

# TOP 20

DESIGN EDITION

31

## 10 BONNES RAISONS DE BOIRE DU

# WINE

DOMAINE LIONEL BRENIER  
CHAMPAGNE LOUIS D'EHU  
WINE PARIS 2025  
LA RIOTTE D'ÉRIC CARRIÈRE  
BISTRO DJOUGO

AVEC JULIA SCAVO, PHILIPPE FAURE-BRAC...

**BRAND NEW!**

Happy Birthday MB&F

Deux modèles anniversaire pour MB&F, la LM Perpetual Longhorn et la LM Sequential.



Bientôt, du vin à croquer ?

Ce n'est pas impossible et c'est peut-être pour demain...



Aston Martin Advantage Roadster

La marque anglaise a enfin présenté la version cabriolet de la célèbre Vantage Coupé.



# NON

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

ABONNEZ-VOUS



RECEVEZ

**GRATUITEMENT**

TOP 20 DANS VOTRE  
BOITE MAIL TOUS LES  
DEUX MOIS

EN VOUS ABONNANT  
DIRECTEMENT SUR NOTRE  
SITE INTERNET

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

OU EN ENVOYANT UN MAIL À :

[REDACTION@TOPLEMAG.FR](mailto:REDACTION@TOPLEMAG.FR)

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



# 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, même 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.

## BERTRAND GONZALEZ

Qui n'a pas été dans la Cave Vert & Or de Bernard Gonzalez, n'a rien vu. Ou presque. Il s'agit d'une cave unique en France. 300m<sup>2</sup> dévolus à l'univers du Champagne dans un cadre unique, piano à queue compris. Bernard n'a pas son pareil pour dénicher des pépites à bulles et nous en faire profiter. À la vôtre !!!

Julia Scavo, femme et plume du vin

Thierry Guemas de Vino Sapiens Paris

Marco Bernabino du Comptoir des Élixirs

Bertrand Gonzalez de la Cave Vert & Or

Freddy Lucina de la Cave ARhûm



# Domaines

présents dans ce numéro

**Bestheim SCVB**  
3 r Gén de Gaulle  
68630 Bennwihr  
www.bestheim.com

**CHAMPAGNE Louis Déhu**  
10bis Boulevard Saint Michel  
51480 Venteuil  
louis-dehu-champagne.com

**Château de Chamirey**  
Chât Chamirey  
71640 Mercurey  
www.chamirey.com

**Château de Pibarnon**  
410 chem Croix des Signaux  
83740 la Cadière d'Azur  
www.pibarnon.com

**Château la Calisse**  
rte 560 quart Calissanne  
83670 Pontevès  
www.chateau-la-calisse.fr

**Château Maïme**  
7 Rue Carnot  
83460 Les Arcs  
chateau-maïme.com

**Château Saint Maur**  
Route D48  
535 Rte de Collobrières  
83310 Cogolin  
www.chateausaintmaur.com

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

**Château Suduiraut**  
1 chât Suduiraut  
33210 Preignac  
suduiraut.com

**Divineo**  
121 r République  
69220 Belleville  
vindivineo.com

**Domaine de la Périnade**  
La Périnade  
11170 Pezens  
www.domainedelaperinade.com

**Domaine de La Sapinière**  
912T ALL de la Sapinière  
74570 Thorens-Glières  
www.domaine-sapiniere.com

**Domaine de L'Hortus**  
DOM de l'Hortus  
34270 Valflaunès  
www.domaine-hortus.fr

**Le Clos Des Fées**  
1, rue Brillat-Savarin  
RIVESALTES  
www.closdesfees.com

**Domaine du Petit Bondieu**  
30 rte Tours  
37140 Restigné  
www.domainedupetitbondieu.com

**Domaine Etxondoa**  
107 CHEM d'Aintxiburia  
64220 Ispoure

**Domaine La Bouche du Roi**  
12 Rue Saint-Jacques  
78810 Davron  
la-bouche-du-roi.com

**Domaine La Croix Montjoie**  
50 grande rue  
89450 THAROISEAU  
www.lacroixmontjoie.com

**Domaine Lionel Brenier**  
1370 rte Lapeyrouse  
26210 Epinouze  
domainelionelbrenier.fr

**Domaine Maxime Magnon**  
125 Av. des Corbières  
11360 Durban-Corbières

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

**Domaine de Montvac**  
900 RTE de Vaison  
84190 Vacqueyras  
domainedemontvac.fr

**Domaine Parpalhòl**  
CHEM Rural de Boujan  
34490 Corneilhan  
www.parpalhol.fr

**Domaine Viret**  
Les Escoulanches  
26110 Saint-Maurice-sur-Eygues  
www.domaine-viret.com

**Domaine Richaud**  
470 RTE de Vaison la Romaine  
84290 Cairanne  
www.domaine-richaud.fr

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

**Domaine François Cotat**  
991 Chavignol  
18300 Sancerre  
www.vins-centre-loire.com

**Hakkaisan**  
1051 Nagamori  
Minami-Uonuma-Shi  
Niigata-ken Japan  
www.hakkaisan.com

**Jalan**  
585 route de Cairanne  
84150 Violès  
jalanadventures.com

**Jean-Claude Ramonet**  
4 place des noyers  
21190 Chassagne-Montrachet

**Lions de Batailley**  
CHÂTEAU BATAILLEY  
33250 Pauillac  
batailley.com

**Maison de Champagne Gosset**  
12 r Godart Roger  
51200 Epernay  
www.champagne-gosset.com

**M. Chapoutier**  
18 avenue du Docteur Paul  
Durand  
26600 Tain l'Hermitage  
www.chapoutier.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 même plus avec son 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 Vert & Or**  
16 Rue Gabriel Péri  
92300 Levallois-Perret  
www.caveachamp.com

Créée par Bernard Gonzalez, cette cave  
est unique en France. En sous-sol, ce  
sont 300m<sup>2</sup> qui sont dévolus à l'univers  
du Champagne avec des pépites. Unique,  
à visiter absolument.

**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.



# VIVE LE VIN

Le vin est devenu l'ennemi à abattre. Accusé de tous les maux, certains voudraient nous empêcher d'en boire. Et, pourtant, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour passer outre les incantations des imbéciles qui se réjouissent d'un Dry January hypocrite. Pour notre part, nous en avons ciblées une petite dizaine qui nous semblent les plus évidentes et les moins contestables. Julia Scavo, elle aussi, a de quoi répondre à tous les censeurs qui désirent aliéner nos libertés individuelles comme dans *Le Prisonnier*, géniale série d'anticipation annonciatrice du pire de Patrick McGooohan. Mais, ne retenons que le meilleur du vin avec des domaines qui nous proposent du bonheur liquide comme personne. Côté montres, le Watch & Wonders 2025 s'annonce plutôt bien avec de très belles nouveautés tandis que dans l'actualité des expositions, on affûte les armes pour proposer au public du très très beau comme l'exposition Francis Picabia chez Hauser & Wirth ou Artemisia chez Jacquemart André.

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 passionnés

# TOP20

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

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

## RÉDACTEUR EN CHEF

Arnaud Chatelain

## RESPONSABLE ÉDITORIAL

Alan Leurquin

## DÉGUSTATIONS

Olivier Martin

Annie Verseire

Arnaud Chatelain

## MISE EN PAGE

Jennifer Blondstein

## GRAPHISME

Studio Graphique

## PRÉPARATEUR DE COPIE

François Crosman

## RELECTURE

Léa Turreti

## SUIVI DES MAILS

Bénédicte Martin

## PUBLICITÉ

Camille Husson

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

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

Tous droits réservés en France et à l'étranger.

DÉPÔT LÉGAL À PARUTION  
SITE INTERNET: [TOPLEMAG.FR](http://TOPLEMAG.FR)

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

Pour toute correspondance:  
[benedicte.martin@toplemag.fr](mailto:benedicte.martin@toplemag.fr)  
[redaction@toplemag.fr](mailto:redaction@toplemag.fr)

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

# SOMMAIRE



DIX BONNES RAISONS DE BOIRE DU VIN par Annie Verseire page XX.



NOUVELLES CHARLIE taillées pour la montagne page XX.

## 04 CONTRIBUTEURS

06 CAVISTES DE CONFIANCE ET VIGNERONS DE CE NUMÉRO

08 L'ÉDITORIAL d'Arnaud Chatelain

## VINS & SPIRITUEUX

10 10 BONNES RAISONS DE BOIRE DU VIN

par Arnaud Chatelain & Annie Verseire

18 LES BONNES RAISONS DE BOIRE DU VIN DE JULIA SCAVO

22 TIENS TIENS AU PAYS DE L'HORTUS NOIR

24 VOUS AVEZ DIT GOÛT DE BOUCHON par Pierre Martin-Prével

37 BONUS TRACK

32 DRÔME DE DRAME par Alan Leurquin

48 PARTEZ À LA CHASSE DU CHAMPAGNE LOUIS DÉHU

38 VA T-ON BIEN TÔT CROQUER DU VIN ?

40 C'ÉTAIT À VOIR À WINE PARIS 2025

44 QUELQUES RHUMS QUI SE MANGENT par Freddy Lucina

53 BONUS TRACK

91 QUELQUES ACCORDS AVEC DES NOUVEAUTÉS LITTÉRAIRES

93 ALAIN DELON, LE CHAMPAGNE

94 LE GUIDE DES VINS DU MOMENT

## GASTRONOMIE/RESTAURANTS

46 YOSUKUBES

48 FRANCESCA RONCA SENAR

50 JEFFREY CAGNES SUR TERRE

54 BISTRO DJOUGO

56 LA RIOTTE par Alan Leurquin

## HORS SUJET

60 LE GUIDE DES CADEAUX par Vanessa Schundler & Alan Leurquin

## MONTRES/MÉCANIQUES

66 HAPPY BIRTHDAY MB&F

68 BONUS TRACK

70 VULCAIN TIENT VAUT MIEUX QUE DEUX TU L'AURAS

72 PRENEZ LA VANTAGE

78 WHAT TIME IS IT CHARLIE ?

81 BONUS TRACK

## ART/EXPOS

82 WELCOME CHEZ FRANCIS

86 BONUS TRACK

88 L'EXPO DISCO par Alan Leurquin

90 QUELQUES BONS MORCEAUX

DISCO POUR DANSER





# 10 *bonnes* raisons de boire du vin

par Arnaud Chatelain  
avec Annie Verseire

---

SI L'ASSASSIN HABITE AU 21, C'EST BEL ET BIEN AU VIN QUE L'ON VEUT FAIRE LA PEAU. ET TOUS LES PRÉTEXTES SONT BONS, ENFIN, C'EST UNE FAÇON DE PARLER.



**L**e bonheur, dans les années 80, c'était simple comme un coup de fil. Mais c'est aussi, et depuis des lustres, simple comme un verre de vin. Ce verre de vin tant décrié par des hygiénistes qui en veulent à notre bonne santé... mais aussi à notre portefeuille. En effet, très surtout ces bons samaritains sont des vendeurs de mixtures, le plus souvent infâmes, qu'ils ont qualifiées de no low, de sans alcool. À croire, qu'avant eux, il n'existait pas de boissons sans alcool. La plus connue, et probablement la meilleure, étant bien évidemment, l'eau qu'il ne faut, bien sûr, pas mettre dans son vin.

Mais ce que ne disent pas ces marchands du Temple, d'aucuns diraient ces pourfendeurs du plaisir, ces peine-à-jour, c'est qu'ils sont prêts à tout pour nous empêcher, sinon de tourner en rond, mais de boire. Et leur ennemi se nomme l'alcool mais plus spécifiquement, le vin. En

instaurant un mois de janvier sec, ce n'est pas à notre santé qu'ils pensent mais bien à leur compte en banque qu'ils ne souhaitent, pour le coup, pas dry. Alors, tout est bon - encore façon de parler - pour discréditer le vin quitte à en faire du sans alcool, poussant la supercherie à l'absurde. Un peu comme les vendeurs de viande sans viande, un mix d'absurdité et de supercherie.

Car comme le dit si bien l'une des figures tutélaires du monde du vin depuis des années, le Meilleur Sommelier du Monde 1992, Philippe Faure-Brac, *boire du vin, c'est s'imprégner d'un savoir-faire et d'une culture millénaire*. Difficile de contredire ce grand monsieur dont le bon sens négale que la modestie malgré son brillant titre de Best parmi les Best.

Et comme dit notre copain Fred Testot jamais avare d'un bon conseil, *je ne bois qu'en deux occasions, seul ou accompagné*.

Qui dit mieux ?





PARCE QUE J'AIME CELA

C'est si simple que cela. Si l'on boit du vin, c'est tout simplement parce que l'on aime cela. C'est peut-être la raison la plus naturelle mais surtout la plus évidente. Si l'on n'aimait pas cela, on n'en boirait pas. Et au vu du nombre de buveurs de vin dans le monde, on peut aisément penser qu'ils ne sont pas masochistes mais bel et bien conscients de ce qu'ils boivent. Guidé par un amour du vin, porté probablement par d'autres considérations, c'est évidemment la première des raisons et peut-être la plus légitime. On en boit parce que l'on aime cela et comme on aime cela, on en boit, incidemment. C'est d'ailleurs la première raison énoncée par ceux que l'on interroge sur le sujet, ce qui veut tout dire. Et plus encore !!! Qui dit mieux ?

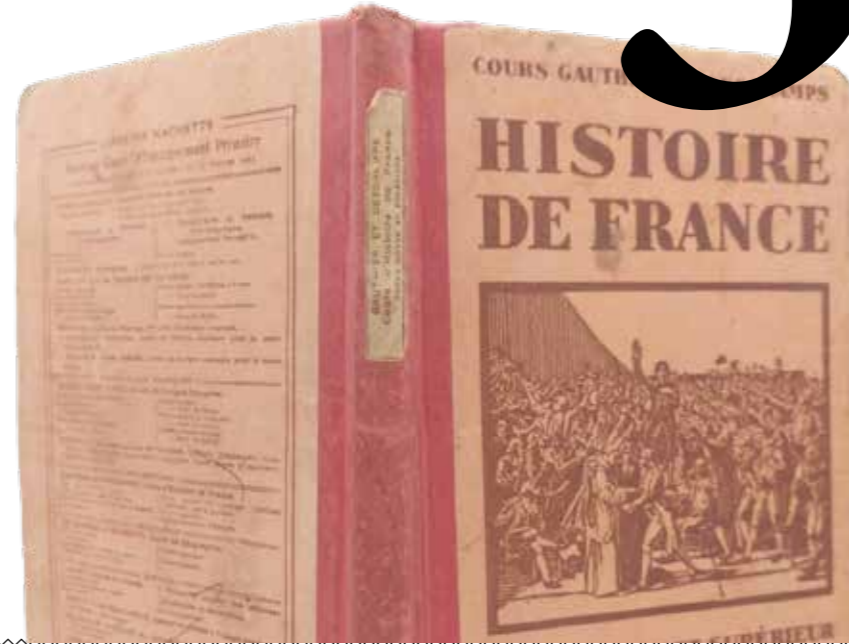
1



LE VIN, C'EST L'HISTOIRE DE LA FRANCE

Robespierre, Diderot, Platini, Voltaire, Descartes, Rousseau, Pascal font partie de l'histoire de notre pays, tout comme le vin qui, depuis la nuit des temps, fait la fierté du pays avec pour artisans, des vignerons que le monde entier nous envie. Le vin, c'est la France à l'international. Un symbole d'une culture qui perdure bien au-delà des modes et des guerres. Et c'est comme un paradoxe anachronique qu'instaurer en France, un Dry January aux accents anglophones sous des prétextes aussi futiles qu'hypocrites et, bien évidemment, mercantiles. Combien de traités de paix, combien de bonnes résolutions ont été prises dans notre histoire sous le regard d'une bonne bouteille ? Qui mieux que le vin peut se prévaloir de représenter dans un si petit volume, des siècles de tradition(s), de savoir-faire, d'art de vivre ? Et, de plus, si le vin, c'est l'Histoire c'est aussi la géographie de la France qui s'exprime. Qui dit mieux ?

3

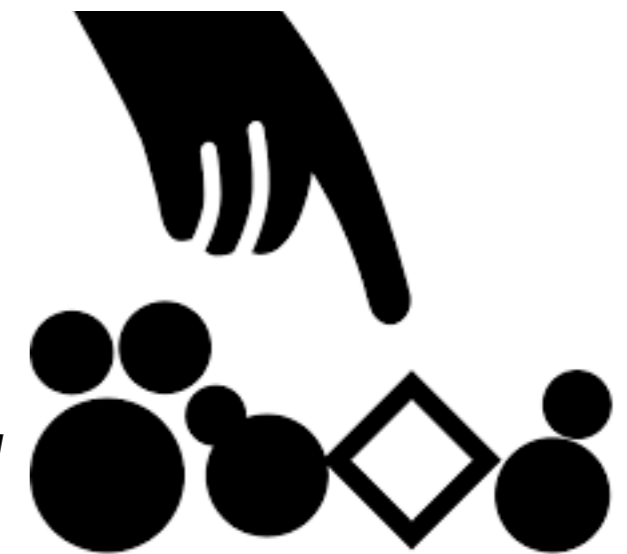


PARCE QUE C'EST BON

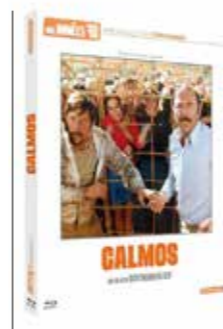
Si ce n'était pas bon, on n'en boirait pas car on n'aimerait pas cela. L'un va avec l'autre dans le sens que l'on voudra. Et qu'importe les campagnes de dénigrement du vin, le goût du vin plaide en sa faveur. C'est d'ailleurs pour cela que la femme du prix Nobel de Physique 2022, Alain Aspect (avec John Clauser et Anton Zeilinger), s'est relevée une nuit pour boire un Sauternes et consacrer sept ans de recherche de son physicien chercheur de mari. On ne fait pas cela par hasard ou par dégoût. Sans faire d'appel aux morts, l'abbé Bernard Blier - dans Calmos<sup>1</sup> et Gene Hackman récemment disparu, dans Conversation Secrète (The Conversation), ne disent et n'en pensent pas moins et ne s'en cache pas dans ces deux films. Qui dit mieux ?

PARCE QUE LE VIN EST UNIQUE

Le vin a ceci de magique qu'il est unique... dans sa diversité et qui, plus que lui, peut s'en targuer ? Un vin ne ressemble à aucun autre même dans une même appellation et plus encore, d'une année sur l'autre. L'effet millésime du vin est quelque chose d'unique, de mystique, quelque chose qui cultive sa renommée et son intérêt. Il a également ceci d'unique qu'il plaît à tout le monde, autant aux anciennes générations qu'aux plus jeunes, les vignerons ayant pris conscience que le boisé n'était pas la tasse de thé des Générations Y et Z. C'est pour cela que l'on trouve désormais de bons vins, plus fruités, moins charpentés, plus frais, notamment dans la catégorie des Rouge Clairs sublimés, entre autre, par la Maison M. Chapoutier. Unique, il n'en est pas moins démocratique. On en trouve à tous les prix, pour tous les goûts. Qui dit mieux ?



1 - De Bertrand Blier (1976) 2 - De Francis Ford Coppola sorti, en 1974, entre The Godfather et The Godfather Part II.





LE MEILLEUR COMPAGNON DE LA GASTRONOMIE

La Gastronomie française, soyons en fiers, est la plus réputée du monde et le vin n'y est pas pour rien. Cette alchimie entre liquide et solide, cet équilibre précaire qui, pourtant, fait si bien les choses est incontestablement quelque chose qui contribue à la renommée du vin. A son côté incontournable également. Comme dans un couple, l'un sublime l'autre, ou est censé le sublimer. Ces accords mets et vins sont autant de challenges que de plaisirs à vivre. C'est même devenu un art dont les sommeliers devraient être les dépositaires. La plupart le sont, fort heureusement, pour notre plus grande joie, notre plus grand plaisir. Qui dit mieux ?

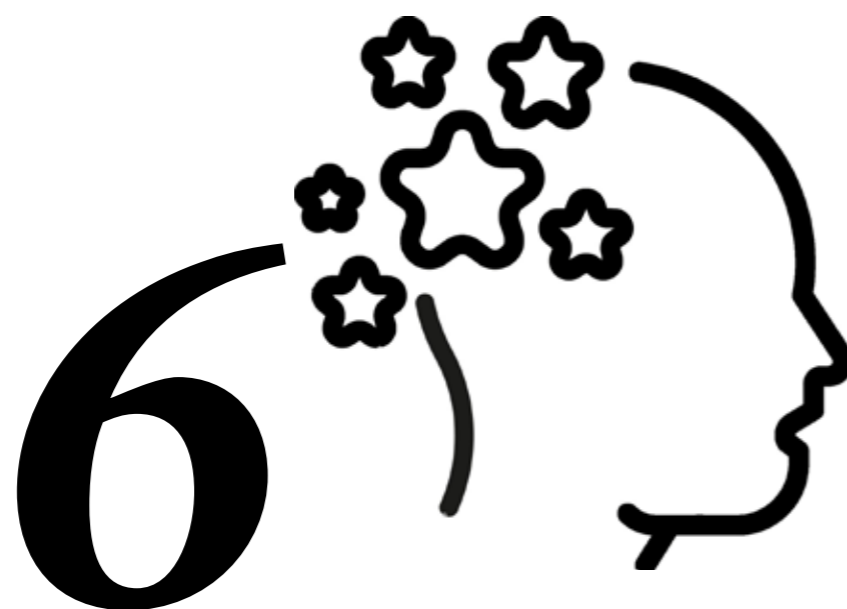


POURVOYEUR D'ÉMOTIONS

Le vin n'est pas quelque chose de neutre, si il est une clé de notre boîte à souvenirs, il sait également procurer des frissons, des émotions comme une chanson, un film ou un livre. Dès la première gorgée, c'est un champ d'émotions insoupçonnées et infinies qui s'ouvre. Et, pas de racisme, blanc, rouge, rosé, même combat, même ballet d'émotions multiples et diverses. Et si l'on ajoute les bulles, c'est une panoplie émotionnelle rare et quasi infinie qui s'offre à nous. Et plus encore en compagnie d'amis, de membres de notre famille et, pourquoi pas, d'inconnus plus ou moins lointains. Le vin rajoute aux moments que nous passons, une surcouche de plaisirs émotionnels à nulle autre pareille. Qui dit mieux ?

POURVOYEUR DE SOUVENIRS

Quatre chiffres sur une étiquette. Un nombre. Une année. Un millésime et soudain, s'enclenche une formidable machine à remonter le temps, nous propulsant dans nos souvenirs. Des conditions climatiques particulières, une année de naissance, un mariage, un voyage, un dîner mémorable, un examen réussi, un vin dégusté... chaque buveur possède des dates clés, des moments de bonheur qui sont autant de souvenirs. Et cela reste valable autant pour les amateurs de vin que pour les buveurs occasionnels... D'où qu'ils viennent, il n'y a plus aucune frontière. L'émotion, la passion, l'histoire personnelle sont sur le devant de la scène avec un vin comme compagnon de route. Le vin est un lien entre les générations, celles que l'on a connues et les autres. Qui dit mieux ?



