plaisait vraiment pas à ses parents qui, magnanimes, lui ont tout de même laissé la possibilité de faire comme Pépé, les bals du week-end pensant, sans doute, qu'elle n'avait que cela à faire. Résultat des courses, la musique se passera du talent de Marielle qui, malgré tout, n'est pas la dernière à aller en concert car elle reste une fan absolue de musique... musicale, celle avec laquelle il se passe quelque chose et pas uniquement pour la beauté relative des textes.



Consciente que l'image est aussi importante que le son, elle vient de revoir toutes les étiquettes de ses six cuvées afin que l'on les identifie sans se tromper. Et c'est plus que réussi car il est désormais plus difficile de se tromper qu'autre chose. Surtout pour sa cuvée Majuscule, un Vin de France pour lequel Marielle ne fait aucun compromis quitte à sauter un millésime si elle ne s'y retrouvait pas avec en ligne de mire l'amphore et l'apport du grès. Et cette sensibilité féminine que d'aucuns voient comme une potentielle faiblesse, lui a également permis de dépoussiérer le logo familial sans le renier ni le dénaturer. Quand être une

femme est un atout. Oui, peut-être mais, surtout, Marielle a compris qu'il ne fallait plus parler aux gens avec des mots, mais avec des images, comme on le fait avec les petits enfants. Mère un jour, mère toujours ?

C'est possible mais avec un tablier de gestionnaire sachant bien gérer l'argent du ménage domaine et donc fixer des prix pour ses vins qui sont dans une bonne moyenne avec une tête de gondole, Majuscule, culminant à 39 euros prix public. Ce qui a, toutefois, pour effet de provoquer des cris d'orfraie chez les locaux. Pense donc, on trouve encore par chez nous des Pouilly au domaine à 8,50 euros. J'imagine le prix professionnel...

L'un des moments préférés de Marielle est quand elle va à la rencontre de ses clients, souvent fidèles, au domaine ou sur les salons. Mieux, certains salons, comme à Marseille en novembre, me donnent la tendance pour la fin de l'année. Avec le plaisir en prime, même si à la fin de la manifestation, elle est rincée, de rencontrer ceux qui lui donnent à manger. Et la satisfaction d'avoir donné du bonheur liquide et offert une part de rêve à des amateurs qui, parfois, se coupent en quatre pour s'offrir une belle bouteille, ce qui la touche au moins autant qu'un solo de guitare sur un morceau de X Japan, un groupe de J Rock, de Heavy Metal japonais que Marielle écoutait étant plus jeune.

www.domaine-michot.com

Marielle Michot ne s'en cache pas, elle n'est pas vraiment Hip Hop ni même Rap français et pas vraiment Techno.

Ses horizons musicaux sont plutôt tournés vers le Rock qu'il soit international, australien avec AC/DC ou français avec le groupe originaire de Nantes, Kokomo qu'elle a été voir en concert à l'Olympia le 7 décembre dernier. Parmi les titres de ce groupe qu'elle aime, deux lui viennent immédiatement à l'esprit, *Non Essential Man* et *Need some Mo*. Toujours en France, Marielle adore

beaucoup le *Highway to Hell* d'AC/DC et le *Black Summer* des Red Hot Chili Peppers et elle se lève carrément



pour le *Stand up for Rock'N'Roll* d'Airbourn.

Enfin, si elle devait clore une Playlist de dix titres, elle y



LA PLAYLIST DE MARIELLE MICHOT

également le groupe Cachemire, surtout l'hommage à Alain Bashung



intitulé *La nuit je mens*, extrait de l'album *Dernier Essai*. Sans rapport avec Peter Sellers ou la Panthère Rose, Marielle aime beaucoup The Inspector Cluzo et le morceau *The Armchair Activist*.

Plus classiques, elle écoute également

ajouterait sans coup faillir, *Get up* du duo de filles Larkin Poe, *Shine a Light* du duo parisien No Money Kids et *Sweet Mary C* du groupe australien Electric Mary.





Stéphanie et David Monnier à droite, avec Pierre, restaurateur à Aix-en-Provence dans son établissement, Le Grenache

ÉCOLE BUISSONNADE

Ne dites pas à Stéphanie Monnier que la curiosité est un vilain défaut, elle vous répondrait qu'elle n'est pas d'accord. Même que c'est plutôt une jolie qualité...

Le Domaine de la Buissonnade est né du côté de Rasteau-Travaillan en 2021, non, en fait, en 2018 si l'on en croit la sympathique Stéphanie Monnier, gardienne du domaine. Pour retracer l'histoire fidèlement, il faut préciser qu'à l'origine, Stéphanie et sa famille étaient coopérateurs depuis 2001 et ont décidé de faire leur vin à eux, leur propre vin, en 2018. Vouloir c'est pouvoir a-t-on coutume de dire mais quand on parle de vin, la notion de temps n'est pas

anodine. En 2018, une cave est mise en construction tandis qu'un copain vigneron leur loue une cuve, indispensable pour faire leur première vinification. Malgré un départ presque de zéro - hormis 25 hectares de vignes ce qui n'est pas négligeable, la volonté de faire du vin les taraudait depuis longtemps puisque leurs parents étaient vignerons. *Oui, c'est exact* confirme Stéphanie, *avec mon mari David, on s'est dit que tant que l'on avait un peu d'énergie - avant nos 50 ans, on allait se lancer dans*

l'aventure. D'autant plus que nos deux filles sont également tombées dans le vin, l'une - Clémence, est œnologue tandis que l'autre, Camille, est technicienne en viticulture. Diplômées, elles travaillent désormais avec nous. Ensuite, petit à petit, ils ont récupéré leurs parcelles qui étaient engagées en cave coopérative. Bien entendu, on pourrait dire que cela n'a rien de très original dans cet atavisme professionnel. Certes, mais comme le résultat, neuf cuvées, n'est pas inintéressant, l'histoire, même a priori "banale", s'entend, s'écoute et, mieux encore, se boit avec plaisir et délectation.

Les vignes du domaine s'étendent de Rastaud jusqu'en bordure du Massif d'Uchaux, ce qui offre une palette de terroirs assez incroyable pour faire des cuvées identitaires, plus créatives comme par exemple une cuvée Secret en IGP Méditerranée en 100% Vermentino qui a du caractère. Dans le même registre, la même veine, Stéphanie et David ont décidé, avec du Cinsault et du Caladoc, de faire un vin qui ne sera pas un Côtes-du-Rhône mais quelque chose d'atypique mais sans exubérance gustative. Et, pas question de s'arrêter là !!! Au contraire.

Surtout pas dit Stéphanie Monnier, nous avons la volonté de faire, chaque année, des cuvées éphémères, des cuvées expérimentales avec un œil plus expérimenté pour essayer autre chose



DOMAINE LA BUISSONNADE
869 Chemin de Sainte Cécile
84850 - TRAVAILLAN

domainebuissonnade.wixsite.com

planter du Chenin mais on nous a dit que cela craignait beaucoup la sécheresse par contre, avec le Gewurztraminer, pas de problème. Alors, on a planté sur notre parcelle expérimentale, une rangée de Gewurztraminer, des Pinots Gris et du Gros Manseng. Et nous avons l'intention de faire des vins avec, bien sûr, sans oublier le Chenin, ce qui ne me déplairait pas.

Et gageons que ce seront de bons vins comme le sont les neuf cuvées actuelles du domaine.

Des vins que Stéphanie Monnier verraient bien en dehors de nos frontières. *Oui, nous aimerions bien développer l'export mais plutôt en Europe, Belgique, Allemagne et Suisse et, surtout éviter de dépendre de marchés lointains et versatiles.* La Buissonnade, c'est comme on dirait au Crédit Agricole, le bon sens près de chez vous. Le goût et le plaisir en plus sans toutefois avoir à casser son PEL pour boire ses vins. (voir page 128)

et sortir des sentiers battus. Ce qui ne manque pas en matière de vin.

Au Domaine de la Buissonnade, malgré sa jeunesse, on trouve une trame commune dans les cuvées, un fil conducteur (finesse et fruité) vers le plaisir qui incite à en savoir plus, à en découvrir plus ce dont est consciente Stéphanie et qui la pousse à faire des vins hors piste. Carrément hors piste même.

Oui, car à la Buissonnade, ils ont osé planter du Gewurztraminer, oui, du Gewurztraminer à Rasteau, c'est plus que du hors-piste, cela pourrait même ressembler, sur le papier, à un suicide. *Non, à une expérimentation, car je voulais*



Les Cavistes SE REBIFFENT

vraiment !



Bien mal acqui**T** (sic) ne profite jamais peut-on découvrir à la fin du générique du film *Le Cave se Rebiffe*, signé Albert Simonin et Michel Audiard qui ont commis l'adaptation du livre du premier pour en faire un film qui deviendra un classique de la galaxie Audiard, avec ses bons mots et ses répliques qui font mouche. Force est de constater que si, bien mal acqui**S** ne profite pas toujours, en tout cas, chez les caves, ça sent la "rebiffade". Et c'est si exact que ces dernières années, les caves des cavistes ressemblent de moins en moins à celles de papa. Plus belles, plus fonctionnelles, plus accueillantes, ces caves répondent aux besoins d'une nouvelle clientèle ou, plus simplement, aux nouveaux besoins des consommateurs. Car si il y a bien une tendance à la

baisse de la consommation de vin en France et dans le monde, il n'empêche, qu'heureusement, il y a encore de nombreux amateurs de vin ou des gens qui veulent l'être. Il faut donc des lieux de vente élégants, adaptés à une clientèle sensible à d'autres arguments que le choix et/ou le caviste. Le caviste a évidemment son importance mais sa cave, tout autant. Elle est un lieu de réception autant que d'achat. Ainsi, la Cave du Château attenante au Clarence, appartenant au Château Haut-Brion, a posé des jalons, plus pour ce que peut être une cave que ce qu'elle doit être. C'est l'une des références en la matière, à Paris depuis 2015 mais également en France. L'emplacement est idéal, le lieu, tout simplement somptueux et la sélection de vins, divine à souhait. En plus, avec des prix qui

se tiennent.

Avant elle, le parisien se souvient probablement de feu Lavinia, entre Madeleine et Opéra. Un hypermarché du vin qui a explosé en vol devant les charges excessives pour renaître quelques années plus tard dans le précieux seizième arrondissement et dont il se murmure que cela ne va pas très bien malgré de nombreux atouts.

Ouverte beaucoup plus récemment¹, Alliance la Cave, moins raphaélienne que celle du Château mais plus germanopratine - elle est sur le boulevard Saint-Germain, est un mix d'équilibriste entre une cave et un appartement contemporain. Un lieu de rencontres qui prolonge l'expérience d'un restaurant étoilé - Alliance, dans lequel on peut venir y faire ses provisions de bonnes bouteilles. Certes, le choix est moins opulent qu'à La Cave du Château mais il tient la route. L'inconnue est de savoir si cette cave va rencontrer un public qui pourrait considérer qu'elle joue, comme Franck Villard dans le film², les lointaines. Justement, non loin de là, la Cave Sola, non, plutôt Sola Cave et Céramiques s'est ouverte, une cave encore adossée à un restaurant étoilé pour prolonger l'expérience culinaire. Située dans la discrète rue Maître

1 - Cet été, voir numéro précédent ICI 2 - Le cave se rebiffe réalisé en 1961 par Gilles Grangier dans lequel Franck Villard interprète Eric Masson.

Albert, ce sont en fait trois caves en une qui se sont ouvertes; une cave à vins, une cave Prestige et, enfin, une cave à Sakés. Et pour être un lieu de vie à part entière, cette cave propose plusieurs ateliers, autour du vin bien entendu mais aussi du Saké, de la céramique et du thé. Un relais de croissance important pour les cavistes qui ont multiplié, ces dernières années et avec un certain succès, les cours, les rencontres avec les vignerons et autres Masterclasses.

L'honnêteté, ça se paye !

Lucas Malvoisin interprété par Antoine Balpétre dans Le Cave se rebiffe

L'une des plus prestigieuses étant celle proposée par Bruno Quenioux concernant la Romanée Conti. Un moment rare voire unique pour tout amateur de vin, de grands vins.

Pour trouver la plus belle cave du pays, il faut probablement se rendre à Dijon où s'est récemment ouverte la Cave Vauban en pleine Place de la Révolution.

Une cave atypique aux horaires d'ouverture assez folkloriques³. Ce qui ne retire en rien à son attrait. Comme le souligne son site Internet, *c'est l'adresse idéale pour une courte pause, un déjeuner d'affaires, un dîner*

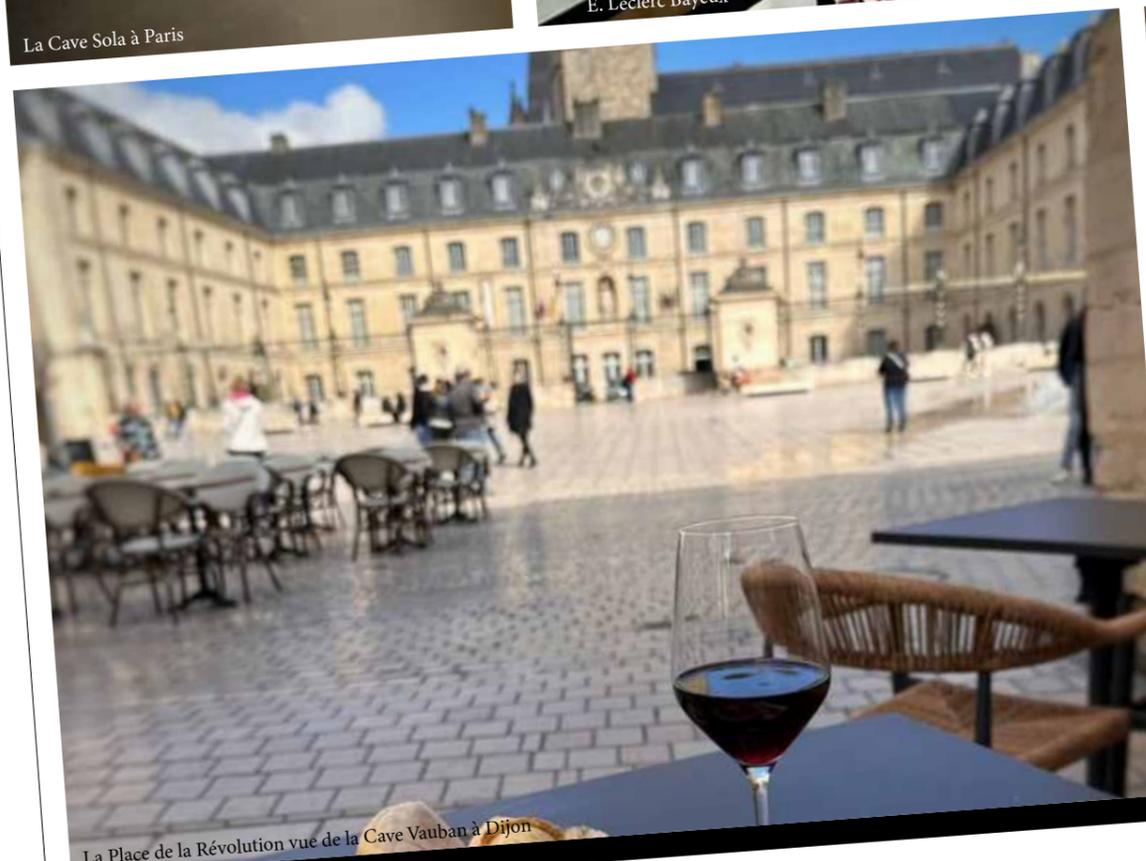
3 - Auparavant du jeudi au lundi, désormais du mercredi au dimanche jusqu'à 22h30.



La Cave Sola à Paris



E. Leclerc Bayeux



La Place de la Révolution vue de la Cave Vauban à Dijon



La Cave Vauban à Dijon 03 80 49 66 16

en tête-à-tête ou un after-work ultra chic. Mieux encore, on pourra...y séjourner à partir de ce mois-ci. Unique en France et probablement dans le monde ! Ginette Leclerc, Léa Lepicard dans le film, le sait bien, *Dire qu'il suffit de mettre un gigot au feu pour voir s'amener les emmerdeurs !* C'est justement ce que la Cave Vauban guette. Ceux qui ont une petite faim qu'ils désirent s'étancher avec une bonne bouteille dans un cadre unique et sur une place plus que touristique. Mais la Cave Vauban est une vraie cave avec une sélection qui, si elle est évidemment tournée vers la Bourgogne, n'en oublie pas les autres régions de France et du monde, ni les spiritueux en petit nombre à la cave. C'est heureux, que

Dijon ait enfin une cave digne d'elle et du voisinage. Ce qui n'augure en rien son succès futur car, comme le dit Jean Gabin dans le film, *faire confiance aux honnêtes gens est le seul vrai risque des professions aventureuses*, rien n'est moins sûr mais on le lui souhaite.

Retour à Paris avec Rouge Opéra, une cave qui vient de s'installer avenue de l'Opéra. Et comme le vin, *c'est comme le le faux talbin, Messieurs, c'est un travail qui se fait dans le feutré*, Rouge Opéra est une cave avec quelque cinq cents références dans un cadre agréable sans être démesuré. Une cave tournée vers le touriste, les touristes.

Enfin, et comme dit encore le Dabe alias Jean Gabin dans le film, *Et dites-vous bien que dans la vie, ne pas reconnaître son talent, c'est faciliter la réussite des médiocres*, Sola et Alliance ne sont pas les seuls restaurateurs à avoir poussé les murs afin d'y accueillir des clients désireux faire des achats vins.

En effet, profitant à juste titre de son métier et de son établissement sis face à la Gare Montparnasse, un sommelier a lui aussi récemment ouvert sa cave dans le même quartier.

La Grande Distribution n'est pas en reste et c'est en Normandie, à Bayeux, que Leclerc a très récemment ouvert une cave à vins digne des

grands magasins genre Harrod's à Londres ou Macy's à New York. Une somptueuse cave qui propose de très belles références comme sait le faire Leclerc lors des Foires aux Vins qu'il a créées. Preuve si il en est que le vin est un élément important de notre vie et plus particulièrement, de notre Gastronomie et que les cavistes ont un rôle commercial mais aussi social à jouer dans notre société. Ce ne sont pas les amateurs de bonnes bouteilles et de bonne bouffe qu'étaient Michel Audiard, Albert Simonin, Jean Gabin et Bernard Blier qui nous auraient dit le contraire. Lino Ventura, si il avait été de ce film, se serait ajouté à eux.



La Cave Sola à Paris



La Cave Vauban à Dijon



La Cave Rouge Opéra à Paris



Lavinia Victor Hugo à Paris

BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE



GUY SAVOY AUX BEAUX-ARTS

L'un des derniers représentants de la véritable Gastronomie française, celle des **Chapel, Robuchon, Troisgros**, celle qui ne s'exhibe pas sur les plateaux télé, **Monsieur Guy Savoy**, a été élu, le mercredi 13 novembre dernier à l'**Académie des Beaux-Arts** au fauteuil V de la section des membres libres, précédemment occupé par **Michel David-Weill** (1932-2022). Distinction plus que méritée pour ce Chef qui restera quoi qu'en en dise le **Michelin**, trois étoiles à jamais. Un Chef érudit, passionné d'art et de lettres qui a donc toute sa place à l'**Académie des Beaux-Arts**. Une juste récompense qui s'ajoute à la longue liste de celles glanées au fil du temps par ce grand Monsieur.

Restaurant Guy Savoy Paris - Monnaie de Paris, 11 Quai de Conti, Paris 6e.

www.guysavoy.com



DUCASSE BACCARAT

Alain Ducasse et **Baccarat** dont l'histoire est rythmée par des collaborations avec des artistes de renommée internationale, se font curateurs avec les **Rencontres Culturelles chez Ducasse Baccarat**. Un soir par mois, ils invitent des artistes dans l'emblématique salle de bal de la **Maison Baccarat** à Paris. Au menu, concert, conversations, conférences, performances et signatures pour explorer la littérature, la mode, la musique, les arts de vivre, le théâtre...

LE VIN AU PATHÉ PALACE PARIS, CE N'EST PAS DU CINÉMA !!!



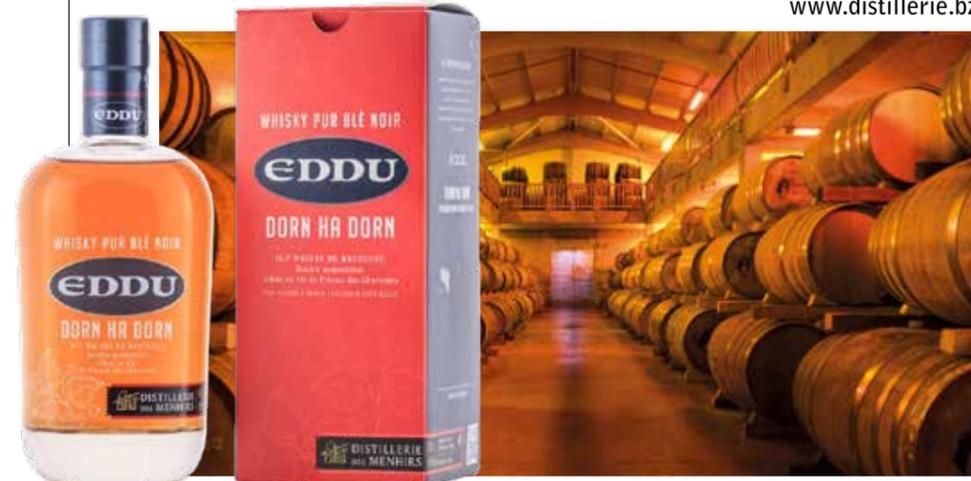
Imaginé par **Jacques Grange**, le bar du **Pathé Palace**, près de l'**Opéra**, est un nouveau lieu pour se retrouver avant ou après une séance de cinéma, ou tout simplement pour une pause en plein cœur de Paris à tout moment de la journée. Le bar s'adresse aux clients du cinéma ainsi qu'aux parisiens souhaitant profiter d'une pause gourmande en plein cœur de l'effervescence parisienne. Ouvert dès 12h30 et jusqu'au début de la nuit, il propose une offre de petite restauration gourmande et variée, cocktails emblématiques, apéritifs originaux, cafés premium... Le bar dispose de 50 places assises sur deux niveaux et une vue imprenable sur le boulevard des Capucines tout en proposant un **Wine Wall** unique en son genre dans un cinéma...et ailleurs !

www.pathe.fr/cinemas/cinema-pathe-palace

LA DISTILLERIE DES MÉNHIRS

Quand **Guy Le Lay**, fondateur de la **Distillerie des Menhirs**, travaille à la création d'un Whisky inédit, élaboré à base de blé noir, il se retrouve confronté à nombre de problèmes techniques. Sur les conseils d'un constructeur d'alambics, **Robert Prulho**, il s'adresse au charentais **Robert Léauté**, consultant international en spiritueux. Entre eux, l'alchimie est immédiate, et au fil d'une longue période de travail en commun, ils parviennent à matérialiser ce qui pendant longtemps ne fut qu'un grand rêve, **Eddu**. En mémoire de cela, la **Distillerie des Menhirs** présente **Dorn ha Dorn**, qui, en langue bretonne, signifie tout simplement "main dans la main". Vieilli traditionnellement dans des fûts ayant contenu du Cognac puis affiné dans des fûts ayant contenu du Pineau des Charentes rouge, **Dorn ha Dorn** symbolise l'entraide et l'amitié qui a uni les deux hommes, le breton **Le Lay** et le charentais **Léauté**.

www.distillerie.bzh



JEAN'S LE GIN DU CHÂTEAU DE COURLAT

Le **Château de Courlat** qui prend racine au Sud de l'appellation **Lussac-Saint-Emilion**, vient de dévoiler son premier **Gin** limité à 730 bouteilles. Le **Jean's de Courlat** est issu de Merlot – pour 90% – et de Cabernet Franc – pour 10%, selon un procédé classique de distillation. Parfait sur glace, avec un peu de tonic ou pur avec quelques glaçons et une rondelle de citron. Excellent !