C'EST BON POUR LE MORAL

Ne nous le cachons pas, on a rarement vu quelqu'un buvant du vin avoir la mine triste, ce que l'on appelle le vin triste. Le vin est une bulle de joie, de plaisirs intenses qui tendent toujours vers le même horizon positif. À l'excès, le vin, on le sait, donne des ailes, provoque une euphorie intérieure unique que d'aucuns appellent ivresse. Si il est bon pour le moral, certains scientifiques osent dire qu'il est même bon pour la santé, avec modération bien sûr et surtout en ce qui concerne la couleur rouge et ses anthocyanes qui auraient des vertus anti-oxydantes et cardio-protectrices. C'est fort possible mais ce qui est certain c'est que pour les zygomatiques, le vin est un bon déclencheur. Qui dit mieux ?



## C'EST LE MEILLEUR RÉSEAU SOCIAL

Il suffit de mettre une bonne bouteille de vin sur une table et même, parfois, une moins bonne, pour que les gens se réunissent autour, tendent des verres et brisent la glace dans laquelle l'âpreté des temps que nous vivons les a malheureusement confinés. On a peu souvent vu une bonne bouteille sur une table laisser insensibles les gens alentour. C'est souvent lui, le catalyseur de bonne ambiance comme aimait à les retranscrire à l'écran le réalisateur Claude Sautet. Le cinéma, la littérature et pas uniquement nationale, sont remplis d'exemples de réunion autour d'un ou plusieurs verres. C'est bien le signe que ceci n'est pas une vue de l'esprit mais bel et bien une réalité qui n'a pas besoin d'Internet ou de réseau pour bien fonctionner. Et que ceux qui n'en sont pas convaincus, s'essaient à l'exercice. Qui dit mieux ?



## PARCE QUE...

Enfinement a-t-on vraiment besoin de raisons, a fortiori, dix, pour se justifier de boire du vin, fussent-elles bonnes ou même... mauvaises ? Non pas !!! Boire du vin est quelque chose qui n'a pas besoin en fait de justification(s). Doit-on se justifier quand on mange du fromage ou que l'on aime le football ? Le vin, c'est la vie et c'est pour cela que l'on l'aime, un peu, beaucoup, passionnément mais toujours avec une certaine modération. C'est d'ailleurs comme cela qu'il est le meilleur. Ceux qui l'accusent de favoriser l'ivresse se trompent de combat. Ce n'est pas le vin qui crée l'ivresse, c'est l'excès de vin, une nuance importante qui n'enlève rien à ses qualités. Au contraire. Qui dit mieux ?

# Deux HISTOIRES

de

# Vin

qui illustrent si bien ces bonnes raisons

par Benjamin Gauthier

Même le Rap, pourtant plus accro aux spiritueux ou au Champagne, s'est converti au vin. Et pas n'importe qui dans le Rap puisqu'il s'agit du label fondé en 1991 par le dissipé **Suge Knight** avec **Dr. Dre**, producteur de **Snoop**, **Eminem** et **Kendrick Lamar**. Ce label, **Death Row**, a sorti un vin effervescent et un vin rouge pour ses fans, et ils sont nombreux, **Dr Dre** étant l'un des producteurs les plus influents de la scène urbaine US. Ces deux vins sont vendus **29,99\$**, le port est offert à partir de trois bouteilles commandées. C'est le rappeur **Snoop** qui est l'ambassadeur de ces deux vins californiens.

Loin de la Californie, dans l'excellent Hors-Série du quotidien sportif **L'Équipe** sorti au début de l'année consacré aux **Paroles d'Ex** qu'il publie le week-end tout au long de l'année, **Yannick Noah** en vainqueur de **Roland-Garros 1983** se confie et même se livre sans fausse pudeur.

À la question - L'anecdote que vous n'avez jamais racontée, le tennisman français raconte "J'ai



gagné un grand titre bourré au Beaujolais." Cela se passe en 1986 à Monte-Carlo, il est en finale du simple et en demies du double mais sa femme, **Cécilia**, doit accoucher d'un moment à l'autre. Et cela arrive un matin, une petite et jolie **Yelena** naît à 9 heures du matin. Mais il a toujours une finale et une demie à jouer, soit deux matchs au minimum, trois dans le meilleur des cas. Heureux mais fatigué, il prend une raclée en simple face à **Nyström** (6-3, 6-2). Reste une demie qui ne l'emballera guère. **Cino**, un petit Italien qui s'occupait du vestiaire à Monte-Carlo depuis toujours, lui lance alors "*Yannicke, lé tennis cé lé tennis mais la vie cé piu importante ! Uné enfant ça doit se fêter !*" et ce faisant, il lui donne un joli ballon de Rouge, du Beaujolais. Et comme il le dit si bien, "*Et là, je suis défoncé*". Avec **Guy Forget**, ils gagnent leur demie et, dans la foulée, la finale face à la paire **Nyström-Wilander**<sup>1</sup> (6-4, 3-6, 6-4). Et d'en rajouter une couche, "*Incroyable. J'étais défoncé, mais défoncé euphorique*." Comme quoi !!!

1 - Du lourd en double !!!



# LES BONNES RAISONS DE BOIRE DU VIN DE JULIA

Julia Scavo n'est pas seulement une femme et une plume du vin, elle est aussi une certaine image du vin elle-même. C'est pour cela qu'elle nous livre ses raisons de boire du vin. Personnelles et pertinentes.

**P**ourquoi boire encore du vin en 2025 ? Faut-il céder aux sirènes alternatives ? Et si le vin était lui-même l'alternative ?

Le vin n'est pas seulement une boisson. S'il est certes une boisson alcoolisée, le vin est aussi un tissu riche de préoccupations culturelles, environnementales, sociales/sociétales, économiques et... sanitaires, qui influencent nos modes de consommation. Mais est-il vraiment pertinent de s'interroger sur les raisons de boire encore du vin ?

Peut-être. Sa fermentation est effectivement fascinante, elle est presque magique par sa vertu à transformer quelque chose de, finalement, simple - le raisin, en quelque chose de plus complet, de plus complexe, quelque chose plus goûteux, plus riche en arômes. Parfois même plus sain, pour citer un certain Pasteur à qui l'on peut évidemment faire confiance.

À la base, boire du vin se substituait nécessairement à la consommation d'eau souvent non potable. La fermentation fut longtemps un moyen de conservation, un processus à mi-chemin entre science et alchimie, à la fois contrôlé et imprévisible, ancien et moderne. Sans débat aucun.

Ce double ancrage, ancien et moderne, donne au vin une identité culturelle et patrimoniale inébranlable. Il permet de voyager à travers sa dégustation à la fois dans l'espace et le temps.

Il est à la fois une véritable machine à remonter le temps, déguster des anciens millésimes parfois antérieurs à notre naissance remémore des moments historiques.

Géographiquement, il nous fait voyager dans un verre à la découverte de régions et pays, de paysages et d'écosystèmes parfois inconnus qui, du coup, ne le sont plus.



Quand le voyage ne se fait pas seulement dans le verre, la rencontre avec la culture et le patrimoine est totale.

Boire du vin nous inscrit dans une démarche éthique car, qui dit culture et patrimoine, y inscrit également savoir-faire et savoir-vivre transmis depuis des générations. C'est dans une promesse morale envers celles et ceux qui les perpétuent encore à travers une optique artisanale que la consommation modérée et respectueuse du vin respecte les ethos d'un engagement vigneron.

Bien que la technique et la modernité nous apportent

les hommes et les femmes du monde du vin continuent à côtoyer une nature parfois clémente mais le plus souvent malheureusement hostile par-delà le numérique et de notre quotidien. Ne l'oublions pas.

À cette époque justement où le digital et l'individualisme tendent à nous isoler en tant qu'individus, le vin (consommé avec modération et plaisir) continue de réunir autour d'une table, de favoriser les échanges et de renforcer le vrai lien social. Le vin crée des rencontres, tisse parfois des amitiés et donne les prémices des voies d'un apprentissage qui ne peut pas se faire en solitaire.

## Le vin est une véritable machine à remonter le temps

une série de réponses, un grand nombre d'opérations viti-vinicoles restent encore fortement manuelles avec un fort degré de pénibilité du travail. Le digital et l'IA, les "influenceurs" et les réseaux sociaux les montrent dans un espace dématérialisé, mais

Ce voyage est souvent un Bildungsroman, un roman d'apprentissage favorisé par le mentoring et accompagné de rencontres passionnantes.

C'est donc aller à la rencontre des celles et ceux qui font marcher une économie



dynamique et pour qui son fruit, le vin est un vrai enjeu pour les territoires. Renoncer au vin reviendrait à affaiblir ces territoires et à bouleverser un écosystème qui fait vivre des milliers de personnes, un héritage qui se perpétue historiquement à travers les générations.

Donner un exemple aux nouvelles générations qui garderont ainsi une image positive de la consommation modérée de vin à table, par leur parents et proches. Cela peut les inspirer à faire de même après leur majorité en évitant ainsi des phénomènes malheureux de binge drinking ou l'orientation vers des boissons et produits de synthèse excitants ou enivrants. Sans méjuger le choix de l'abstinence de certains, la consommation occasionnelle et modérée de vin par les parents peut aussi ouvrir les portes d'une éducation du palais aux enfants devenus adultes à partir aussi de sa découverte. Il ne s'agit pas ici d'inciter à consommer absolument mais de laisser le choix de l'entendement, d'oser savoir et découvrir.



## LE VIN CRÉE DES RENCONTRES, TISSE PARFOIS DES AMITIÉS

Apprécier le vin en modération peut nous expliquer l'existence des termes techniques qui n'existeraient pas autrement. Le vin est un outil d'apprentissage actif à tous les niveaux. Regarder un match de football ou une course de Formule 1 est aussi un loisir. Bien que l'on puisse apprendre beaucoup sur ces sujets, ils resteront très souvent au stade de hobby passif. Le vin permet de passer du simple spectateur à l'acteur, sans vouloir vulgariser l'éducation du vin, sans citer Ratatouille et sans

toujours monétiser ce hobby au point de le transformer en carrière, le vin permet un accès participatif même aux novices. Leur spectre passe donc de *j'aime - je n'aime pas* à l'apprentissage des termes comme les noms de cépages imprononçables autrement, de contrées plus ou moins lointaines où il ne mettra peut-être jamais les pieds ou des molécules et outils des plus exotiques.

Enfin, le vin stimule les sens et l'esprit, donnant un plaisir spirituel, une expérience qui ne se réduit pas à l'ivresse mais qui s'apparente plus à une artisterie, celle de la dégustation. Et quelle belle tentative de rapprocher l'artisanat et l'art. Sans rentrer dans les polémiques plus systémiques sur l'apparentage du vin à l'artistique, l'artisterie ou le statut d'artefact, il garde en lui une notion esthétique.

Enfin, si l'on peut parler du "bide de bière", il n'existe pas à mon humble connaissance d'équivalent pour le vin consommé avec modération.

Boire du vin, toujours avec modération, en

2025, ce n'est pas céder à une habitude poussiéreuse mais continuer à perpétuer une tradition qui sait s'adapter à son époque. Entre respect du patrimoine, plaisir gustatif, impact social et évolution responsable, le vin conserve sa légitimité dans nos verres. À condition de le consommer avec discernement, le vin reste incontestablement un art de vivre intemporel, qui a encore toute sa place dans notre société moderne. Je dirai même, plus que jamais !!!

CHATEAU BATAILLEY  
GRAND CRU CLASSE EN 1855  
PAUILLAC  
[www.batailley.com](http://www.batailley.com)

CHATEAU TROTTE VIEILLE  
PREMIER GRAND CRU CLASSE  
SAINT-EMILION  
[www.trottevieille.com](http://www.trottevieille.com)

DOMAINES CASTÉJA  
BORIE-MANOUX  
GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHATEAU BEAU-SITE  
SAINT-ESTÈPHE  
[www.chateau-beausite.fr](http://www.chateau-beausite.fr)

CHATEAU LYNCH-MOUSSAS  
GRAND CRU CLASSE DE 1855  
PAUILLAC  
[www.lynch-moussas.com](http://www.lynch-moussas.com)



## TIENS TIENS AU PAYS DE L'HORTUS NOIR

Nous n'avons pas pu résister à faire un jeu de mots avec Tintin puisque les portes du dernier Festival de BD d'Angoulême se sont fermées le mois dernier.

par *Nathalie Darogon*

**L**e Domaine de l'Hortus nous surprendra toujours. 17,80 euros pour un grand vin ? Tiens, tiens !!!

Non content d'être une valeur sûre du monde du vin et pas uniquement au Pic Saint-Loup, l'Hortus sait faire comme Mini Mir, c'est mini prix mais il fait le maximum.

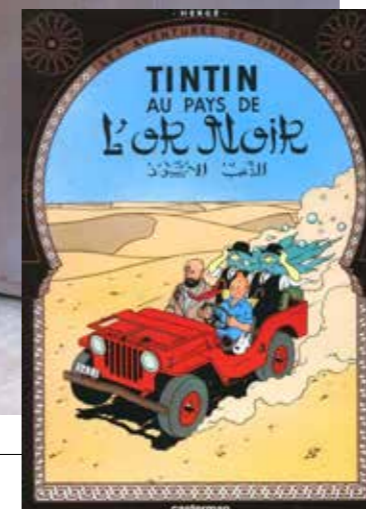
Le Domaine de l'Hortus vient de dévoiler trois nouvelles cuvées surprenantes et pas vraiment à cause ou grâce à leur contenu. L'Hortus fait de l'excellence une habitude et de ce côté là, on ne déroge pas à la règle dans la famille Orliac<sup>1</sup>. Non, ce qui est surprenant ce sont les prix de ces cuvées. Et là, plus démocratique de l'Hortus, il va falloir s'accrocher aux branches pour trouver.

75 euros pour l'Ombree 2022, 30 pour la Grande Cuvée 2022 et seulement 17,80 pour la Bergerie 2022. Comme quoi, s'offrir de bons et grands vins n'est pas forcément synonyme de braquage au portefeuille.



**DOMAINE DE L'HORTUS**  
Route du Mas Rigaud,  
34270 Valflaunès

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



### 3 nouvelles cuvées



#### BERGERIE DE L'HORTUS ROUGE 2022

Cette cuvée existe dans les trois robes, rouge, blanc et rosé (Syrah, Mourvèdre et Grenache). Elle provient de parcelles situées en bas de pente pour les cépages rouges. Les maturités dans l'ensemble y sont plus tardives que celles rencontrées pour la cuvée Domaine de l'Hortus. **17,80 euros.**

#### DOMAINE DE L'HORTUS ROUGE GRANDE CUVÉE 2022

Cette cuvée existe sur les deux couleurs rouge et blanc (Syrah, Mourvèdre et Grenache), elle provient des plus beaux terroirs de la propriété. Élevage de 6 mois en cuve avant un pré-assemblage qui est ensuite élevé 12 mois en tonneaux de 225 et 400 litres. Tonneaux neufs, d'un vin et de 2 vins. **30 euros.**



#### LE DIT DE L'HORTUS L'OMBRE ROUGE 2022



Cette cuvée provient d'une parcelle, L'Ombree, l'un des plus beaux terroirs de la propriété. La philosophie de ce vin 100% Syrah passe par une maturité parfaite des raisins d'obtenir une expression du terroir de l'Ombree et du millésime 2022 avec un minimum de moyen. **75 euros.**

1 - Voir Guide des Vins du Moment page 116 pour les notes de dégustation



**E**t que je me rends très bien compte que ce Châteauneuf qui n'est pas du Châteauneuf mais un vin rouge très vague, sent nettement le bouchon... Ce n'est pas nous qui le disons mais Fernandel dans Meurtres ?<sup>1</sup>... Ah, ce bouchon qui, depuis presque la nuit des temps, enquiquine, pour ne pas dire plus, les amateurs de vin. Prêts à déguster une bonne bouteille, les sens déjà en éveil, on plonge le nez dans le verre et un affreux doute nous assaille. Une petite gorgée plus tard et, c'est certain, le vin est bouchonné.

Damn ! Nous sommes tombés sur l'une de ces bouteilles, moins de 5% d'après les manifestants, 2% selon la police - qui sont touchées par l'infâme TCA, trichloroanisole pour les intimes. Seules les bouteilles fermées par un bouchon de liège peuvent - heureusement - nous offrir cette désagréable expérience. Le liège est pourtant un matériau fantastique, bien plus que le plastique. Naturel, ce qui ne peut que nous plaire en buveur écoresponsable que nous sommes mais cette qualité est justement

peut-être son talon d'Achille. Si encore, on pouvait fabriquer du liège en laboratoire, passe encore, mais cette écorce des chênes-liège qui, à l'instar des coloquintes chères à André Gide, *ne poussent qu'aux endroits calcinés*, ou qui risquent de l'être pendant un été ou un autre comme le pourtour ouest méditerranéen,



1 - Film étonnant de Richard Pottier 1950 avec Fernandel, Mireille Perrey, Jacques Varennes, Jeanne Moreau... sur des dialogues d'Henri Jeanson.

cette écorce donc, n'est pas exempte de tout reproche, la faute à sa propension à absorber tout ce que notre air contient de polluants éternels ? Faut-il blâmer une transformation industrielle qui, à l'insu de son plein gré, favoriserait le développement de cette odeur à nulle autre pareille si désagréable ? La science travaille, il y a des pistes, mais pas encore de solution.

Pour ajouter au traumatisme, le liège est en voie de disparition. Bien sûr, ce sera moins rapide que pour les dinosaures, mais peu à peu les surfaces complantées en chênes-liège ou en liège diminuent partout. La forêt de la Maâmora au Maroc, la plus grande du monde, a perdu en un siècle près des deux tiers de sa superficie. La faute à l'extension des villes voisines de Rabat et Kénitra. Toutefois, c'est un peu partout la même chose; malgré quelques efforts méritoires de replanter l'espèce, en particulier en France, le déficit se creuse irrémédiablement. Et comme un chêne-liège ne peut être exploité avant une quarantaine d'années, le

retour sur investissement est long comme un jour sans vin. Et pour les vigneron, le prix du bouchon en liège pourrait augmenter en raison de la bonne vieille loi de l'offre et de la demande.

Alors, n'est-il pas possible de trouver du liège ailleurs que dans les sept pays qui en produisent la quasi-totalité ? Malheureusement, non. Serions-nous donc condamnés d'avance ? Heureusement non, mais cela passe par une révolution copernicienne des esprits pour accepter des solutions alternatives qui devraient nous permettre de boire du vin pendant encore longtemps. Si l'on en croit Amorim, le portugais leader incontesté du bouchon de liège, il n'y aurait pas péril en la demeure. Mais il y a fort à parier que dans quelque temps, leur large catalogue s'ouvrira à d'autres types de bouchons.

Il existe déjà des alternatives au bouchon de liège auquel certains s'agrippent comme une moule à son...bouchot. Moins glamour, moins noble, mais aussi moins cher et surtout moins enclin à développer un goût inacceptable, il y a le bouchon en plastique. Certes, le plastique, ça ne fait pas rêver. Le synthétique non plus, mais c'est pourtant ce qui pourrait sauver une industrie qui ne serait pas réduite au bag in box ou à l'amphore fermée par de la cire comme faisaient nos ancêtres. Le plastique a fait ses preuves et la technique évolue chaque jour pour améliorer ce que des milliers de producteurs utilisent avec bonheur. Les Malbec argentins





ou les Onirikon crétois ne sont-ils pas fermés efficacement avec un bouchon en plastique ? Certes, ouvrir ces vins demande un effort un peu plus important mais au moins, aucun risque d'abîmer un bouchon en liège pas toujours de qualité ni à la hauteur de ses prétentions.

L'argument des disciples d'Émile Peynaud<sup>2</sup>, ceux qui veulent nous faire croire que seul le liège permet une oxydoréduction maîtrisée, ce que ne pourrait pas permettre des bouchons synthétiques, dont certains - insulte suprême - sont parfois colorés de teintes vives. Mais ce serait prendre les fabricants de bouchons synthétiques pour des quiches et le leader mondial du genre, Viventions, possède assurément les moyens technologiques pour faire évoluer ses produits dans le sens désiré.

Il y a aussi la capsule à vis... La mode vient du Sud (Australie, Nouvelle Zélande) et gagne progressivement l'Europe. On s'y fait très bien, même si ouvrir une bouteille sans tire-bouchon peut encore attirer des commentaires amusés/amusants voire réprobateurs de convives inquiets de ce que l'on va leur servir. Qu'on se le dise, les plus grands Blancs néo-zélandais possèdent une capsule à vis. Certes, les objections de ceux qui pensent qu'on ne peut pas conserver du vin ainsi s'entendent. Mais toutes les études sur la consommation du vin montrent qu'on veut maintenant boire son vin jeune, et dans beaucoup de cas, l'offre s'est adaptée et on vinifie plus qu'avant pour aller dans cette voie.

Face à ces deux technologies, le liège (ne)

représente (plus) que 60 % du marché du bouchage, le plastique 30 %, la capsule les 10 % restants. Il faut se féliciter de savoir que des alternatives crédibles existent pour nous permettre de rêver à l'ère du Verseau, chère aux boomers, et que



même dans de nombreuses années, nous pourrions continuer à nous faire plaisir avec une bouteille de vin sans défaut. La prochaine fois que nous ouvrirons une bouteille de vin bouchonnée, nous regretterons peut-être de ne pas en avoir choisi une fermée de manière moins sexy, mais qui nous garantit une qualité impeccable de son contenant.

Pour les réfractaires aux nouvelles technologies, voici un petit truc qui n'a rien à voir avec Gérard Majax. Verser le vin incriminé dans un mixer et "l'agresser" pendant une minute, cette oxygénation brutale peut, dans certains cas, rattraper un vin que l'on aurait de toute façon vidé dans l'évier. Reste que le mixer, sur une table joliment parée, ce n'est, convenons-en, pas très Nadine de Rothschild<sup>3</sup>.  
À la vôtre !

2 - Célèbre œnologue connu pour ses techniques de vinification, disparu en 2004. Auteur, avec Jacques Blouin, du *Le Goût du Vin* publié en 1980.  
3 - De son nom d'artiste, Nadine Tallier, elle tournera avec Fernandel dans *Coiffeur pour Dames* en 1952.

# BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

**LES DIVINES PASSENT EN CUISINE**

Elles sont sympathiques, elles sont vigneronnes et elles sont alsaciennes. Elles, ce sont, entre autres, **Céline Stentz** (du **Domaine Stentz-Buecher**) et une autre Céline, **Céline Metz** (du **Domaine Céline Metz**). Elles font partie d'un collectif de 71 femmes investies pour les vins alsaciens, **Les diVINES d'Alsace**. Elles ont sorti en fin d'année dernière, un livre de recettes de plats venant d'horizons divers accordés avec l'un des vins de l'une des vigneronnes du collectif. Jolies photos, recettes alléchantes et aisément faisables, voilà une bonne idée à lire et à déguster autour d'un verre.

**Les Divines Cuisinent** - Mets et vins, 30 recettes de vigneronnes de l'association Les diVINES d'Alsace. I.d.l'edition 16€.