40% | 50CL | 47€



CENOLOGIX, L'INTÉGRALE

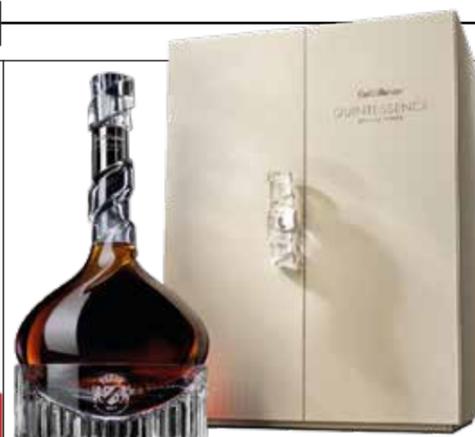
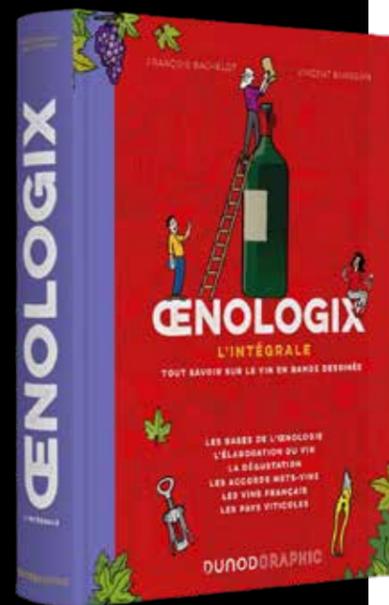
Lucien vient d'être engagé comme directeur artistique chez Bakanale, agence de communication spécialisée dans le vin... un domaine auquel il ne connaît pas grand-chose ! (Toute ressemblance avec des agences existantes serait pure coïncidence, et pourtant...).

Heureusement, ses collègues Charlotte et Jean vont se charger de son apprentissage.

Cette intégrale réunit les deux tomes à succès d'**Cenologix**, augmentée de 20 pages d'œnotourisme et d'un ex-libris sur les accords mets et vins plutôt bien fait.

Une démarche très pédagogique mêlant humour, cartes, mises en situation et infographie.

288 pages. Prix : 36,90€
Chez **Dunod Graphic**



GRAND MARNIER

Des Cognacs hors d'âge exclusivement sélectionnés en Grande Champagne, soigneusement vieillies dans la réserve familiale privée et d'essence d'oranges Citrus **Bigaradia** préalablement macérées dans du Cognac et doublement distillées, voici la rarissime **Quintessence de Grand Marnier** conservée dans une carafe en cristal créée à la main par la **Maison Baccarat**.

**GRANDE CUVÉE
QUINTESSENCE**
2700€ bouteille + coffret

ORUZA

Première gamme artisanale de spiritueux bio conçue autour du riz de Camargue très agréables aux multifonctions, à boire nature avec des glaçons, parfait pour des cocktails, pour la gastronomie (extra pour déglacer un foie gras), pour la pâtisserie... Le nez intense s'ouvre sur des notes élégantes d'orange confite, d'épices et de vanille. La bouche est gourmande, fruitée, généreuse et persistante.

Extra pour accompagner un soufflé au chocolat ou des crêpes Suzette.



CHÂTEAU PAVIE - LA COLLECTION ALIÉNOR

Pour la quatrième année consécutive, **Château Pavie** a mis en vente le coffret **La Collection Aliénor** le 1er lundi du mois d'octobre, avec un millésime gardé cinq ans dans les caves du château. Le nom de ce coffret, **La Collection Aliénor**, a été choisi pour faire la part belle à ces beaux flacons. La quatrième édition met le millésime 2019 à l'honneur. *C'est un grand vin, indéniablement. Il incarne la qualité de maturité et d'expression du fruit produit sur les grands terroirs de Saint-Emilion. [...] La fraîcheur soulève l'ensemble et équilibre cette matière dense et cette opulence. Du bel art.* en dit **David Biraud**, Meilleur Sommelier de France en 2002 et Meilleur Ouvrier de France.

Avec seulement 100 coffrets, **La Collection Aliénor** est une offre unique composée de quatre formats de **Château Pavie**, présentés dans un coffret d'exception, fabriqué par la caisserie **ADAM**, un partenaire local, labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant. Les formats sont, une bouteille (75cl), un magnum (1,5L), un double magnum (3L) et, enfin, une impériale (6L).

shop-perselatitudes.com



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 langue de bois.

Rejoignez-nous !



Argone

with the Wind

ou les digressions forestières autour du Champagne de Julia Scavo.

La question du bois en Champagne se pose comme partout ailleurs. Alors, quels sont les enjeux et les réponses apportées par les différentes Maisons de Champagne ?

L'histoire ne connaît pas de grands vins qui ne soient associés à une grande forêt dixit un jour Claude Giraud. Boire local passe parfois par le... bois local, celui qui épouse le vin local.

Boire et bois se conjuguèrent ensemble en Champagne avant les années 60, la forêt d'Argonne était la source principale de chêne pour les fûts champenois, les pièces de 205 litres, esprit locavore oblige son bon sens, sa proximité et sa tradition. Car vigneron et maisons champenoises vinifiaient et stockaient sous bois avant l'arrivée des cuves inox. Rien de plus naturel. Le retour vers le bois est devenu mode, style et souvent objet de discorde. L'expert britannique du Champagne, Tom Stevenson, écrit dans son *Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling*

Wine que le vin mousseux ne bénéficie que rarement de l'usage de bois, encore moins s'il est neuf, celui-ci pouvant altérer les subtilités du produit. On ne peut pas être plus clair.

Qu'en est-il aujourd'hui ? Doit-on blâmer un champenois de faire du bois ? Ou un autre qui ne jure que par l'inox ? Comme dans plusieurs régions françaises, la transition vers la cuve et l'inox dans les années 60 s'explique par un désir de contrôler l'hygiène, la température et l'oxydation. Cependant le bois a gardé ses fidèles comme Bollinger ou Krug. En 1963, Madame Lily Bollinger avait même adressé une lettre à la Maison Krug à ce sujet. Elle voulait tenir bon face à la modernisation de la Champagne, souhaitant faire honneur à la mémoire de son défunt époux Jacques en demandant une collaboration avec Krug pour préserver cet héritage à l'aide d'un autre "traditionaliste". Les deux maisons tiennent encore bon de nos jours mais le bois n'est jamais neuf et ne sert que pour

la vinification. Il s'intègre, ouvre le vin, lui donne de la suavité et de la structure à la fois. À l'opposé, Pol Roger, Perrier-Jouët ou Gosset n'utilisent que l'inox. Ensuite, il y a le juste milieu, Billecart-Salmon, Louis Roederer ou plus récemment, Lanson, les trois avec un usage similaire au dosage des épices en cuisine. Qui a raison ? Y a-t-il d'ailleurs raison ?

Pour mettre d'accord tout le monde, une promenade par la forêt d'Argonne s'impose. Forêt des fugitifs, dernier rempart de la France envers les ennemis de l'histoire, endroit presque druidique, idéal pour une recherche de spiritualité ou de réclusion monastique. Une étrange ressemblance avec le nom de la bande à Jason en quête de Toison d'Or. Et tout cela pour une querelle qui fait son théâtre de l'absurde, boire ou ne pas boire, bois ou pas bois ?

Première halte - Sainte-Ménéhould, Dom Pérignon y naquit un jour de décembre 1638 ou au début de 1639. L'homme, le mythe, la légende. De son temps, il a dû vinifier en bois; aujourd'hui Vincent Chaperon, Chef de caves de la Maison, pousse le curseur du réducteur au maximum, notamment depuis le millésime testament de son prédécesseur, Richard Geoffroy, 2008. Mais allons-nous assister un jour à un petit bond en arrière, comme beaucoup de maisons le font ? Back to the future ? Un brin de bois, un rien du tout, de quoi donner de la résilience au vin face aux millésimes de caprice solaire...

Encore une halte, Valmy, la bataille, le bataillon d'Épernay se couvre de gloire lors de cette victoire contre les forces austro-prussiennes. À Épernay, le Champagne défile sur son avenue éponyme appelée jadis Avenue du Commerce. Site remarquable du goût classé par UNESCO comme *paysage culturel évolutif vivant*, l'Avenue de

Si je veux du bois, je fais une promenade dans la forêt d'Argonne.



Champagne s'ouvre avec Moët & Chandon qui, comme d'autres maisons du groupe LVMH à l'exception de Krug, n'est pas une adepte du bois, toutefois, l'expérimentation reste possible.

Tel mentionné, Perrier-Jouët et Pol Roger, deux autres grands noms de l'Avenue sparnacienne sont exemptes de bois. Champagne Boizel l'expérimente depuis 1990, Esterlin et Collard-Picard l'utilisent. Chez A. Bergère, il s'agit d'un bois de vinification, à la bourguignonne, en pièce et souvent en partie seulement. Quant à Champagne Pierre Mignon, à deux pas de l'Avenue, le bois ne rentre que dans les grandes cuvées avec un dosage millimétré. Pour G.H. Martell, Mercier,

De Castelane, il n'y a pas de communication sur le sujet, mais ces maisons sont grandement connues pour la lisibilité de leur cuvée en inox.

Size matters. Les néo-vignerons ont adopté la pièce bourguignonne de 228l ou ont gardé la tradition champenoise du 205l. Ce type de bois de petite contenance reste éminemment plus oxydatif que les grands contenants. Selon l'âge, cela marque aussi davantage. Certes Bollinger et Krug ne jurent que par la pièce champenoise de 205l, mais les vins "krugistes" retournent en inox pour le séjour post-fermentation et Bollinger garde les vins de réserve en magnum en quart de mousse sous bouchon.

Pour éviter le retour au contenant neutre, les foudres et cuves en bois représentent des alternatives. Chez Louis Roederer, c'est le cas et les vins restent cristallins, sans oxydatif et aptes à rentrer dans l'assemblage sans marquer, sans dominer ou masquer, juste en ajoutant une touche de profondeur. De plus, ce type de contenant est suffisamment grand et petit à la fois pour s'adapter au parcellaire.

D'autres maisons en sont adeptes, Philipponnat, Jacquesson (style plus oxydatif), plus récemment Lanson, Billecart-Salmon et même Ruinart pour le Blanc de Blancs Singulier (élément de structure et de texture) ou le producteur Vilmart (son usage devient harmonieux à l'horizon du millésime 1996). Pour revenir à la maison Roederer, elle stocke aussi une partie des vins de réserve en foudres, une véritable boîte à épices pour le grand "Chef d'orchestre" qu'est Jean-Baptiste Lécaillon. Parlant boîte à épices, la Veuve Clicquot avait introduit un peu de bois dans ce but quand Dominique Demarville était en la place.

Sans vouloir reprendre le vieil adage vineux, *plus c'est vieux mieux c'est*, un bois neuf marque et masque la délicatesse en Champagne. De surcroît, si on fait de courts élevages sans forcément vinifier en bois, fermentation et malo sous-bois permettent sa digestion davantage par le vin. Maintenant, le vieux bois ou un usage plus prolongé, voire pour la vinification ne garantit pas la qualité du Champagne. Pas plus son originalité !!!

À force de dire *je fais du bois pour changer*,

pour me démarquer, les Champagnes finissent par se ressembler, par adhérer à un style unique. Comme fut la mode des apprentis sorciers d'Anselme Selosse, Pape incontestable de l'usage du bois en Champagne, tous sorts, tous âges, et surtout à 100% du process et pour toute sa gamme. Il n'y a pas si longtemps que cela, ses élèves faisaient tous "du Selosse", sans prétendre l'égaliser, mais tous les vins tendaient vers un dénominateur commun, du Bourgogne avec des bulles ou au pire du Xérès effervescent. Les modes passent et tous ces apprentis sont devenu maîtres de leur style, donnant plus d'unicité et moins de boisé à leur vin.

Parlant Bourgogne avec bulles, bien que cela soit une histoire de goût, il y a un avantage de vinifier en bois par rapport à l'élevage seul. Mieux marié, il permet aussi un élevage sur lies (avec ou sans bâtonnage) et un déclenchement facile de la malo dedans. Aux antipodes, il y a ceux qui sortent vite le vin des lies et font une malo hors bois et hors lies, voire, la bloquent. Ils considèrent les arômes moins lourds et ne veulent que l'autolyse des lies en bouteille. Tom Stevenson, encore lui, faisait le répertoire des "erreurs" du bois en 2007 et prévoyait une accalmie pour les années 2010-2012. On commence à peine à la sentir, mais sans faire avocat du diable ni incriminer le bois de toutes les tares, la route est encore longue. Personnellement si je veux du Bourgogne ou du Xérès, je m'oriente directement vers ces régions, malgré mon amour immodéré pour la bulle. Et, si je veux du bois, je fais une promenade dans la forêt d'Argonne, elle est si belle.

Cordon rouge & pour Carte blanche Pinot Noir

par Julia Scavo



Chez Mumm, on ne s'en cache pas, on aime, on adore le Pinot Noir. Et cela ne date pas d'hier mais d'avant hier. Plus précisément de 1827.

Les belles histoires commencent toujours par Il était une fois... et bien, il était une fois, en 1827, trois frères allemands, Gottlieb, Jacobus et Philipp Mumm qui fondèrent officiellement la Maison de Champagne Mumm. En 1852, Georges Hermann Mumm, fils de l'un des fondateurs, prend en main la destinée de la société G.H.Mumm et Cie. C'est à lui que l'on doit la devise de la Maison, *Seulement le meilleur*. On pourrait ajouter, le meilleur du Pinot Noir, car l'histoire de Mumm est aussi

celle d'un amour viscéral pour ce cépage.

La célébration du Pinot Noir ... ainsi parlait le regretté Chef de caves de la maison Mumm, Laurent Fresnet¹, rencontré en 2021, pendant son bref "mandat". Que ce soit lui, ses prédécesseurs ou l'actuel gardien du style Mumm, Yann Munier, ils perpétuent tous l'esprit Pinot Noir au sein d'une Maison qui le cultive à 78%. Et cela dès sa création. En 1840, la Maison faisait déjà l'acquisition de ses premières

1 - Disparu l'année dernière à l'âge de 56 ans, il était en place chez Mumm depuis 2019.

parcelles à Verzenay, sur la "face caché" de la lune". Avant de partir à la conquête récente de l'espace (avec son Cordon Rouge Stellar adapté à l'impesanteur spatiale en zéro G), la Maison Mumm a toujours travaillé cet esprit, disons, lunaire en complément du souffle solaire des Pinots du sud de la Montagne de Reims, Ambonnay ou Bouzy.

À Verzenay, dénommé "fin cru" dès la moitié du XIXe siècle, bien avant l'entrée en vigueur du classement Grand Cru, le Pinot Noir prend des airs d'épine dorsale.

Croire ou ne pas croire, il y a un sens véridique, celui donné par le Pinot Noir lui-même.

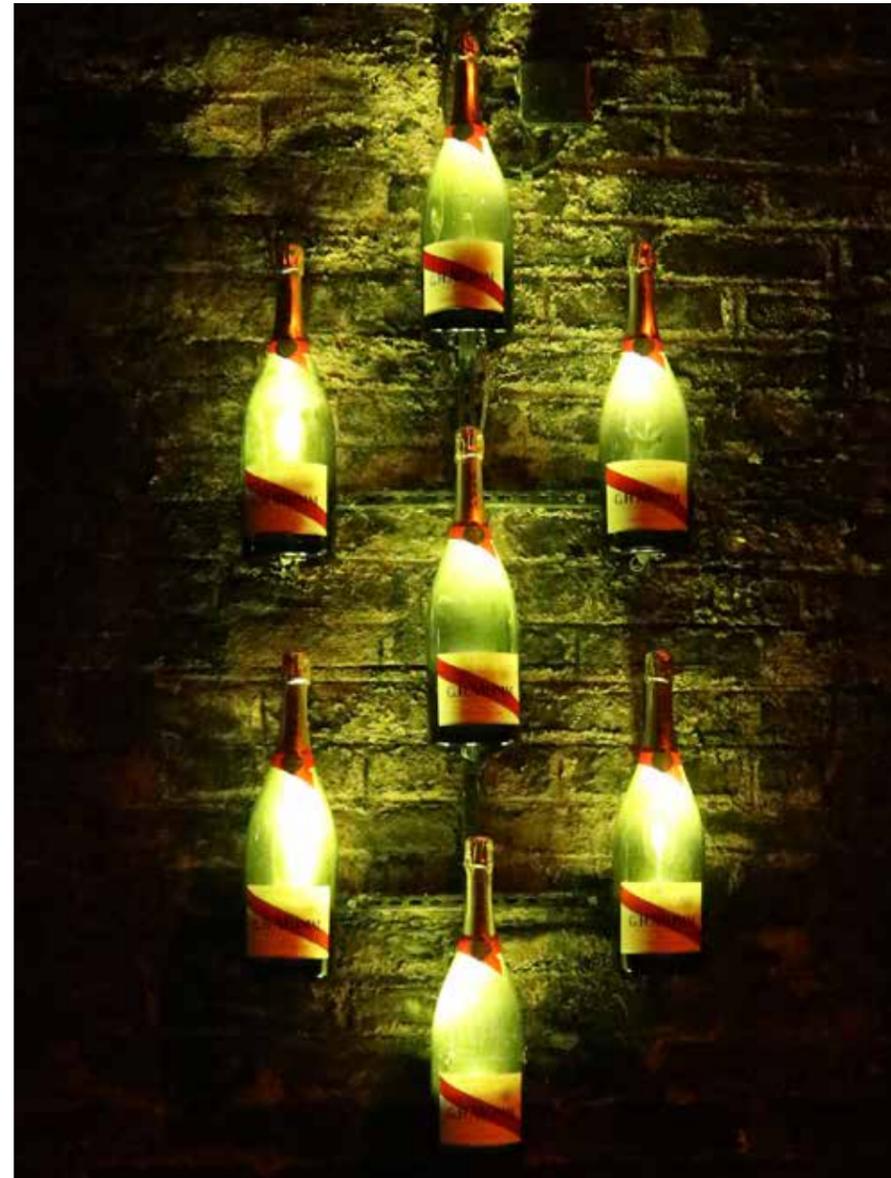
Un Pinot frais, vibrant et complexe, dans les mots de Fresnet à l'époque. Un Pinot de texture aussi, de volume plus prismatique que sphérique parfois. La Maison lui a même associé des formes à l'aide de la recherche neuroscientifique, un Pinot qui manipule la plasticité du cerveau. Au fil des décennies, d'autres acquisitions de parcelles sur la Montagne de Reims, à Bouzy, Verzy, Aÿ, Ambonnay et Mailly, ont renforcé la primauté du Pinot Noir dans le vignoble maison qui s'étend sur 218 hectares. C'est là où le prisme s'élargit et devient boule de velours parfois ou bien forme hybride entre

angles et rondeur. C'est en tout cas ainsi que la maison a vulgarisé sa vision du Pinot Noir pour le mettre à table et l'associer avec les textures des plats.

Croire ou ne pas croire, il y a un sens véridique, celui donné par le Pinot Noir lui-même. Les vignobles de la face nord (Verzenay, Verzy) imposent un sens de structure, un grain presque tannique qui ne fait pas peur aux Chefs de caves de la Maison. Ils en parlent par ailleurs, dans le Rosé surtout, mais l'on peut

le percevoir aussi dans les Blancs. Une tension finale qui étire un style plutôt crémeux, pâtissier comme ils l'aiment chez Mumm. Il bâtit la signature de baies rouges des vins.

Quant aux Pinots plus sudistes (Bouzy, Ambonnay) ils amènent épaules, volume et participent à l'expression d'accessibilité promue par les cuvées de la maison. Il y a toujours une facilité innocente dans les vins Mumm et cela dès la première jeunesse. Ces Pinots arrondissent le fruit vers la prune, la mirabelle, le rouge s'éclaircit et tend vers la nectarine quand nous arrivons à Aÿ. C'est lui qui adoucit les structures, qui amène une dégustation confortable par l'élégance. La Maison ne cherche pas pour autant sa floralité, sa pêche qui "chardonne". Elle garde un esprit Pinot qui "pinote" et lui ajoute la touche finale en la personnalité de Mailly.



Le village le plus à l'ouest de la face Nord donne aussi les vins les plus discrets, sur la retenue. Presque un Pinot chablisien, esprit agrumes - clémentines, pomélos, zestes, une pomme rouge croquante, une fraîcheur vigoureuse et une structure crayeuse. Comme un cordon rouge, le Pinot Noir est le fil conducteur des vins Mumm. Il se complète par les Chardonnays de la Côte des Blancs où la Maison possède des terroirs à Cramant et Avize, il emprunte un peu de charme

du Meunier de la Vallée². Parfois il joue la partition en solo comme dans le Blanc de Noirs millésimé RSRV. Sans être égoïste, il se la joue souvent en égoïste dans les autres cuvées. Il ne demande pas à ses pairs, Chardonnay et Meunier, de le mettre en valeur. Il donne le rythme naturellement, sans faire sa "diva" pour autant, dans un registre pluri-dimensionnel comme dit plus haut. Quand d'autres le veulent bourguignon, chez Mumm il est éminemment champenois.

2 - de la Marne

Les Rhums, par leur caractère très spécifique, sont des cadeaux de Noël qui ne manquent pas d'intérêt.

Voici une petite sélection de six Rhums qui seront à leur aise

dans la cheminée ainsi qu'au pied du sapin.

Deux Rhums de style espagnol, autant de style anglais et enfin, tout autant de style vraiment français.

Bonnes fêtes.

Rhums de Noël

par Freddy Lucina fondateur d'ARHÛM



Rhum Bocathéva 15 ans

Rhum vénézuélien qui est un vieillissement 15 ans dans des ex-fûts de Bourbon 100% sans additifs et sans sucre.

Pur plaisir gustatif à 45 degrés avec de l'élégance sur des notes de figes séchées, de noix et de chocolat noir; avec, en bouche de la gourmandise sur les notes de vanille, de caramel, de bois de miel de cuir et de tabac.

Un superbe Rhum au goût authentique et incomparable.

69,90€



EMINENTE 7 ans Reserva

Ce Rhum de type espagnol est un Rhum plutôt assez vif s'agissant d'un mélange d'Aguardiente et de Rhum léger.

Les Aguardientes sont des eaux-de-vie de canne très aromatiques, produites à partir de mélasse, distillées à 75 %, volume, puis vieillis en fût de chêne blanc, elles sont ensuite assemblées avec des Rhums cubains dit léger distillé à 95 % vol.

Aromatiquement, cela donne des notes boîte à cigare, de tabac, de café, d'amande grillée et de vanille tout en gardant de la douceur sur un esprit de confiture de lait. Impressionnante longueur en bouche.

61,90€



Rhum agricole Madère 970
Réserve 6 ans 40%

Considéré comme un Rhum de style français même si il vient de l'île de Madère, ce Rhum est un Rhum agricole, Madère étant le seul endroit en dehors des Antilles françaises à avoir, l'appellation Rhum agricole.

Arômatiquement, on est sur un Rhum plutôt très boisé, travaillé sur des notes de fruits oxydatifs comme le pruneau voire des noyaux de cerises relevés par un côté mentholé proche de l'eucalyptus.

Gustativement, on reste sur de la rondeur, avec du cacao amère, des fruits confits et du café torréfié. Le boisé, le poivré et la vanille nous emportent en milieu de bouche et en finale sur une longueur très plaisante.

49,90€



BARBANCOURT 8 ans
Réserve Spéciale

Le Rhum Barbancourt d'Haïti dans sa version en 8 ans à 43° est un Rhum de style français c'est à dire élaboré à partir de pur jus de canne, distillé en alambique, en colonne créole ou industrielle.

Ce produit séduit par sa profondeur et son caractère unique sur l'excellence des Rhums haïtiens avec un vieillissement en 100 % fûts français.

On y trouve des arômes de prune et de noix de muscade, qui apportent en bouche une puissance et une structure suave sur la note de canne et le boisé français.

Au final, ce Rhum propose une note torréfiée, boisée et agrumes, qui lui confèrent de la complexité et de l'élégance.

54,90€



Rhum Ferroni Boucan d'Enfer

Rhum fumé à 50° qui porte des marqueurs de tourbe dus à un affinage en fût de Whisky de l'île d'Islay.

Assemblage de cinq Rhums en provenance de Trinidad (mélasse), Guyana (mélasse), île Maurice (type agricole), Martinique (agricole) et Martinique grand arôme (mélasse).

Ce Rhum est explosif sur le fumé et équilibré en même temps avec une légère sucrosité en milieu de bouche, sur la finale, on arrive sur la tourbe et la poudre à canon.

47,90€



Rhum Saison Original
Edition A'Rhûm

Le Rhum Saison Original à 52° finitions en fûts de Whisky est un mélange de Rhums de la Barbade à 20%, de Trinidad à 60% et de Jamaïque à 20%.

L'assemblage de ces trois provenances de 5 ans d'âge ayant vieilli en fûts de chêne blanc américain permet de faire un affinage en fûts de chêne français pendant 9 mois, puis un second affinage en fûts de Whisky pendant 6 mois.

En dégustation, l'élégance aux saveurs pâtisseries avec des notes de fleurs blanches saute immédiatement au palais.

Le bois, très bien intégré, se confond avec des notes de tabac, de vanille et de céréales ce qui retranscrit le finish en fûts de Whisky.

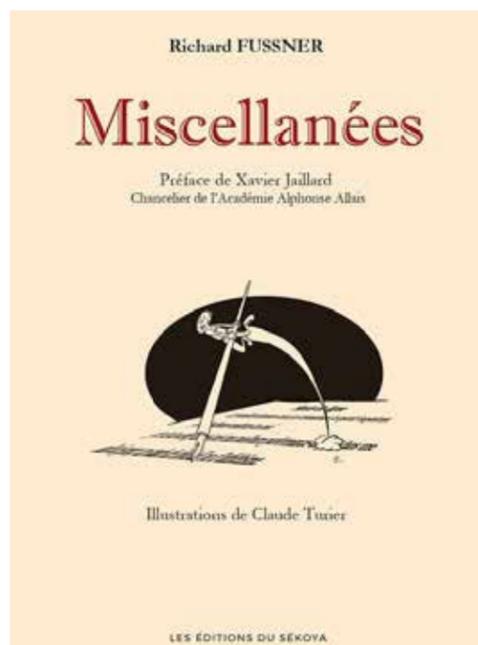
59,90€

BONUS TRACK

MÉDAILLE D'ARGENT POUR SOTHIS DE CHAPOUTIER

Le Gin botanique et bio par **Maxime Chapoutier** a décroché la médaille d'argent au **World Drinks Awards** le 27 septembre dernier. **Sothis** est un Gin de vigneron distillé à partir de raisins biologiques et de plantes bio-indicatrices identifiées sur le vignoble de l'Hermitage. Depuis quelques années, Maxime Chapoutier nourrissait l'ambition de créer un produit à l'image de la **Maison M. CHAPOUTIER**. C'est apparemment chose faite. Félicitations, c'est mérité !!! 49,60 €.

www.chapoutier.com



MISCELLANÉES

Richard Fussner, Directeur du **Château du Clos de Vougeot**, a commis un second ouvrage, après **Le Petit Fussner**, intitulé **Miscellanées** dans lequel l'homme du vin a laissé la place à un homme de lettres qui, en 72 brèves, se situe dans la lignée de certains auteurs de **l'Almanach Vermot**. Éditions du Sekoya. 19 euros.

www.richardfussner.com

ATELIERS À LA CITÉ DU VIN

Le week-end du 14 et 15 décembre, c'est **Marché de Noël aux Bassins à Flot** ! Les **Halles de Bacalan** et la **Cité du Vin** proposent aux riverains et aux nombreux passants de plonger dans l'ambiance des fêtes de fin d'année avec de nombreuses animations. Tous les jeudis soirs, à 18h30 et à 20h30, la **Cité du Vin** propose ses incontournables ateliers afterworks de dégustation pour explorer la diversité des vins à travers le monde. Pour ce mois de décembre, quatre rendez-vous, aux thématiques variées et parfaites pour préparer cette période festive, attendent les visiteurs. À découvrir sur le site Internet.

À partir du 5 décembre 2024

www.laciteduvin.com



BRUICHLADDICH 30 ANS

Cette nouvelle référence symbolise l'histoire de la résurrection de la distillerie. **Bruichladdich 30 ans** est un Single Malt écossais raffiné qui a passé l'intégralité de sa maturation dans des fûts de Bourbon triés sur le volet et exceptionnellement rares. Cette référence présente un profil floral avec une douce influence de l'air marin qui persiste, un clin d'œil subtil à la maturation du Whisky sur l'île d'Islay.

1789 euros

fr.bruichladdich.com



COGNAC JULES GAUTRET VSOP

L'assemblage de ce Cognac est le résultat d'une parfaite aromatisation de vieilles eaux-de-vie provenant des meilleurs crus de la région. Un bouquet exotique de vanille et de miel, des arômes d'agrumes et de fruits à chair jaune, toutes les saveurs fusionnent pour stimuler les sens. Il a récemment reçu la médaille d'argent au **Concours National de Paris** ainsi que la médaille d'argent au **Concours International de Vins et Spiritueux**. 27,99 € (75cl) – 40%

www.julesgautret.fr

TEQUILA ESPOLÒN

Espolòn est une marque qui célèbre l'esprit pionnier et la riche tradition de la Tequila. Son nom, qui signifie *éperon* en espagnol, évoque l'audace et la persévérance nécessaires pour dompter l'agave et créer une excellente Tequila. Une Tequila qui ne manque pas de tempérament ni de caractère qui a bénéficié d'une stabulation de 60 jours en cuve inox.

Le nez est élégant et racé, marqué par des arômes fruités et floraux. En bouche, c'est une superbe sensation de fraîcheur, l'attaque est douce, soyeuse et légère, les arômes fruités et floraux se fondent harmonieusement. Magique sur un poulet pané frit genre **KFC**. 34,90 euros.

www.espolontequila.com





Triple Cask HATOZAKI Reserve

Avec son nouveau Whisky, la distillerie japonaise Hatozaki propose une approche innovante du vieillissement en triple fût. Un Whisky simplement intitulé Triple Cask Reserve.

La distillerie japonaise Kaikyō dévoile le dernier Whisky de la collection Hatozaki, le Triple Cask Réserve.

Un Whisky Pur Malt qui illustre parfaitement la vision artistique du maître distillateur, Kimio Yonezawa. Et plutôt trois fois qu'une. En effet, pour la première fois, Kaikyō propose un Whisky vieilli en triple fût. Tout commence par une sélection rigoureuse de malts de haute qualité, qui sont vieillis dans des fûts de Bourbon et d'ex-Sherry. Cette maturation prolongée est suivie d'une finition de six mois dans des fûts de liqueur de prune que l'on appelle Umeshu, emblématique du Japon.

akashisakebrewery.com

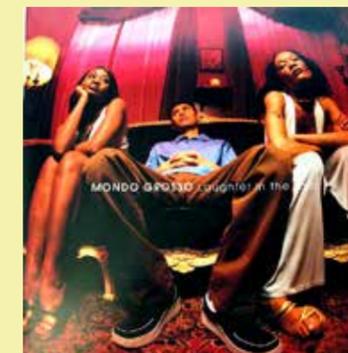
Cela donne un Whisky très doux, d'une belle élégance accompagnée d'une rondeur très agréable ce qui lui permet d'être bu pur, sur glace ou en cocktail. Quelque soient les polémiques induites par quelques spécialistes du Whisky autour de cette distillerie japonaise, ce Whisky Triple Cask, sans être le meilleur Whisky du monde, il ne le prétend pas, est une réussite qui comblera les amateurs de douceur et d'élégance. À déguster en écoutant éventuellement l'un des trois morceaux de R&B japonais ci-contre. 59,90€



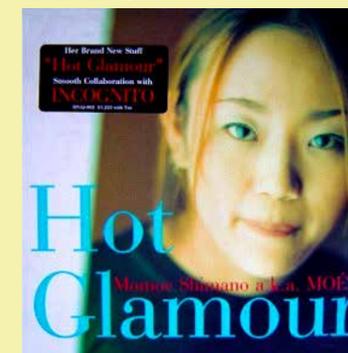
ACCORDS MUSICAUX AVEC DU R&B JAPONAIS



Full Flava - You Are The Universe
Joli Remix de ce classique par DJ Hasebe avec CeCe Peniston, Remix plus élégant que celui de Michele Chiavarni sur Dôme Records. Classy tune !!!



Mondo Grosso - Lighter in the Rain
Bon morceau de Mondo Grosso extrait de leur album Closer avec Chuck Loeb à la guitare, Monday Michiru et Stephanie Cooke aux vocals. Élégance à la japonaise.



Momoe Shimano - Hot Glamour
Remix de Hot Glamour de Momoe Shimano, star du R&B japonais des années 90, par le groupe anglais Incognito. Classy !!!



SPLENDIDE & ROYAL

Paolo Ambrogio est de retour au Tosca, en plein cœur de Paris et cela va forcément se savoir. Heureusement !

Il est des endroits qui sont plus discrets que d'autres, le Tosca - restaurant de l'Hôtel Splendide Royal Paris - Relais & Châteaux, plus petit hôtel cinq étoiles parisien, est de ceux-là.

Depuis que Paolo Ambrogio, qui l'avait fréquenté en 2017, est de retour en cuisine après être passé par celles de La Cucina d'Alain Ducasse et des Crayères avec Philippe Mille, il n'a plus aucune raison de vouloir l'être, au contraire.

Le jeune Chef, fier de ses origines italiennes, excelle dans l'art de les partager avec ses convives. La carte du Tosca est courte, bien inspirée tout en respirant la joie et le bonheur dans l'assiette. Au déjeuner, le Chef a opté pour une totale accessibilité sans pour autant sacrifier à la qualité

ni à l'authenticité. Mieux, c'est sur elle qu'il appuie sa cuisine pour surprendre ceux qui se seraient aventurés dans l'endroit. Un endroit, situé à deux pas de l'Élysée et de la Place Beauvau, qui ne paie pas de mine mais qui attire les parisiens amoureux de bonne cuisine italienne sans compromis ni lieux communs culinaires.

Finir en beauté avec un plus que surprenant Baba au Rhum et agrumes

Mieux encore, la carte des mets est accompagnée d'une carte des vins étonnante dont le personnel au service a le secret et le partage volontiers. Les pépites se cachent tout au long des (trop nombreuses ?) pages qui la composent.

Sans faire particulièrement de bruit, l'adresse se partage grâce au bouche à oreille qui met en avant l'authenticité de la cuisine du Chef ainsi que la justesse démoniaque de ses cuissons. Son Poulpe à la braise, châtaignes, chou-fleur et vin rouge est d'une pure précision horlogère que les maisons du quartier, Hermès ou Longines, ne renieraient pas. Les saveurs sont préservées, sublimées même ainsi, ce poulpe n'a jamais connu une telle tendresse.

Et pendant



que le Chef fait des merveilles en cuisine, le Responsable de salle, Stéphane Bouillet, est un conteur d'histoires à nulle autre pareil. Et ses accords, aussi ponctuels et précis que la cuisine du Chef.

Dans un quartier qui ne souffre pas d'être un désert gastronomique, à quelques pas du Gabriel tenu par Jérôme Banctel, le Tosca n'a pas à rougir de la comparaison même si elle n'est pas toujours raison. Non étoilé, ce restaurant n'en attire pas moins les épicuriens du quartier et d'au delà.

Romain, Paolo Ambrogio est un expert de l'agneau et son agneau en croûte de sel est un délice de moelleux, de fondant et de goût. Un plat que les 35 minutes de cuisson ne doivent pas dissuader d'être choisi; pour finir en beauté avec un plus que surprenant



Baba au Rhum et agrumes qui ne ressemble probablement à aucun autre, ce qui est plus une qualité qu'un défaut à moins que l'on ne s'aventure avec le prétentieux Mangue, caviar et Champagne. Question de goût.

L'aventure n'en est que plus belle le soir, avec le Menu Dégustation servi pour l'ensemble de la table. Il démontre, si besoin en était, le côté chirurgical du Chef, sa précision dans la balance des goûts et des saveurs. Pour un grand moment de cuisine et de bonheur.

TOSCA
18, rue du Cirque
Paris 8e

www.robertonaldicollection.com



MAXIME FRÉDÉRIC EN PLEIN CŒUR

Il était dit et écrit que Maxime Frédéric, paysan pâtissier, volerait de ses propres ailes, loin de Vuitton. Enfin, pas si loin car Plein Cœur, c'est de la haute couture.

Il était attendu comme le Pape en Corse et il est bien venu en plein cœur des Batignolles. Il, c'est Maxime Frédéric, Chef Pâtissier de profession, paysan de confession, du moins c'est ce qu'il dit.

Pâtissier de grand talent, ancien second de Cédric Grolet qui lui doit beaucoup, Maxime Frédéric est désormais le garant de la chose pâtissière au Cheval Blanc, palace de seulement 72 chambres et suites ouvert par LVMH.

C'est toutefois loin des strasses et des paillettes du Triangle d'Or qu'il a décidé de poser ses valises Louis Vuitton dans ce beau quartier parisien qui n'est, cependant pas dépourvu de bonnes et belles choses. Entre notre copain Joël Defives - MOF Boulanger et notre ami Jeffrey Cagnes, le quartier est gâté, avec Maxime Frédéric, il devient une Jeune Rue qui s'ignore, comme l'avait voulu en 2014 Cédric Naudon près de la République¹. À 35 ans, Maxime Frédéric a donc ouvert sa boulangerie-

pâtisserie-chocolaterie là où il n'y a pas si longtemps, l'on ne se régala pas vraiment dans le même type d'enseigne. Mais Maxime Frédéric n'entend pas marcher sur les traces de son prédécesseur, il veut bien faire les choses, les faire avec le cœur, ce qui explique le nom de sa boutique, PleinCoeur. Il aurait pu également l'appeler EnFamille, car sa charmante femme Claire l'accompagne dans l'aventure comme tout un tas d'amis, on pense à l'exigeante productrice bolivo-américaine de cacao et de café, Casey Keiderling, qui s'est associée et largement impliquée dans le projet.



On trouve du pain chez PleinCoeur, des viennoiseries, de la pâtisserie, des yaourts, du chocolat et du salé comme des quiches. Il y en a donc pour tous les gourmands et tout est de grande qualité. Côté tarifs, on est plus sur l'avenue Montaigne qu'à Batignolles à une petite centaine de mètres seulement du Café des Petits Frères de Pauvres qui propose un Tea Time à... 1,60 euros.

¹ - L'histoire de la Jeune Rue est à revivre en podcast sur nouvellescoutes.fr

BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

ENCORE UN COUP DU SORMANI

Franck Potier Sodaro, l'heureux propriétaire du **Sormani**, nous avait prévenu, la prochaine carte de son établissement serait un atout maître. Il ne nous avait pas menti. C'est un quinte flush à elle toute seule. Pour cette carte de fin d'année, l'accent a été mis sur les produits de la mer comme le bar, le tourteau et les Saint-Jacques. Vedettes des entrées de la nouvelle carte du **Sormani**, elles sont un préambule heureux pour le reste du repas. Cuisinés avec élégance, finesse et rigueur des cuissons, les plats de la nouvelle carte du **Sormani** tel le Hachis Parmentier pur bœuf à l'italienne, sauce truffe noire sont autant de preuves que le **Sormani** est un restaurant qui compte dans la cartographie gastronomique parisienne, n'en déplaise aux gens du **Michelin** qui feraient bien de s'y arrêter une fois. Au moins. Il serait plus que temps.

Sormani - 4 Rue du Général Lanrezac Paris
17e. 01 43 80 13 91
www.sormanirestaurant.com

LE DRUGSTORE

Éric Frechon, ex **Bristol** et notre ami **Jeffrey Cagnes** signent le tea time du **Drugstore** ex **Publicis** sur les Champs-Élysées.

À la carte, trois créations salées signées par le Chef **Éric Frechon**, une proposition régressive où mets raffinés viennent côtoyer les grands classiques de l'enfance. Côté sucré, une sélection de douceurs iconiques du Chef Pâtissier **Jeffrey Cagnes**. 49 euros sans Champagne, 65€ avec Champagne.

LE DRUGSTORE
133, avenue des Champs-Élysées, Paris 8e



REMY MARTIN



Pour créer cette Coupe 300e Anniversaire, **Baptiste Loiseau**, pour **Rémy Martin**, a puisé dans la précédente Coupe du 290e Anniversaire, elle-même nourrie des eaux-de-vie de la Coupe du 275e Anniversaire et a enrichi ce travail collectif par une sélection d'élégantes et harmonieuses eaux-de-vie issues du terroir de Grande Champagne. Sa création tisse un lien invisible entre le passé et le présent, entre des générations de talents qui regardent toujours vers l'avenir.

Édition limitée à 6724 bouteilles, individuellement numérotées pour le monde entier, dont 72 pour le marché français. 2500€.

www.remymartin.com



SAKÉS

Le **Mondial du Saké** devient ainsi le 8ème concours des emblématiques **Vinalies Internationales**, afin de faire rayonner le savoir-faire exceptionnel des producteurs de Saké japonais. Ce concours permettra de récompenser les meilleurs sakés avec des médailles Grand Or, Or et Argent, suite à des dégustations à l'aveugle effectuées par un jury d'experts.

PASTIS

Avec une collection remarquable de plus de 80 références, **O'Fadoli** se positionne comme un véritable sanctuaire pour les amateurs de Pastis et d'Absinthe. Cette sélection prestigieuse met en avant des productions artisanales issues des quatre coins de la France, des côtes bretonnes aux collines provençales. Chaque bouteille raconte une histoire, celle de distilleries travaillant en petites séries avec des ingrédients locaux et des savoir-faire transmis de génération en génération.

www.loucalen.com





**ANNE KREBIEHL MASTER OF WINE
CHEZ QATAR AIRWAYS**

Qatar Airways est ravie d'annoncer la nomination d'**Anne Krebiehl** au poste de Master of Wine. Ce rôle stratégique renforcera l'engagement de la compagnie à offrir une expérience client incomparable à chacun de ses passagers. Le rôle de Master of Wine de **Qatar Airways** implique un jugement approfondi des vins, y compris une dégustation annuelle à l'aveugle de plus de 1 000 bouteilles provenant du monde entier. L'engagement de **Qatar Airways** à sélectionner les vins en se basant uniquement sur le goût, au lieu de se concentrer sur les étiquettes, les notes des critiques de vin et les prix, se traduit par une sélection variée et unique à bord. **Anne Krebiehl** fait partie des 421 experts au monde à détenir la prestigieuse certification de **Master of Wine**. Journaliste et éditrice primée, elle aura pour mission de concevoir une sélection de vins pour les passagers des cabines First et Business de la compagnie.



ROZELIEURES X BACCARAT

TEMPUS VITAE est le fruit de la collaboration entre deux maisons d'exception et de savoir-faire implantées en Lorraine, à 25 km l'une de l'autre, la distillerie de **Rozelieures** et la cristallerie de **Baccarat**.

Héritage d'un savoir-faire familial perpétué depuis 8 générations et patiemment élevé pendant 18 ans en ex-fût de Sauternes, ce Whisky, en édition limitée et numérotée à 10 exemplaires vendues chacune 7500 euros, est présenté dans une somptueuse carafe Baccarat.

whiskyrozelieures.com

RHUM HSE



Pour cette nouvelle cuvée **La Belle Heure** édition 2024, **Titouan Lamazou**, artiste et navigateur, rend hommage à son attachement aux Antilles et aux **Rhums HSE**. Inspiré par ses voyages et la richesse culturelle de la Martinique, ce Rhum s'inscrit comme une nouvelle page de son carnet de voyage.