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



## 19 MÉDAILLES AU 39E CONCOURS DES VINS DE CHABLIS



Nouvelle figure montante de la sommellerie française, **Marie Wodecki**, **Meilleure Jeune Sommelière de France** en 2023, présidait le 39e **Concours des Vins de Chablis** organisé le 18 janvier dernier par l'**Office du Chablis** et le **Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne**. Trois anciens présidents, fidèles au concours, étaient également présents cette année. Les 72 membres du jury dégustaient le millésime 2023 pour les appellations **Petit Chablis**, **Chablis** et **Chablis Premier Cru**, et le millésime 2022 pour l'**AOC Chablis Grand Cru**. Ils ont décerné 19 médailles sur les 292 vins présentés. La médaille d'Or du **Petit Chablis 2023** a été attribuée au **Domaine Jolly et Fils** et celle du **Chablis 2023** au **Domaine des Malandes** et au **Domaine Orion**.

chablis.fr

## SALON DES FEMMES DE VIN

À l'approche de la Journée internationale des droits des femmes, le 8 mars, l'association **Femmes de Vin** organise le **Salon des Femmes de Vin**. Un salon qui se tiendra le **lundi 3 mars** à l'**Espace Commines**. Ce salon est une véritable immersion dans les terroirs viticoles français, portée par celles qui incarnent l'âme de leurs vignobles, les vigneronnes. Les dix grandes régions viticoles françaises seront représentées à travers **68 domaines et 272 cuvées**, mettant en lumière la passion, la solidarité et l'engagement des femmes dans un métier d'excellence.

femmes-de-vin.com



À LA RENCONTRE DES  
**FEMMES  
DE VIN**

10 RÉGIONS VITICOLES | 68 DOMAINES | 272 CUVÉES |  
LUNDI 3 MARS 2025 | PARIS 3 | ESPACE COMMINES



## CLOS TRIGUEDINA

Participez à un pique-nique chic où la gastronomie rencontre l'élégance. Dress code blanc en harmonie avec l'ambiance lumineuse et musicale de la soirée.

Des menus variés, préparés par le chef Norbert Kong, mettront en valeur des poke bowl savoureux, revisités avec produits frais et de qualité, accompagnés des vins du domaine. Vous pouvez apporter votre propre pique-nique ou déguster les poke bowls préparés par le chef.

Informations et réservation:  
05 65 21 30 81 et  
oenotourisme@jlbaldes.com

## SALON DE THÉ DU DOMAINE DU COLOMBIER

Le **Domaine du Colombier** a ouvert son Salon de Thé. Situé au cœur du Domaine, ce nouvel espace invite à la détente dans une atmosphère chaleureuse et moderne. La carte met l'accent sur des produits faits maison. Ce nouvel espace enrichit l'offre du Domaine et se veut un lieu privilégié pour savourer des pâtisseries et viennoiseries maison, des thés, des cafés de spécialité... Ouvert en basse saison, il accueille les visiteurs du mercredi au dimanche, de 14h00 à 17h30 sans réservation préalable. 270 Chemin de Malombre, 26780 Malataverne

domaine-colombier.com



# Linked in

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 EN CLIQUANT ICI!





# BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE



## JOCETY CONSULTING

Notre ami **Thierry Guemas** s'est lancé dans le grand bain et est sorti de son simple costume de Maître Caviste. Il a créé **Jocety Consulting**, une structure proposant plusieurs prestations autour du vin comme, par exemple, la création d'une cave privée, des soirées cavistes à domicile, l'élaboration de cartes de vins pour les restaurateurs, la formation de collaborateurs, des escapades dans les vignes. Sans oublier, bien entendu, une corde qui colle bien à son activité de caviste, celle d'agent de vigneron.

[jocety.consulting@gmail.com](mailto:jocety.consulting@gmail.com)



## VENTE AGUTTES

Une collection de spiritueux ainsi que de nombreux vins sont proposés dans la nouvelle vente **AGUTTES** qui se tiendra en deux temps le 11 mars à Neuilly. Parmi les lots proposés, notons un ensemble des 10 bouteilles de **Krug** 1969, dans un état de conservation incroyable et quelques beaux et grands formats de **Dom Pérignon**, dont un rare Mathusalem de 1998 et un magnum **P2** du millésime 1993.

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

## IRWIN BY IRWIN DURAND

**Irwin Durand** n'est pas un inconnu des amateurs de Gastronomie. Nous l'avions connu au **Bien-Aimé**, un restaurant situé rue d'Anjou aux allures versaillaises dignes du Château. Mais, las, l'établissement n'a pas tenu ses promesses sans qu'**Irwin Durand** y soit pour quelque chose. Sa cuisine était d'une rare élégance et d'une belle inventivité. Il était dit qu'il ne resterait pas longtemps sans lieu pour exprimer son talent. Une rencontre avec **Guy Savoy** à l'**Ambassade des États-Unis** plus tard et il se retrouvait dans les cuisines de la **Monnaie de Paris**, encore auréolée de ses trois étoiles. **Guy Savoy** aimant mettre en avant ses collaborateurs qui le méritent, en a fait le Chef du **Chiberta**, son restaurant à côté de l'Arc de Triomphe. À la recherche d'un défi plus personnel, le jeune Chef a décidé comme bon nombre de ses collègues d'ouvrir son propre restaurant. Ce sera chose faite le mois prochain avec **Irwin**, situé dans un beau quartier parisien. Il sera accompagné, en Pâtisserie, par **Tessa Ponzo**, passée, entre autres, par **La Vague d'Or** d'**Arnaud Donckele**.

# IRWIN

## RÉOUVERTURE DU CHÂTEAU DE BERNE

Dans l'arrière-pays varois, entre Lorgues et Flayosc, le **Château de Berne**, hôtel cinq étoiles et membre des **Relais & Châteaux**, a rouvert ses portes le 7 mars 2025 pour une nouvelle saison marquée par l'excellence et le raffinement. Véritable destination œnotouristique, ce domaine au cœur méditerranéen invite ses hôtes à vivre un voyage ancré au goût de douce vita provençale, au sein de ses 515 hectares de nature préservée, dont 150 hectares de vignes en agriculture biologique. Ici, l'art de vivre se dévoile dans toute sa splendeur, entre luxe authentique, terroir vibrant et savoir-faire engagé et généreux.

Pour cette nouvelle saison, l'arrivée de **Giuseppe Cosmai** en tant que Directeur Général marque le début d'un nouveau chapitre pour le domaine.



## CHAMPAGNE VINCENT D'ASTREE

La **Maison Vincent d'Astrée** vient d'annoncer l'ouverture de son nouveau site œnotouristique, qui accueillera dès ce mois-ci ses visiteurs. Après deux années de travaux, ce projet ambitieux marque une nouvelle étape dans le développement de la Maison. Situé sur le site de production historique, ce nouvel espace est dédié à la découverte des cuvées et du style **Vincent d'Astrée**.



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





Domaine  
Lionel Brenier

**DRÔME**

**DRAME**

Dans la Drôme, Lionel Brenier  
fait des vins de France sans en  
faire un drame.

**PAR ALAN  
LEURQUIN**





## Cultiver le plus sainement possible tout en étant proche de la nature et faire renaître les cépages anciens et locaux

Lionel Brenier



*Drôle de Drame de Marcel Carné sorti en 1937, ressorti en édition limitée combo Blu-ray/DVD*



Même si il s'agit d'un Drôme de drame, il ne faut chercher, ni Louis Juvet, ni Michel Simon<sup>1</sup> mais bel et bien Lionel Brenier, vigneron dans le domaine éponyme.

Toutefois, Lionel Brenier n'y est pas depuis très longtemps. En effet, il a créé son domaine en 2014 par passion et envie de faire renaître un vignoble issu de galets roulés.

C'est dans la Drôme qu'il a donc écrit la première page de son histoire de vigneron, plus précisément à Épinouze dans cette Drôme des collines, tout au nord du département.

Partant d'une carrière dans le fruit, Lionel Brenier n'a pas hésité une seconde à changer de braquet pour épouser professionnellement une passion véritablement chevillée au corps. À telle enseigne qu'à 33 ans, il reprend ses études et fait une année d'apprentissage au Domaine des Vins de Vienne pour se former à l'œnologie. Et il n'était pas question pour lui de s'arrêter en si bon chemin, il est donc devenu Maître de chai, pas n'importe où ni avec n'importe qui, au Domaine Yves Cuilleron en 2006. 77 hectares et plusieurs appellations rhodaniennes, de Saint-Péray à Côte Rôtie, en passant par Saint Joseph et Condrieu à bichonner pour ne pas trahir l'âme d'un domaine que les amateurs qualifient à juste titre de grand. Le petit Lionel deviendra grand puisque c'est donc en 2014 qui fait le grand saut avec son domaine à lui, le domaine qui porte son nom, le Domaine Lionel Brenier.

De l'eau a coulé sous les pont depuis et, petit à petit, le néo vigneron a fait ses classes et ses preuves avec une philosophie qui, si elle partagée par

beaucoup, n'est pas si souvent que cela mise en pratique. Cultiver le plus sain possible en étant au plus proche de la nature et en préservant une grande activité du sol, un enherbement naturel avec des traitements bio à base de cuivre et soufre. Évidemment, sans aucun désherbant.

Et ça marche !

Qui plus est avec des cépages anciens ou oubliés tels la Sérine ou le Chatus, locaux et peu à peu, réhabilités.

Papa de deux enfants dont le premier, Solène a donné son prénom à sa première cuvée, Lionel Brenier a tout du vigneron qui a les pieds sur terre et dans la terre. Il ne cherche pas à faire les meilleurs vins du monde mais à faire des vins toujours meilleurs avec une exigence qui a depuis toujours, rythmée sa vie d'homme et désormais, de vigneron avec l'objectif avoué et pleinement assumé de conserver la mémoire des anciens et de faire renaître des cépages anciens.

Objectif Lune aurait dit Hergé pour Tintin, objectif Terre pour Lionel Brenier qui, avec ces sept cuvées à prix doux, l'a atteint haut la main.

Dans ce jeu des sept cuvées, le vigneron a posé des règles simples mais précises, faire bien du bon. Pour les blancs, ce sont Divergence, Intemporel et pour les Rouges, Villard Noir, Serine, Corbel, Siraneze et Solène avec des cépages aux doux noms de Villard Blanc, Villard Noir, Persan, Chatus et Serine. Des terrains inconnus qui se découvrent avec ces sept cuvées.

Pour cela, comme Guy Degrenne, Lionel est vraiment le Brenier.





Partez à la chasse au

*Louis Déhu*

La Champagne ne manque pas de Maisons qui font de bons Champagnes. La Maison Louis Déhu en fait partie. Peu connue, elle n'en a pas moins le souci du bien-être sans plomber le budget des amateurs.

par Bernard Gonzalez

LA MAISON LOUIS DÉHU est située dans le village de Venteuil, en plein cœur de la région viticole Champenoise. Elle incarne parfaitement l'élégance et le savoir-faire traditionnel champenois. Fondée et dirigée par Isabelle et Thierry Niziolek, cette maison familiale se distingue par son engagement envers la qualité artisanale et l'attention personnalisée qu'elle porte à ses clients.

Depuis ses débuts, la Maison Louis Déhu s'attache à perpétuer les méthodes traditionnelles de vinification champenoise, tout en intégrant des techniques modernes pour chacune de ses cuvées. Isabelle et Thierry, véritables artisans du Champagne, veillent avec minutie

à chaque étape de la production, du vignoble à la mise en bouteille, garantissant ainsi des Champagnes très bien élaborés, à la fois authentiques et raffinés. La gamme est assez complète. Commençons par le Brut et l'Extra Brut, ces cuvées classiques séduisent par leur équilibre parfait entre fraîcheur et rondeur. Elles sont idéales pour les amateurs de Champagnes à la fois vifs et élégants. Le Blanc de Blancs, composée exclusivement de Chardonnay, cette cuvée se distingue par sa finesse et sa pureté. Elle révèle des notes délicates d'agrumes et de fleurs blanches. Le Rosé, avec sa robe délicatement teintée et ses arômes fruités de fruits rouges, est un véritable plaisir pour les sens, alliant gourmandise et fraîcheur.

Innovante, la Maison Louis Déhu offre la possibilité de faire des étiquettes de Champagne personnalisées. Isabelle et Thierry offrent ainsi à leurs clients la possibilité de créer des bouteilles uniques, avec des étiquettes sur-mesure, idéales pour des événements spéciaux tels que des mariages, anniversaires ou encore des cadeaux d'entreprise. J'ai créé avec eux trois étiquettes différentes (Cuvée JADE Brut, Cuvée MATHILDE Extra Brut et Cuvée JEANNE Blanc de Blancs). La Maison Louis Déhu est bien plus qu'un producteur de plus de Champagne, c'est une véritable histoire de passion et de tradition.

De plus, et ce n'est pas un détail, Isabelle et Thierry veulent que leurs Champagnes aient un rapport qualité/prix irréprochable. Ce qui est le cas !!!

[louis-dehu-champagne.com](http://louis-dehu-champagne.com)



Le Champagne Louis Déhu à Wine Paris 2015



# Va t-on bientôt croquer du *vin* ?!

Au dernier SIAL qui s'est tenu à Villepinte le mois d'octobre dernier, Las Jellys présentait des gelées, des produits frais et faits main, censées remplacer des cocktails. À qui le tour ?

Cu vin à croquer ? Mais où vont-ils chercher cela ? Même si cela peut paraître venir d'une autre planète, si ce n'est pas ENCORE d'actualité, c'est dans les tuyaux. Et pas que dans les tuyaux.

Une preuve ? Non, la preuve en est avec la société espagnole Las Jellys qui a présenté une drôle d'innovation au dernier SIAL qui s'est tenu au mois d'octobre dernier.

Des cocktails à croquer. Oui, à croquer. Des cocktails solides prêts à consommer qui éclatent en bouche et ce n'est pas peu dire.

Las Jellys propose les premiers cocktails

en gélatine (Piña Colada, Cosmopolitan, Daïquiri...) qui explosent en bouche. Un produit frais, fait à la main (sic).

En seulement trois ans, cette startup barcelonaise a créé un véritable tsunami sur les réseaux sociaux, notamment sur Instagram et TikTok, devenant virale et concluant même des accords de co-branding avec Ron Barceló, en participant à des événements pour des grandes marques comme Inditex, la puissante société qui se cache derrière les marques Zara, Zara Home, Pull and Bear, Massimo Dutti, Bershka, Oysho et Stradivarius. En effet, comme le déclare Dani Roig, cofondateur de Las Jellys,

Notre objectif est de populariser Las Jellys dans le monde entier comme une nouvelle norme pour les expériences festives. Le mot est lâché, festif. Et quoi de plus festif que le vin. Sur la vidéo promotionnelle de Las Jellys, on peut voir de la Tequila mais aussi de la bière, suggérant que le champ des possibles va également s'établir de ce côté là et pas uniquement. Alors si on trouvera bientôt de la bière ou de la Tequila sous forme solide, pourquoi pas du vin ?

C'est une nouvelle façon de consommer qui pourrait séduire

les jeunes, ce sont d'ailleurs clairement eux qui sont visés. Las Jellys prépare quelque chose pour 2025 dont ils n'ont pas voulu parler. Peut-être du vin en gélatine en boîtes de 6 ou 12

L'idée peut paraître saugrenue ou innovante, pourtant, ce n'est pas très éloigné de ce que certains désirent proposer au public. unités pour partager et rehausser toute célébration. Il faut s'attendre à tout et, pourquoi pas au pire. Et c'est même dans le domaine du possible car Dani Roig ajoute qu'en alliant tradition et innovation, nous proposons un produit unique qui est à la fois luxueux et accessible, parfait pour les consommateurs exigeants d'aujourd'hui.

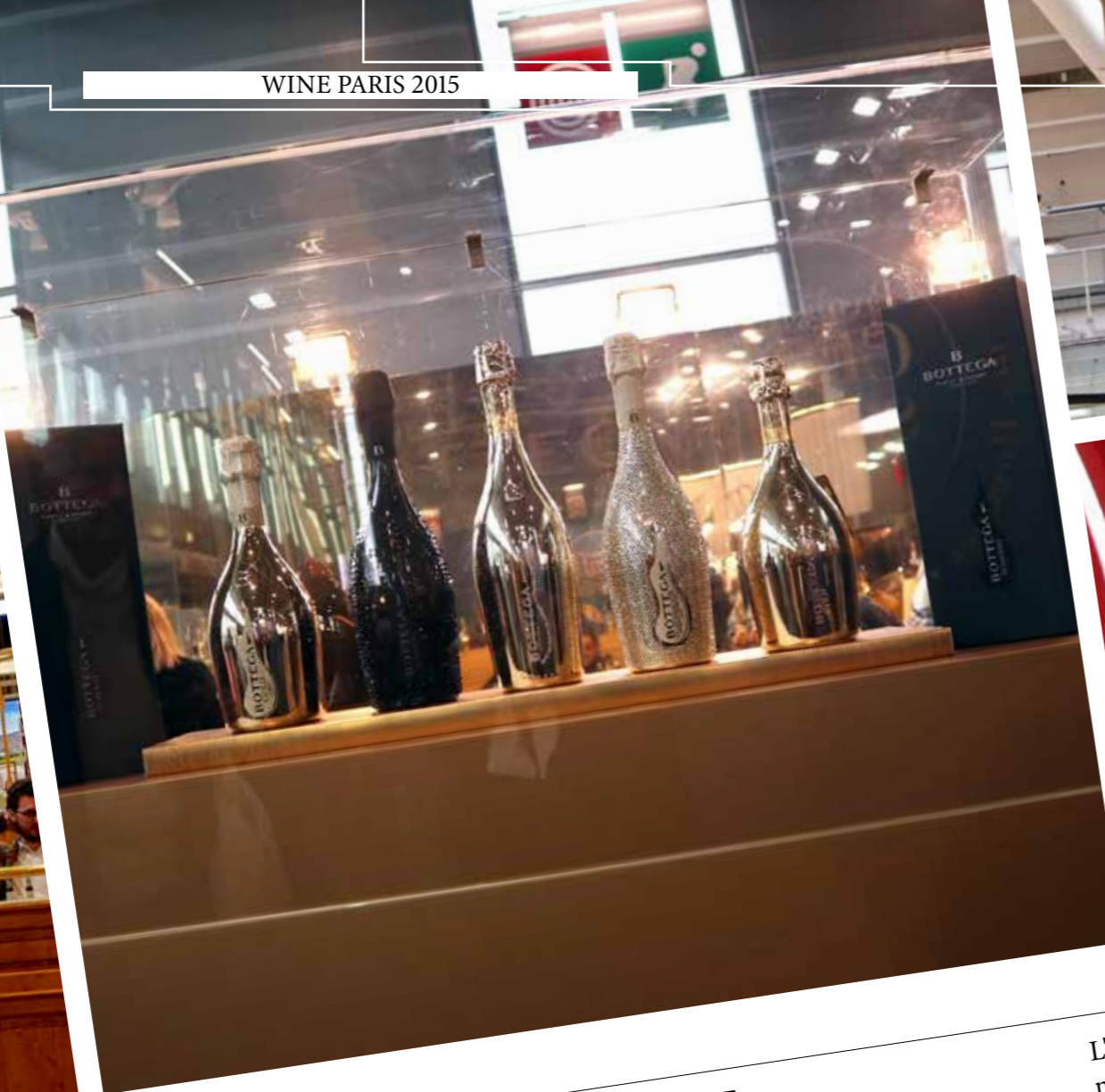
Innovation, on connaît mais tradition, dans le monde du vin, on connaît encore mieux... alors, le vin à croquer, c'est pour demain ?

sans gluten, de 20,90€ à 33,90€

lasjellys.com







L'édition 2025 de Wine Paris s'est terminée sur un record d'affluence de 50 000 visiteurs. Si tout n'a pas été parfait, notamment avec le pavillon Be Spirits dans lequel les spiritueux étaient mêlés avec la supercherie du sans alcool, il y avait tout de même de belles choses à voir (boire).

# C'était à voir à WINE PARIS 2025





C'était à voir à

# WINE PARIS 2025



1

Fidèle à lui-même, le corner d'exposition de Baron Philippe de Rothschild donnait dans le sublime et le grandiose. Un espace vaste et élégant prêt à recevoir dignement des visiteurs. Une belle démonstration de force que l'on a toujours plaisir à retrouver à Wine Paris. Un seul mot, SUPERBE !!!

Le corner d'exposition de la liqueur chinoise Kweichow Moutai, à dominante rouge, ne passait pas également pas inaperçu. Reprenant les codes du design chinois, on pouvait y découvrir cette liqueur que d'aucuns disent mystérieuse.

3



2

Le Champagne EPC a fait le choix de reprendre certains codes de la mode et de confondre le temps du salon, Wine Paris et Fashion Week.

Une rupture totale avec les codes de/du (le) Champagne, plus conventionnels et entendus.

Un pari qui inscrit totalement EPC dans le sillon des marques qui font le choix de provoquer, de ne pas laisser indifférent.

On peut ne pas aimer, cela fera toujours parler de EPC.

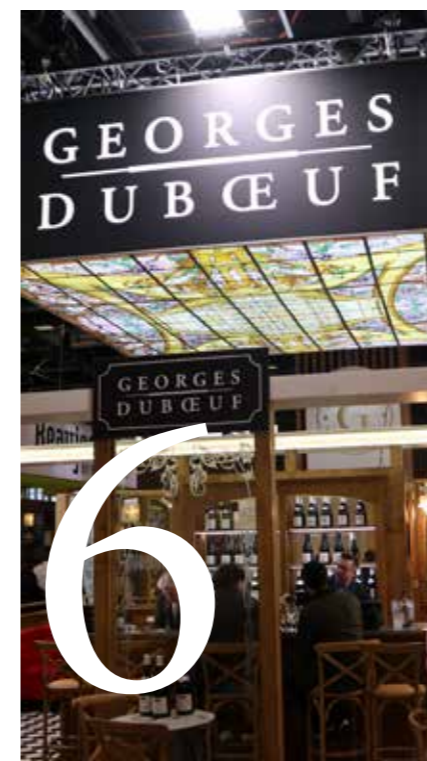


4

Chez Michel Chapoutier, on est resté fidèle aux containers. C'est comme pour EPC, clivant. On aime ou l'on n'aime pas. Mais quoi qu'il arrive, on remarque son corner d'exposition au moins aussi accueillant que celui de Baron Philippe de Rothschild. On refait la même l'année prochaine ?

Chez Clarence Dillon Wines, c'est un peu comme chez Baron Philippe de Rothschild, on joue sur l'élégance avec un espace suffisamment beau et grand pour que l'on ne passe pas à côté sans le remarquer. Moins imposant que celui de Baron Philippe de Rothschild, il en imposait tout de même pas mal.

5



6

C'est probablement le plus beau corner d'expo du salon que George Dubœuf et ses Beaujolais proposai(en)t. Un espace totalement en phase avec les vins du célèbre producteur puisqu'il a recréé une jolie brasserie prête à accueillir les visiteurs du salon. Et, pourquoi pas, y déjeuner, le salon étant pauvre en propositions gourmandes de qualité. Bien vu.

WINE PARIS | VINEXPO PARIS

10-12 FÉVRIER 2025  
PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

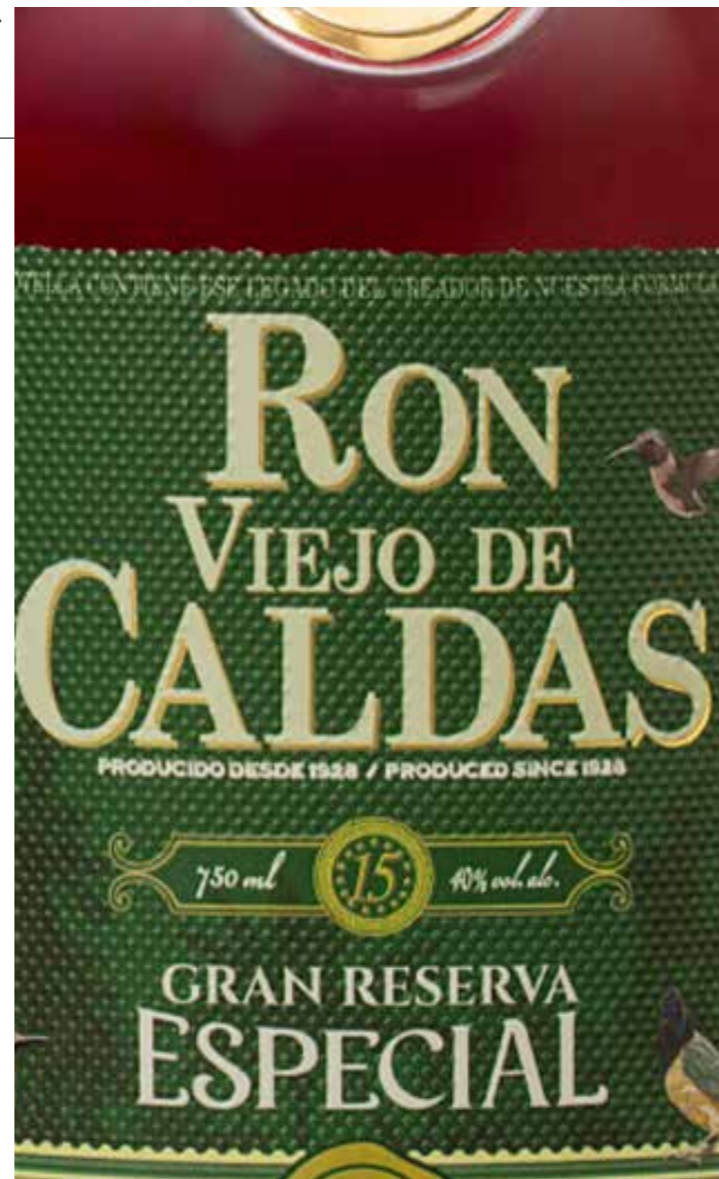
7

Le corner d'exposition de Lionel Osmin & Cie n'est pas passé inaperçu. Bondé en permanence, il faut dire que l'on le voyait de loin avec son habillage tout en noir. Moins convivial que ceux de George Dubœuf ou de Baron Philippe de Rothschild, il représentait tout de même bien ce côté accueillant si sympathique du Sud-Ouest.





## BOULEVARD



Le Rhum, pense t-on toujours, c'est juste bon pour faire flamber les crêpes, les bananes, ou aromatiser les pâtes à gâteaux et les babas au... Rhum. Pourtant, rien n'interdit - au contraire - de faire plus et autrement comme, par exemple, mélanger différentes provenances de Rhums ou même de matières premières afin de complexifier les arômes et, ainsi, apporter un twist. Utiliser avec ou sans cuisson, le Rhum devient un exhausteur de goûts et de saveurs apte à sublimer certains plats.

Sans cuisson, on peut réaliser des toasts de Bleu d'Auvergne avec du Rhum vieux. Pour cela, prendre un morceau de Bleu d'Auvergne l'écraser dans un ramequin, rajouter un filet

Pour les aventuriers cuisiniers, voici une recette de poulet au Mojito à base de Rhum Blanc, Reimoneinq 50° (26,90€<sup>1</sup>). Faire mijoter le poulet dans du Rhum Blanc, du jus de citron et des feuilles de menthe, la veille avec son assaisonnement. À la cuisson, faire revenir le poulet à la poêle, réutiliser l'eau de la marinade afin d'en faire la sauce. Tout en gardant aussi à la cuisson. Des feuilles de menthe de Rhum et quelques morceaux de citron.

Pour le dessert, sans être originale, l'association d'un Rhum vieux sera un fondant ou un moelleux au chocolat est tout à fait possible. En fonction du taux de cacao du chocolat utilisé pour cette pâtisserie, l'association en bouche du

## des RHUMS qui se mangent

par Freddy Lucina



*Si l'on peut évidemment boire du Rhum, on peut également le manger.*

*Mode d'emploi.*

de Rhum vieux et mélanger. L'ensemble, permet d'obtenir une pâte. Une fois cette pâte réalisée, tartiner la sur le support de votre choix et y ajouter un morceau de fruit de votre choix au-dessus du toast. À l'instar d'un accord Bleu et vin, le fruit permet de contrebalancer son côté explosif.

Avec un Rhum vieux Twezo Barbade 8 ans (37,90€<sup>1</sup>), c'est fatal !!!

cacao explosera plus ou moins grâce au Rhum. Mélangé à un Rhum, un chocolat de 70 % de cacao, donnera l'impression d'avoir plutôt 80 à 85 % en terme de taux de cacao. Avec un Rhum De Caldas de Colombie, 15 ans d'âge (49,90€<sup>1</sup>), on restera sur la douceur tandis qu'avec un Rhum Reimonenq de Guadeloupe, première cuvée (54,90€<sup>1</sup>), on aura un côté un peu moins doux et plus explosif en bouche.

1 - Du pain de mie, de la baguette toastée... 2 - Prix constatés chez A'Rhum 203 Rue Saint-Martin, Paris 3e



# YOSUKUBES

Yosuké, le futur ex boulanger d'Alliance a décliné les croissants façon cubes de telle manière qu'il est difficile voire impossible de ne pas succomber à la tentation.

## CV

*Yosuké est arrivé à Tours en 2007 en provenance de son Japon natal. À 40 ans, il est en passe de devenir indépendant afin de distribuer ses produits via une plate-forme d'e-commerce très prochainement. Son parcours a été ponctué par de belles rencontres et un amour de la boulangerie. Passé chez Jacques Mahou, grand boulanger tourangeau disparu en 2021, c'est surtout à la Maison Landemaine qu'il va fourbir ses armes et ses compétences en s'attachant à apprivoiser chaque détail d'un métier qui ne supporte pas l'approximation. Arrivé chez Alliance, une étoile, il y propose des pains de toute beauté dont le succès lui a donné l'idée de devenir indépendant et de créer un Atelier Yosuké qui continuera à fournir Alliance ainsi que sa cave mais aussi la pâtisserie parisienne Les Trois Chocolats, une excellente adresse.*

Ce ne sont pas les bons boulangers qui manquent dans la capitale mais personne ne ressemble à Yosuké, futur ex-boulangier du restaurant étoilé Alliance. Un parcours atypique et des idées venues d'ailleurs font de lui un personnage attachant proposant des produits originaux comme ses croissants cubes qui ouvrent un champ des possibles à la viennoiserie en général et au croissant en particulier assez extraordinaire.

Des croissants en forme de cube pour une meilleure préhension, avec une succession de textures et donc de goûts apportant un surplus de gourmandise à cette viennoiserie qui n'en demandait pas tant. Nature, aux amandes ou au caramel beurre

salé, les Yasukubes sont des délices tellement irrésistibles que l'on y résiste pas.

Les croissants cubes de Yosuké sont proposés à la Cave d'Alliance, boulevard Saint-Germain mais également à la pâtisserie Les Trois Chocolats, une pâtisserie tenue par des japonais qui ne fait pas beaucoup parler d'elle mais qui, pourtant, fait des pâtisseries de haute-volée assez remarquables. À la Cave d'Alliance, ces croissants cubes sont vendus un euro pièce pour les nature et ceux aux amandes et un euro cinquante les croissants cubes au caramel beurre salé. Autrement dit, pas de quoi se mettre en quatre financièrement pour se faire plaisir ni même en cube ce qui aurait été un comble.

**La Cave Alliance - 20, bd Saint Germain Paris 5e 06.43.31.54.14**  
**Les Trois Chocolats - 45 rue Saint-Paul Paris 4e 01.44.61.28.65**



# ET PENDANT CE TEMPS LÀ, CHEZ ALLIANCE, À LA PÂTISSERIE



## FRANCESCA RONCO SENAR

Francesca Ronco Senar est une pâtissière peu commune, loin de canons de la profession. Son parcours l'est tout autant comme ses créations qui, sur le papier, peuvent dérouter mais qui, dans l'assiette, séduisent à coup sûr. On les retrouve à la carte d'Alliance, restaurant étoilé situé du côté du boulevard Saint-Germain à Paris, où Francesca côtoie Yosuké, le baoulangier.



### Chocolat fumé

Entremet au chocolat fumé aux coques de noixettes et sauce au poivre noir fumé et piment de la Vera.

Déroutant de plaisir.



### Clémentine & Aneth

Clémentine confite garnie d'un confinement clémentine et noix de pécan, sorbet aneth, émulsion lait ribot (lait fermenté) et voile clémentine.

Fin, frais et délicat.

*Kiwis de chez Yannick Colombié, agrumes de chez Damien Blasco et chocolat de chez Nicolas Berges*

**ALLIANCE**  
5 Rue de Poissy  
Paris 5e  
[www.restaurant-alliance.fr](http://www.restaurant-alliance.fr)

### Trilogie de kiwi au combawa

Coque de meringue au combawa garnie d'un condiment de kiwi rouge, vert et jaune, sorbet kiwi vert et combawa, émulsion au yaourt.

Rafraîchissant !!!



### Brioche au thé de jasmin et agrumes

Brioche style pain perdu avec une crème glacée au thé de jasmin et des écorces d'agrumes confites et marinées.

Surprenant de fraîcheur !!





# CAGNES SUR TERRE

POUR TINTIN, L'OBJECTIF, C'ÉTAIT LA LUNE, POUR JEFFREY CAGNES, PLUS MODESTEMENT LEVALLOIS-PERRET. POURTANT, IL AURAIT PLUS VITE FAIT D'ALLER SUR LA LUNE...



**C**ette fois-ci, c'est la bonne !!! Enfin, enfin Jeffrey Cagnes a posé pied à Levallois-Perret, ville sympathique à l'ouest de Paris. Enfin car cela a pris plus de temps que prévu, beaucoup plus de temps même mais, ça y est, c'est enfin Cagnes sur Terre à Levallois.

Située dans le centre de Levallois, à quelques pas du superbe marché levalloisien, la troisième boutique du Chef Pâtissier Jeffrey Cagnes, après la rue des Moines et celle de la rue Montorgueil, n'a rien à envier à ses petites sœurs. Toutes les spécialités du Chef sont présentes, de la viennoiserie en passant par les chocolats sans publier

ce qui a fait sa renommée, ses pâtisseries.

La boutique sise au 11 de la rue Henri Barbusse est très belle, peut-être un peu trop, en la dévorant avec gourmandise du regard trop longtemps, il peut arriver que l'on n'ait plus faim. Conçue et voulue comme un écrin à bijoux gourmands, cette boutique connaît néanmoins déjà un gros succès. Il faut dire que Levallois-Perret n'est pas la plus gâtée des villes en matière de bonnes choses. C'est désormais réparé avec l'arrivée toute en modestie et en gentillesse de Jeffrey Cagnes dans l'ancien

fief de Patrick Balkany. Si les gourmandises sont au rendez-vous, l'équipe mise en place dans la première boutique de banlieue de Jeffrey Cagnes l'est tout autant à l'image de la charmante et très professionnelle Margaux qui, à elle seule, reflète toute la philosophie du Chef. Plaisir, sympathie et authenticité. Jeffrey, qui pourrait collaborer avec le Champagne EPC dont le siège était encore récemment à Levallois, prépare de nombreuses choses dans son antre levalloisien qui pourrait, à terme, devenir son flagship. À suivre.

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

**Jeffrey Cagnes  
LEVALLOIS-PERRET**

11 Rue Henri Barbusse -  
92300 Levallois-Perret

**Jeffrey Cagnes  
PARIS 17ÈME**

24 Rue des Moines  
75017 Paris

**Jeffrey Cagnes  
PARIS 2ÈME**

73 Rue Montorgueil  
75002 Paris

**Jeffrey Cagnes x Cupra  
CUPRA CITY GARAGE**

1 Boulevard de la  
Madeleine  
75001 Paris





Sous le marteau de Me Rémi SIMHON  
Commissaire Preneur

SAMEDI 15 MARS

VENTES À 10 HEURES ET 14 HEURES  
RAMBOUILLET (78) Open Park, 1 Rue des Eveuses

Cave oubliée d'un grand restaurant dans  
les Yvelines (78)

Vins, alcools et spiritueux : Plus de 1500 bouteilles

**Champagne Louise Pommery 1987**  
**Château Léoville Poyferré 1992**  
**Château Rozier 1982 Château Mouton**  
**Rothschild 1984**

Expositions publiques : Rambouillet (78)  
92 rue d'Angiviller Vendredi 14 mars de 14  
à 17 heures et samedi 15 mars de 9 à 10  
heures

Expert :

Jacques BERNIER 06 07 05 46 09  
Catalogue sur [drouotonline.com/ventes/1410](http://drouotonline.com/ventes/1410) et sur [interenchères.com](http://interenchères.com)  
Renseignements :  
01 61 08 61 00 et 07 86 38 86 79  
[ventesauxenchères@boischaud.fr](mailto:ventesauxenchères@boischaud.fr)



INTERENCHÈRES  
LIVE

DROUOT.com  
Live

N° Agrément 2002-363 - Frais de vente 22% TTC



# BONUS TRACK



## GRENACHES DU MONDE

Le concours international dédié au cépage grenache annonce la prochaine destination de sa 13<sup>e</sup> édition, **Cariñena**, ville européenne du vin 2025 et **Saragosse**, capitale mondiale du grenache.

Après son excursion à New York puis à Paris l'an passé, le concours retourne en Aragon pour la première fois depuis 2016, en partenariat avec l'appellation **Cariñena** et les municipalités de **Saragosse** et **Cariñena**.

Le jury composé de quelque **80 spécialistes** internationaux sélectionnera les meilleurs vins issus du cépage grenache les **5 et 6 mai prochains**.

Les inscriptions sont ouvertes sur le site Internet du concours.

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

## LA ROUTE DU CHAMPAGNE EN FÊTE

**La Route du Champagne en Fête**, l'événement estival et convivial de la Champagne revient cette année aux Riceys (Aube) les 26 et 27 juillet.

Le principe, acheter une flûte passeport et un carnet de route et se rendre dans toutes les caves participantes pour déguster et découvrir le savoir-faire et les typicités de chaque domaine le temps d'un week-end extraordinaire et devenir ambassadeur de ce terroir, parfois méconnu.



Parmi les caves participantes, citons le **Champagne Gremillet**, la **Maison Bonnet**, la **Maison Taisne-Riocour** ou le **Champagne Morize**.

Plusieurs anniversaires seront célébrés tels les 30 ans de la manifestation ou les 10 ans du classement à l'**UNESCO** de Maisons, Coteaux et Caves de Champagne.

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



# Djougo, j'y cours !

TEXTE & PHOTOGRAPHIES - JÉRÔME OZINDRON

Djougo est plus qu'un bistrot, c'est une parenthèse viande et vin qui enchante le bas dix-septième arrondissement parisien depuis 2023.

Julie et Hugo sont des amis d'enfance, enfin, plus que des amis, des amoureux d'enfance qui, par un concours heureux de circonstances, se sont retrouvés pour ne plus se quitter et fonder, Djougo dans le cosu 17<sup>ième</sup> arrondissement parisien. Djougo est une formule simple, une recette qui, si elle est bien appliquée, ne peut être que gagnante. L'équation est simple, des produits de qualité ajoutés à des plats simples mais gourmands servis avec attention et délicatesse dans un décor qui, sans être le plus beau du monde, convient parfaitement à ce genre de cuisine. Depuis 2023, le couple propose donc l'équation parenthèse = viande + vin. Simple sur le papier, elle peut s'avérer catastrophique dans les faits. Chez Djougo, rien de

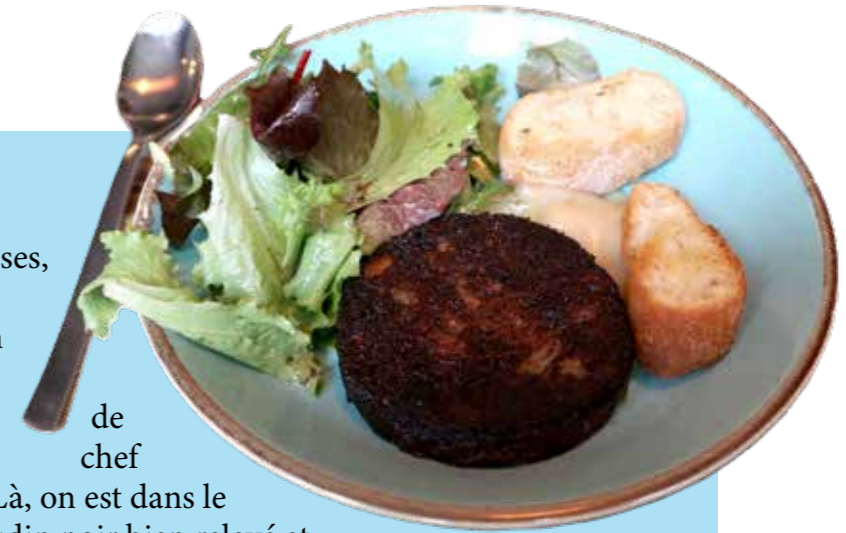
tout cela. Les produits sont très bien sourcés, le boudin noir signé Christian Parra est une pure merveille. Et, pour les viandards, l'endroit est un paradis terrestre à faire mourir de plaisir, un comble pour un paradis qui n'a rien d'artificiel. Les viandes de Pascal<sup>1</sup> sont fondantes, les cuissons au cordeau et les sauces divertissantes. La carte des vins est digne de celles des bons bistrot de la capitale avec une jolie sélection de vins au verre. Pour les desserts, souvent le talon d'Achille des bistrot, Djougo s'en sort honorablement avec une proposition gourmande. Reste la douloureuse qui, souvent porte trop bien son nom. Chez Djougo, on paie avec le sourire le juste prix d'avoir passé un bon moment. Et c'est cela dont on se souviendra.

1 - Venant d'une famille de bouchers, Pascal est ce que l'on pourrait appeler un dénicheur de viandes dont le terrain de jeu est le monde entier.



## Le boudin noir

En ces temps de frimas intenses, quoi de mieux qu'un bon boudin noir snacké, mesclun et pomme ? Surtout si il s'agit de la recette de Christian Parra, célèbre chef bayonnais disparu en 2015. Là, on est dans le bon avec un bon goût de boudin noir bien relevé et agréablement bien accompagné d'une salade très bien assaisonné. Un boudin qui s'accompagne avec joie et bonheur avec un Crozes-Hermitage du Domaine du Pavillon 2022 de la Maison Albert Bichot.



## La côte de boeuf

C'est la VEDETTE du Bistro Djougo. Une star que l'on ne peut éviter quand on vient à Djougo si l'on est un fou de viande. Celle-ci, venant de chez Pascal<sup>1</sup> est tendre et fondante, cuite comme il faut et, surtout, généreuse. Servie au choix avec des frites, de salades ou de légumes de saison. N'hésitez pas à essayer les sauces, elles sont excellentes.



## Comme un Snickers

Chez Djougo, pas de desserts de pâtisseries, c'est un bistrot et dans un bistrot, on fait dans le simple, ce qui souvent plus compliqué. Régressif à souhait, le Comme un Snickers n'a rien à envier à la barre chocolatée de Mars. Il est même bien meilleur. Gourmand, copieux sans être écœurant, c'est une valeur sûre sur laquelle on peut foncer sans crainte.



BISTRO  
DJOUGO  
• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

15 Rue d'Armaillé 75017 Paris  
09 86 18 45 50  
Métro Ternes

bistrodjougo.fr



# *Si tu vas à* LA RIOTTE

PARALAN LEURQUIN

Plus Vincent, François, Paul et les autres que Mado ou Garçon, La Riotte aurait pu servir de décor à Claude Sautet. C'est typiquement le genre d'endroit qui lui aurait plu.

C'est aussi bruyant que dans un film de Claude Sautet, aussi bruyant mais beaucoup moins enfumé, Loi Evin (encore !) oblige et personne ne s'en plaindra. La Riotte, puisque c'est bien d'elle dont il s'agit, est le genre de bistrot que le réalisateur de Vincent, François, Paul et les autres aurait aimé. Mais là, c'est plutôt Éric, Yohann, Loïc et les autres.

Éric, c'est Éric Carrière que les amateurs de football connaissent bien puisqu'il a fait les beaux jours de l'Olympique lyonnais et de l'Équipe de France. Loïc, c'est Loïc Chalier, ancien recruteur pour le club de foot de Dijon et enfin, Yohann, c'est Yohann Chapuis, un Chef rencontré... sur un terrain de foot, cela ne s'invente pas.

Si l'on parle beaucoup de football, désormais, la vie d'Éric Carrière est plus rythmée par le vin que par le ballon rond. En effet, il est l'heureux propriétaire des Caves Carrière à Dijon, un caviste hors-norme qui témoigne, si besoin en était, de son amour pour le vin.

Et donc, si l'on résume, à La Riotte, on y mange plutôt bien et on y boit encore mieux. Tout ça, dans un pur esprit bistrot cosy chic sans ostentation ni tape à l'œil. Il faudra toutefois attendre les beaux jours pour profiter pleinement de l'endroit qui pourra, alors, dévoiler sa terrasse qui ajoute au confort des lieux.



## LA RIOTTE

10 rue de Castellane Paris 8e  
01 40 55 91 71



*La Riotte incarne le retour et le renouveau des bistrots parisiens. Sans ostentation ni tape à l'œil !!!*

Située entre Saint-Lazare et la Madeleine, La Riotte n'en oublie pas pour autant les origines du bistrot et propose un plat du jour + café gourmand à 23,90 euros, ce qui dans ce quartier est une performance des plus louable et appréciable. C'est cela La Riotte, du bon manger, du très bon boire - 200 références et du bien servi sans avoir à attendre le prochain Mercato pour se l'offrir.

De plus, les membres du Club pourront, si ils le désirent, commander à l'avance une bouteille aux Caves Carrière parmi les 6000 références et la boire à La Riotte avec un petit droit de bouchon d'une trentaine d'euros.

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



LA  
BOUTEILLE à boire à La Riotte

Si tu vas à La Riotte, il y a un vin incontournable, un vin de Bourgogne signé Jean-Claude Ramonet.



Il est des bouteilles qui laissent des souvenirs qui, assurément, seront impérissables. Ce Pinot Noir du Domaine Jean-Claude Ramonet en est un. Servi au verre à La Riotte (10 euros), ce vin de Bourgogne en millésime 2022 est un plaisir rare à ce blot là comme aurait dit le pourtant "normand" Jean Gabin. Il est également servi à la bouteille (55 euros). Ce vin accompagne magnifiquement L'Entre-deux Charolais de la carte de La Riotte ou, si vous désirez en sortir, un jambon-beurre. Mais ce sera avec une belle pièce de Wagyu, que l'on touchera au sublime.