Véritable ode à la canne à sucre, cette cuvée met en lumière l'expertise de **HSE** dans l'art de créer des Rhums blancs d'exception, fusionnant tradition et innovation.

35-39 euros

CHOCOCLASH

Spirits Circus dévoile sa première édition en collaboration avec **La Compagnie du Mieux Boire** pour célébrer le Made in France. Cette première édition limitée imaginée par **Jules Dee Klis** et **Fabien Mauzé** met également en lumière une collaboration avec l'**École de Boulangerie** de Paris pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en réutilisant des viennoiseries invendues. **Chococlash** est le produit parfait à base de Whisky pour faire la paix tout en célébrant les différences culturelles entre le Nord et le Sud de la France. Fabriqué à Paris, ce spiritueux se nourrit de la rivalité amicale entre le pain au chocolat et la chocolatine. À retrouver donc à **La Compagnie du Mieux Boire**.



300 bouteilles de chaque - 45€



INSOLITE by NICOLAS CLOISEAU pour LA MAISON DU CHOCOLAT

Tout droit sortie du cabinet de curiosités de **Nicolas Cloiseau**, la **Collection INSOLITE** signe un chocolat singulier qui s'amuse à surprendre et ne laisse personne indifférent. Au rythme de trois éditions par an, **Nicolas Cloiseau** ouvre des instants de liberté où les idées les plus folles tutoient le chocolat. Un pas-de côté gustatif à la rencontre de son époque qui transforme chaque dégustation en une aventure sensorielle unique. Son premier opus met en scène les nuances subtiles d'une ganache noire à l'extrait d'huître qui concentre ses notes iodées dans un habile mélange de crème et de mascarpone. L'assemblage au chocolat noir 66% réussit l'équilibre étonnant des notes marines salées suivies d'un bon goût d'huître et de chocolat.

20€ le coffret de 8 pièces Ganache au chocolat noir à l'extrait d'huître.

www.lamaisonduchocolat.com



WINE PARIS 2025

Participation élargie pour les producteurs et visiteurs, hautes performances commerciales... **Wine Paris 2024** a fermé ses portes le 14 février dernier, le plein d'étoiles dans les yeux. Pour cette cinquième édition, le grand événement a battu tous les records et s'est affirmé comme un essentiel carrefour d'affaires et d'influence pour la filière des vins et spiritueux dans le monde.

En 2025, Paris vous ouvrira de nouveau en grand son cœur battant, du 10 au 12 février !

wineparis.com



Un véhicule, le Defender, un vigneron qui est Meilleur Jeune Vigneron au monde 2021, Charles Lauchaux, un duo parfait pour arpenter les routes de Bourgogne.



Dans les années 80, un jeu vidéo - sur Atari ST et Amiga, Defender of the Crown, allait révolutionner la galaxie Jeu Vidéo par sa jouabilité et son audace graphique amorçant le début des jeux dits cinématiques. Sans faire un parallèle hasardeux, Defender, dans son domaine, est un véhicule qui trace une route unique. C'est peut-être pour cette raison que le Meilleur Jeune Vigneron édition 2021, Charles Lachaux l'a adopté pour son domaine.

Un domaine situé à Vosne-Romanée, non loin de la célèbre Romanée Conti, qui prône l'excellence et qui ne plaisante pas sur les équipements.

DEFENDER OF THE CROWN



Charles Lachaux n'a pas hésité à diviser par cinq, la production de ses vins car, comme il dit si bien, il faut de tout mais pas trop.

Témoins, ses œufs en céramique venant d'Italie qu'il vient d'adopter pour élever désormais ses vins et leur apporter une patine unique, digne du terroir où se situe son domaine. Un changement radical de méthode qui demande une certaine assurance sur la route suivie. Comme avec un Defender, on ne doit faire qu'un avec elle, gommer les obstacles pour atteindre son but, sa destination finale dans les meilleures conditions possibles. Comme Defender, Charles Lachaux brave l'impossible et fait du métier de vigneron, un art en combinant

technologies de pointe et préservation d'une nature précieuse pour bâtir un avenir durable. Ses seize vins sont autant de preuves qu'un artisan ne peut bien faire les choses qu'avec de bons outils. C'est d'ailleurs pour cela qu'il en a fait un du Defender car, à sa sortie, en 1948, ce modèle était un outil agricole pour travailler les sols et évoluer sur les surfaces les plus contraignantes. Avec l'Édition spéciale Defender Sedona aux couleurs de la vigne automnale arborant une teinte d'un rouge cendré inspiré des sols chargés en fer de la ville de Sedona

en Arizona, le lien est encore plus natif et naturel. Il est même en totale symbiose avec le paysage bourguignon. Et ce, d'autant plus que le Defender est un véhicule qui passe partout mais qui, en revanche, ne passe pas inaperçu. Il est l'ami de la route avec laquelle il ne fait plus qu'un comme Charles Lachaux met tout son être et son savoir-faire dans ses vins, pour lesquels il n'a pas hésité à diviser par cinq, la production car, comme il dit si bien, il faut de tout mais pas trop. Toutefois, en ce qui concerne le Defender, qui propose jusqu'à huit places, les

trois déclinaisons de carrosserie, 90, 110 et 130, ne sont pas de trop pour satisfaire la clientèle des 121 pays dans lequel il est vendu. Et comme pour les vins du Domaine Arnoux-Lachaux, on ne fait pas dans le demi-mesure côté positionnement prix chez Defender. La marque soutenue par Land Rover crée des produits exceptionnels pour les clients les plus exigeants dans un positionnement luxe clairement affiché. Quand Charles Lachaux vend son Aligoté 500 euros la bouteille, prix qu'il assume parfaitement

et dont il explique avec conviction la pertinence, du côté de Defender, on commence à discuter prix à partir de 66100 euros pour le Defender S pour s'envoler à plus de 200 000 euros pour le Defender Octa Edition One.

Et comme pour les vins du Domaine Arnoux-Lachaux, les prix affichés par Defender s'expliquent, non pas bien sûr, pour des questions de terroir ou d'appellations mais de capacités et de performances. Le nouveau Defender Octa dévoilé cet été est le Defender le plus puissant de tous les temps. Doté d'un V8 bi-turbo de 4,4 litres à hybridation légère qui développe 635 ch et jusqu'à 750 Nm1 de couple pour une accélération de 0 à 100 km/h en 4 secondes seulement. Comme disait un slogan automobile des années 80, ça va va vroom !!! Du côté de Charles Lachaux, c'est le

www.arnoux-lachaux.com



contraire, on prend son temps. Pas question de devancer l'appel pour ses cuvées qui illustrent parfaitement la philosophie bourguignonne.

C'est comme pour leur distribution, Charles Lachaux n'est présent que chez très peu de cavistes, préférant offrir aux particuliers, la possibilité d'avoir une allocation chez lui. Ses vins sont rares, ne sont pas donnés mais ne trahissent ni une région, ni ceux qui les boivent.

Chez Defender, c'est un peu la même chose, on assume parfaitement un positionnement ultra luxe qui se retrouve dans les moindres détails

des modèles, quelque soit leur prix. En revanche, il est assez facile de braver l'impossible, pour cela il suffit de se rendre, non pas chez son caviste, mais chez le concessionnaire le plus proche.

www.landrover.fr/defender

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 langue de bois.

Rejoignez-nous !



Le Guide des

CADEAUX 2024

Quelques suggestions de cadeaux à faire ou à se faire quitter à faire de folies. L'essentiel étant de (se) faire plaisir.

Bonnes fêtes.



1 **MONCLER**
Doudoune courte Jouglar.
1560 euros.
www.moncler.com



2 **BERLUTI**
Pochette zippée Tersio en cuir Scritto.
1770 euros.
www.berluti.com



5 **JOHN LOBB**
Richelieu Mansell. Semelle Prestige. 1830 euros.
www.johnlobb.com



3 **AO YUN**
Ao Yun 2020. Vin chinois de Moët Hennessy.
1800 euros.
www.lvmh.com



6 **DIOR**
Carafe à whisky. Cristal transparent peint à la main. 590 euros.
www.dior.com



4 **MONTBLANC**
Montblanc Collection Black Meisterstück EDP 125 ml.
160 euros.
www.montblanc.com



AUGUSTINUS BADER

The Supreme Collection 2024.
Les meilleurs produits Bader dans
un coffret en édition limitée.
1575 euros.
augustinusbader.com

7



JEFFREY CAGNES

Vaniglia: Bûche Signature.
Pour six personnes 85 euros.
jeffreycagnes.fr



9

8



CHARPENTIER CHAMPAGNE

Cuvée Terre d'Émotion.
96 euros.
www.champagne-charpentier.com

HERMÈS

Gants Joshua H Stripe.
1180 euros.
www.hermes.com



10



12



RALPH LAUREN

Pull à col roulé en cachemire.
1150 euros.
www.ralphlauren.fr

BRIONI

Pull à col montant zippé en soie et
coton blanc ivoire.
1350 euros.
www.brioni.com



13



14

LACOSTE

Lacoste Original Eau de Parfum 100ml.
99 euros.
www.lacoste.com



18

SCAPA

Single Malt vieilli 21 ans.
300 euros.
www.scapawhisky.com



CHARLIE

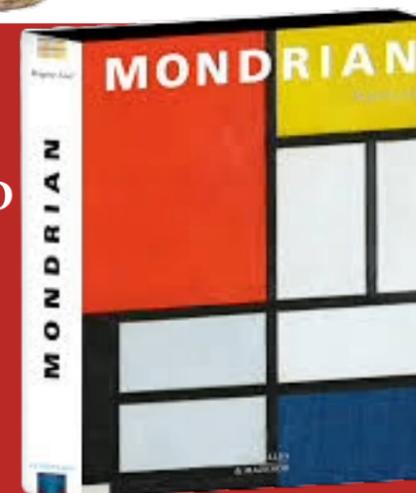
Montre Concordia
Kraken GMT.
1345 euros.
charlie-paris.com



15

CITADELLES & MAZENOD

Mondrian par Brigitte Léal - 199 euros.
citadelles-mazenod.com



19

16

DIOR

La Bobine de Fil du Chef Pâtissier
Romuald Bizart.
Pour six personnes - 130 euros.
www.dior.com



TIFFANY & CO

Verres à Syrah en Verre Cristal. Ensemble de quatre.
210 euros.
www.tiffany.fr



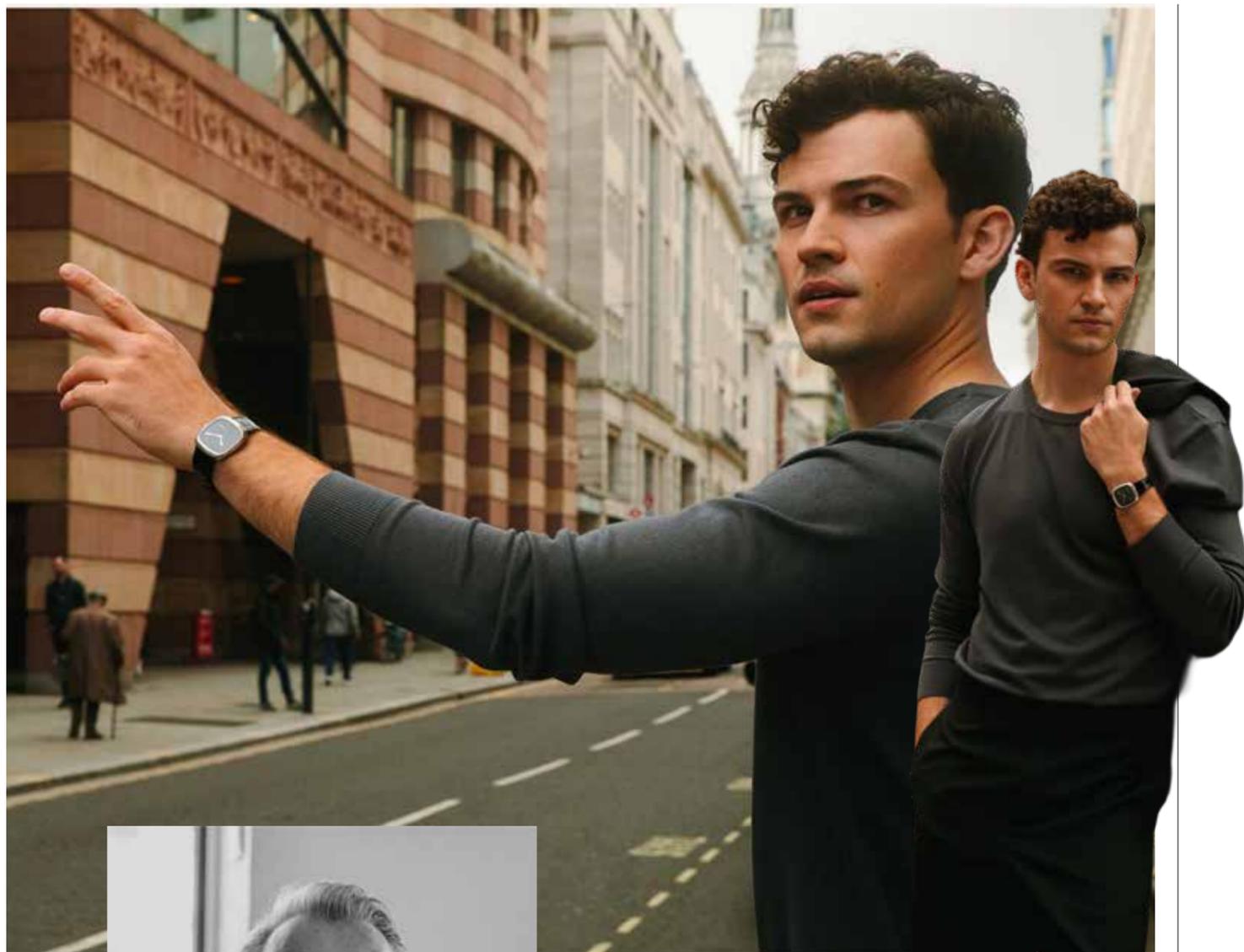
17

20

ELKA WATCH X LOCH LAT

Série limitée de 25 pièces - Une montre de la série S de Elka watches équipé d'un mouvement La Joux Perret G100 avec une bouteille de Whisky Loch Lat, premier Whisky élaboré à Neuchâtel. Vendu uniquement en Suisse - 1855 Francs suisses.
www.elkawatch.ch





Emmanuel Gueit est l'un des hommes de l'ombre qui travaille pour les plus grandes marques de montres. On lui doit notamment la Cellini de Rolex et la Royal Oak Offshore d'Audemars Piguet, une Royal Oak qui a relancé les ventes de ce modèle iconique de manière significative.

Son studio, EG-Studio, basé à Pully, dans le canton de Vaud, a été fondé en 2010. Il compte pour clients bien évidemment de très nombreuses marques comme Dennison qui lui a donné les clés du design de ses montres afin de relancer avec succès une marque endormie depuis bien longtemps.

DENNISON

L'HEURE DU RETOUR

Dennison était une belle endormie jusqu'à ce que Toby Sutton et Stéphane Cheikh ne la réveillent avec la collaboration d'Emmanuel Gueit. Un gage de succès pour un retour que l'on espère gagnant.

Il faut être un peu fou et sacrement passionné pour se lancer dans l'aventure dans laquelle Stéphane Cheikh s'est embarquée avec Toby Sutton.

Tout part d'Aaron Lufkin Dennison, né en 1812, spécialiste incontesté et reconnu dans les boîtiers de montres. Au fil du temps, il crée plusieurs sociétés dont la dernière arrête ses activités en 1967. Dennison est sans héritiers ni repreneurs... jusqu'à ce que Toby Sutton, qui a créé avec son père une maison de ventes aux enchères de montres vintage intitulée Watches of Knightsbridge, remarque de plus en plus sur les montres qu'il met en vente, l'inscription *made by Dennison*. Cela l'interpelle tellement qu'il décide de faire des recherches sur Dennison pour, finalement, s'apercevoir que la marque Dennison était potentiellement "achetable". En 2010, il en achète les droits mais

sans aller plus loin que cela, jusqu'à ce qu'il rencontre Stéphane Cheikh l'année passée. Ensemble, ils partent donc à la conquête du monde avec Dennison. Et même si le monde n'est pas encore complètement conquis, ils réussissent à associer au projet deux investisseurs basés à Dubai dans l'aventure et, cerise sur la montre, Emmanuel Gueit, un designer renommé que les amateurs de montres connaissent bien. Toujours aussi inspiré, il crée une montre Dennison qui aurait pu sortir en 1965, une montre avec des cadrans en pierre, assez tendances actuellement. Lancée le 22 octobre dernier aux États-Unis, la collection Dennison compte douze modèles qui ne devraient pas laisser longtemps indifférents les amoureux de garde-temps de caractère. À partir de 462,95€.



dennisonwatch.com

BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

ULYSSE NARDIN PRÉSENTE FREAK[ONE NAVY BLUE]

Freak Like Me chantait **Adina Howard** dans les années 90 dans un souffle de provocation (réussi), **Ulysse Mardin** prolonge le plaisir avec une nouvelle **Freak**, six ans après la sortie du premier modèle.

Cette nouvelle **Freak** reprend les caractéristiques de la **Freak ONE**, un boîtier en titane de 44 mm avec un traitement DLC noir satiné, et une lunette forgée en Carbonium®. **Ulysse Nardin** a introduit le Carbonium® en 2019 comme un matériau à faible impact environnemental, offrant un rapport résistance/poids exceptionnel. Le boîtier est étanche jusqu'à 30 mètres. Dépourvue d'aiguilles, la **Freak ONE NAVY BLUE** est animée par l'ingénieux calibre manufacture UN-240 à carrousel volant pour indiquer les minutes et dispose d'un disque rotatif bleu orné d'un motif soleillé pour indiquer les heures. Elle est en outre équipée du système de remontage automatique innovant et extrêmement performant **Grinder®**, proposant une réserve de marche de 90 heures.

FREAK [ONE NAVY BLUE]
Réserve de marche - Environ 90 heures

Diamètre - 44 mm
Étanchéité - 30 mètres

Prix - 67500 euros



www.ulysses-nardin.com



La **Portugieser Eternal Calendar** d'**IWC Schaffhausen** a été récompensée par l'Aiguille d'Or lors de la 24ème édition du **Grand Prix d'Horlogerie de Genève**. Dévoilé plus tôt dans l'année, ce garde-temps est le premier calendrier perpétuel séculaire de la manufacture. Un nouvel engrenage de 400 ans permet au calendrier d'omettre automatiquement trois années bissextiles sur une période de quatre siècles. www.iwc.com

ROLEX GMT-MASTER 'PEPSI'



Il est des montres comme des gens qui ont été là où les autres ont peu de chances d'avoir été. Le lot #6286 de la vente **RR Auction** qui se terminait le 24 octobre dernier est de ceux-là. Il s'agissait d'une Rolex GMT-Master réf. 1675, propriété de l'astronaute **Edgar Mitchell**, probablement portée lors de la mission **Apollo 14**, lorsqu'il a marché sur la Lune en 1971. Le numéro de série de cette montre, 2 448 767, correspond à l'année de production 1970, soit un an avant la mission **Apollo 14**, réalisée en 1971. Estimée autour de 400 000 dollars, elle a déchaîné les passions et les envies jusqu'à pousser les enchères jusqu'à plus de deux millions de dollars.

www.rrauction.com

OYSTER PERPETUAL SUBMARINER

Le 9 décembre 2024, la maison de ventes **Aguttes** a organisé à Neuilly-sur-Seine une vente aux enchères dédiée aux montres de collection. Lors de cette vacation, le département horlogerie a présenté une montre **Blancpain** ayant appartenu à **Alain Delon**. Ce garde-temps unique porte une inscription gravée au dos, **A.D. 8 Novembre 1995**, correspondant au 60ème anniversaire de l'acteur légendaire. Cette montre est un témoin de l'attachement de l'acteur pour l'horlogerie. Elle était accompagnée du bordereau de vente de 2012, date à laquelle l'acteur avait déjà vendu une partie de sa collection aux enchères.



JAQUET DROZ & CHANTAL THOMASS

L'horloger, **Jaquet Droz** et l'icône de la mode, **Chantal Thomass**, étaient faits pour se rencontrer. Le fruit de leur union, une pièce unique, un automate pavé de diamants et minéraux, manifestation hypnotique d'artisanat d'art et de mode. La pièce, unique et gravée de la signature manuscrite de l'artiste sur sa masse oscillante en or.

JAQUET DROZ & Chantal Thomass

TIC
TIC
TIC

PIERRE LANNIER & 1977

La société horlogère familiale **Pierre Lannier** créée par **Béatrice et Jean-Paul Burgun** s'est lancée dans une aventure toute aussi familiale. Une aventure nommée **1977** qui n'est pas sans rappeler l'année de création de **Pierre Lannier**. **1977** est une nouvelle marque horlogère dont on pourra voir les premiers modèles au mois de février 2025. Fervents défenseurs du savoir horloger français, tous les garde-temps 1977 seront certifiés **Origine France Garantie**. L'atelier d'horlogerie 1977, basé au sein d'un village alsacien produira des montres **1977** avec un mouvement 100% français de la manufacture **France Ébauches**. Le premier millésime se compose de deux collections, **Arsène** et **Edmond** dont les prix oscillent autour de 1500/1700 euros la pièce.



HUBLLOT X NOVAK DJOKOVIC



Disruptive, la marque de montres suisse **Hublot** l'est assurément avec ce nouveau modèle. Après une collaboration plus que remarquée avec un autre suisse, **Nespresso**, c'est avec le champion, le GOAT du Tennis, **Novak Djokovic**, que **Hublot** a décidé d'unir ses forces et ses idées pour sortir un modèle dont c'est le joueur qui en parle le mieux. Le composite de son boîtier a été fabriqué à partir de 25 raquettes **Head** et de 22 polos bleus **Lacoste** avec lesquels j'ai joué en 2023. Voilà, tout est dit ou presque, cette **Big Bang Unico Novak Djokovic** éditée à seulement 100 exemplaires est vendue 54900 euros.

www.hublot.com



AUDEMARS PIGUET X KAWS

Audemars Piguet aime décidément la culture urbaine. Après **LeBron James**, **Travis\$ Scott** et **Jay-Z**, voici **Kaws** qui collabore avec la marque de montres. L'artiste new-yorkais **Brian Donnelly** aka **Kaws** a participé à la création de la nouvelle **Royal Oak Concept Tourbillon** de 43 mm.