On peut également acheter cette belle bouteille aux Caves Carrière au prix de 37 euros. Et il faut en profiter car ce domaine est très demandé à tel point que, justement, au domaine, il n'y a plus de stock.

Olivier Leflaive



OLIVIER LEFLAIVE HÔTEL\*\*\*\* & RESTAURANTS  
10 PLACE DU MONUMENT, 21190 PULIGNY-MONTRACHET  
RESERVATION@OLIVIER-LEFLAIVE.COM | +33 3 80 21 95 27



# Le Guide des CADEAUX

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

Enjoy !

par Vanessa Schundler & Alan Leurquin

# 5



## ASSASSIN'S CREED

Tout Assassin's Creed dans un livre. 256 pages. 29,90 euros.  
[mana-books.com](http://mana-books.com)

## PARFUMS DE MARLY

Parfum Valaya Exclusif. 290 euros les 75ml.

[parfums-de-marly.com](http://parfums-de-marly.com)



# 6



## STERN

Présenté au dernier CES, le dernier flipper de Stern, Dungeons & Dragons: The Tyrant's Eye. 7000 dollars.

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

# 3



## MARCEL LIVET

Ski en bois Marius Prestige fabriqué en France et personnalisable. À partir de 2300 euros.

[www.marcel-livet.fr](http://www.marcel-livet.fr)

# 4



## CALLAWAY

Driver Callaway Elyte disponible en trois versions Standard, X et Triple Diamond. 649, 649 et 699 euros.

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

# 2

## THE POLICE LINE-UP

Un livre, deux éditions dont une signée par le photographe, Lawrence Impey. Épuisées.

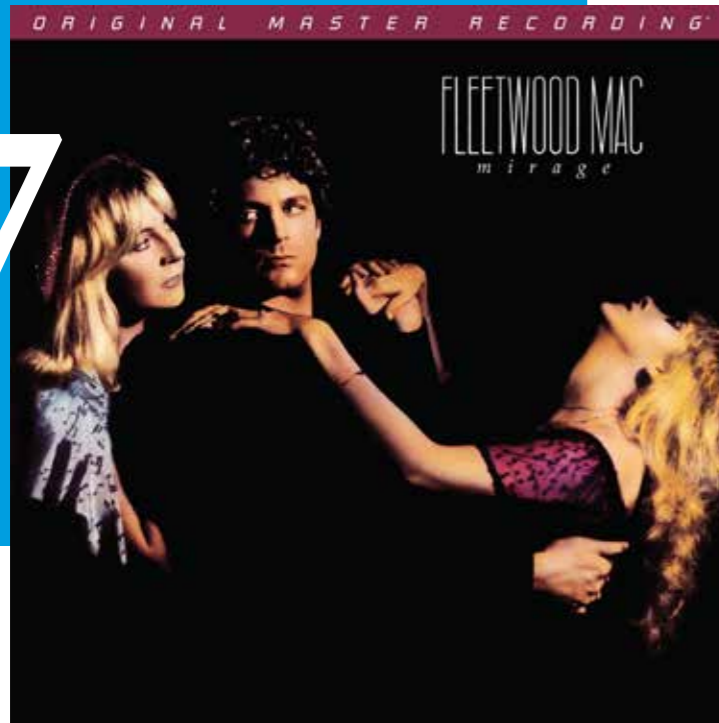
[www.policelineupbook.com](http://www.policelineupbook.com)



**FLEETWOOD MAC**

Sorti initialement en 1982, ce superbe album de Fleetwood Mac est ressorti en double album vinyl (180g) en 45rpm (45 tours) comme les 12" UK et japonais. 59.99\$.

moji.com



7

**REGA**

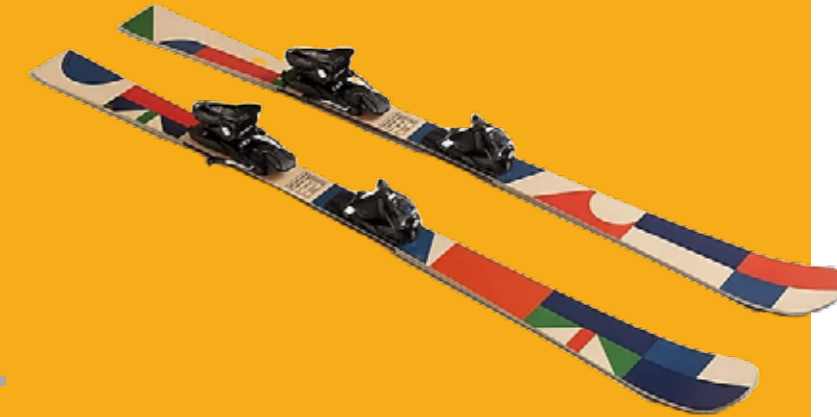
Nouvelle platine vinyl Rega Planar 3RS Edition  
1299 euros.  
www.rega.co.uk



10

**HERMÈS**

Paire de skis alpins Off Piste. 14600 euros.  
www.hermes.com



11



12

**CERRUTI 1881**

Eau de Parfum VIVO, trente cinq an après 1881.  
60 ml 65 euros, 100 ml 86 euros.  
www.cerruti.com

Hervé Ogliaastro  Laurent Hériou

**CENTRE INTERNATIONAL DE L'AUTOMOBILE**



1989-1999  
La réalisation d'un rêve

8

**CENTRE INTERNATIONAL DE L'AUTOMOBILE**

La réalisation d'un rêve aux Éditions Jamval, tirage limité à 500 exemplaires. 89 euros.  
www.jamval.com

**AMAZFIT**

Nouvelle montre Amazfit.  
Deux versions 99,90 euros.  
fr.amazfit.com



9

**AMI**

Blouson Zippé Ami de Cœur.  
550 euros.  
www.amiparis.com



13



14

**LACOSTE**

Doudoune à capuche rembourrée déperlante.  
155 euros.  
[www.lacoste.com](http://www.lacoste.com)



18



**GARMIN**

Montre connectée de golf Approach® S50  
449,99 euros.  
[www.garmin.com](http://www.garmin.com)

**LOUIS VUITTON**

Nouveau sac LV Biker PM  
3600 euros.  
[louisvuitton.com](http://louisvuitton.com)



15

**FERRARI**

Veste overshirt en cuir nappa drapé  
3900 euros.  
[store.ferrari.com](http://store.ferrari.com)



19

**TITLEIST**

Nouvelles balles Pro V1 2025 à tester lors du prochain Paris Golf Show les 15,16 et 17 mars.  
64,99 euros.  
[www.titleist.com](http://www.titleist.com)



**GUERLAIN**

Pêche Mirage création imaginée par Delphine Jelk.  
Eau de Parfum, à partir de 235 euros les 50ml.  
[www.guerlain.com](http://www.guerlain.com)



17

20

**SAMSUNG GALAXY S25 ET GALAXY S25+**

Ça y est, ils sont arrivés les deux modèles haut de gamme chez Samsung. Plein d'IA, avec une nouvelle batterie de 4900 mAh avec charge rapide et des photos qui promettent d'être encore plus belles. Le meilleur smartphone du moment ? - à partir de 899 euros.

[www.samsung.com/fr/smartphones/galaxy-s25/](http://www.samsung.com/fr/smartphones/galaxy-s25/)

Galaxy S25



Galaxy S25+

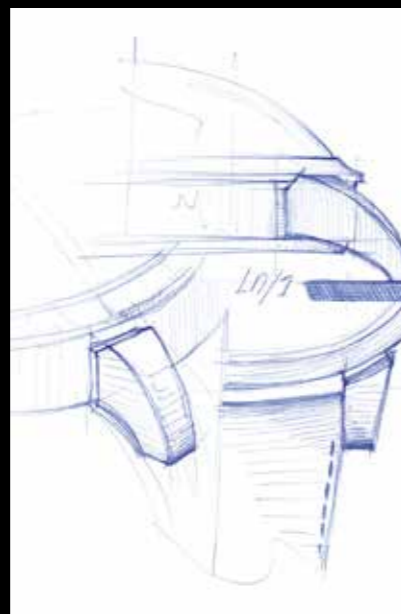






# HAPPY BIRTHDAY

Vingt ans, cela se fête, et MB&F ne s'est pas gêné pour le faire avec deux modèles très MB&F.



Une montre cache l'autre et ce n'est pas un hasard mais pour fêter un anniversaire. Un bel anniversaire, vingt ans.

Pour une personne, c'est un cap important, l'âge d'une certaine maturité, pour une marque de montres, c'est l'âge de la maturité. Celui de MB&F, la marque fondée il y a donc une vingtaine d'années par Maximilian Büsser et ses amis, ses Friends. MB&F est plus qu'une marque de montres, c'est premier laboratoire conceptuel horloger au monde. À cette belle occasion, MB&F a dévoilé deux modèles anniversaires, deux éditions limitées à 20 exemplaires chacune, la LM Perpetual Longhorn et la LM Sequential.

La LM Perpetual Longhorn accueille le calendrier perpétuel lancé par MB&F en 2015, primé au GPHG l'année suivante. Son mouvement entièrement intégré spécifique compte 581 composants. Il élimine les inconvénients inhérents aux calendriers perpétuels conventionnels pour offrir une version sans risque, nettement plus facile à utiliser. Pour la deuxième édition limitée, le premier modèle de la collection, la LM Sequential EVO lancée en 2022, abrite le tout premier chronographe – et le 20e calibre – de MB&F. Il présente d'importantes innovations techniques et une combinaison sans précédent de modes

de chronométrage, grâce au commutateur binaire Twinverter qui permet des mesures en modes indépendant, simultané, cumulatif et séquentiel, ce qui lui a valu la récompense ultime en horlogerie, la très convoitée Aiguille d'Or. Dans cette édition anniversaire de 20 pièces, le remarquable mouvement maison signé McDonnell se présente sous un tout nouveau jour, avec un boîtier aux cornes allongées, des aiguilles bleuies et des cadrans noir brillant.

Ce n'est pas un hasard si ce sont ces deux



modèles qui célèbrent cet anniversaire, ils ont été conçus par Stephen McDonnell basé en Irlande du Nord et qui est l'un des premiers Friends de MB&F.

Vendues 168 000 francs suisses, ces deux éditions exclusives marquent un nouveau chapitre pour MB&F.

2025 devrait être l'année des bonnes surprises et des collaborations destinées à célébrer cet anniversaire mémorable.



# BONUS TRACK

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

## COFFRET HERMÈS ARCEAU L'HEURE DE LA LUNE

Ce sera malheureusement plaisir des yeux (et encore) pour le nouveau coffret de montres que Hermès a dévoilé récemment.

En effet, il s'agit d'un coffret en édition limitée à douze exemplaires de trois nouvelles interprétations de la montre Arceau L'Heure de la Lune. Quelque chose d'exclusif comme la Maison Hermès sait si bien le faire.

C'est en 2019 que la montre Arceau L'Heure de la Lune est née sous le signe de la Lune avec son affichage unique des phases de lune, qui s'exprime au travers de compteurs mobiles gravitant sur le cadran en 59 jours. Un ballet céleste orchestré par un mouvement exclusif Hermès H1837 de 117 composants, intégrant un affichage simultané des phases de lune pour les hémisphères Nord et Sud. Un Pégase, issu du motif Pleine Lune de Dimitri Rybaltchenko, orne l'une des lunes de chacun des trois modèles, Vesta, Blue Grey Moon et Erg Check. Dimitri Rybaltchenko qui a notamment signé des carrés de soie et des vitrines pour Hermès, du mobilier et de la décoration pour Fendi Casa, habillé des parfums pour Diptyque...

Au delà du nombre très limité de coffrets disponibles, le prix est, lui aussi, exclusif. So Hermès !

COFFRET ARCEAU L'HEURE DE LA LUNE

Prix - 251 000 euros



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

## ORKOS

Orkos, la start-up spécialisée dans les fermoirs à sélection de niveau de sécurité pour montres de luxe, a été sélectionnée pour exposer au **LAB** du prestigieux salon **Watches & Wonders Geneva 2025**.

Cet événement, qui se tiendra du 1er au 7 avril, est le plus grand salon horloger au monde. Cela représente donc une reconnaissance du rôle d'**Orkos** sur l'échiquier du monde horloger. Elle fait partie des 12 entreprises innovantes sélectionnées par la fondation **Watches & Wonders Geneva** pour présenter ses innovations dans le **LAB**, un espace dédié aux jeunes pousses prometteuses.



[orkos-watches.com](http://orkos-watches.com)

## BREITLING NAVITIMER B19



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

Depuis plus de 70 ans, la **Navitimer** de **Breitling** est reconnaissable grâce à sa règle à calcul circulaire, sa lunette crantée et sa fonction chronographe. La **Navitimer**, très appréciée de **Miles Davis** et **Serge Gainsbourg**, bénéficie d'un véritable atout grâce au calibre manufacture **B19**, le premier mouvement à calendrier perpétuel de **Breitling**, qui affiche le jour, la date, le mois et la phase de lune. De légers ajustements suffisent à la faire fonctionner pendant plus d'un siècle.

La toute nouvelle **Navitimer** se distingue par son cadran bleu glacier, sa lunette en platine, son boîtier en acier inoxydable et son mouvement chronographe de manufacture à calendrier perpétuel, le calibre **B19**, qui n'était jusque-là commercialisé que dans le cadre d'une série limitée pour l'anniversaire de la marque.



## TISSOT

Après 2 mois de travaux, **Tisot** rouvre ses portes dans un nouvel emplacement à Paris, au cœur du plus grand quartier d'affaires d'Europe. Dès lors, l'horloger suisse accueille ses clients dans un espace de vente plus moderne et plus grand au **Westfield les 4 Temps**, le centre commercial le plus fréquenté d'Europe continentale.

15 Parvis de la Défense C. CIAL LES 4 TEMPS 92092 Paris La Défense

## PANERAI

Grand modèle doté d'un superbe mouvement à remontage manuel, **Panerai** présente la nouvelle **Luminor Tre Giorni PAM01628**, véritable incarnation de l'esprit de la riche histoire de **Panerai**, tout en s'inscrivant dans la technicité moderne. De la taille du boîtier au bracelet en cuir de veau vintage, chaque élément a été conçu pour refléter les éléments caractéristiques d'archive, un hommage à l'histoire de la Maison fermement

ancrée dans le design fonctionnel et minimaliste.



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





MANUFACTURE DEPUIS 1858

# VULCAINTIEN VAUT MIEUX QUE DEUX TU L'AURAS

En 2023, Vulcain remettait au goût du jour sa fameuse Skindiver Nautique, un modèle de plongeuse iconique des années 60. Ce que l'on ignorait c'est que la Manufacture locloise, avait également développé la version Chronographe.

## SKINDIVER CHRONOGRAPH

Deux modèles en un, ou un modèle en deux, quelque soit le bout par lequel on le tient, le Skindiver Chronographe, c'est du deux en un avec la présentation puis la sortie de sa version Chronographe.

temps et du nôtre qui donnera aussi bien l'heure que des chronos des performances à venir.

Cette plongeuse est proposée en deux versions :

Comme son nom l'indique si bien, la Skindiver Chronographe est une montre des plongées extrêmes que l'on a vraiment plaisir à voir rééditée. La réédition de la Skindiver Chronographe est animée par un mouvement mécanique ETA 7753. Très sixites dans la lettre comme dans l'esprit, cette Skindiver Chronographe ne se cache pas, c'est une montre de son

Boîtier : acier inoxydable brossé vertical 316L  
Lunette : lunette tournante bidirectionnelle avec incrustation en céramique noire  
Fond : acier inoxydable poli 316L avec gravure  
Diamètre : 39,7 mm  
Épaisseur : 13 mm  
Glace : verre saphir bombé  
Étanchéité : 20 ATM  
Bracelet : en cuir noir, brun ou acier  
Boucle : acier inoxydable massif 316L  
Mouvement : ETA 7753 - Automatique, mécanique à remontage automatique  
Fonctions : affichage analogique des heures, minutes et secondes, chronographe  
Fréquence : 28'800 vibrations par heure (4 Hz)  
Réserve de marche : 42 heures

La Skindiver Chronographe, cadran noir mat, index SuperLuminova brun.

La Skindiver Chronographe, cadran argent mat index SuperLuminova blanc.

Deux versions, deux prix. Sur bracelet cuir:

CHF 2 500 – 2 700 € et sur bracelet acier, CHF 2 760 – 2 980 €.





**PRENEZ LA**  
*Vantage*

NOUVELLE VANTAGE ROADSTER, PENSÉE POUR LES CONDUCTEURS PASSIONNÉS, CONÇUE POUR LES AMATEURS DE SENSATIONS FORTES À CIEL OUVERT. LA TRÈS ATTENDUE NOUVELLE VANTAGE ROADSTER, LA PLUS PUISSANTE DES SPORTIVES À MOTEUR AVANT ET PROPULSION ARRIÈRE, EST DÉSORMAIS DISPONIBLE POUR DES SENSATIONS DE CONDUITE AU GRAND AIR.





Aston Martin a enfin présenté la très attendue nouvelle Vantage Roadster, la version cabriolet de la célèbre Vantage Coupé. Lancée l'année dernière, la nouvelle Vantage a poursuivi la mutation de la marque vers toujours plus de luxe et de dynamisme, dépassant de loin les capacités et l'engagement de toutes les Vantage précédentes, ce qui n'est pas peu dire. Aujourd'hui, la Vantage Roadster vient parfaire l'expérience de conduite.

Propulsée par le moteur V8 biturbo 4,0 l d'Aston Martin développant 665 ch/800 Nm, la Vantage Roadster offre des performances de premier ordre, des sensations dynamiques et l'attractivité visuelle de la Vantage Coupé, à quoi s'ajoute une dimension supplémentaire faite de liberté totale et de sensations fortes pour les amateurs de conduite à l'air libre. La Vantage

Roadster apporte une touche d'émotion nouvelle à une expérience de conduite déjà inoubliable, élargissant encore le charme démesuré de cette sportive britannique à la fois emblématique et ultramoderne.

Cette année, Aston Martin célèbre le 20e anniversaire du lancement (2005) de la V8 Vantage. Il s'agissait de la première Aston Martin « moderne » construite à Gaydon à porter ce nom et de la première Vantage à représenter un modèle à part entière, plutôt qu'un dérivé, avec sa propre version Roadster arrivée juste un an plus tard.

Par rapport à la précédente Vantage Roadster, le moteur V8 biturbo 4,0 l d'Aston Martin a vu sa puissance et son couple augmenter de 155 ch et 115 Nm grâce à des turbocompresseurs plus grands, des profils d'arbre à cames revisités et







un rapport de compression optimisé. Offrant une puissance totale de 665 ch et un impressionnant couple de 800 Nm restitués par une transmission à palettes à huit rapports à un différentiel à glissement limité contrôlé électroniquement et entraînant les seules roues arrière, la Vantage Roadster associe des performances considérables (0 à 100 km/h en 3,5 secondes, vitesse de pointe de 325 km/h) et une technologie

dernier cri dans la configuration classique à moteur avant et propulsion arrière adorée par ceux qui aiment conduire, tout simplement. Grâce à sa capote rétractable, les occupants peuvent entendre encore plus l'inimitable rugissement du moteur V8, qui émane du capot plongeant de la Vantage et de ses sorties d'échappement.

Les livraisons de la nouvelle Vantage

Roadster qui est équipée de série du système audio Aston Martin 390w à onze haut parleurs et doté d'un mode surround avec traitement ambiophonique QuantumLogic® pour un environnement sonore immersif et du système d'infodivertissement nouvelle génération signé Aston Martin (comme son homologue Coupé), débiteront à partir du deuxième trimestre de cette année. Elle rejoint sa sœur Coupé, la DB12 et la

DB12 Volante, la nouvelle Vanquish et, évidemment, le SUV DBX707, ainsi que la future supercar Valhalla, pour former sans conteste la gamme de produits la plus performante, complète et désirable en 112 ans d'histoire de la marque Aston Martin.

Une histoire qui a commencé en 1913 avec la création de la marque par Lionel Martin et Robert Bamford.





## WHAT TIME IS IT CHARLIE ?

Ce n'est parce qu'à Paris, il n'y a pas de montagnes que la marque parisienne de montres Charlie ne pense pas aux montagnards.

par Alan Leurquin

Quand Cathy, l'attaché de presse en interne de Charlie Paris nous a proposé de poser avec le dernier modèle de la marque, la GRX EVO III, il nous était difficile de refuser tant elle incarne à elle seule ses valeurs, jolie, moderne et dynamique.

Sortie il y a quelques jours à peine, la GRX EVO III revendique s'inspirer de l'environnement alpin, loin des sommets parisiens de la butte Montmartre. Loin de Paris, cette interprétation horlogère

s'inspire toutefois de l'ADN de Charlie Paris et des codes de la collection iconique GR. Ce qui donne donc deux montres de terrain, de performance voire d'extrême, les modèles GRX 24 heures et GRX Mécaquartz Chronographe.

Les codes couleurs de ces deux modèles, orange vif, jaune éclatant, bleu électrique jouent sur la visibilité, donnée essentielle en montagne, voir et surtout, être vu. Avec l'une de ces deux montres au poignet, on est vu mais aussi reconnu.

Pas de bling-bling, que du chic fonctionnel, la collection GRX EVO III ayant pris le parti de célébrer l'esprit d'aventure, la quête de dépassement et l'élégance intemporelle de la haute montagne plutôt que le m'as-tu-vu.

Toujours pour rester fidèle à son ADN vieux d'une décennie, Charlie Paris propose ses deux nouveautés à des prix plus que démocratiques afin que personne ne se perde en route.

La GRX EVO III – Mécaquartz - Chronographe proposée à 395 euros et la GRX EVO III – Quartz - 24h – proposée à seulement 295 euros.

Pour ces prix là, Charlie Paris n'a pas sacrifié la qualité en proposant des modèles de qualité avec verre saphir bombé et mouvement Seiko ce qui a fini de convaincre l'alpiniste Symon Welfringer de devenir l'ambassadeur de la collection GRX EVO III.



**Modèle GRX EVO III MECAQUARTZ CHRONOGRAPHE**

Chronographe : compteur des 24h Taille : 39mm  
 Étanchéité : 10 ATM (100 mètres)  
 Verre : Saphir bombé  
 Épaisseur boîtier : 10.90mm  
 Épaisseur verre inclus : 12.20mm  
 Entre-corne : 20mm -  
 Corne à corne : 45.10mm  
 Mouvement : Japonais Seiko VK64  
 Fonctions : Heure, Minute, Date, Chrono 60 sec (1/5 incréments) et 60min.  
 Lume : BerlacGroup(Swiss) BerlaGlow  
 Inspiration des montres militaires début du XXe siècle  
 Pigment luminescent bleu suisse aux index 12,3,6,9 et aiguilles heures, minutes.



**Modèle GRX EVO III QUARTZ 24H**

Complication : compteur des 24h Taille : 39mm  
 Étanchéité : 10 ATM (100 mètres)  
 Verre : Saphir bombé  
 Épaisseur boîtier : 9.50mm  
 Épaisseur verre inclus : 10.80mm  
 Entre-corne : 20mm -  
 Corne à corne : 45.10mm  
 Mouvement : Japonais Seiko VH60  
 Fonctions : Heure, Minute, Seconde (1/4 incréments), 24 heures.  
 Lume : BerlacGroup(Swiss) BerlaGlow  
 Pigment luminescent bleu suisse aux index 12,3,6,9 et aiguilles heures, minutes.

charlie-paris.com

Eux aussi sont  
**CHARLIE**

**THE TIME**  
 What Time is it ? 1982



Sorti seulement une petite année après le premier album, le second album de The Time porte un titre qui devrait être l'anthem de toute marque de montres, What Time Is It ?.

Cet album marque la rupture entre Prince, son fondateur et le duo Terry Lewis & Jimmy Jam virés pour avoir commis une production pour le groupe Klimaxx sans l'aval princier. Ils ne s'en porteront pas plus mal puisqu'ils deviendront le duo de producteurs le plus influent de la musique noire urbaine avec des artistes produits tels Janet Jackson, Michael Jackson, Mariah Carey, Mary J Blige, Boyz II Men et... Prince.

**CHARLIE'S ANGELS**  
 Le(s) flipper(s)

Fort du succès de la série Charlie's Angels - Drôles de Dames chez nous, le leader des flippers, la société D. Gottlieb & Co. sort, en 1978, l'une de ses premières machines électroniques sur le thème de cette série. Un flipper qui sera un joli succès pour les débuts des flippers électroniques de cette société basée à Chicago. Succès qui fera faire marche arrière à Gottlieb qui, un an plus tard, sortira ce même flipper mais cette fois-ci, en version ancienne, en version électromécanique. Une marche arrière limitée à seulement 350 exemplaires pour le monde entier ce qui en fait l'un des flippers modernes les plus rares et les plus recherchés.



**BONUS TRACK**

QUAND LA RAISON DU DÉRAISONNABLE EST LA PLUS FORTE

Venant enrichir la collection **Tambour**, La **Fabrique du Temps Louis Vuitton** dévoile trois nouveaux modèles, **Tambour Céramique Or Rose**, **Tambour Onyx Or Jaune** et **Tambour Platine Rainbow** - tous empreints de raffinement et de sophistication. Ces créations explorent les codes emblématiques de la Haute Horlogerie, mettant en lumière le sertissage et le travail des pierres ainsi que de nouveaux matériaux.

**Louis Vuitton Boutique Paris Champs-Élysées**  
 101 Avenue Des Champs Elysées  
 Paris 8e

fr.louisvuitton.com

**LOUIS VUITTON, TROIS MODELES SINON RIEN**





## HAUSER &amp; WIRTH



# Welcome chez Francis

Francis Picabia est la vedette d'une très belle exposition à la galerie parisienne de Hauser & Wirth. Elle permet de découvrir l'une des périodes méconnues de l'artiste. Une expo digne d'un musée.

Il y a des invitations qui ne se refusent pas et celle, lancée par Francis, est de celles-là.

Francis, ce n'est pas Francis Bacon, ni Francis le Belge et encore moins le regretté Président du PSG, Francis Borelli mais Francis Picabia (1879 - 1953), peintre espagnol par son père et français par sa maman. Francis Picabia est, en effet, la vedette d'une belle exposition que l'on peut voir, non pas dans une paillote mais twice, à la Galerie Hauser & Wirth, d'abord à Paris jusqu'au 12 mars puis à New York à partir du 1er mai 2025 jusqu'au 25

juillet de la même année.

C'est donc à l'antenne parisienne que débute ce show haut en couleurs et en aplats dans la superbe galerie située dans un très bel immeuble néo-classique du 19<sup>ième</sup> siècle. Intitulée Éternel Recommencement, cette exposition d'une quarantaine d'œuvres de Picabia est organisée en collaboration avec le Comité Picabia et conçue par Beverley Calté du Comité et l'historien de l'art, Arnauld Pierre.

Quarante œuvres, petits et grands formats (parmi les deux mille peintures

## HAUSER &amp; WIRTH



et les quatre mille dessins de Francis Picabia) qui forment une cohérence plus qu'intéressante dans une période dont le début coïncide avec le retour à Paris de l'artiste, en 1945, et la fin avec l'année précédant sa mort, en 1953.

Cette cohérence est parfaitement mise en valeur par cette exposition qui sait se jouer de l'espace dont elle dispose en proposant au visiteur d'être, dès son entrée, au centre d'œuvres dont il pourra faire le tour en faisant de même sur lui-même. La première salle donne d'ailleurs le la de cette exposition de formes et de couleurs qui enchantent le regard. On est immédiatement mis dans une ambiance dans laquelle l'abstraction est la vedette.

Cette dernière période de Picabia, si elle marque un énième changement, marque également la fidélité à un recommencement du point de vue stylistique. Un éternel recommencement avec la constante utilisation d'images qu'il n'hésite pas à réutiliser tout comme, d'ailleurs, sa peinture.

Pour Picabia, comme pour beaucoup de monde à Paris, 1945 sonne la fin



d'un cycle guerrier qui a débouché sur autant d'espoir que des désillusions. Picabia regagne donc Paris dans un contexte difficile, marqué par des contraintes économiques et artistiques.

Un nouveau départ s'impose afin de perpétuer cet éternel recommencement. Ainsi est née la série des Points, que la critique devait, à l'époque dans sa grande majorité, accueillir plus que très fraîchement dont, le Silence daté de 1949, ou encore les Six Points qui



## HAUSER & WIRTH

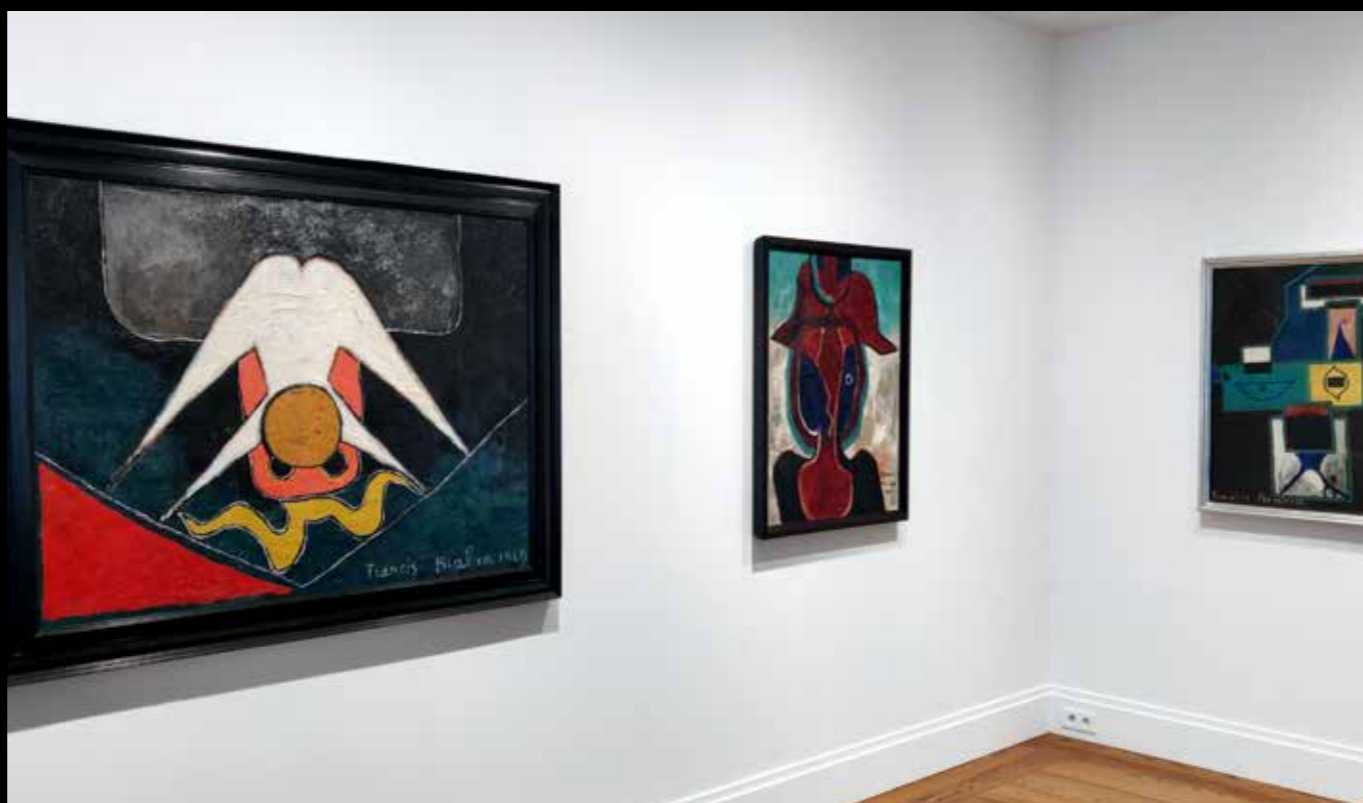
lui ressemble, daté de la même année - une poignée de confettis, comme une parodie de constellation, sur un fond monochrome que troublent seulement des phénomènes de surface, comme une agitation de courants ou les stigmates de l'usure - font partie.

Picabia qui n'est pas particulièrement un homme de clans ou de groupes n'en est pas pour autant un vil misanthrope détestant le monde. Au contraire. le dimanche, il

# La première salle donne le la de cette exposition

ouvre son atelier à Henri Goetz, à Christine Boumeester, Raoul Ubac, Jean-Michel Atlan, Georges Mathieu... Ses hôtes s'efforcent, notamment au Salon des Surindépendants - auquel ont également participé avant ou après lui, Max Ernst, Salvador Dali, Man Ray, Pierre Soulages, André Breton ou encore Vassily Kandinsky - de frayer une troisième voie entre les acquis du surréalisme et les exigences de l'abstraction. Mais l'adhésion du peintre au caractère fort n'est pas évidente. Sans toutefois le gêner d'être placé dans l'orbite des informels au côté, notamment et entre autres, de Pierre Soulages, Jean Dubuffet et Nicolas de Staël.

Mais, ce qui le caractérise le plus est le traitement de la matière comme dans



*Au milieu, Rapport avec les Vertus (1949), référence au livre Le Gai Savoir de Friedrich Nietzsche (1882) et, à côté, Colloque (1949)*

Rapport avec les Vertus (1949) ou Colloque (1949).

Ne s'arrêtant pas en si bon chemin, c'est sur sa route qu'il le trace comme le montre si bien l'exposition à la Galerie Hauser & Wirth. L'ensemble exposé montre des styles différents pourtant conformes à une unité de conception propre à Francis Picabia et à laquelle il ne déroge en aucun cas. Le mouvement

HAUSER & WIRTH  
INVITE(S) HANNA  
ROCHEREAU 20 FEBRUARY - 12 MARCH  
WITH A TEXT BY SALOMÉ BURSTEIN  
IN COLLABORATION WITH SHMOREVAZ

Hauser & Wirth Paris  
26 bis rue François 1er  
75008 Paris  
Du mardi au samedi,  
de 10h à 18h

Hauser & Wirth NYC 22th  
542 West 22nd Street  
New York 10011

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

est perceptible tout comme le côté indigène ou aborigène, peut être africain, dans les œuvres exposées. Et, comme si cela ne suffisait pas, l'exposition se confond avec celle de Hanna Rochereau (sur des textes de Salomé Burstein), ce qui offre l'avantage de faire connaissance avec une artiste moins connue que Picabia mais pas moins intéressante.



# BONUS TRACK EXPOS

## TOUS LÉGER

Imaginée essentiellement à partir des collections du musée national **Fernand Léger, Biot** et de celles du **Musée d'Art Moderne et d'Art contemporain de Nice (MAMAC)**, l'exposition fait dialoguer les œuvres de **Fernand Léger** (1881-1955), pionnier de l'art moderne avec plus d'une trentaine d'œuvres d'artistes issus des avant-gardes européennes et américaines des années 1960 à nos jours tels **Keith Haring, Yves Klein...** L'exposition a été présentée au musée national **Fernand Léger, Biot** sous le titre **Léger et les Nouveaux Réalismes** du 15 juin 2024 au 16 février 2025.

du 19 mars au 20 juillet 2025 [museeduluxembourg.fr](http://museeduluxembourg.fr)



## ORPHISM IN PARIS 1910-1930

Le **Guggenheim** de New York accueille jusqu'au 9 mars une exposition des plus parisiennes. Une expo intitulée **Harmony and Dissonance: Orphism in Paris, 1910-1930** qui célèbre le Paris créatif des années 1910-1930 à travers plus de 90 œuvres signées **Robert Delaunay, Sonia Delaunay, Marcel Duchamp, Mainie Jellett, František Kupka, Francis Picabia** et **Amadeo de Souza-Cardoso**.

[www.guggenheim.org](http://www.guggenheim.org)



## ARTEMISIA

Le **Musée Jacquemart-André** met à l'honneur en 2025 l'artiste romaine **Artemisia Gentileschi** (1593 - vers 1656). Personnalité au destin hors norme, cette protagoniste de la peinture caravagesque est l'une des rares artistes femmes de l'époque moderne ayant connu de son vivant une gloire internationale et qui put vivre de sa peinture. À travers une quarantaine de tableaux, réunissant aussi bien des chefs-d'œuvre reconnus de l'artiste, des toiles d'attribution récente, ou des peintures rarement montrées en dehors de leur lieu de conservation habituel, cette exposition met en valeur le rôle d'**Artemisia Gentileschi** dans l'histoire de l'art du XVIIe siècle. Sous le patronage de l'**Ambassade d'Italie à Paris**.

À partir du 19 mars 2025

[www.musee-jacquemart-andre.com](http://www.musee-jacquemart-andre.com)



## DENNIS MORRIS — MUSIC + LIFE

La **Maison Européenne de la Photographie (MEP)** présente **Music + Life**, la première rétrospective de l'artiste britannique **Dennis Morris** en France. L'exposition réunit donc pour la première fois une vaste sélection de ses photographies capturant sa jeunesse à Londres, ainsi que ses portraits iconiques de **Bob Marley** et des **Sex Pistols**, devenus des images emblématiques de la culture Pop.

Jusqu'au 18 mai 2025

[www.mep-fr.org](http://www.mep-fr.org)

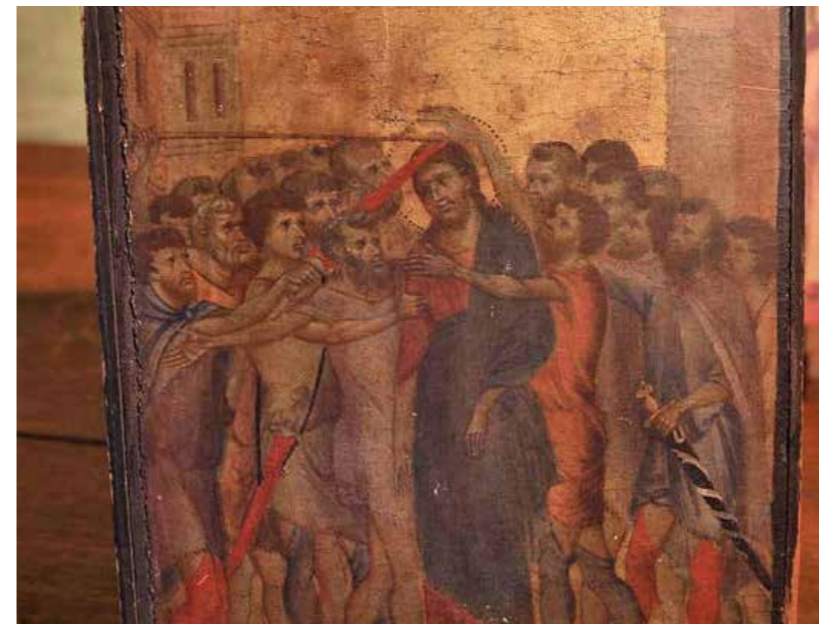


## CIMABUE AU LOUVRE

**Cimabue**, qui a fait (re)parler de lui lors d'une vente aux enchères qui a eu lieu dans l'Oise en 2019 avec un record de **24,1 millions d'euros** pour un tableau initialement estimé à **150-200 euros**, **La Dérision du Christ**, sera la vedette d'une belle exposition au Louvre. Et c'est une première pour l'un des artistes les plus importants du 13e siècle. Italien, **Cimabue** est au Louvre via la restauration de la **Maestà** et donc via l'acquisition de l'un de ses panneaux inédit acheté **24,1 millions d'euros** (frais compris) en 2019 et classé, depuis, **Trésor national**.

jusqu'au 12 mai 2025

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



## JACQUES-ÉMILE RUHLMANN, DÉCORATEUR

Le **musée des Arts décoratifs** lance les célébrations du centenaire de 1925 par un hommage à **Jacques-Émile Ruhlmann** à travers des dessins, des papiers peints et des photographies issus de ses collections. S'il participe ponctuellement, à travers son mobilier, à la décoration du pavillon de la **Société des Artistes décorateurs, Une ambassade française**, c'est avec le **Pavillon du collectionneur** qu'il fait œuvre originale. Dans un bâtiment commandé à l'architecte **Pierre Patout**, surnommé le **Pavillon Ruhlmann**, il conçoit une demeure idéale, dont il assure la mise en œuvre et pour laquelle il coordonne près de 50 artistes. **Du 12 mars au 8 juin 2025**.

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







# D.I.S.C.O. L'EXPO

Malgré de nombreux oublis et autres inexactitudes, l'exposition sur le Disco à La Philharmonie de Paris est à voir. Surtout si vous avez dansé sur cette musique.

Jusqu'au 17 août 2025 à la Philharmonie de Paris  
221 Avenue Jean Jaurès Paris 19e

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

La Philharmonie de Paris nous propose de revisiter nos classiques d'une époque que l'on croyait tombée aux oubliettes, celle des cols de chemises pelle-à-tarte et des pantalons pattes d'eph', celle du Disco. Popularisé dans le monde entier avec La Fièvre du Samedi Soir<sup>1</sup> sorti en 1977, le Disco a rapidement envahi les dancefloors mais aussi, les radios, les TVs, il était partout. Partout avant d'être détesté comme aucun courant musical ne l'avait été auparavant. En témoigne une célèbre Disco Demolition Night qui, à Chicago en 1979, devait signer le glas du Disco. Une nuit dont ne semble pas vouloir parler l'expo de la Philharmonie ajoutant à cela, une confusion des genres entre Disco et Funk contemporain, né sur les fonts baptismaux du

Disco grâce, entre autres, à Nile Rodgers et Bernard Edwards, les deux génies du groupe Chic qui ont donné au break<sup>2</sup>, ses lettres de noblesse. Malgré des impasses impardonnables pour l'amateur averti, cette exposition dispose d'une très jolie scénographie reprenant les codes des boîtes de nuit comme le Garage, le Studio 54 et le Danceteria à NYC ou le Palace à Paris. On peut également y écouter de la musique qui n'est pas obligatoirement du Disco comme le Glow of Love de Change et, pourquoi pas, danser sur le dancefloor reconstitué pour l'occasion. Cette expo fait également l'impasse sur le fait qu'à cette époque, les artistes noirs n'avaient pas trop le droit au Top des charts US ce qui mettra des années, des décennies à changer.

<sup>1</sup> - Saturday Night Fever avec John Travolta <sup>2</sup> - Passage musical d'un morceau afin que le DJ puisse passer d'un disque à l'autre en mixant.



Enseigne lumineuse du label Salsoul Records de Jo et Stan Cayre



Photos promo d'artistes comme Teddy Pendergrass, Diana Ross...



Diana Ross par Andy Warhol pour Muscles... chez RCA



Larry Levan, emblématique DJ du Garage à New York



Le très joli catalogue de l'exposition



## QUELQUES BONS MORCEAUX DISCO POUR DANSER

### EDWIN STARR - CONTACT

Superbe morceau du vétéran **Edwin Starr**, **Contact**, sera l'un de ses derniers morceaux à performer dans les charts avec **H.A.P.P.Y. Radio** qui sortira quelques temps après. **Contact** se classera #13 dans le **TOP R&B US** et #65 dans le **HOT 100**.

### PEACHES & HERB - SHAKE YOUR GROOVE THING

Le duo de Washington, **Peaches & Herb**, sort en 1978 ce morceau qui est pour lui un anthem. Un morceau qui se classera très bien dans les charts US. #4 dans le **TOP R&B** et #5 dans le **HOT 100**.



### FAT LARRY'S BAND - LOOKIN' FOR LOVE

**Fat Larry's Band**, groupe de Philadelphie connu chez nous pour **Act Like You Know**, sort, en 1979, un classique qui, pourtant, ne brillera pas dans les charts US. Seulement #47 dans le **TOP R&B**.



En 1978, suite au succès de *Saturday Night Fever*, Williams sortait un flipper intitulé *Disco Fever* avec un John Travolta de pacotille sur la glace du fronton. Particularité de ce flipper, les flippers sont en forme de banane.



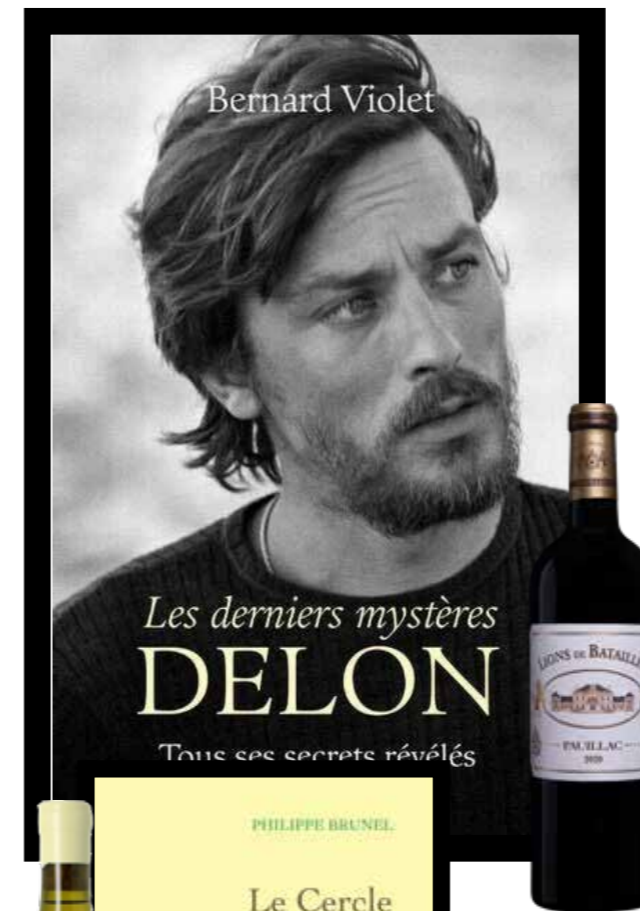
### LIPPS INC - FUNKYTOWN

C'est en 1980 que le groupe de studio **Lipps Inc** sort **Funkytown**, un tube mondial qui se classera en spot #2 dans le **TOP R&B** et numéro 1 dans le **HOT 100**. **Lipps Inc**, comme **Prince**, de Minneapolis comptait dans ses rangs la superbe **Cynthia Johnson** qui aurait du faire partie du groupe **The Time** d'un certain... **Prince**.