PANERAI

La **Luminor Destro Otto Giorni PAM01655** s'impose comme un hommage moderne à cette tradition, alliant la fonctionnalité nécessaire à la précision militaire et l'élégance de l'horlogerie contemporaine. Inspirée par le riche héritage de **Panerai** et conçue à l'origine pour aider les plongeurs militaires à garder leur main gauche libre pour d'autres instruments indispensables, cette montre reflète l'engagement de la Maison pour la fonctionnalité.



www.panerai.com

MARCHÉ DE NOËL du Polo



DIMANCHE 8 DÉCEMBRE
à partir de 11h

Une vingtaine d'exposants, vin chaud, pâtisseries et crêpes maison, sapins, illuminations et décorations de Noël dans la cour du Polo Club.

Ferme d'Apremont

ENTRÉE & PARKING GRATUIT

Vous souhaitez exposer ou un renseignement ?
Contactez nous par mail : contact@poloclubchantilly.com

Ferme d'Apremont
60300 Apremont

www.poloclubchantilly.com // @polodechantilly





Yes We Love *Watches*

75 marques se sont regroupées dans un seul et même endroit pour la seconde édition de We Love Watches qui se tenait à Paris, début octobre.

Il était onze heures précises quand les portes de la Samaritaine dévolues au salon We Love Watches se sont ouvertes. Une foule d'amateurs, de curieux et d'acheteurs potentiels étaient au rendez-vous donné par Ocarat le 12 octobre dernier.

Destination, cinquième étage du grand magasin où les attendaient, soixante quinze marques, principalement tricolores. Dans une scénographie assez bien léchée, ces marques ont, pour certaines, dévoilé des modèles

inédits, faisant ainsi le bonheur des visiteurs. Bien entendu, ce n'est pas Watches & Wonders mais avec cette édition, Love Watches prouve que le marché des amateurs de montres n'est pas qu'un marché de riches, plutôt de niche, avec ses marques phares et ses fondateurs. Un marché Lifestyle qui n'est pas sans rappeler celui des sneakers et ses éditions spéciales. Un marché qui s'adresse à la même population de fans, de curieux et d'esthètes de la bonne heure qui Love Watches.

À l'année prochaine !!!



PATEK PHILIPPE CUBITUS

Racines Carrées



On ne saura jamais ce qu'aurait pensé ou dit Luc Dupanloup, dit Dupa, dessinateur heureux de Cubitus disparu en 2000 à l'annonce de la sortie du dernier modèle signé Patek Philippe mais il aurait été, sinon flatté, au moins surpris.

Un an avant sa disparition, en 1999, la plus prestigieuse des marques de montres sortait son dernier modèle. Il aura fallu attendre 2024 pour voir Patek Philippe annoncer puis sortir Cubitus, un modèle qui comme son nom l'annonce presque, est à l'esthétique Patek et au design profondément carré inspiré de la célèbre Nautilus.

Ainsi, cette nouvelle Cubitus prend son envol dans trois versions au caractère bien marqué. Le modèle

technique Cubitus Grande Date, Jour et Phases de Lune Instantanés référence 5822P001 en platine, avec un nouveau mouvement à affichages instantanés assorti de six demandes de brevets. Une touche "vintage" avec le modèle Cubitus bicolore référence 5821/1AR-001, associant acier et or rose à un cadran bleu "soleil". Et, enfin, la Cubitus référence 5821/1A-001 en acier, quintessence du sport élégant, avec cadran vert olive "soleil".

Cette nouvelle Patek Philippe se veut la porte d'entrée plus accessible dans son univers avec un tarif de base pour la version acier de 40900 euros tandis que l'on culmine à 87700 euros pour la Grande Date, Jour et Phases de Lune Instantanés en platine. Inutile de dire qu'avec de tels tarifs, la marque

genevoise ne perd si son âme, ni son ADN. Elle reste, et de loin, la marque de montres la plus désirable au monde à défaut d'être la plus connue. Avec la Cubitus, justement, Patek Philippe a voulu offrir une nouvelle réinterprétation du style sport élégant et séduire un public plus jeune. Les plus sceptiques crieront "avec une montre carrée ?", oui avec une montre carrée qui leur a donné quelques maux de tête pour concevoir le boîtier à l'élégante minceur et un mouvement idoine. Mais le défi est à la hauteur du challenge désiré par Thierry Stern, Président de Patek Philippe, proposer un nouveau modèle à la forme audacieuse et subtile, mariant à la fois le carré, le cercle et l'octogone tout en respectant les racines de la marque.

Le nouveau boîtier Cubitus se distingue aussi par ses deux attaches de part et d'autre de la carrure et par sa construction en deux pièces (fond/carrure + lunette), avec emboîtement par le dessus. Le diamètre de 45 mm se marie à un profil d'une grande minceur, gage d'élégance intemporelle. Ce design au style affirmé est souligné par le contraste entre finitions – "satiné vertical" sur le plat de la lunette et le dessus du boîtier, polis sur le biseau de la lunette et les flancs de la carrure. Des finitions nécessitant près de 55 opérations manuelles pour chaque montre (boîtier et bracelet), avec le souci d'une extrême qualité faisant la réputation de toutes les créations Patek Philippe.

Cette Cubitus a l'ambition de rester dans le temps, ce qui est la moindre des choses quand on parle de montres, un modèle de référence pour Patek Philippe qui a déposé pas moins de six demandes de brevets pour le nouveau mouvement à affichages instantanés

de la Cubitus Grande Date, Jour et Phases de Lune Instantanés référence 5822P001 en platine. Comme tous les modèles Patek Philippe en platine, ce garde-temps est orné d'un diamant, ici pour la première fois de taille baguette, serti sur la lunette à 6h.

Et fort d'un modèle contemporain bien dans son temps, Patek Philippe propose aussi en collection de nouveaux boutons de manchette Cubitus assortis à cette montre, avec cadre en or gris reprenant la forme du boîtier et centre bleu "soleil" orné d'un relief horizontal frappé. il se murmure qu'une déclinaison féminine n'est pas à exclure, au contraire. On attend cela avec impatience.



www.patek.com





LIP T18 ORIGINAL

Winston Churchill, dont le monde aurait bien besoin actuellement, n'était pas à proprement parler un amateur de montres, ce qui ne l'empêchait pas de porter un T18 de LIP, une T18 en deux éditions limitées.

Lip le sait mieux que personne, on ne change pas une équipe qui gagne.

Et on enterre encore moins un modèle qui a fait votre renommée durant des décennies.

C'est le cas de la célèbre T18, modèle iconique de LIP qui a traversé les époques sans prendre une ride, seulement du galon. De retour depuis le mois de février dernier, la T18 s'enrichit de deux éditions limitées qui ne devraient pas laisser insensibles les amateurs de montres rectangles mais aussi les autres.



en cuir d'autruche, faits à la main dans les ateliers Sibra de Besançon.

Chaque modèle est paré d'un verre saphir anti-reflet légèrement galbé et arbore un cadran inspiré du modèle Churchill d'époque, avec des chiffres en relief appliqués à la main et une petite trotteuse à 6 heures. Et, franchement, ça en jette un max.

Ces deux nouvelles éditions limitées ne trahissent nullement l'esprit insufflé par James, Lionel et Fred Lipmann à LIP dans les années 30

Que ce soit la 676001 ou la 676002, toutes deux éditées à seulement 150 exemplaires monde (contre 180 exemplaires pour la réédition du mois de février vendue 2490 euros), elle font de l'effet au poignet et ne trahissent nullement l'esprit insufflé par James, Lionel et Fred Lipmann à LIP dans les années 30 et par André Donat, son créateur, en 1931.

CARACTÉRISTIQUES - LIP T18 ORIGINAL

Références : 676001 & 676002
 Boîtier : Acier inoxydable 316L
 Dimensions : 23,5 mm x 34,5 mm ; 41,5 mm de corne à corne ; épaisseur 10 mm
 Étanchéité : 30 mètres (3 ATM)
 Cadran : Argenté soleillé verticalement et horizontalement
 Mouvement : Mécanique à remontage manuel
 Calibre : T18
 Fonctions : Heures, minutes, secondes
 Fréquence : 21'600A/h (3Hz)
 Réserve de marche : 40h pleine charge
 Bracelet : Cuir d'autruche marron pour la référence 676001 ou camel pour la référence 676002, réalisés par la société Sibra à Besançon
 Boucle : Déployante en acier inoxydable

Prix: 1990 euros

Si, du côté de Patek Philippe, c'est un parti pris pour le carré que l'on vient de découvrir avec la Cubitus, chez LIP, on persiste et signe avec le rectangle (le carré en est un dans l'absolu) et l'Art Déco, également cher à Patek Philippe. Mais là s'arrêtent les analogies.

Pour faire honneur à ce modèle plus qu'iconique, LIP a mis les petits plats dans les grands pour ces deux nouvelles moutures. En effet, toujours équipées du même calibre mécanique à remontage manuel, décoré chez Bailly et monté chez Humbert-Droz à Besançon. Leurs boîtiers sont en acier inoxydable 316L poli et brossé, ils sont accompagnés de bracelets



Marine Tourbillon Équation Marchante 5887

Présentée en 2017, revoilà la Marine Équation Marchante 5887 qui a, depuis, adopté une solide armure en platine pour abriter son mouvement, le calibre 581DPE.

Alexandre Dumas père le disait déjà en 1844 dans *Le Comte de Monte-Cristo* dont la récente adaptation cinématographique vient de sortir en Blu-ray 4K - *La montre de Danglars, chef-d'œuvre de Breguet, qu'il avait remontée avec soin la veille avant de se mettre en route, sonna cinq heures et demie du matin*. Cette montre que l'on voit maintes et maintes fois à l'écran, symbole, déjà à l'époque, d'un certain statut social et de réussite personnelle, Breguet s'efforce à

chaque nouveau modèle de la réinventer tout en gardant les fondamentaux et les valeurs intrinsèques.

Mais avant cela, le 27 octobre 1815, un an après avoir été nommé membre du Bureau des longitudes, Abraham-Louis Breguet fut nommé par Louis XVIII, Horloger de la Marine. L'histoire était en marche.



Plus de deux cents ans plus tard,

voici une Marine Tourbillon Équation Marchante 5887 que Breguet désire faire l'ambassadrice de son savoir-faire. Avec trois grandes complications mécaniques portées par le calibre 581DPE à remontage automatique, que sont l'équation marchante, le quantième perpétuel et le tourbillon, cette Marine en platine n'a aucun problème pour satisfaire cette volonté qui sonne également comme une exigence.

L'équation marchante permet d'afficher simultanément, grâce à la came d'équation du temps couplée à un palpeur pour entraîner le levier d'équation, la différence entre le temps solaire moyen (heures et minutes dites civiles) et le temps solaire vrai (employé depuis l'Antiquité mais irrégulier, avec un écart maximal qui peut être compris entre 14 minutes de retard ou 16 minutes d'avance). Avec la montre Marine 5887, la lecture se fait instantanément grâce à deux aiguilles des minutes, l'une de type Breguet à pomme lumineuse pour le temps civil, tandis que l'autre, terminée d'un anneau doré, diamanté et cannelé, est attribuée au temps solaire.

Le quantième perpétuel agit, quant à lui, tel un agenda mécanique, cette complication indique la date à l'aide d'une aiguille rétrograde en forme d'ancre qui suit une échelle en arc-de-cercle graduée de 1 à 31 dans la partie supérieure du cadran. Le jour, le mois ainsi que les années bissextiles sont répartis dans deux fenêtres ouvertes à 10h30 et 1h30. Ces informations sont inscrites en blanc sur fond noir pour être lues rapidement.

Le tourbillon breveté en 1801 pour contrer les effets néfastes de la gravité sur la marche

des mouvements mécaniques alors logés dans des montres de poche, installe vers 5h, sa cage en titane et son balancier Breguet à spirale en silicium.

Afin d'enrichir les fonctionnalités présentes sur la Marine Équation Marchante 5887, une jauge bleutée placée entre 7h et 8h30 renseigne sur le niveau d'énergie stockée disponible, lequel s'élève à 80 heures lorsque la montre est pleinement remontée.

On ne va pas se le cacher, la nouvelle Marine Équation Marchante de Breguet est un garde-temps somptueux qui donne le ton. Elle arbore de nouveaux codes esthétiques lui apportant une allure moderne et dynamique en choisissant la force douce du platine pour son boîtier gansé de cannelures. Ce métal précieux à la robe grise est associé à la teinte noire du cadran au guillochage "vagues", évoquant, pour les âmes poétiques, l'image d'un océan bercé par les lueurs argentées de la Lune. Profondément Marine !!!

Au centre de ce tableau, quatre aiguilles jouent un rôle précis, la paire de Breguet stylisée à pomme remplie de Super-LumiNova® indique les heures et les minutes civiles, celle coiffée d'un cercle doré est dédiée au temps solaire et celle qui intègre une ancre pointe la date. Les chiffres romains sous forme d'appliques en or noircis en relief sont installés sur un large anneau au brossage circulaire, entrecoupés de points lumineux et surmontés d'index en or en forme de fanions nautiques. Cette Marine Tourbillon Équation Marchante 5887 n'est pas une montre, c'est un chef d'œuvre qui fête dignement les 220 ans du tourbillon inventé et breveté en 1801.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

BOITE

Matière
Or rose 18K

Épaisseur
11.8 mm

Type de couronne
Couronne non vissée

BRACELET

Matière
Alligator

Forme
Ronde

Type de fond
Fond saphir

Étanchéité
10 BAR

Type de boucle
Déployante 3 lames

Largeur
43.9 mm

Entre-cornes
24 mm

Matière de la boucle
Or rose

LISTE DES COMPLICATIONS

Tourbillon
Petite seconde sur axe du tourbillon
Quantième perpétuel
Réserve de marche
Équation du temps marchante

CALIBRE 581DPE

Réserve de marche
80 hours

Épaisseur
5 mm

Fréquence (Hz)
4.00 Hz

Échappement
Spiral plat et assortiment silicium

Largeur
37 mm

Nombre de rubis
57

Remontage
Automatique Périphérique

Nombre de Composants
563

PRIX DE VENTE CONSEILLÉ

273000 euros

BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

Venez célébrer Noël à la **Casa Panerai 120 Champs-Élysées** et découvrir l'univers de la Maison horlogère.

À l'occasion des fêtes de fin d'année, le **Caffè éphémère Panerai** vous accueille sur réservation. Gourmandises de la pâtisserie **Butterfly Hôtel de Crillon**, boissons chaudes et expériences vous attendent à partir du 5 décembre 2024 dans un cadre feutré et exclusif.

Panerai Boutique Paris Champs-Élysées
120 Avenue Des Champs Elysées
Paris 8e

PANERAI DÉVOILE SON CAFFÈ ÉPHÉMÈRE



PEQUIGNET

La **Royale Paris** se réinvente avec la présentation d'une version à cadran aventurine. Cette nouvelle **Royale Paris Aventurine** est conçue et assemblée à Morteau, en Franche-Comté. Elle est éditée en série limitée à 30 pièces.

C'est la première fois qu'une montre **PEQUIGNET** adopte un cadran aventuriné. Cette nouvelle déclinaison féerique et poétique de la **Royale Paris** affiche un design épuré. Il laisse toute la place aux jeux de lumière permis par ce matériau. La teinte bleu nuit profond du verre de la **Royale Paris Aventurine** est obtenue en substituant l'oxyde de cuivre à du cobalt.



pequignet.com

MONTBLANC



La vingtième édition des **Middle East Watch & Jewellery of the Year Awards** s'est tenue le 20 novembre dernier en plein cœur de Dubaï, célébrant ainsi, deux décennies d'excellence dans l'horlogerie de luxe.

À cette occasion, 24 montres ont été consacrées dont la montre **Montblanc Iced Sea 0 Oxygen Deep 4810** qui a remporté le prix de la meilleure montre de plongée.

L'award de la meilleure montre de sport, à quant à lui, été attribué à l'**Alpine Eagle** de **Chopard** qui a également été consacré une seconde fois pour l'award de la meilleure montre pour femmes avec l'**Heure du Diamant**. Pour les hommes, c'est l'**Octo Finissimo Ultra** de **Bulgari** qui a gagné l'award de la meilleure montres.

www.montblanc.com



BREGUET

Après le lancement de la nouvelle génération de **Type XX** en juin 2023, **Breguet** poursuit le développement de la ligne en accueillant désormais une version civile faite d'or. Le nouveau **Type XX** propose différentes nouveautés. Première lunette bidirectionnelle en céramique au sein des collections Breguet. **Premier Type XX** nouvelle génération réalisé dans le matériel noble qu'est l'or.

RICHARD MILLE

Richard Mille présente sa toute nouvelle **RM 032 Automatique Chronographe Flyback Ultimate Edition**, une montre taillée pour la conquête des océans. Dernier et ultime modèle de la collection **RM 032**, cette montre en édition limitée de 80 pièces combine performances techniques au style et à la résistance emblématiques de **Richard Mille**.



www.richardmille.com

À heure

Fix



En marge de la sortie de la montre, Anne Goscinnny, la fille de René Goscinnny, a sorti un joli livre chez Grasset intitulé Mille façons d'aimer. 17 euros.

Pour les 65 ans d'Astérix, qui ne les fait pas, Les Éditions Albert René se sont associés à Chronofixe pour rendre hommage au plus célèbre gaulois du monde.



Des montres avec Astérix, ce n'est à proprement parler une nouveauté mais celle que vient d'éditer Chronofixe, a un petit quelque chose en plus qui fait la différence.

d'en retenir l'essentiel. Jusqu'au dos de la montre sur lequel est représenté Astérix accompagné de la phrase qui lui va si bien - *Résister, encore et toujours.*

Il ne sera pas facile pour les amoureux d'Astérix de résister devant cette jolie montre qui propose en outre, une réserve de marche de 41 heures. Une montre au tirage limité et vendue 395 euros.

En effet, outre avoir le plus connu des gaulois sur le cadran, c'est une véritable montre avec tout ce que recherche l'amateur, autant d'Astérix que de montres. Et même plus puisqu'il s'agit d'un modèle Diver, histoire d'aller dans l'eau avec, la montre étant étanche à 20 atmosphères. Fidèle à l'univers d'Astérix jusqu'aux bout des chiffres romains. Bien évidemment, il n'était pas question de faire tenir dans un si petit espace proposé par le cadran d'une montre, tout l'univers d'Astérix c'est à dire, au moins, Idéfix, Obélix et les romains, mais



Les amoureux de bande dessinée et d'Uderzo, l'un des papas du gaulois, se sont, en outre, intéressés à la dernière vente organisée par Daniel Maghen le 30 novembre dernier. Si l'on sait que les planches d'Astérix sur le marché sont plutôt très très rares, peut-être (sûrement) plus que celles de Tintin, il était proposé à cette vente deux planches signées du regretté Uderzo dont une de Jehan Pistolet parue en 1956 dans La Libre Junior. Une planche qui n'a pas atteint le prix de réserve demandé par le vendeur.



LE GRAND BLEU

Il est des éditions limitées, plus limitées que d'autres, la nouvelle Master Hybris Mechanica Calibre 362 est de celle-là.



Repousser les limites de ce que l'horlogerie peut proposer semble avoir été le leitmotiv des horlogers et ingénieurs Jaeger-LeCoultre à qui l'on doit la superbe nouvelle Master Hybris Mechanica Calibre 362. Un tour de force technique fruit de huit brevets, dont six déposés spécifiquement pour le développement de cette montre au tourbillon volant innovant et au carillon sophistiqué. Une montre qui ne se contente pas d'être à elle seule un condensé de prouesses techniques, en plus, elle est belle, très belle. Au premier regard posé sur cette nouvelle Master Hybris Mechanica Calibre 362 de seulement 4,7 mm d'épaisseur - malgré ses 566 composants, on ne peut que tomber sur son charme dévastateur et envoûtant.

Limitée à seulement cinq pièces associant un cadran soleillé bleu nuit profond à une boîte en or blanc 750/1000, cette montre a été conçue autour de deux axes clés, les calibres à sonnerie et la précision. Côté sonnerie, les timbres en cristal et les marteaux à trébuchet rehaussent la beauté de la mélodie. Exploitant les

excellentes qualités acoustiques de ce matériau, les timbres sont fixés directement sur le verre de la montre, transformé en résonateur, la construction articulée des marteaux permet de limiter considérablement la perte d'énergie afin de maximiser la puissance de la frappe. Pour aller encore plus loin, à tous ces éléments, les horlogers de la Manufacture de la Vallée de Joux ont encore ajouté une nouvelle invention, un système de réduction des silences. Intégré au mécanisme de frappe, il atténue la longue pause - typique sur les répétitions minutes classiques - entre la mélodie des heures et celle des minutes lorsqu'il n'y a pas de quart d'heure à sonner. Sur la Master Hybris Mechanica Calibre 362, les deux s'enchaînent plus rapidement. C'est clair, cristallin, le regretté Quincy Jones n'aurait pas fait mieux.

On a coutume de dire que trop de détails tuent le détail, pourtant, avec

cette nouvelle montre, ce sont les détails qui font la différence malgré une épure des plus belles et des plus efficaces. Par exemple, pour réduire l'épaisseur du Calibre 362 au maximum, il a fallu repenser entièrement l'organe réglant. Dans cette optique, Jaeger-LeCoultre a développé et breveté une nouvelle forme de tourbillon volant, équipé d'un balancier volant. Pour plus de commodité, le Calibre 362 a été conçu avec un remontage automatique. Un tour de force technique au service d'une montre à l'esthétique contemporaine d'une rare

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
MASTER HYBRIS MECHANICA CALIBRE 362

Boîte : or blanc 750/1000
Dimensions : 41 mm de diamètre et 7,8 mm d'épaisseur
Calibre : calibre automatique Jaeger-LeCoultre 362
Fonctions : heures, minutes, tourbillon, répétition minutes
Réserve de marche : 42 heures Cadran : soleillé bleu profond
Étanchéité : 3 bars
Bracelet : cuir d'alligator bleu avec doublure en alligator petites écailles
Référence : Q1313581

intemporalité. Un bijou de beauté et de précision qui démontre une fois encore que Jaeger-LeCoultre est bel et bien l'Horloger des Horlogers et que cela va durer encore longtemps. Justement, le temps, c'est l'affaire de Jaeger-LeCoultre avec qui, à défaut de ne pas passer moins vite, passe avec élégance.

LIVIN' LARGO

Largo Winch, le héros créé par Jean Van Damme et Philippe Francq a eu le droit au cinéma, il a désormais son garde-temps et c'est le suisse Raymond Weil qui s'associe avec les belges.

Largo Winch, né à Monténégro, n'en est pas à une aventure près. Le héros de bande dessinée créé par Jean Van Damme et Philippe Francq, également héros de cinéma, en rencontrant la Maison Raymond Weil, devient un gardien du temps suisse.

Philippe Francq, en bon dépositaire de son personnage qu'il est, a,

LARGO WINCH
PHILIPPE FRANCO JEAN VAN HAMME

en effet, accepté l'invitation de RAYMOND WEIL pour revisiter le chronographe Tri-Compax de la collection Millesime.

Cette montre à l'allure sport-chic s'inscrit dans un trio de Chronographe Tri-Compax qui ont été lancés mondialement en octobre dernier dans pas moins de 2500 points de vente de la marque ainsi que sur sa plate-

La BD n'a ni son, ni mouvement, mais elle a le temps. La montre, elle, a le son, le mouvement et bat la mesure du temps.

Elie Bernheim, CEO de RAYMOND WEIL.

forme e-commerce. Ainsi, après les Beatles, Jimmy Hendrix, Basquiat, Bob Marley, Buddy Holly, David Bowie et Frank Sinatra, Raymond Weil s'attaque brillamment à la bande dessinée belge avec un très joli garde-temps proposé en édition limitée à 300 pièces seulement. Au dos de chaque montre, apparaît un dessin exclusif créé pour l'occasion par Philippe Francq, où l'on peut imaginer Largo Winch en rendez-vous sur le fameux pont du Mont-Blanc, l'un des grands symboles de Genève avec en fond, l'un des bateaux à vapeur typiques de la compagnie plus que centenaire du lac Léman, avec les fameux drapeaux suisse et genevois flottants au vent pour capter l'attention.

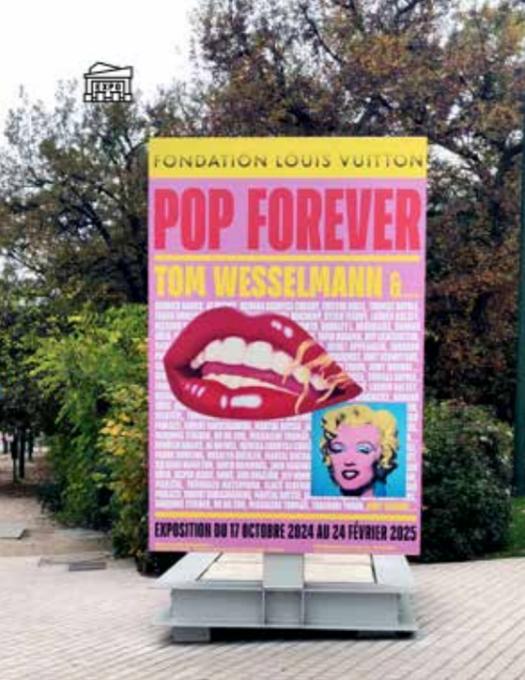
Le mouvement mécanique de la montre RAYMOND WEIL x Largo Winch incarne le rythme intense des aventures de Largo, où tout peut basculer en une seconde. Une collaboration inédite qui offre aux passionnés de montres et aux amateurs de bande dessinée une



pièce unique, alliance du savoir-faire horloger de RAYMOND WEIL avec l'univers palpitant de Largo Winch. Une montre taillée pour l'aventure avec, donc, un mouvement chronographe tri-compax mécanique à remontage automatique - RW5030 pour une réserve de marche de 62 heures. De quoi voir venir dans l'action. Les trois références de ce Chronographe Tri-Compax sont présentées avec un boîtier en acier inoxydable finement travaillé, chaque détail contribue à l'excellence mécanique. Son cadran évoque l'esprit Racing, avec ses trois compteurs auxiliaires argentés pour la version bleu nuit, référence 7765-STC-50651, accentués par des chiffres arabes bleu clair. Une échelle tachymétrique subtilement surlignée de blanc sur le cadran bleu nuit apporte une touche de sportivité et de dynamisme. Pour compléter son allure racée, un bracelet en cuir de veau bleu de première qualité assure confort et style à chaque poignet.

Prix public 3895 euros

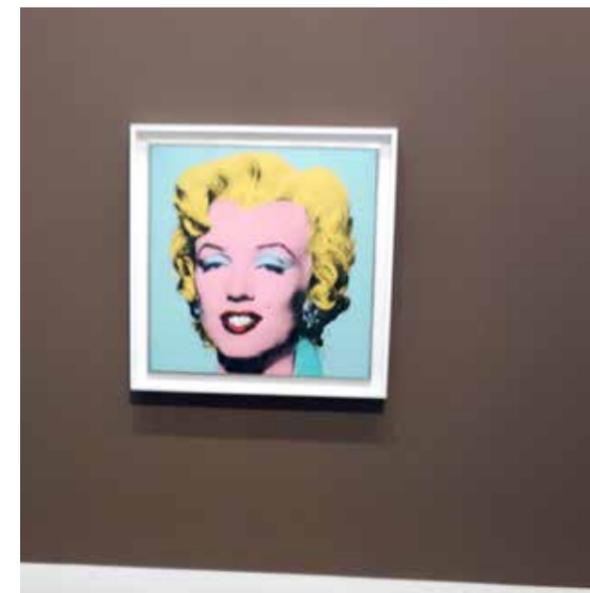
www.raymond-weil.com



POP
POP
LIFE
LIFE



A l'instar de Pop Life, single de Prince extrait de Around the World in a Day sorti en 1985, album qui marque une réelle rupture dans la discographie du Kid de Minneapolis après Purple Rain, l'exposition phare actuellement à la Fondation Louis Vuitton montre par l'image à quel point le mouvement artistique qu'est le Pop Art a lancé un pavé dans la mare de l'Art avec un grand A. Un must see absolument.



ANDY WARHOL Shot Sage Blue Marilyn, 1964

Quel plus bel endroit que la Fondation Louis Vuitton pouvait accueillir avec élégance et espace une exposition sur le Pop Art dans laquelle se seraient invités Tom Wesselmann en tête de liste et ses amis, KAWS, Jeff Koons, Marcel Duchamp, Andy Warhol... ? Plus de cent ans d'art Pop qui nous contemplent sous toutes ses formes, picturale évidemment mais pas uniquement.

Ce Pop Art qui désigne une sensibilité qui dépasse le champ de l'art et perdure plus que jamais aujourd'hui avec cette exposition. S'il est difficile de dater précisément les débuts du Pop Art, il est carrément impossible d'en clore le chapitre, ce mouvement restant plus



vivant que jamais, encore une fois avec cette superbe exposition et beyond.

Le maître des lieux est, et il ne s'en cache pas puisque l'exposition s'intitule Pop Forever, Tom Wesselmann &..., Tom Wesselmann himself qui n'est peut-être pas le plus connu de la bande mais qui, avec une bouche sensuelle que lui a parfois prêtée Danielle Thompson, la fille de Gérard Oury, pour la série

XXL des Smokers (que l'on peut voir dans l'exposition) est devenu célèbre. Cette exposition permet donc de faire connaissance, à travers 150 œuvres, avec un artiste qui a fait, comme certains de ses collègues artistes, du rêve (consommériste) américain, une source d'inspiration inépuisable. Ainsi, pendant l'exposition, il n'est pas rare de se promener dans un intérieur américain, au milieu de tables de cuisine,

de réfrigérateurs, d'urnes en céramique Coca Cola par Ai Weiwei, de bouteilles de Canada Dry qui ressemblait déjà à de l'alcool mais qui n'en était pas, de paquets de Reese's Puffs tout en y rencontrant des gens, des présidents américains comme John Kennedy, des acteurs tels John Wayne grandeur nature sur son cheval (par Marisol) ou, plus connue, Marilyn Monroe, "célèbrement" croquée par Andy Warhol

pour Shot Sage Blue Marilyn en 1964.

D'autres rencontres pourront rebuter les plus puritains, celles de pin-ups, pourtant figures incontournables des États-Unis des années 50/60 et même si ni Elmer Batters ni Irvin Klaw n'ont pas été conviés à la fête, ce qui se conçoit, n'étant pas vraiment Pop, certaines œuvres parmi les 70 autres appartenant à 35 artistes,

Du 17 octobre 2024 au 24 février 2025, la Fondation présente l'exposition intitulée 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, de s'affirmer sur tous les continents et pour toutes les générations.

www.fondationlouisvuitton.fr

TOM WESSELMANN Still Life #61, 1976



MARJORIE STRIDER Trypich II (Beach Girl), 1963

comme Ice Cream d'Evelyn Axelle n'y vont pas par quatre chemins et sont, comme on dirait pour des paroles de Rap américain, *explicit lyrics*.

Cependant, dans des salles dont la taille permet le recul nécessaire pour apprécier des œuvres grandeur nature telles la Skin Crime 3 de Sylvie Fleury, une compression de Fiat 128 qui aura bien du mal à redémarrer, la scénographie, brillante et progressive est le véritable plus de cette exposition. Cette scénographie nous permet de replonger sans problème d'adaptation dans un monde qui n'est plus le nôtre, avec des icônes et ses préoccupations qui auraient pu sembler datées. Ce qu'elles ne sont justement pas ici.

L'autre intérêt qui fait de la promenade dans cette exposition, un ravissement, est l'éclectisme des œuvres exposées, collages, sculptures,

photos, dessins, peintures... qui vont peut-être au delà du Pop Art. Pop Art, un mot qui, sans vraiment déplaire à Tom Wesselmann, n'avait pas son approbation en terme d'appartenance. Comme il le disait, il n'aimait pas les étiquettes en général, et celle de Pop en particulier, parce qu'elle insistait, d'après lui, de manière exagérée sur le matériau utilisé.

Pour le coup, avec cette exposition, il aurait été servi et plutôt bien servi.

L'amateur de Pop Art mais d'art tout court est servi car, à y bien regarder, l'œuvre de Tom

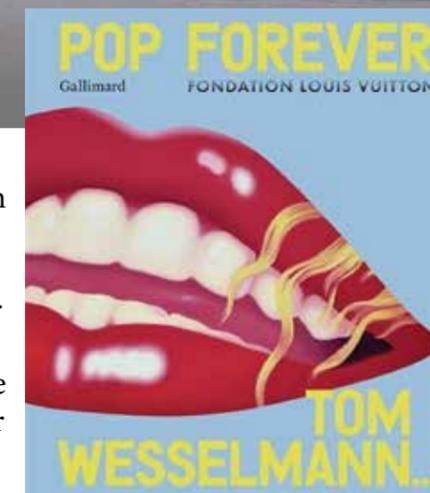


Wesselmann est très fortement inspirée par

Matisse¹ et Picasso dont il était un fervent admirateur ce qui saute aux yeux du visiteur à travers ses 150 œuvres exposées qui ne s'en cachent pas.

Pour finir, laissons la parole à Prince avec le refrain de Pop Life qui illustre formidablement bien cette exposition:

1 - Dont le musée, à Le Cateau-Cambrésis, vient de rouvrir



Catalogue de l'exposition 45 euros

*Pop life, everybody needs a thrill.
Pop life, we all got a space to fill.
Pop life, everybody can't be on top.
But life, it ain't real funky unless it's got that pop.
Dig it.*

Avec cette exposition qui dure jusqu'au 24 février prochain, l'objectif est amplement atteint, ce dont on ne se plaindra évidemment pas. Bien au contraire.



BONUS TRACK

AZZEDINE ALAÏA COLLECTIONNEUR ALAÏA / KURAMATA

Plus de vingt pièces de mobilier et objets d'exception du mètre du design japonais qu'est **Shiro Kuramata**, disparu en 1991, sont présentées à la **Fondation Azzedine Alaïa**. En regard, près de vingt créations haute couture d'**Azzedine Alaïa** entretiennent la poésie des formes, la radicalité d'une coupe, le choix subtil d'une couleur, le raffinement des transparences. Cela donne une exposition évoquant le rapport intime qu'entretiennent Mode et Design. Très inspirant.

jusqu'au 12 janvier 2025 fondationazzedinealaia.org



(BnF) Bibliothèque nationale de France

Participez à l'acquisition des planches originales d'une BD historique sur la Seconde Guerre mondiale

La BÊTE EST MORTE!

Soutenez le patrimoine, envoyez votre don avant le 31 décembre 2024

Bibliothèque nationale de France
Délégation au Mécénat
Quai François-Mauriac, 75706 Paris cedex 13
01 53 79 46 60 ou donateur@bnf.fr

CALVO BIEN DE FINIR À LA BNF

La **BnF** souhaite acquérir les 77 planches originales du dessinateur **Calvo** ayant servi à l'impression de la bande dessinée **La Bête est morte !**. La guerre mondiale chez les animaux en 1944-1945. Pour soutenir cette acquisition majeure destinée à entrer à la Réserve des livres rares, on peut faire un don avant le 31 décembre 2024 !

mecenat.bnf.fr

CAILLEBOTTE. PEINDRE LES HOMMES

Caillebotte n'en est pas à sa première exposition. Mais celle-ci, au **Musée d'Orsay**, 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



RIMBAUD PAR VERLAINE À DROUOT

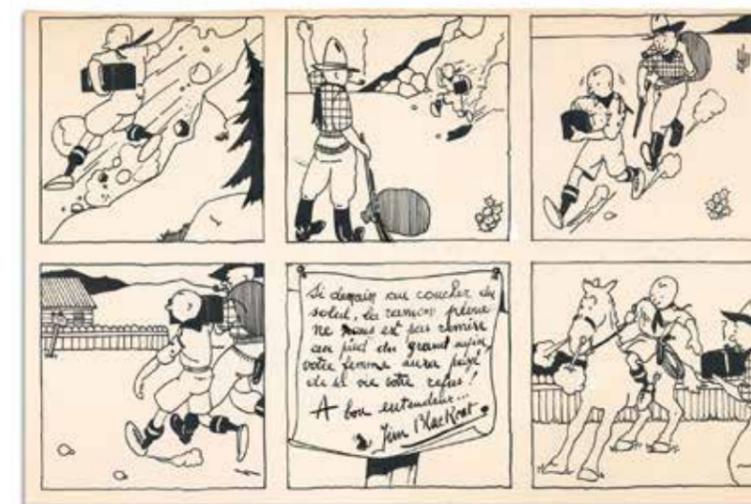
Arthur Rimbaud par **Paul Verlaine**, c'était le couple vedette d'une vente du 2 décembre dernier à **Drouot**. Estimé entre 100 et 200 000 euros, un dessin du second par le premier a atteint 585 000 euros frais compris. On ne sait rien de l'identité ni de la nationalité de l'acquéreur, l'enchère a été passée par téléphone. **L'Hôtel Drouot** indique simplement qu'il s'agit d'un collectionneur privé. Un collectionneur qui a du batailler ferme jusqu'à emporter l'enchère à 450 000 euros.



HERGÉ EXPLOSE À LA VENTE DANIEL MAGHEN

Hergé, où qu'il soit vendu, est toujours la star toutes catégories des ventes de BD franco-belge. A la dernière vente **Maghen** du 30 novembre dernier, un strip des **Aventures de Totor, C.P. des Hanneçons** s'est adjugé 50920 euros (avec frais). De son côté, le regretté **Yves Chaland** prouve qu'il est toujours aussi recherché avec une planche originale de **Bob Fish**, prépubliée dans **Métal Hurlant** qui a été adjugée 28140 euros sans les frais. **Juillard, Gibrat, Bilal, Druillet** et **Moebius** ont également fait de belles ventes, bien au delà des estimations de départ.

www.danielmaghen.com



LES FLEURS D'YVES SAINT LAURENT

Le **Musée Yves Saint Laurent Paris** présente **Les Fleurs d'Yves Saint Laurent**. Cette exposition fait suite à un premier chapitre présenté au **Musée Yves Saint Laurent Marrakech** du 2 mars 2024 au 5 janvier 2025. Pour la première fois, les deux musées se sont associés pour une programmation commune autour de cette thématique majeure dans l'œuvre du couturier. **Yves Saint Laurent** vivait entouré de fleurs. Présentées dans l'exposition, une trentaine de silhouettes textiles et des dessins mettent en lumière cette symbiose entre l'œuvre d'**Yves Saint Laurent**, la nature et la littérature. **Jusqu'au 4 mai 2025**.

museeyslparis.com





C'est au printemps 2024 que la Delamour Gallery s'est installée dans la cour qui, naguère, accueillit la célèbre Jeanne Bucher Gallery, désormais dans le Marais.

Bénéficiant d'une collaboration avec la New York Gallery Michele Mariaud, la la Delamour Gallery d'Isabelle Fabre-Chabrat à Paris et Albert Delamour aux États-Unis, propose dans un espace intime et intimiste, des artistes du monde entier, France compris. Pour Isabelle Fabre-Chabrat, c'est la volonté de représenter ce que nos artistes ont de meilleur à montrer, de les représenter en étant à la hauteur de leur talent. Elle désire également en faire un lieu de rencontres et d'échanges et pourquoi pas, pour des wine tastings épiques et de haut-vol.

Delamour Contemporary Art
53 rue de Seine, à droite dans la cour
75006 Paris

www.delamourgallery.com

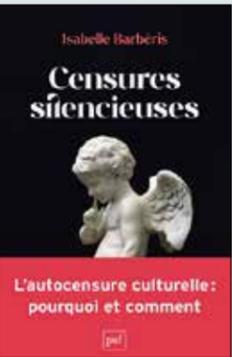
**PASCAL PIERMÉ - ORIGINES
ORIGINES, ROUGE ON ME 3
NOYER MASSIF**

Pascal Pierné est né à Saint Raphaël en 1962, et a passé ses jeunes années sur la Côte-d'Azur. Influencé dès son plus jeune par son grand-père, ancien militaire et sculpteur sur bois, il découvre les possibilités infinies de ce matériau et en gardera la trace dans les années futures. Connecté avec le milieu artistique, il travaillera notamment avec l'architecte Antti Lovag et Pierre Cardin au Palais Bulles pendant plusieurs années. Il se forge alors une réputation de jeune sculpteur prometteur, et réalise plusieurs expositions personnelles en France et en Suisse. Il choisit de partir aux États-Unis en 1997, et s'installe à Sante Fé, Nouveau Mexique où il réside toujours. Sa fascination pour les grands espaces et la lumière du Grand Ouest est aujourd'hui encore intacte. Son travail aborde différentes approches, les sculptures en bois ou en acier, intérieures ou extérieures, et les sculptures murales, dont les Origines.



SERGE BLOCH - VARIÉTÉS ENCRE SUR PAPIER, 38X 28 CM & LA CEINTURE ET LES... COLLAGE ET ENCRE SUR PAPIER, 38 X 28 CM

Serge Bloch est un illustrateur français né le 18 juin 1956 à Colmar. Il fréquente l'atelier d'illustration Claude Lapointe de l'École Supérieure des Arts Décoratifs de Strasbourg et, après avoir obtenu son diplôme, il commence à travailler pour la littérature pour enfants et adolescents. Il a notamment été rédacteur en chef visuel de Bayard jeunesse. Sa contribution au monde de la communication a été constante. Dans ce domaine, il a travaillé avec des entreprises prestigieuses telles que Hermès, Coca-Cola, Publicis (Paris), Samsung... L'Agence française des télécommunications, La Poste, a émis à l'automne 2010 des timbres créés par Serge.



En marge d'une visite à la Delamour Gallery, la lecture du dernier ouvrage d'Isabelle Barbéris - Censures Silencieuses sorti en octobre dernier aux PUF peut s'avérer intéressante. Passionnante même voire complémentaire. 17 euros. PUF.

**DELAMOUR GALLERY
FULL OF LOVE**

Rue de Seine, Isabelle Fabre Chabrat partage son amour de l'art et des artistes dans sa galerie, la Delamour Gallery. Petit tour d'horizon de son actualité.

Isabelle Fabre Chabrat



**XAN PADRON - TIME LAPSE
HORIZONTALS NOMAD NYC
TIRAGE FINE ART SOUS VERRE
ACRYLIQUE**

À 13 ans, il reçoit son premier appareil photo du photojournaliste Enrique Reza, qui lui transmet sa passion pour la photographie de tous les jours. Devenu musicien professionnel, Xan Padron mène une carrière qui lui fait parcourir le monde avec sa basse et son appareil photo, capturant ainsi la vie des musiciens, des concerts et des villes dans lesquelles il se déplace. Arrivé à New York, il effectue plusieurs travaux de photographie éditoriale, puis lance son projet Time Lapse en 2011, des portraits de villes du monde au travers des personnes qui les habitent. Il choisit soigneusement un arrière-plan, généralement un mur coloré sur lequel les gens défilent. Puis photographie les passants sur un time lapse d'environ deux à trois heures, sans être vu, afin de pouvoir ensuite composer une image.



**CORINNE MARIAUD - I TRY SO HARD, SMILE L2,
TIRAGE DURATRANS DANS BOITE LUMINEUSE**

Corinne Mariaud est une photographe française qui vit et travaille à Paris. Après un BTS à l'École Nationale Supérieure des Arts Duperré à Paris, Corinne Mariaud a commencé à travailler comme portraitiste et photographe de mode pour de nombreux magazines (Libération, Le Monde, Marie-Claire, Marie-France...), avant de se consacrer à la photographie artistique. Ses séries photographiques évoquent, à travers la figure du corps, la quête d'identité, la lutte de l'individu pour préserver sa singularité dans un monde standardisé. Son œuvre interroge l'image de la femme et sa place dans la société contemporaine, le diktat sur l'apparence, les stéréotypes sur le féminin et le masculin. Elle travaille actuellement sur le thème des nouvelles masculinités et de la transition de genre. Elle est interpellée par l'œuvre de nombreuses femmes artistes comme Louise Bourgeois, Nancy Spero ou Kiki Smith qui ont, à leur manière, questionné l'identité féminine



**ZHOU HONGBIN - FREE FROM
ALL PERSISTANT PASSION VII
TIRAGE FINE ART SOUS VERRE
ACRYLIQUE**

Née à Zhangzhou en Chine, Zhou Hongbin a obtenu un baccalauréat ès arts à l'Art College de l'Université de Xiamen (2001) et une maîtrise ès arts (en médias numériques) à l'Académie centrale des beaux-arts de Chine (2005). Elle étudie la représentation et la réalité, s'interrogeant dans sa pratique multidisciplinaire sur ce qui est réel et ce qui est fiction. Sa série photographique Free from all Persistant Passion réalisée pendant les années Covid en Chine est une réflexion sur la nécessité de nous libérer de l'illusion d'une société de consommation qui se perpétue, notamment par l'explosion d'informations fragmentées, le monde virtuel et les règles procédurales complexes des systèmes de nos sociétés modernes.



Jon the ONLY ONE !