### DONNA SUMMER - BAD GIRLS

Si il y a une reine du Disco, c'est bien **Donna Summer** qui lui donnera ses lettres de noblesse à l'international. **Bad Girls**, sorti en 1979, sera un gros carton partout. Il se classera au Top des charts US **R&B** et **HOT 100**. Un tube international !!!!



## Si Einstein avait su

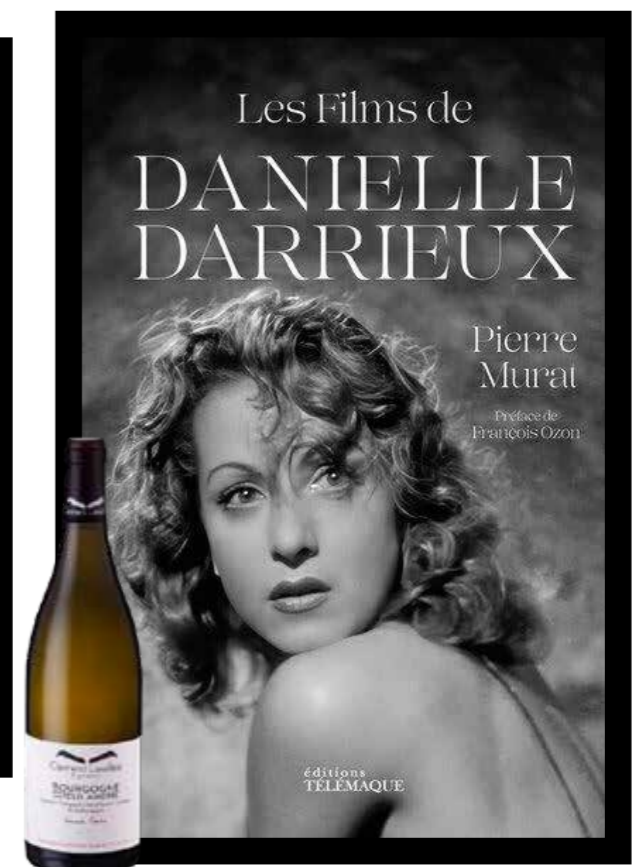
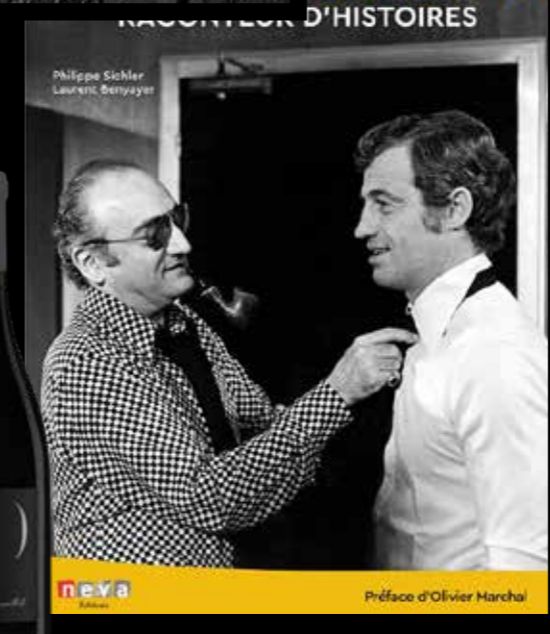
Alain Aspect  
Prix Nobel de physique

Si Einstein  
avait su



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

par Annie Verseire





**A**lain Delon et le cinéma sont à l'honneur de cette sélection d'ouvrages de début d'année 2025.

L'acteur disparu l'année dernière est l'épicentre d'un excellent livre que l'on doit à **Bernard Violet** - auteur d'une trentaine d'ouvrages sur des personnalités, intitulé *Delon, Les derniers mystères - Tous ses secrets révélés* dont le titre n'est pas usurpé. Un livre qui se lit avec plaisir un verre de **Paillac des Lions de Batailley** (28€). On retrouve **Alain Delon** dans *Le cercle des obligés* de **Philippe Brunel**, un ouvrage chez **Grasset** dont le décor principal est l'**Affaire Markovic** (non élucidée à ce jour), **Stefan Markovic** étant l'homme à tout faire et la doublure d'**Alain Delon**. Retrouvé mort à l'automne 68 le visage détruit et une balle dans la nuque dans une décharge publique de banlieue. Un livre qui n'est pas le premier sur cette affaire mais ce roman qui met en scène un jeune journaliste ambitieux qui va suivre l'enquête d'un reporter émérite, **Pierre Salberg**, dont le nom n'est pas sans rappeler celui de **Jacques Sallebert**, ex-directeur des bureaux de l'ORTF à Newport. Un livre passionnant entre fiction et réalité qui se lira avec délectation avec un verre d'**Aligoté 2022** de chez **Paul Pillot** à 32 € chez **Vino Sapiens**.

Toujours avec le cinéma en toile de fond, le livre de **Laurent Benyayer** et **Philippe Sichler** - *Henri Verneuil, Raconteur d'histoires* ravira les amoureux du cinéma français et d'**Henri Verneuil**. Le réalisateur de *La Vache et le Prisonnier* mais aussi

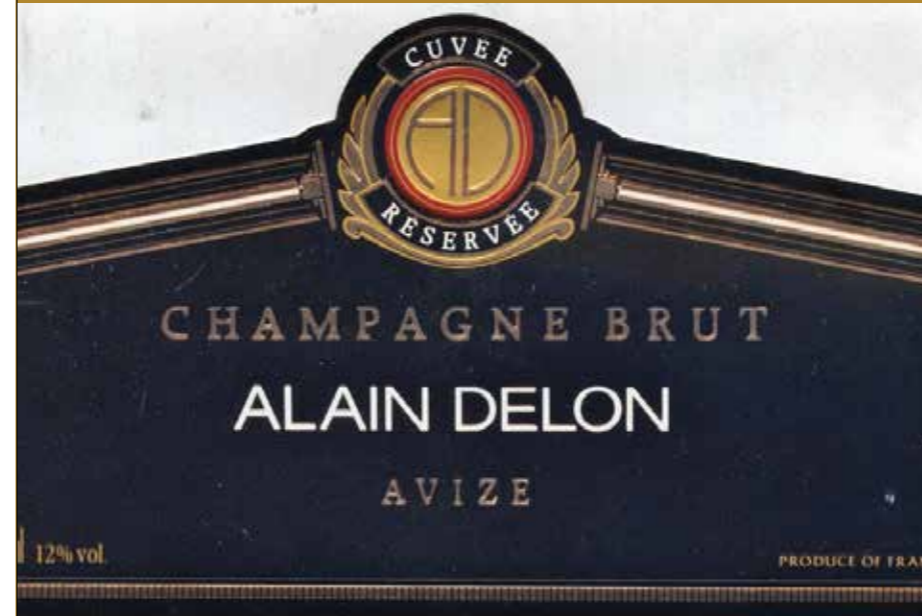
de *Les Morfalous* avec **Bébel** et du **Président** était avant tout quelqu'un de malin comme il aimait se définir. Ce livre en apporte la preuve avec des documents inédits, des témoignages émouvants. Un beau livre pour un excellent réalisateur qui respectait le public, livre qui s'accorde avec bonheur avec l'excellent **P 2020 (Rouge)** du **Domaine Parpalhol** (35€).

Toujours dans le registre du cinéma, **Danielle Darrieux** fait l'objet d'un très beau livre intitulé *Les Films de Danielle Darrieux* (préface de **François Ozon**) aux **Éditions Télémaque**. C'est peu dire que l'actrice fétiche d'**Henri Decoin** dont **Danièle Darrieux** fut la compagne a traversé l'univers du cinéma français comme aucune autre actrice. Ce qui méritait donc bien un livre, un autre, très documenté qui reprend une filmographie qui va de **Premier Rendez-Vous** à **Huit Femmes** en passant, évidemment, par **Madame De**. Un livre qui se lira avec délectation, un verre de **Côtes d'Auxerre Blanc 2022** de chez **Clément Lavallée**.

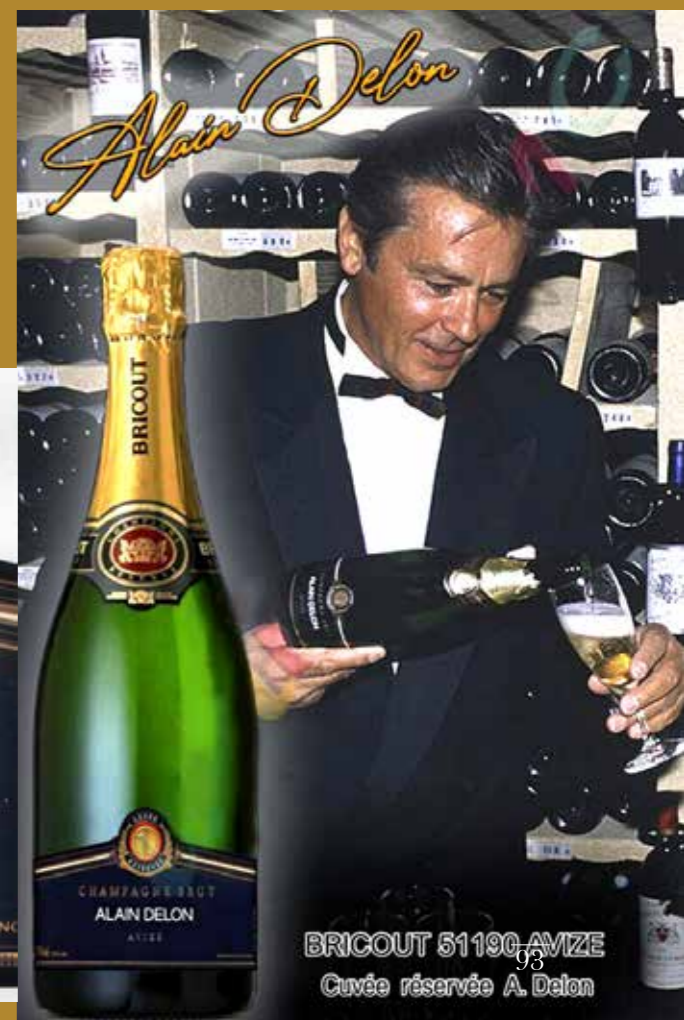
Changement d'ambiance avec **Alain Aspect**, **Prix Nobel de Physique**, qui a sorti un livre d'un très grand intérêt, semant le doute dans l'esprit de ceux qui avaient des certitudes en matière de physique quantique. Intitulé *Si Einstein avait su* chez **Odile Jacob** (24,90€), c'est un ouvrage fondamental qui se lira très bien, un verre à la main de Grand Cru **Schlossberg Riesling 2021** du **Domaine Kirrenbourg** à 79 euros chez **Vino Sapiens**.



## Alain Delon, le Champagne !!!



**L**ux était le savon des stars - plus de 2000 stars ont prêté leur image à la marque, le Champagne Bricourt était, dans les années 80, le Champagne des stars. Cette maison à l'histoire tumultueuse, disparue depuis, avait eu la bonne idée, à la fin des années 70, de s'associer avec **Alain Delon** afin de créer une cuvée à son nom. C'est ce que l'on apprend, pour ceux qui l'avaient oublié, dans le livre de **Bernard Violet** à la page 413. Un Champagne lancé chez **Fauchon**, encore à la Madeleine et symbole du luxe et du raffinement extrême, en présence de l'une de ses conquêtes, **Lova Moor**, danseuse au **Crazy Horse Saloon**, situé près des Champs-Élysées, de **Patricia Kaas** et de sa compagne d'alors, **Mireille Darc**.





# LES VINS DU MOMENT

ACCORDÉS AVEC DES PLATS DE SAISON  
ET DES NOUVEAUTÉS LITTÉRAIRES

par Annie Verseire

L'hiver n'est presque plus qu'un souvenir que voilà le Printemps qui pointe le bout de son nez avec les bonnes choses qui l'accompagnent. Pour ce numéro, nous avons choisi sept plats de saison qui s'accordent avec nos vins du moment, plats qui sont:



Une noisette d'agneau



Un médaillon de lotte



Des rougets grillés aux herbes



Une belle garbure du Sud-Ouest



Des andouillettes grillées



Des beignets de langoustines



Une poule farcie

Bonnes dégustations.





À boire en lisant le premier roman d'Esther Teillard, *Carnes*, quand une marseillaise monte à Paris, elle rencontre un nouveau monde interlope qui lui tend les bras... avant qu'ils ne tombent. Janvier 2025. Pauvert. 20,90 euros.

### BESTHEIM RAYON DE LUNE 2022

Laissez-vous charmer par ce joli Riesling à prix très très doux. Nez mêlant des notes florales et minérales, puis dévoilant une belle complexité d'agrumes, citron confit, pamplemousse rose. Bouche ample et généreuse, présentant une richesse aromatique alliant la finesse de la minéralité à une belle acidité qui apporte de la fraîcheur, ce qui n'est pas désagréable. Au contraire. Extra avec une belle garbure. **11 euros.**

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



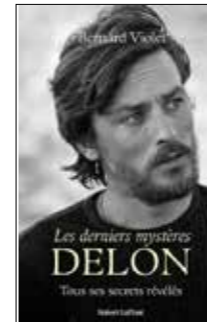
À boire en lisant *Histoire Littéraire des Français* de Charles Dantzig. L'écrivain Charles Dantzig parle aux français, enfin, il relate ce que les écrivains d'hier et de presque aujourd'hui ont dit des français, de Zola à Claire Brétécher, l'auteur fait l'inventaire des français vus par ceux qui les connaissent peut-être le mieux, des auteurs. Passionnant jusqu'au bout de la nuit. Août 2024. Bouquins La Collection. 1152 pages. 32 euros.



### CHAPOUTIER - DOMAINE SOUFFLE DE SOLAURE MUSCAT PETITS GRAINS 2022

Une très jolie bouteille qui, sans en avoir l'air, propose une sensualité irrésistible très particulière. Nez tout en élégance, exhalant un bouquet très fin d'agrumes confits et de fruits exotiques, rehaussé de notes d'épices douces. Bouche aromatique, harmonieuse, onctueuse, opulente et persistante. Extra sur un soufflé à l'orange ou, éventuellement pour les aventuriers, sur des andouillettes grillées. **14,30 euros.**

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



À boire en lisant Delon, *Les derniers Mystères - Tous ses secrets révélés* de Bernard Violet. Un livre de 682 pages qui se veut un testament de révélations sulfureuses et inédites et qui n'y arrive pas trop mal. Le cinéma occupe évidemment une grande part du livre mais aussi les femmes, les amitiés comme celle avec Jean-Marie Le Pen dont l'acteur ne se cachait d'ailleurs pas. Intéressant. Novembre 2024. Robert Laffont. 25 euros.



### LIONS DE BATAILLEY PAUILLAC 2020

Un superbe flacon. Que du plaisir !!! Nez assez complexe et élégant, tout en finesse et en souplesse, révélant des arômes de fruits noirs, soutenus par des épices. Bouche riche, d'une belle amplitude, suave et sensuelle, très équilibrée, dotée de tanins distingués. Magnifique avec une belle noisette d'agneau et ses légumes de printemps ou un faisan rôti en cocotte. **28 euros.**

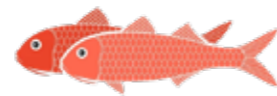
[batailley.com](http://batailley.com)







À boire en lisant le playdoyer anti alcool de Maxime Musqua intitulé *Je n'aurai plus besoin d'alcool pour danser. Rien que pour le contredire avec ce joli vin de La Périnade. Janvier 2025. 19 euros. Robert Laffont.*



**DOMAINE DE LA PÉRINADE  
CUVÉE RENAISSANCE - VIOGNIER 2022**

Une très belle bouteille pleine de surprises, à découvrir absolument. Nez très frais, avec un bouquet intense et subtil d'abricot, de pêche et de peau d'orange confite, auxquels se mêlent des parfums de fleurs, chèvrefeuille, acacia et une pointe d'épices. La bouche est séduisante, ronde, aromatique, fraîche, et équilibrée. Parfait avec des petits rougets grillés. Seulement **14 euros**.

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



À boire en lisant *Bardot* d'Antoine de Baecque, le mythe Bardot vu par l'auteur. Une exploration des paradoxes qui traversent la vie de la femme qui fut en son temps, la plus photographiée au monde. Passionnant !! Février 2025. Éditions les Pérégrines. 16 euros.



**DOMAINE RICHARD  
LES GALETS 2023**

Un magnifique Côtes du Rhône. Du travail d'orfèvre ! Nez chaleureux, puissant, avec une corbeille d'arômes de fruits bien mûrs, d'épices douces, et les senteurs de la méditerranée, garrigue, thym, laurier et olive noire. Bouche soyeuse et dense, savoureuse et fruitée, tanins ronds et fondants. Magique sur une andouillette braisée aux pommes de terre ou un magret de canard. **15 euros**.

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





À boire en lisant la réédition du Lotus Bleu de Hergé en version originale noir et blanc, colorisée (144 pages). L'un des classiques des aventures de Tintin, célèbre reporter qui, à l'occasion de la conception de l'album, fera l'une des rencontres qui marquera sa vie. Avec Tchang que l'on retrouvera en 1960 dans Tintin au Tibet. Janvier 2025. Casterman. 23 euros.



55% de Clairette pour la chair, la finesse et l'élégance, 30% de Bourboulenc pour la vivacité et la fraîcheur. Le reste en cépages divers dont l'Ugni Blanc pour la complexité aromatique.

What else ?



## CHÂTEAU DE PIBARNON CHÂTEAU DE PIBARNON 2023 (BLANC)

Un superbe vin de gastronomie, élégant et profondément expressif. Le nez est riche et complexe, intensément fruité, (notes de pêche et de melon) accompagné de notes florales (aubépine, acacia) rehaussées de notes agréablement miellées. Bouche chaleureuse, puissante, équilibrée entre le gras et la fraîcheur, arômes intenses, belle acidité. Ce PIBARNON cuvée 2023 sera parfait sur des médaillons de lotte au lard. What else ? **33 euros.**

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





À boire en lisant *Le Lit Clos* de Sophie Brocas. On avait adoré *La Sauvagine*, *Le Lit Clos* nous a comblé de plaisir. Sophie Brocas nous emmène à Douarnenez en 1924. 3 000 ouvrières des sardinerias font grève, une grève que l'on vit avec Louise et Rose. Historique !!! Janvier 2025. Éditions Miallet Barrault. 21 euros.

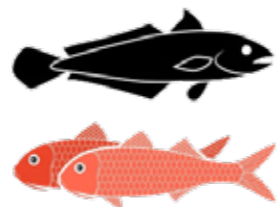
## DOMAINE PHILIPPE VIRET MPN 2022

Voilà un vin qui ne trahit pas son nom, enfin presque. MPN signifie Mon Pinot Noir et pour le coup, le Pinot Noir est plutôt représenté par de la Cunoise, du Muscat d'Hambourg, du Saccarello, de la Mondeuse et du Cinsault. Cet assemblage donne un vin frais et très digeste qui s'accordera parfaitement avec une belle noisette d'agneau et ses légumes de printemps. **19 euros au Comptoir des Élixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**

[www.domaine-viret.com](http://www.domaine-viret.com)



À boire en lisant *Jane Birkin - Icône de style* de Sophie Gachet. On aime ou on n'aime pas Jane Birkin mais elle n'a pas laissé indifférent. Icône de style incontestable, Sophie Gachet en rajoute une jolie couche avec des archives, des photos qui remplissent les 224 pages de l'ouvrage avec bonheur. Novembre 2024. 35 euros. Éditions EPA.



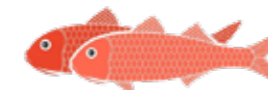
## JALAN LA GLISSE 2023 (BLANC)

Un vin harmonieux, très agréable, à partager entre amis. Nez élégant s'ouvrant sur le fruité, pomme au four, pêche et mirabelle, rehaussé de notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche généreuse, fraîche, souple et équilibrée, riche en arômes. Lextase avec des médaillons de lotte au lard ou des rougets grillés aux herbes. **13,90 euros.**

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



À boire en lisant Oscar Wilde *Le Critique Artiste* réédité dans la collection Les Cahiers Rouges chez Grasset initialement publié en 1891 dans un volume rassemblant quatre essais d'esthétique. Mai 2025. 16,99 euros.



## DOMAINE MAXIME MAGNON CÔTES CATALANES - LES SORCIERES 2021

Vieilles vignes de Carignan Noir sur un terroir exceptionnel des Hautes Corbières. Parfums frais et envoûtants de fruits rouges, d'écorces d'agrumes et de menthe. La bouche est d'une grande finesse avec un style infusé qui vous laissera amoureux de ce vin toute votre vie ! Du bonheur avec des rougets grillés aux herbes. **42 euros chez Vino Sapiens, 145 Rue Saint-Dominique, Paris 7e.**



À boire en lisant *Ta Promesse* de Camille Laurens, un thriller qui, si il n'est pas autobiographique, doit probablement puiser son inspiration dans un certain vécu de l'auteur. *L'emprise* est la vedette de ce roman qui, en version audio, est narré par la somptueuse Micky Sébastian. Janvier 2025. Éditions Gallimard. 22,50 euros.



## GOSSET GRAND ROSÉ

Un magnifique Champagne qui porte bien son nom, à la vinification soignée, avec des assemblages maîtrisés et une très longue élaboration. Nez d'une grande élégance, s'ouvrant avec délicatesse sur les fruits rouges et les agrumes confits, se mêlant aux senteurs florales de roses anciennes et de pivoines. La bouche est généreuse, subtile, ronde, ample et harmonieuse, dotée d'une grande finesse de bulles. Extra sur un médaillon de lotte au lard ou une soupe de fraises des bois avec une glace vanille. **69 euros.**

[www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)







À boire en lisant Henri Verneuil, Raconteur d'histoires de Laurent Benyayer et Philippe Sichler chez Neva Éditions (336 pages). Excellent ouvrage largement documenté sur le réalisateur aux 100 millions de spectateurs auquel nous devons Le Clan des Siciliens, Un Singe en Hiver, Mille Milliards de Dollars, qui a fait tourner toutes les stars de son époque, de Delon à Belmondo en passant par Jean Gabin ou Françoise Arnoul. Un must have et must read. Novembre 2024. Neva Éditions. 69 euros avec un ex-libris.



**DOMAINE PAPPALHOL  
P 2020 (ROUGE)**

Un beau vin plein de charme et de caractère. Le nez exhale des arômes subtils et distingués de fruits noirs avec une dominante cassis et des notes d'épices douces. La bouche est onctueuse, fruitée, charnue, structurée, avec une belle matière lisse et dense, les tanins sont soyeux. Magnifique sur des andouillettes braisées aux pommes de terre. **35 euros.**

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



Ce joli Blanc est à boire avec un livre bien noir comme le dernier Stephen King intitulé fort à propos Plus Noir que Noir. Pas le meilleur King mais douze histoires qui le consacrent définitivement comme le maître du suspense. Mars 2025. Albin Michel. 24,90 euros.