La Galerie Brugier-Rigail a été heureuse de présenter *Déborder*, la dernière exposition de JonOne, du 6 au 30 novembre 2024. Une belle occasion de venir dans cette belle galerie, l'une de celles qui œuvrent le plus pour le Street-Art, et de découvrir ou de redécouvrir l'artiste new-yorkais.

Laurent Rigail et Eric Brugier avaient mis les petits plats dans les grands pour accueillir l'un de artistes chéris de cet art de la rue devenu fortement bankable.

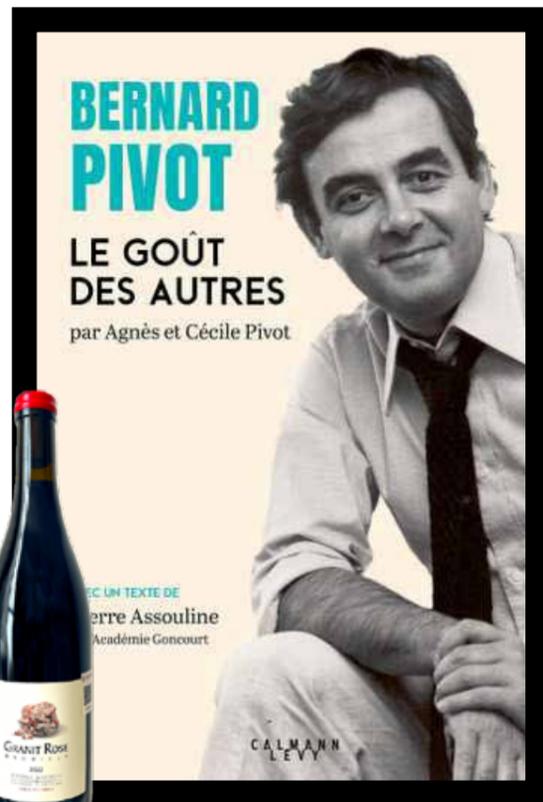
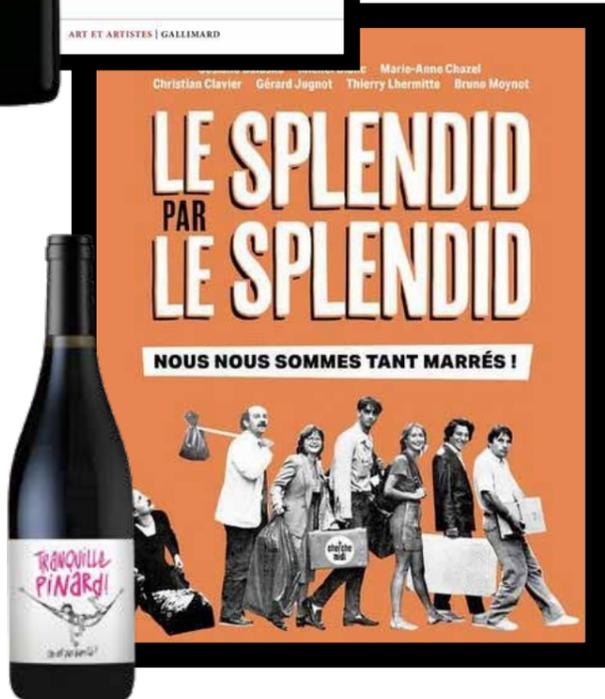
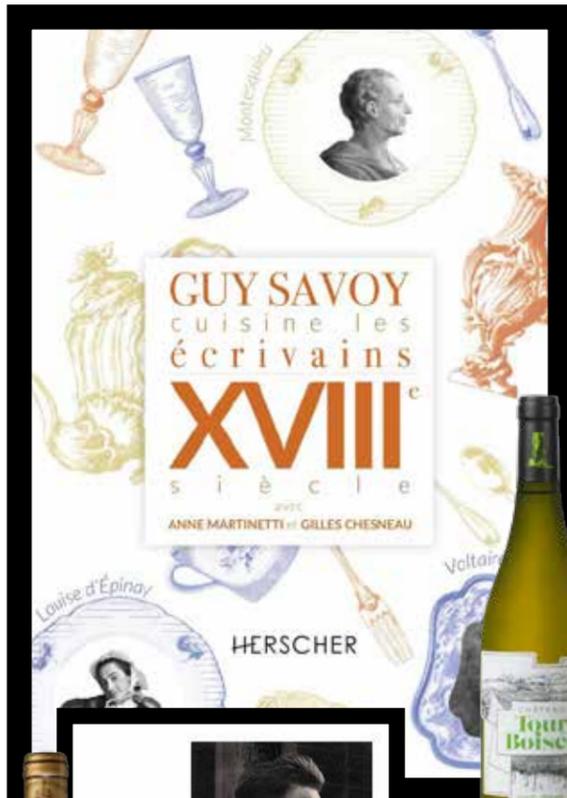
Déborder proposait une sélection de compositions récentes de JonOne. Des œuvres d'art expressives évoquant une surabondance picturale. Les nombreuses couleurs tentant de se frayer un chemin hors des lettres qui forment leur carcan, comme pour rechercher plus d'espace dans

la toile pourtant limité. La peinture s'échappant des lettres est-elle la symbolique des foules urbaines qui sortiraient du métro et inonderaient la ville ?

JonOne, lui, inonde les toiles de son talent jusqu'à déborder d'où le nom de cette exposition qu'il ne fallait pas manquer sans aucun prétexte.

Une exposition qui complétait efficacement et allègrement l'exposition *La Tentation du Décor* à la Piscine de Roubaix en 2023 qui était sa première véritable rétrospective. La passé rencontrant le présent pour présager du futur. Pour cette exposition, c'est malheureusement du passé !!!

GALERIE BRUGIER-RIGAIL - PARIS
40, rue Volta Paris 3e
Métro: Art & Métiers (ligne 3 et 3bis)
galerie-brugier-rigail.com



par Annie Verseire

Quelques livres qui mettent D'ACCORDS des nouveautés à découvrir...

Les livres sont de bons compagnons pour les vins et réciproquement. Ces cinq-là qui viennent d'apparaître dans les bacs ne feront pas exception.

Guy Savoy, avec son nouveau livre aux Éditions Herscher intitulé *Guy Savoy cuisine les écrivains, XVIIIe siècle* nous plonge dans un siècle fertile en grands écrivains. L'ancien Chef de la rue Troyon, après avoir abordé le XVIe siècle et le XVIIe siècle s'attaque donc à Montesquieu, Rousseau, Marivaux Diderot et même Sade dans son nouvel ouvrage avec sa verve habituelle. (Herschel 240 pages, 24 euros). À lire avec un Saint-Sernin 2023, un vin tendu qui fait saliver jusqu'à une finale très élégante. 9 euros. Un vin d'auteur.

Autre personnage qui ne peut laisser indifférent, le regretté Bernard Pivot, fait l'objet d'un formidable ouvrage commis par ses filles, Cécile et Agnès Pivot. Accompagné dans leur tâche par un ami du Roi Lire, Pierre Assouline, elles brosent un portrait de leur papa que l'on imagine des plus fidèles à travers un album très personnel dans lequel l'ASSE et le Beaujolais ne sont évidemment pas oubliés. (180 pages, 22,90 euros) À lire avec un Beaujolais, signé Jérôme Mathon, un artiste dans son genre, un auteur de vins. Un granit Rose qui n'aurait, à l'évidence, pas déplu à Bernard Pivot.

Encore un personnage incontournable, dans un autre genre, celui de la BD, André Franquin que Numa Sadoul ressuscite avec ses célèbres Entretiens dans un ouvrage qui nous permet

de redécouvrir la figure tutélaire de la bande dessinée belge. Le papa de Gaston et de Spirou¹ s'y livre sans, toutefois, aller jusqu'à ses Idées Noires. Passionnant tout de même. (240 pages, 32,50 euros). À lire avec un verre de RSRV Blanc de Blancs 2015 de la Maison Mumm, un Blanc de Blancs idéal pour chasser les idées noires.

Moins connu mais tout aussi iconique, Marcel Duchamp est une figure, c'est le cas de le dire, de l'art avec un grand A. Adulé par les surréalistes, Marcel Duchamp est un artiste inclassable et à tout fait pour cela. Dans *La magie de l'art de Pascal Rousseau*, on découvre ses multiples facettes (Gallimard 344 pages, 32 euros). À lire avec un verre de Château Batailley 2016 5e Grand Cru Classé en appellation Pauillac, un vin d'artiste que l'on doit à la famille Casteja qui allie puissance et finesse aromatique avec une pureté remarquable. 69 euros.

Enfin, beaucoup plus connus que Marcel Duchamp, les gars et filles du Splendid se livrent dans un ouvrage intitulé *Le Splendid par le Splendid*. On n'est jamais trop servi que par soi-même !!! Le livre commence à Neuilly, en 1965 pour s'achever en couverture de Paris Match en 2024. Sans fard ni tristesse. (Le Cherche Midi 256 pages, 26,50 euros). À lire en buvant un Tranquille Pinard, un véritable vin de copains que l'on doit aux Vignerons du Castelas. C'est du fruit, de la fraîcheur, ça croque tout simplement, léger comme le nom ! À l'apéro, posé, tranquille peinard, détendu d... Euh on va en rester là pour seulement 6,60 euros !

¹ - Rob Vel en est le véritable papa. Jijé l'a fait connaître et Franquin l'a sublimé avec le Marsupilami.

LES VINS DU MOMENT

ACCORDÉS AVEC DES PLATS DE SAISON
ET DES NOUVEAUTÉS LITTÉRAIRES
par Annie Versère



La première édition du Championnat du monde de chou farci s'est déroulée le 18 novembre prochain à Limoges et a couronné Bernadette De Rozario, chef singapourienne.

L'hiver, avec ses réjouissances approche à grands pas portes avec des petits plats qui réchauffent autant le cœur que l'âme.

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

-  Un chapon aux marrons
-  Des coquilles Saint-Jacques poêlées
-  Du chou farci
-  De la tartiflette
-  Un soufflé de foie de volaille

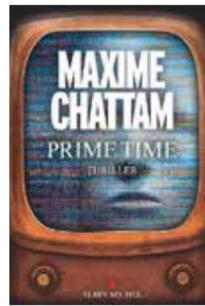
Bonnes dégustations.



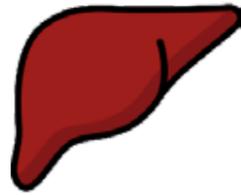
ELISABETTA FORADORI FONTANASANTA MANZONI BIANCO 2023

Au nez, il est prononcé sur des arômes intenses de poire, d'épices, de fleurs blanches et d'une touche minérale claire. En bouche, il s'ouvre sur une grande structure et un merveilleux équilibre dû au Manzoni Bianco, son cépage qui est un croisement entre le Riesling et le Pinot Bianco. Une merveille sur un soufflé de foie de volaille. **39 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.**

www.agricolatoradori.com



À boire en lisant le dernier Maxime Chattam, *Prime Time*, un thriller de plus de 500 pages qui se déroule en un jour et une nuit. Novembre 2024. Albin Michel. 22,90 euros.



À boire en lisant *La Petite Bonne* de Bérénice Pichat. Un roman qui sonne comme une leçon de piano dans laquelle la bonne des Daniel excelle. Mais sera-t-elle assez forte pour affronter seule Monsieur, une Gueule Cassée ? Prenant sur la longueur !!! Octobre 2024. Les Avrils. 21,10 euros.

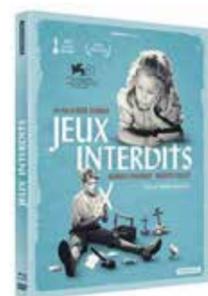
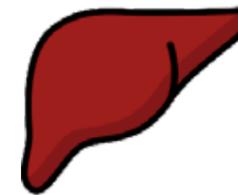
TOP
VIN



CHÂTEAU DE REY LES GALETS ROULÉS 2023 (BLANC)

Une très belle bouteille qui fera le bonheur d'un apéritif ou d'un repas. Un nez raffiné qui évoque la poire, la pêche, auxquels se mêlent des notes de fleurs blanches et une touche de noisette. En bouche, l'harmonie est parfaite entre les arômes, le gras, la richesse, la générosité et la fraîcheur. Magique sur un soufflé de foie de volaille ou des beignets de calamar. **20 euros.**

www.chateauderey.com



À boire en voyant ou en revoyant *Jeux interdits* de René Clément, sorti en 1952, avec les débuts de Brigitte Fossey, Georges Poujouly et Lucien Hubert. Un classique pas uniquement pour sa bande son. Novembre 2024. Édition Combo Blu-ray DVD. 24,99 euros.

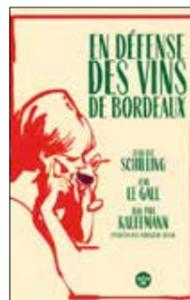


MAS D'EN JANEIL TRAOU DE L'OUILLE 2018 (BLANC)

Une très belle surprise. Un vin qui offre une belle harmonie entre l'équilibre, le fruit et l'élégance. Nez plein de fraîcheur, dévoilant des arômes de fruits, pêche blanche, abricot, avec une pointe d'amande et des senteurs florales. La bouche est généreuse, ample, harmonieuse et structurée dévoilant des arômes de fruits. Extra avec des coquilles Saint-Jacques poêlées ou une daurade grillée au beurre blanc. **22 euros.**

www.masjaneil.com





À boire en lisant le playdoyer pro Bordeaux, anti bashing de Jean-Luc Schilling, Jean Le Gall et Jean Paul Kauffmann. Novembre 2024. 21,90 euros. Le Cherche-Midi.



**CHÂTEAU TROTTEVIEILLE
DAME DE TROTTE VIEILLE 2018**

Un Saint-Émilion remarquable plein de caractère et de charme. Un joli nez ouvert, concentré et subtil, dévoilant des notes de petits fruits noirs, d'épices douces et une pointe de chocolat. La bouche est ronde, ample, riche, soyeuse, voluptueuse, fruitée et bien équilibrée. Magnifique avec un chapon aux marrons ou un tournedos Rossini. **55 euros.**

www.trottevieille.com



À boire en lisant Dickens & Prince, un génie bien particulier de Nick Hornby, un essai qui met face à face l'auteur d'Oliver Twist et le génial artiste de Minneapolis. Passionnant !! Novembre 2024. Stock. 19.90 euros.



**LES GRANDES SERRES
LIEUX-DITS LES GRANDES SERRES & LES BOUSQUETS 2018**

Un vin de grande classe, un Châteauneuf-du-Pape surprenant. Nez très expressif, ouvert et généreux, dominé par des notes de fruits noirs et rouges mais aussi des arômes épicés et une touche de pierre à fusil. La bouche est élégante, charmeuse, puissante, le fruité est concentré intense et gourmand. Parfait sur un chou farci ou un canard rôti. **45 euros.**

grandes-serres.fr



À boire en lisant le dernier très beau dernier livre de Peter Handke - Prix Nobel de Littérature 2019, *Ma journée dans l'autre pays*, un bref récit à la très forte intensité poétique qui montre toute la virtuosité de l'auteur. Grandiose. Novembre 2024. Gallimard. 12 euros.



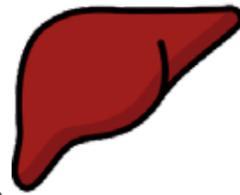
A Varrains, à 5km de Saumur, le Domaine des Roches Neuves se situe au cœur de la Vallée de la Loire.

Le vignoble, très morcelé, se compose de 61 parcelles qui s'étendent sur 28 hectares en appellation Saumur Champigny, pour les vins rouges, et Saumur, pour les vins blancs.

DOMAINE DES ROCHES NEUVES THIERRY GERMAIN FRANC DE PIED 2022

On ne présente presque plus Thierry Germain, vigneron réputé à juste titre, entre autre, pour sa cuvée Marginale. Ce Franc de Pied ne manque pas non plus d'intérêt, au contraire même. Vin 100% Cabernet Franc qui a une finesse incroyable avec une très belle matière. Face à un soufflé de foie de volaille, c'est juste ce qu'il faut.
42 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.

rochesneuves.com



DOMAINE SOUFFLE DE SOLAURE COTEAUX DE DIE 2022

Un vin de caractère qui séduit par sa générosité et son élégance. Nez intense et frais exhalant des notes de fleurs blanches, des arômes d'agrumes et une pointe de minéralité. La bouche est onctueuse, élégante, bien équilibrée, aromatique et minérale. Magnifique sur un soufflé de foie de volaille ou une truite meunière. **15,20 euros.**

www.chapoutier.com



À boire en lisant les mémoires de Monica Vitti, la muse d'Antonioni disparue il y a déjà deux ans. Des mémoires qui sonnent comme une autobiographie d'une rare sincérité. À lire comme on regarde l'un de ses plus beaux films, *Moi, la femme de Dino Risi*. Novembre 2024. Editions Séguier. 22 euros.



À boire en voyant ou en revoyant *Abyss* de James Cameron sorti en 1989 et qui vient de ressortir en Blu-ray édition standard. Un classique d'immersion dans les abysses en mode grand spectacle. Novembre 2024. 16,99 euros.



JALAN L'IMMERSION 2022

Ce vin racé aux jolies touches fruitées recèle beaucoup de finesse. Un beau Côtes du Rhône-Villages à découvrir sans hésitation. Nez aromatique marqué par des notes de fruits noirs, cassis, mûre sauvage, figue séchée, rehaussé par des notes d'épices douces. Bouche fruitée, toute en générosité, puissante et harmonieuse, tanins gourmands. Parfait avec un chapon aux marrons ou un sauté d'agneau aux épices. **13,90 euros.**

jalanadventures.com



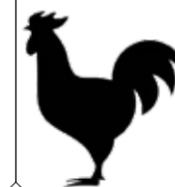
À boire en lisant *C'est Jane, Birkin Jane de Gabrielle Crawford*, la meilleure amie de l'actrice, un hommage souvent pudique, toujours honnête. Octobre 2024. [Actes Sud] Beaux-Arts. Hors collection. 22 euros.



CHÂTEAU COULON TERRASSES DE LEZIGNAN 2022

L'amateur averti saura reconnaître dans ce bel assemblage, la haute expression du fruit et du terroir. Nez intense et élégant, dévoilant de belles notes de fruits noirs, cassis mûres de ronce, rehaussés par des senteurs d'épices, et une pointe de cacao. Bouche souple, généreuse et gourmande, bel équilibre, tanins soyeux. Extra sur un chou farci ou un magret de canard. **16,40 euros.**

www.famillefabre.com



DOMAINE JEAN FERY SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LA CABOTTE AMANDE 2022

Un vin qui se distingue par sa profondeur et ses élégantes notes minérales et fruitées. Au nez il offre un bouquet puissant, d'une très belle richesse aromatique où s'entremêlent la fleur d'acacia, l'amande fraîche, la noisette, le chèvrefeuille, et les agrumes. Bouche délicate, subtile, harmonieuse, structurée avec un gras tout en finesse, soutenu par une belle minéralité. Extra avec le chapon aux marrons ou des œufs brouillés au saumon fumé. **37,20 euros.**

www.fery-vin.fr



À boire en voyant ou en revoyant *Twisters* de Lee Isaac Chung sorti cette année et qui vient de sortir en Blu-ray 4K Ultra HD. Un film catastrophe produit par les producteurs de *Jurassic World* avec Daisy Edgar-Jones et Glen Powell. Novembre 2024. 29,99 euros.



À boire en lisant la nouvelle édition de *L'incroyable Histoire du vin*; rehaussée de 40 pages inédites sur le Beaujolais, cette cinquième édition est un plaisir à lire avant de boire ou en buvant comme avec ce joli vin de Savoie. Octobre 2024. Les Arènes. 26 euros.



DOMAINE DES ARDOISIÈRES SILICE BLANC 2023

Dans le genre accord régional, celui-ci n'est pas trop mal vu. Vin 100% Jacquère, cépage traditionnel et local en Savoie, qui va faire merveille avec une tartiflette grâce à son côté frais et léger. Tout en biodynamie, ce vin qui tire à onze degrés est, pour le prix, un excellent choix pour affronter une tartiflette qui peut être un peu consistante.

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

www.domaine-des-ardoisieres.fr



À boire en voyant ou en revoyant *Aliens, le retour* de James Cameron avec Sigourney Weaver, Michael Biehn, Lance Henriksen et Paul Reiser qui vient de ressortir en Blu-ray 4K Ultra HD. Novembre 2024. 24,99 euros.



CHÂTEAU DE CORNEILLA LES CANDELLES 2020

Une bouteille qui offre un plaisir immédiat mais qui révèle toutefois un grand potentiel de garde.

Nez très ouvert, marqué par des arômes de fruits, rehaussés d'épices douces avec une note de réglisse. Bouche ample, généreuse, équilibrée, libérant de belles saveurs fruitées, tanins gourmands.

Parfait sur un chapon aux marrons ou un cassoulet. **24 euros.**

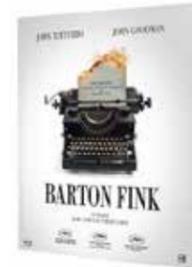
jonqueresdoriola.fr



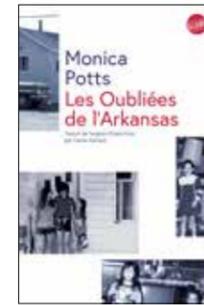
GOUTORBE BOUILLOT LA CABANE DES PISSOTTES

Goutorbe Bouillot est un producteur de Champagne qui fait des vins tranquilles. Celui-ci est un 100% Pinot Meunier Vieille Vigne qui a de la matière, de la puissance avec une belle capacité de garde. Cette Cabane des Pissottes sera la compagne idéale d'un chou farci exigeant. **56 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**

www.goutorbe-bouillot.fr



À boire en voyant ou en revoyant le magnifique film des frères Coen, Barton Fink avec John Turturro sorti 1991. Un film Champagne qui vient de ressortir en Blu-ray se déroulant dans les années 40 sur fond du destin d'un auteur de pièces de théâtre sollicité par Hollywood. Octobre 2024. 24,99 euros.



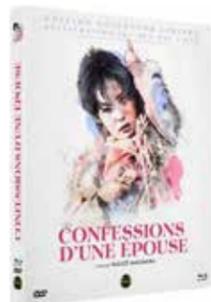
À boire en lisant Les Oubliées de l'Arkansas de Monica Potts, un roman qui, avec la réélection de Trump, sonne comme une critique caustique de l'Amérique profonde qui aurait pu s'intituler Les Oubliés de l'Amérique. Octobre 2024. Éditions Globe.



CHATEAU TOUR DES TERMES CHATEAU TOUR DES TERMES 2020 (ROUGE)

Un vin bien structuré, vinifié de main de maître. Nez complexe et riche révélant des arômes de fruits noirs confits, pruneau, cassis, rehaussés de notes d'épices douces. La bouche est gourmande, voluptueuse, soyeuse, riche et puissante, les tanins sont soyeux. Magnifique sur un chapon aux marrons ou un carré d'agneau. **35 euros.**

chateautourdestermes.com



À boire en voyant ou en revoyant Confessions d'une épouse de Yasuzo Masumura, sorti en 1961, avec Ayako Wakao, Hiroshi Kawaguchi et Eitarô Ozawa. Novembre 2024. Édition Collector Limitée Combo Blu-ray DVD. 24,99 euros.



DOMAINE DU MATIN CALME RHYOLITES DU CAHIER 2022

Le nez de ce vin 100% Chenin présente une très jolie complexité de fruits blancs frais murs type pêche et abricot accompagnée d'une petite note de miel très agréable. La bouche est suave et ample avec un bel équilibre. Que du bonheur qui ira parfaitement sur une tartiflette. **26 euros à la Cave Vino Sapiens 145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris.**

www.domainedumatincalme.fr





Retrouvez
Françoise
Ollier-Taillefer dans
le numéro 27 de TOP 20



**DOMAINE OLLIER TAILLEFER
LE RÊVE DE NOË 2021**

Une magnifique bouteille gourmande et pleine de plaisir. Nez expressif et puissant, mêlant des notes de fruits, cassis, mûres de ronce, framboise et de cacao, rehaussées d'épices douces. Bouche gourmande, généreuse, ronde, belle palette aromatique, tanins soyeux. Magique sur chou farci ou un pigeon en croûte de sel. **32 euros.**

www.oliertaillefer.com



À boire en lisant le dernier Blake & Mortimer, Signé Olrik, une nouvelle aventure du duo so british sous le crayon du regretté André Juillard. Octobre 2024. Hors Collection Blake & Mortimer.



À boire en voyant ou en revoyant *Paris, Texas* de Wim Wenders sorti en 1984 avec Harry Dean Stanton, Nastassja Kinski, Dean Stockwell et Aurore Clément.
Novembre 2024 en Blu-ray 4K Ultra HD.



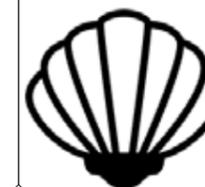
**JUSTIN BOXLER
RIESLING GRAND CRU BRAND 2019**

Au nez, le vin est vibrant et très expressif aux notes de poire, mirabelle et fleur de sureau. La bouche est charnue, on y retrouve des touches de gingembre, notes d'agrumes et un côté très minéral qui donne une magnifique tonicité à l'ensemble. Extra sur des coquilles Saint-Jacques poêlées.
56 euros à la Cave Vino Sapiens 145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris.

justinboxler.fr



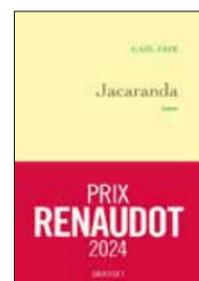
À boire en lisant le dernier Pierre Bayard, *Aurais-je été sans peur et sans reproche ? Le chevalier Bayard et moi, une rencontre décoiffante entre l'auteur et son ancêtre, le Chevalier Bayard.*
Septembre 2024. Les Éditions de Minuit.



**DOMAINE DE L'OLIVETTE
TRADITION BLANC 2023**

Une très belle réussite, des parfums, des saveurs et surtout beaucoup de plaisir. Nez aromatique et complexe, mêlant des notes acidulées d'agrumes et d'écorces d'orange à des touches végétales et florales de tilleul, d'acacia et d'aubépine. Bouche ronde et grasse toute en finesse, bel équilibre entre la fraîcheur et la vivacité. Parfait avec des coquilles Saint-Jacques poêlées ou un rôti de lotte au safran. **22 euros.**

vinsdebandololivette.com



À boire en lisant le second livre de Gaël Faye, *Jacaranda*, récent Prix Renaudot 2024. *Jacaranda* est un arbre originaire des Paraguay, Uruguay, sud du Brésil et Argentine mais c'est surtout l'arbre fétiche de Stella, un arbre qui cache bien des secrets. *Jacaranda* est un second livre qui sonne comme un premier vin.
Août 2024. Grasset. 22,90 euros.

**DOMAINE J.A. FERRET
MÂCON-FUISSÉ**

Joli vin avec de la matière, un peu de gras qui permet de sortir un peu des sentiers battus. Appellation - Mâcon-Fuissé - moins connue que Pouilly-Fuissé mais très belle tout de même qui plus est, bien maîtrisée par le Domaine J.A. Ferret, un domaine dont la bonne réputation n'est pas usurpée. Belle vinification bourguignonne pour ce vin qui a de la matière et du gras qui ira parfaitement avec un joli chapon aux marrons et ce, sans se ruiner avec un très bon vin.

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

www.domaine-ferret.com



À boire en lisant *Divorce à la française* d'Éliette Abécassis. Rencontre de plein fouet avec ce que peut être un divorce à travers un cas concret qui oppose Margaux et Antoine.
Octobre 2024. Grasset. 20,90 euros.

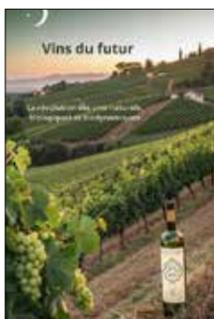


**DOMAINE DE LA SAPINIÈRE
LA CROISÉE DES VENTS 2022**

Une très jolie bouteille qui procure beaucoup de plaisir à la dégustation. Nez très ouvert et flatteur, dévoilant un beau bouquet frais et concentré de fruits noirs et d'épices. Bouche onctueuse et ample, avec un savant mélange de puissance et de délicatesse, dotée d'un très bon équilibre. Magnifique avec une tartiflette ou un poulet rôti au jus d'ail rose de Lautrec. **25 euros.**

domainedelasapiniere.com





À boire en lisant *Vins du futur*.
 Décembre 2024. Caetano Vilar. Gratuit avec
 l'abonnement Kindle ou 2,69 €.



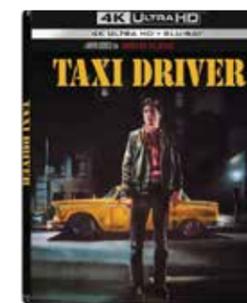
CHÂTEAU DE PIBARNON CHATEAU DE PIBARNON 2020

Un vin de caractère, charmeur, tout en puissance et en finesse. Le nez est opulent, expressif, sur fond de fruits noirs, mûre, cassis, cerise noire, pruneau, notes réglissées et une pointe d'épices. La bouche puissante, possède une grande structure, avec une chair sapide et ample, les tanins sont soyeux. Parfait avec un chou farci ou un filet mignon de sanglier sauce poivrade. **42 euros.**

www.pibarnon.com



Ce domaine historique de la Vallée du Rhône, appartient depuis plusieurs générations à l'une des plus grandes familles vigneronnes de Châteaufneuf-du-Pape, les Jeune, qui se sont transmis cette passion pour leur terroir et ce savoir-faire inimitable.



À boire en voyant ou en revoyant obligatoirement un grand film avec ce grand vin, *Taxi Driver*, le chef d'œuvre de Martin Scorsese avec Jodie Foster, Robert de Niro et Harvey Keitel qui vient de ressortir en Blu-ray 4K. Décembre 2024. 29,99 euros.



DOMAINE DU GRAND TINEL CHATEAUFNEUF DU PAPE 2021

Non, ce n'est pas le Grand Tinel mais le TRÈS Grand Tinel; il s'agit en effet d'une magnifique bouteille; un grand vin de plaisir, flatteur et gourmand. Le nez propose une corbeille de fruits compotés, un soupçon de cacao et une pincée d'épices. La bouche est élégante, chaleureuse, ronde, veloutée avec une belle puissance fruitée, les tanins sont gourmands. Extra avec un chapon aux marron ou un pot au feu de lapin. **Seulement 31 euros.**

www.famillejeune.fr



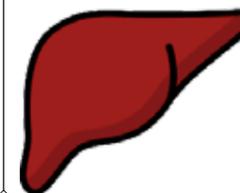
**DOMAINE DE LA SOLITUDE
VIN DE LA SOLITUDE 2022**

Situé sur la commune de Châteauneuf-du-Pape, à la limite ouest de plateau de la Crau, le domaine couvre 37 ha divisés en 33 parcelles. Nez floral accompagné de petits fruits noirs et d'épices. Une bouche aux arômes de cassis, de bouquet de garrigue. C'est un vin élégant et raffiné, tout en restant frais qui ira très bien avec un chapon aux marrons.
89 euros à la Cave Vino Sapiens 145 Rue Saint-Dominique, 75007 Paris.

domainesolitude.com



À boire en voyant ou en revoyant JFK d'Oliver Stone sorti en 1991 avec Kevin Costner, Kevin Bacon, Tommy Lee Jones et Laurie Metcalf. Novembre 2024 en Blu-ray 4K Ultra HD.



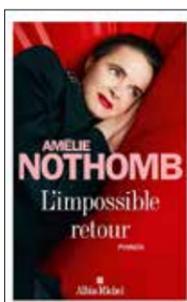
**CHÂTEAU DE NAGES
BULLES DE NAGES EXTRA -BRUT ZÉRO
DOSAGE**

Un vin effervescent d'une belle fraîcheur, offrant de beaux arômes persistants. Nez plaisant, tout en délicatesse, offrant des arômes de fruits à chair blanche, pêche, poire avec une pointe d'aneth et d'amande. Bouche vive et d'une belle fraîcheur, ronde, équilibrée, bulles soyeuses. Excellent avec un soufflé de foie de volaille ou des pommes au four.
16,60 euros.

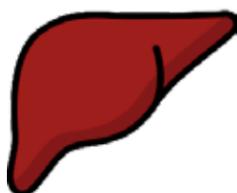
www.chateaudenages.com



À boire en lisant le dernier Prix Médicis, Ann d'Angleterre de Julia Deck, un roman dont la maman de l'auteur est la vedette involontaire. Août 2024. Seuil.



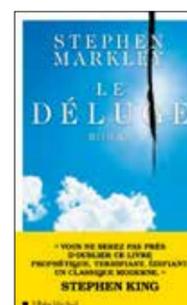
À boire en lisant le dernier Amélie Nothomb, L'impossible retour, un roman qui réconcilie avec Miss Nothomb. Mai 2024. Albin Michel.



**BOTTEGA
GOLD PROSECCO BRUT**

Finesse et élégance caractérisent ce joli Prosecco. Nez très frais, avec un bouquet intense et subtil de pomme verte, pêche blanche, poire, agrumes, mêlé à des notes florales. La bouche est vive, généreuse, équilibrée et fruitée, les bulles son fines et régulières. Extra sur un soufflé de foie de volaille ou une tarte aux figues.

www.bottegaspa.com



À boire en lisant Le Déluge de Stephen Markley, un roman que Stephen King aurait, semble-t-il, aimé écrire sur fond de dérèglement climatique et sur plus de mille pages. Entraînant et surtout, inquiétant. Août 2024. Albin Michel



**DOMINIO DEL SOTO
CAMINO GUMIEL 2021**

Un vin bien élaboré avec de la puissance, du caractère et une belle harmonie. Nez complexe et intense avec de magnifiques senteurs de fruits, cerise, framboise, myrtille, une pointe de figue séchée et une touche d'épices. La bouche est ronde, généreuse, élégante, très aromatique, les tanins sont soyeux, l'équilibre est parfait. Sublime avec un chou farci ou un tajine de poulet aux abricots secs.

43 euros.

www.dominiodelsoto.com





DOMAINE LA BUISSONNADE GUSTA 2021

Une belle cuvée, un vin généreux et très bien structuré. Le nez est d'une belle puissance, les arômes sont axés sur les fruits noirs avec des notes d'épices douces. Bouche concentrée, fine et élégante, tout en générosité, présentant de beaux tanins. Extra sur un chapon aux marrons ou un pot-au-feu de canard. **19,80 euros.** Disponible à Gare aux Vins, 26 boulevard Diderot Paris 12e.

domainebuissonnade.wixsite.com



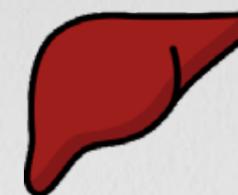
DOMAINE LA BUISSONNADE ELLES 2022

Un vin racé aux jolies touches fruitées. À découvrir sans hésitation. Au nez des arômes très plaisants de fruits bien mûrs, évoluant sur des notes épicées et des senteurs de garrigue. Bouche gourmande, riche et opulente, aromatique et harmonieuse, tanins soyeux. Parfait avec chou farci ou un filet de bœuf en croûte de poivres. **14,90 euros.** Disponible à La Petite Quille 10 Place du Marché, 78110 Le Vésinet. domainebuissonnade.wixsite.com

Domaine la Buissonnade



À boire en voyant ou en revoyant le classique parmi les classiques d'Alfred Hitchcock, *La Mort aux Trousses* avec Cary Grant et James Mason qui vient de ressortir en Blu-ray 4K. 49,99 euros.



DOMAINE LA BUISSONNADE RACINE 2022

Encore un vin qui prouve que La Buissonnade est un domaine à surveiller de très près. Le nez est un véritable concentré de fruits rouges bien mûrs avec des notes d'épices. La bouche est chaleureuse, ronde, structurée, elle dévoile un beau fruit mûr, les tanins sont fins. Magique sur un soufflé de foie de volaille ou un mixed grill. **Seulement 14,90 euros.** Disponible à La Petite Quille 10 Place du Marché, 78110 Le Vésinet.

domainebuissonnade.wixsite.com





À boire en lisant le dernier ouvrage de Philippe Labro, *Deux Gimlets sur la 5e Avenue*, une traversée vertigineuse des années qui ont précédé le basculement de l'Occident dans le XXI^e siècle. C'est une histoire d'amour, un rendez-vous manqué, puis retrouvé, entre un homme et une femme dont les destins s'écrivent entre Paris et New York au rythme d'événements et de portraits saisissants.
Octobre 2024. Gallimard. 14 euros.



TOP
VIN

Le Bourg
BRÉZÉ

Domaine
Guiberteau

Saumur
APPELLATION SAUMUR CONTRÔLÉE



DOMAINE GUIBERTEAU LE BOURG 2022

Le Domaine Guiberteau est un super domaine qui travaille très bien. Les amateurs connaissent la cuvée Brézé, celle-ci, Le Bourg est moins réputée mais reste une superbe cuvée 100% Chenin, vendanges manuelles, élevages en barriques mais qui n'est pas trop marquée par cela. C'est vraiment un Chenin de dingue qui a un pouvoir de garde incroyable, une finesse de grand couturier et de la structure. C'est vraiment un très très beau vin blanc d'un vigneron assez recherché qui s'accordera comme larrons en foire avec des coquilles Saint-Jacques poêlées. **45 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**

Romain Guiberteau, aujourd'hui une grande référence à Saumur dirige le Domaine Guiberteau fondé en 1934, conduit en agriculture biologique depuis 2003.

Le Bourg
BRÉZÉ

Domaine
Guiberteau

Saumur
APPELLATION SAUMUR CONTRÔLÉE



Avec cet excellent Sancerre, il faut du costaud, à boire donc en voyant ou revoyant, *Garde à Vue* sorti en 1981 et qui vient de ressortir en Blu-ray 4K Ultra HD. Dialogue de Michel Audiard et interprétations magistrales de Lino Ventura et de Michel Serrault. 24,99 euros.



JOSEPH MELLOTT LA GRANDE CHATELAINNE 2020

Une superbe expression du Sauvignon. À découvrir. Nez superbe, exprimant avec finesse des arômes très élégants de pêche, nectarine et melon, avec une pointe florale d'acacia. Bouche gourmande, ample, puissante, fruitée et savoureuse, belle minéralité. Extra avec des coquilles Saint Jacques poêlées ou un carpaccio de homard. **36 euros.**

josephmellot.com



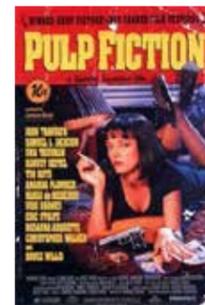
À boire en lisant *Petit éloge du vin* de Gabrielle Vizzavona, un délicieux livre à la portée de tous sur le vin et son univers. Août 2024. 224 pages, Éditions Les Pérégrines. 14 euros



JALAN L'ENVOI 2023

Un vin blanc réussi qui donne toute sa mesure en bouche. A saisir rapidement les bouteilles sont peu nombreuses (1800 bouteilles). Nez dévoilant un caractère joliment fruité, dominé par des arômes de fruits blancs, pêche, poire et une jolie note florale. Bouche souple et fraîche, marqué par une belle harmonie entre la palette aromatique et la délicatesse de l'équilibre. Magnifique avec un soufflé de foie de volaille ou un poulet à l'estragon. **13,90 euros.**

jalanadventures.com



Pour ce Rouge signé La Suffrene, il faut un film qui envoie du lourd comme *Pulp Fiction* qui vient de ressortir en 30th Anniversary Collector's Limited Edition Blu-ray 4K Ultra HD. Tarantino @ it's best !!! 52,99 euros.



DOMAINE LA SUFFRENE MILLÉSIME 2021 (ROUGE)

Un assemblage très réussi pour ce beau vin généreux et racé. Nez harmonieux entre puissance, concentration et vivacité, avec des arômes sauvages de garrigue, d'iode, de fruits mûrs, et d'épices voire de pain d'épices. Bouche ronde, charnue, puissante et chaleureuse, tanins soyeux. Parfait sur un chou farci ou un lapin sauté. **22 euros.**

domaine-la-suffrene.com





À boire en lisant le dernier Frédéric Boyer, *Si Petite*, un roman avec une belle intrigue, brute de décoffrage qui se déroule dans la Sarthe en 2009. Octobre 2024. Gallimard.



**BOUVET LADUBAY
ZÉRO BRUT NATURE 2020**

Beaucoup de délicatesse dans ce brut nature équilibré et aromatique. Nez flatteur et plein de fraîcheur s'ouvrant sur des arômes de reine claudé, de poire, d'angélique et d'acacia. La bouche est ronde, harmonieuse, fraîche, vive et élégante, saveurs fruitées. Parfait avec des coquilles Saint-Jacques poêlées ou des sushis.

16 euros.

www.bouvet-ladubay.fr



À boire en voyant ou en revoyant le dernier Kevin Costner, *Horizon*, premier volet sur trois de la saga. Une saga américaine, l'histoire de l'Ouest sauvage. Sortie novembre 2024 en Blu-ray 4K Ultra HD.

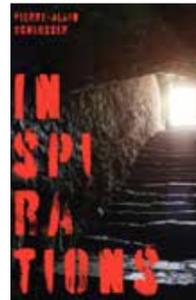


**JALAN
LA BALADE 2023**

Une bouteille qui exprime le fruit avec beaucoup d'élégance. Nez expressif et plaisant, exhalant des arômes de fruits rouges rehaussé d'une légère note de réglisse. Bouche charmeuse, toute en finesse et en harmonie, dévoilant des saveurs intenses de fruits rouges, tanins souples et soyeux. Extra avec chou farci ou une planche de charcuterie.

13,90 euros.

jalanadventures.com

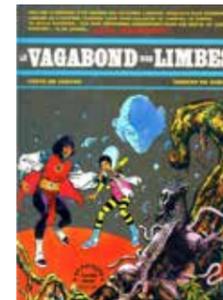


À boire en lisant *Inspirations* signé Pierre-Alain Schlosser, un thriller mettant en scène Jake Edding, un écrivain à succès mais tourmenté par ce même succès qui ne le protège pas du passé. Addictif comme le Clos Guillot Chinon 2021. Août 2024. Librinova.

**BERNARD BAUDRY
CLOS GUILLOT CHINON 2021**

Les vignes du domaine sont situées sur des terroirs très variés de graviers dans la plaine, d'argilo calcaires sur les coteaux et de calcaires sableux sur les plateaux. La diversité de ces terroirs offre la possibilité d'appliquer des vinifications parcellaires. La totalité du vignoble est désormais conduite en culture biologique depuis 2006. Le vin 100% Cabernet Franc est d'une belle longueur et reste très frais en bouche avec des arômes de griottes et de fruits noirs. Une petite bombe de fraîcheur et d'intensité ! Magique sur un chou farci. **32 euros** chez *Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.*

bernardbaudry.com



À boire en lisant ou en relisant *Le Vagabond des Limbes* de Julio Ribera et Christian Godard disparu le 11 novembre dernier. Bande dessinée de science-fiction publiée à l'origine dans *Circus* puis éditée chez Hachette.

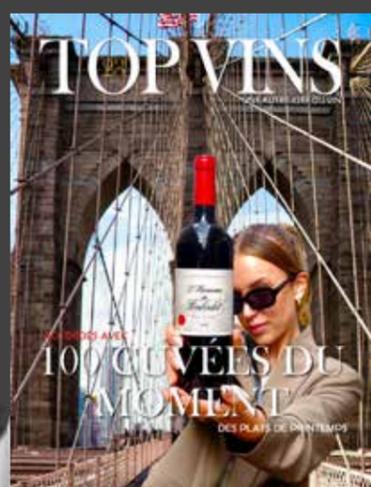


**DOMAINE MIRA LUNA
EXPRESSION VIOGNIER 2023**

Un très joli vin parfaitement élaboré. Nez très aromatique, mêlant des notes de fruits, abricot, pêche et peau d'orange confite à des touches florales chèvrefeuille, jasmin et une pointe d'épice. La bouche est ronde, ample, très fruitée révélant un bel équilibre. Parfait sur des coquilles Saint-Jacques poêlées ou un soufflé à l'orange. **19 euros.**

www.mira-luna.com





RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

RELISEZ NOS ANCIENS NUMÉROS SUR ORDINATEURS, TABLETTES ET SMARTPHONES

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLMAG.FR

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17



LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLMAG.FR

NOUVELLE FORMULE

TOP 20

30

WINTER EDITION

AU 20E TOP, IL SERA L'HEURE DE BIEN VIVRE

RHUMS
DE
NOEL

AVEC FREDDY LUCINA

MAXIME
FREDERIC
EN PLEIN COEUR !

UNE FEMME DU MONDE DU VIN

MARIELLE
MICHOT

LA REVOLTE DES CAVISTES

LE GUIDE
DES VINS
DU
MOMENT

ACCORDÉS AVEC LES DERNIÈRES
SORTIES LITTÉRAIRES ET
CINÉMA

LA BUISSONNADE PATEK PHILIPPE DEFENDER TOSCA DENNISON