**CHÂTEAU DE CHAMIREY  
MERCUREY 2023 (BLANC)**

Une très belle bouteille qui procure beaucoup de plaisir à la dégustation. Nez ouvert, puissant et complexe où s'entremêlent les agrumes, l'abricot, la mirabelle, l'amande fraîche et la fleur d'acacia. Bouche gourmande, riche et opulente, très harmonieuse, dotée d'un fruité intense, d'un joli gras et d'une belle fraîcheur. Extra sur un médaillon de lotte au lard ou des escargots de Bourgogne. **26 euros.**

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



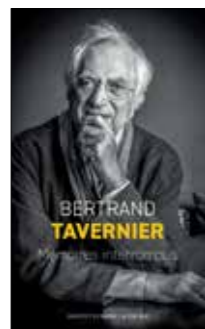


À boire en lisant *Au secours Sainte Rita* d'Amandine Cornette de Saint Cyr chez Fayard (19€). Sainte Rita, Sainte Patronne des causes désespérées a trouvé chez Amandine Cornette de Saint Cyr, une nouvelle adepte suite à l'annonce de devoir subir une ablation de l'utérus. Tous les chemins mènent à la croyance quand il s'agit de ne pas boire le calice jusqu'à la lie mais bien le Château Calisse Cuvées Étoiles 2023. Mai 2024. 152 pages.

### CHÂTEAU LA CALISSE CUVÉE ÉTOILES 2023

Un superbe vin AOP Coteaux Varois, gourmand et élégant signé du Château La Calisse né sur une parcelle d'un hectare. Assemblage de Rolle (70%), de Grenache Blanc (20%) et de Clairette (10%) pour une production de seulement 2000 bouteilles. Nez intense, très fin et profond de fruits blancs, poire, pêche, mirabelle, mêlant de belles notes acidulées d'agrumes et d'écorce d'orange. Bouche puissante, équilibrée, fraîche et ronde soutenue par une acidité bien intégrée très agréable. Que du bonheur avec des beignets de langoustines. **35 euros.**

chateau-la-calisse.fr



À boire en lisant *Mémoires Interrompus* de Bertrand Tavernier disparu en 2021 chez Actes Sud (26 euros). Une énième déclaration d'amour à ce qu'il aimait par dessus tout, le cinéma. Un livre qu'il aurait pu adapter pour le grand écran. Novembre 2024. 544 pages.



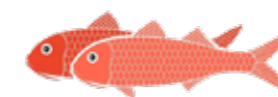
### CHÂTEAU SAINT MAUR L'EXCELLENCE 2023

De la finesse en veux-tu, en voilà; une puissance aromatique et du plaisir en bouche, c'est ce que propose ce superbe Blanc AOP Côtes de Provence 100% Rolle. Le nez est superbement expressif, les arômes sont d'une grande finesse, fleurs subtiles (acacia et chèvrefeuille), fruits blancs, agrumes et notes de miel sont au rendez-vous. La bouche a de l'ampleur, une matière suave et lisse, d'un équilibre parfait; un plein de fruits accompagné d'une pointe de salinité bien agréable. On frise l'Excellence avec un E majuscule avec une belle poule farcie. **28 euros.**

chateausaintmaur.com



À boire en (re)lisant *L'amour la poésie*, Poèmes de Paul Éluard. Œuvres de Kiki Smith chez Gallimard (45€). Volume de la collection Grande Blanche illustrée, espace où les artistes ont carte blanche pour se confronter aux plus grands auteurs de la littérature dont fait partie Paul Éluard. Paru en 1929, *L'amour, la poésie* est un classique republié à l'occasion du centenaire de la parution du premier Manifeste du Surréalisme d'André Breton avec des dessins de Kiki Smith. Septembre 2024. 176 pages.



### CHÂTEAU MAÏME HÉRITAGE 2023

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 des rougets grillés aux herbes. **17 euros.**

chateau-maime.com





## LA BOUCHE DU ROI LA VOIE ROYALE MERLOT 2023

Pour le coup (coût), avec ce vin, on en a pour son argent. En effet, ce vin est digne de sa légende, il est charmeur, opulent, parfumé, élégant et équilibré. Rien que cela ?! Le nez, magnifique, offre un bouquet généreux et fruité aux arômes de fruits noirs, cassis, pruneau, mûre sauvage, avec une pointe de réglisse et une touche légèrement végétale. La bouche est bien bâtie et présente une harmonie, une élégance de trame ainsi qu'une pureté de fruit qui signe un beau terroir et une bouteille d'exception qui, pourtant, ne vient ni de Bourgogne, ni du bordelais mais bel et bien de Versailles. Un vin digne des rois qui, en son temps, aurait enchanté la cour pour ne pas dire plus.

Magnifique avec un tomahawk de bœuf Wagyu ou une belle noisette d'agneau et ses légumes de printemps (arrivée des nouveaux petits légumes). **150 euros.**

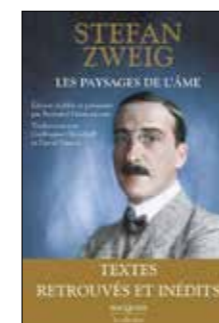
la-bouche-du-roi.com



Le domaine francilien, la Bouche du Roi, lance sa toute nouvelle collection baptisée *La Voie Royale*. Cette dernière est composée de quatre cuvées qui toutes impressionnent par leur superbe finesse, leur élégance et leur complexité inégalables. Présentées dans un flacon luxueux et insolite créé par l'agence Up Design, les cuvées de cette "royale collection" visent très haut. Produites à seulement 1200 bouteilles, ces précieuses cuvées illustrent le très haut niveau qualitatif atteint désormais par ce domaine et son degré de maîtrise de son terroir d'exception. Après la sortie de son premier millésime en 2019, le jeune domaine qui

a fait renaître le plus grand vignoble de France, affirme ses ambitions sur le marché français et international.

Situé à Davron, le domaine dispose d'un terroir exceptionnel, en bordure du site de Grignon, dont la réputation géologique est liée à la plus grande biodiversité de faune marine paléolithique connue au monde. Lors du Lutétien entre 48 et 41 millions d'années, la mer tropicale présentait à cet emplacement un rivage. Le fond de ces eaux peu profondes a reçu plus de 1300 espèces différentes de coquillages, crustacés, coraux, oursins, poissons... C'est ainsi que la richesse minérale de ces oligo-éléments de sous-sol qui émerge dans une veine calcaire importante irradiant les deux tiers du vignoble, allié à des argiles en surface, ont créé des conditions exceptionnelles pour la vigne.



À boire en lisant *Les Paysages de l'Âme*, textes retrouvés et inédits. Stefan Zweig chez Bouquins (32€). Enfin un ouvrage de référence sur cet auteur né en 1881 en Autriche-Hongrie et dont on n'avait peut-être pas encore toutes les clés pour le déchiffrer. C'est chose faite avec ce bel ouvrage de 928 pages qui aura sa place dans la bibliothèque d'un amateur de belle littérature. Novembre 2024.





À boire en voyant ou en revoyant *Indiana Jones et le Temple Maudit* sorti en 1984 avec Harrison Ford, Kate Capshaw, Jonathan Ke Quan et Amrish Puri. Sorti en Blu-ray 4K Ultra HD.



**DOMAINE LIONEL BRENIER  
DIVERGENCE 2023 (BLANC)**

Un vin de séduction, doté d'une réelle personnalité. Nez complexe, exhalant des arômes d'agrumes, de poire, mêlés à des notes florales, chèvrefeuille et tilleul. La bouche est équilibrée, florale et fruitée, tout en fraîcheur et en rondeur. Magique avec des beignets de langoustines ou un rôti de veau aux oignons confits. **13 euros.**

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



À boire en voyant ou en revoyant *Indiana Jones et la Dernière Croisade* sorti en 1989 avec Harrison Ford, Sean Connery, John Rhys-Davies, Denholm Elliott et Julian Glover. Sorti en DVD et Blu-ray 4K Ultra HD.

**DOMAINE LIONEL BRENIER  
CORBEL 2021**

Un joli vin d'initiation et de partage. Nez délicat, dévoilant des notes de fruits noirs légèrement confits, une pointe de réglisse et des épices douces. Bouche souple, gourmande, fruitée, fraîche et généreuse. Extra avec une garbure ou des côtelettes de marccassin grillées. **14 euros.**

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

# LIONEL BRENIER

## L'AVENTURIER des CEPAGES PERDUS



À boire en voyant ou en revoyant *Indiana Jones et les Aventuriers de l'Arche Perdue* sorti en 1981 avec Harrison Ford, John Rhys-Davies, Paul Freeman et Karen Allen. Le premier de la série. Sorti en DVD et Blu-ray 4K Ultra HD.



À boire en voyant ou en revoyant *Indiana Jones et le Cadrans de la Destinée* sorti en 2023 avec Harrison Ford, Karen Allen, John Rhys-Davies, Antonio Banderas et Phoebe Waller-Bridger. Sorti en DVD et Blu-ray 4K Ultra HD.



**DOMAINE LIONEL BRENIER  
INTEMPOREL 2023 (BLANC)**

Une belle découverte. A déguster sans faute !!! Nez fin et élégant marqué par des arômes d'agrumes, rehaussés d'une touche herbacées. La bouche est plaisante, subtile et délicate, fraîche et aromatique. Extra sur des rougets grillés aux herbes ou un colin sauce tartare. **13 euros.**

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

**DOMAINE LIONEL BRENIER  
SERINE 2021**

Un beau vin original, fin et élégant. Nez suave, fin, ouvert aux parfums de fruits, framboises et mûres de ronce avec de jolies notes épicées. La bouche est délicate, soyeuse et raffinée, avec une belle texture et des arômes épicés. Magique sur une andouillette braisée aux pommes de terre ou un carré d'agneau à l'ail. **14 euros.**

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







Ce vin facile à boire est à boire en lisant l'un des plus grands succès du moment en librairie, *La Femme de Ménage* de Freida McFadden sorti en 2022 et qui vient de dépasser (au 24 février 2025) le million d'exemplaires vendus dans sa version de poche, chez Chez Lu. 8,60 €.



**DIVINEO**  
créations à quatre mains



### DIVINEO ÉCLIPSE BLANCHE 2022

Une magnifique bouteille qui joue dans un registre d'élégance et de subtilité. Nez riche très expressif aux arômes de fruits frais, agrumes, kumquat, pêche blanche, avec des effluves herbacés et floraux et une légère note beurrée. Bouche gourmande, ample, bien structurée et équilibrée, aromatique, et une jolie pointe saline. Magique avec un médaillon de lotte au lard ou une tranche de thon rouge de méditerranée grillée. **32 euros.**

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



À boire en voyant ou en revoyant obligatoirement un bon film avec cet excellent vin, *Monsieur Aznavour* sorti le mois dernier en Blu-ray dans une belle édition. Même si la ressemblance entre Tahar RAHIM n'est franchement pas évidente et est plus du domaine de l'évocation, on suit le Grand Charles dans ce film qui tient la route en Dolby Atmos. Février 2025. 19,99 euros.



### MAISON M. CHAPOUTIER SICAMOR 2023

Une très belle bouteille, à la vinification bien maîtrisée. Que du plaisir. Le nez embaume délicieusement, il exprime des parfums de fruits jaunes, la pêche bien mûr, la mirabelle, une pointe de zeste d'orange un peu confit, entremêlées de notes discrètes de chèvrefeuille. La bouche est ronde, gourmande, onctueuse, bel équilibre élégant entre le fruité, la minéralité, la vivacité et la générosité. Extra avec un médaillon de lotte au lard ou un sandre rôti en sauce safranée. **28 euros.**

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





À boire en lisant le dernier Patrick Besson, *Presque tout Corneille. Un employé - George, un employeur, une femme, une amante - Lisa et Corneille. Tout ça, dans un roman palpitant. Janvier 2025. Stock. 17,50 euros.*

### DOMAINE MONTVAC VACQUEYRAS ALLIANCE 2022

Voilà un vin de caractère qui met en avant le Grenache Noir (51%). Élevé deux ans en cuves béton, c'est un Vacqueyras élégant qui déploie une très belle rondeur et un très bel équilibre qui ira très bien avec une noisette d'agneau et ses légumes de Printemps. **XX euros à la Cave Bardou 124 rue du faubourg Saint Denis, 750010 Paris.**

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



À boire en voyant ou en revoyant *La Classe Ouvrière va au Paradis*, Palme d'Or à Cannes, joli film sorti en 1971 avec Gian Maria Volonté et Mariangela Melato sur une musique d'Ennio Morricone qui vient de ressortir dans un combo DVD/Blu-ray de très belle qualité.

### MARTINBOROUGH, NOUVELLE ZÉLANDE ESCARPMENT PINOT NOIR 2021

Ce vin de Nouvelle Zélande présente un nez complexe de cerises noires, de framboises sauvages, de clou de girofle et de réglisse. Tanins fins et élégants avec une touche minérale toute printanière. Très belle bouteille qui vaut son prix et qui sera parfaite sur une noisette d'agneau et ses légumes de printemps. **54 euros chez Vino Sapiens, 145 Rue Saint-Dominique, Paris 7e.**

[escarpment.co.nz](http://escarpment.co.nz)



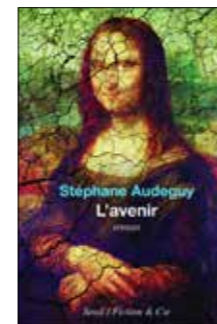
À boire en lisant *6 Avenue George V* de Thomas B. Reverdy. Il n'y a pas que le George V avenue George V, il y a également au 6, un studio de danse installé dans d'anciennes écuries que l'auteur connaît bien et dont il partage avec le lecteur l'intimité. Janvier 2025. Flammarion. 19,50 euros.



### DOMAINE LA CROIX MONTJOIE EN MERLUTTE 2022

Voilà ce que l'on peut appeler un très joli Vézelay. Un vin 100% Chardonnay aux arômes gourmands de pêche et de pomme. Très belle rondeur avec une finale tirant délicatement sur de l'acidulé. Magique sur des andouillettes braisées aux pommes de terre. **28 euros au Comptoir des Elixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**

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



À boire en lisant *L'Avenir* de Stéphane Audeguy, un roman qui nous plonge en pleine fiction interrogative. Et si *La Joconde* et toute la peinture occidentale tombaient d'un coup, en poussière ? Janvier 2025. Seuil/Fiction & Co. 21 euros.



### FRANÇOIS COTAT CHAVIGNOL ROSÉ 2023

Sancerre à rien de courir mais pour ce joli vin, cela le mérite. Ce Rosé signé François Cotat est d'un charme fou avec un équilibre à vous faire tenir debout sur une corde tendue entre deux immeubles. En bouche, c'est une avalanche d'arômes, dominés par des nuances de fruits rouges, de cassis, de framboise et de pêche de vigne. Sublime avec des médaillons de lotte au lard. **52 euros au Comptoir des Elixirs 90 Rue du Bac Paris 7e.**







**DOMAINE DE L'HORTUS  
GRANDE CUVÉE 2022**

Un très beau vin, élégant, aux arômes flatteurs, pour le plaisir de la table. Nez intense et concentré, s'ouvrant sur des fruits noirs, puis évoluant sur le cacao et des effluves de violette. La bouche est gourmande, puissante, bien structurée, richement aromatique, avec des tanins suaves. Superbe sur une garbure ou un gigot d'agneau piqué à l'ail doux. **30 euros.**

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



À boire en voyant ou en revoyant le classique parmi les classiques de Charles Chaplin, La Ruée vers l'Or sorti en 1925 qui est ressorti en version restaurée en Blu-ray 2K. 24,99 euros.

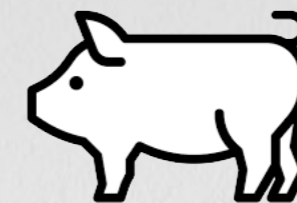
# La ruée vers l'Hortus



**DOMAINE DE L'HORTUS  
BERGERIE DE L'HORTUS - PIC SAINT LOUP 2022**

Splendide ! Un vin de grande séduction. Du très beau travail. Nez riche et expressif, marqué par des notes de fruits noirs, une pointe de réglisse et d'épices douces. La bouche est ample, soyeuse, généreuse, dotée d'une belle rondeur, avec un bon équilibre. Les tanins sont harmonieux. Magnifique avec une noisette d'agneau et ses légumes de printemps ou des tomates farcies. **17,80 euros.**

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



**DOMAINE DE L'HORTUS  
LE DIT L'HORTUS - L'OMBREE 2022**

Une cuvée toute en élégance, à découvrir et à partager. Nez exhalant des notes complexes de fruits noirs bien mûrs, d'épices et de réglisse. En bouche, un savant mélange de puissance et de délicatesse, d'harmonie, et d'onctuosité. Les tanins sont gourmands, la palette aromatique est magnifique. Extra sur une andouillette braisée aux pommes de terre ou un filet mignon de sanglier, sauce poivrade. **75 euros.**

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





À boire en lisant *Éloge de la Neige* de Luis Seabra. On peut avoir grandi à Lisbonne et être fasciné par la neige que l'on n'a jamais vu tomber. Peut-être, justement !!! La neige, qui a quelque chose de fascinant, de magique avec une part de mystère que l'on peut toucher du doigt et prendre dans sa main, est au centre de cet essai intime et enveloppant. Février 2025. Rivages. 18 euros.



### MAISON M. CHAPOUTIER SERUS 2023

C'est une magnifique bouteille où l'harmonie et l'élégance priment. On frise même l'indécence tellement ce Châteauneuf-du-Pape d'artiste incarne à lui seul la rencontre du savoir-faire septentrional et du Terroir méridional. Au nez des parfums raffinés riches et capiteux de fruits noirs cuits, cassis, mûre et myrtille, notes poivrées et arômes de violette. La bouche est délicatement harmonieuse, ample, veloutée, d'une belle intensité aromatique avec des tanins soyeux. Parfait sur une noisette d'agneau et ses légumes de printemps ou un civet de lièvre. **41.50 euros.**

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

Située à Tain l'Hermitage, depuis plus de 210 ans, la Maison M. CHAPOUTIER a créé les premières étiquettes en braille.





À boire en lisant le dernier Michael Connelly, À qui sait Attendre, un roman dans lequel l'auteur se prend un peu pour James Elroy et refait, entre autre, via son héros, Harry Bosch, l'enquête autour du Dahlia Noir. Janvier 2025. Calmann Lévy Noir. 22,90 euros.



### HAKKAISAN SAKE CUVÉE AWA

Un très joli Saké qui ne laisse pas indifférent. Nez fin et intense à la fois, dans une élégante combinaison d'arômes floraux (fleurs blanches, amandier) et fruités (pomme, pêche blanche, poire) et une pointe d'iode. La bouche est délicate, subtil, vive, aromatique, avec une magnifique fraîcheur. Extra avec un sashimi de poisson blanc ou un carpaccio de langoustines parfumé au gingembre et au yuzu. **70 euros chez Galerie K à Paris.**

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



À boire en lisant Paris des jours et des nuits de Patrick Modiano, un livre témoignage de l'amour que porte l'auteur à Paris et qu'il a partagé dans ses romans dont neuf, ici, servent de toile de fond. Septembre 2024. 1024 pages, Collection Quarto Gallimard. 27 euros.



### DOMAINE MIRA LUNA VIOGNIER BIO – 2023

Une bouteille (2300 bouteilles numérotées) pour la gastronomie et le plaisir. Le nez est puissant, exprimant des senteurs de fruits jaunes, de pêche et d'abricot bien mûr, entremêlées de parfums de fleurs blanches. La bouche est onctueuse, ample, avec un équilibre élégant entre le fruité, la vivacité et la générosité. Sera magique sur des médaillons de lotte au lard. **19 euros!**

[www.mira-luna.com](http://www.mira-luna.com)



À boire en lisant Garçonnes, les autrices oubliées des années folles de Trina Robbins - disparue en avril dernier à San Francisco - chez Bliss Éditions (39 euros). Une bande dessinée mettant en lumière l'histoire de ces femmes garçonnes, ces flappers dont légèreté était Louise Brooks. Des femmes dans un monde d'hommes décidées à ne pas se laisser faire. Il paraît que c'est d'actualité. Octobre 2024. 168 pages.



### DOMAINE DE LA SAPINIÈRE LOVELIE 2022

Une jolie bouteille aux arômes envoûtants et très agréables. Le nez offre des arômes complexes qui dévoilent une puissance contenue. La palette aromatique décline l'abricot, la pêche blanche, des touches florales élégantes ainsi qu'une jolie note de miel. La bouche est quant à elle harmonieuse, aromatique, vive et franche, offrant une belle fraîcheur. Parfait sur des beignets de langoustines. **16 euros.**

[www.domaine-sapiniere.com](http://www.domaine-sapiniere.com)







À boire en lisant *L'Ère de la Flemme* d'Olivier Babeau dans lequel, l'auteur fait le constat d'une flemme qui a pris de l'ampleur dans notre société moderne. Un constat lucide autant qu'inquiétant en 2025. Janvier 2025. Éditions Buchet & Chastel. 22 euros



### CHÂTEAU SUDUIRAUT LES LIONS DE SUDUIRAUT BLANC SEC 2022

Ce joli Blanc Sec, composé de Sémillon à 54% et de 46% de Sauvignon Blanc est l'exemple parfait que l'on peut faire de bons vins Blancs sans toucher les étoiles côté tarif. On retient immédiatement la très belle fraîcheur de vin aux notes de fruits gourmandes. Une réussite qui se confirme avec les millésimes plus récents. S'accorde avec bonheur avec des rougets grillés aux herbes.

**23 euros au Comptoir des Elixirs 90 Rue du Bac Paris 7e..**

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



À boire en voyant ou en revoyant *le Joker: Folie à Deux* en Steelbook Blu-ray 4K. Une copie de très belle facture avec des noirs incroyables et intenses. Superbe !!! Sortie février 2025 en Blu-ray 4K Ultra HD.



### DOMAINE DU PETIT BONDIEU CHINON - LE HAUT MIDI 2023

Le beau cépage Cabernet Franc a trouvé sa terre de noblesse à Chinon. Il se révèle sur des notes de fruits noirs et d'épices douces avec un soyeux idéal pour balancer avec la rusticité d'une belle garbure du Sud-Ouest. **24 euros chez Vino Sapiens, 145 Rue Saint-Dominique, Paris 7e.**

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



À boire en lisant *Henua* signé Marin Ledun, un thriller dans lequel un policier, Tepano Morel, enquête aux Îles Marquises (*Henua Ènana*) sur la mort de Paiotoka O'Connor, une jeune mère respectée, éprise de liberté et admirée par la gente masculine. Haletant !!! Février 2025. Gallimard. 19 euros.

### DOMAINE DU CLOS DES FÉES CÔTES CATALANES - LES SORCIÈRES 2020

L'ancien chroniqueur Hervé Bizeul réussit là un assemblage harmonieux de Syrah, Grenache et Carignan. Une explosion de fruits rouges mûrs équilibrée par des tanins délicats mais vibrants. Idéal avec des andouillettes braisées aux pommes de terre. **24 euros chez Vino Sapiens 145 rue Saint-Dominique Paris 7e.**

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



À boire en lisant *La Realidad* par Neige Sinno. Pour tout ceux qui désirent connaître le parcours artistique et intérieur de l'auteur lors de l'écriture de son livre *Triste Tigre*, paru en 2023 chez le même éditeur, roman français le plus récompensé cette année-là, notamment par le prix Femina. Éditions P.O.L. 20 euros.



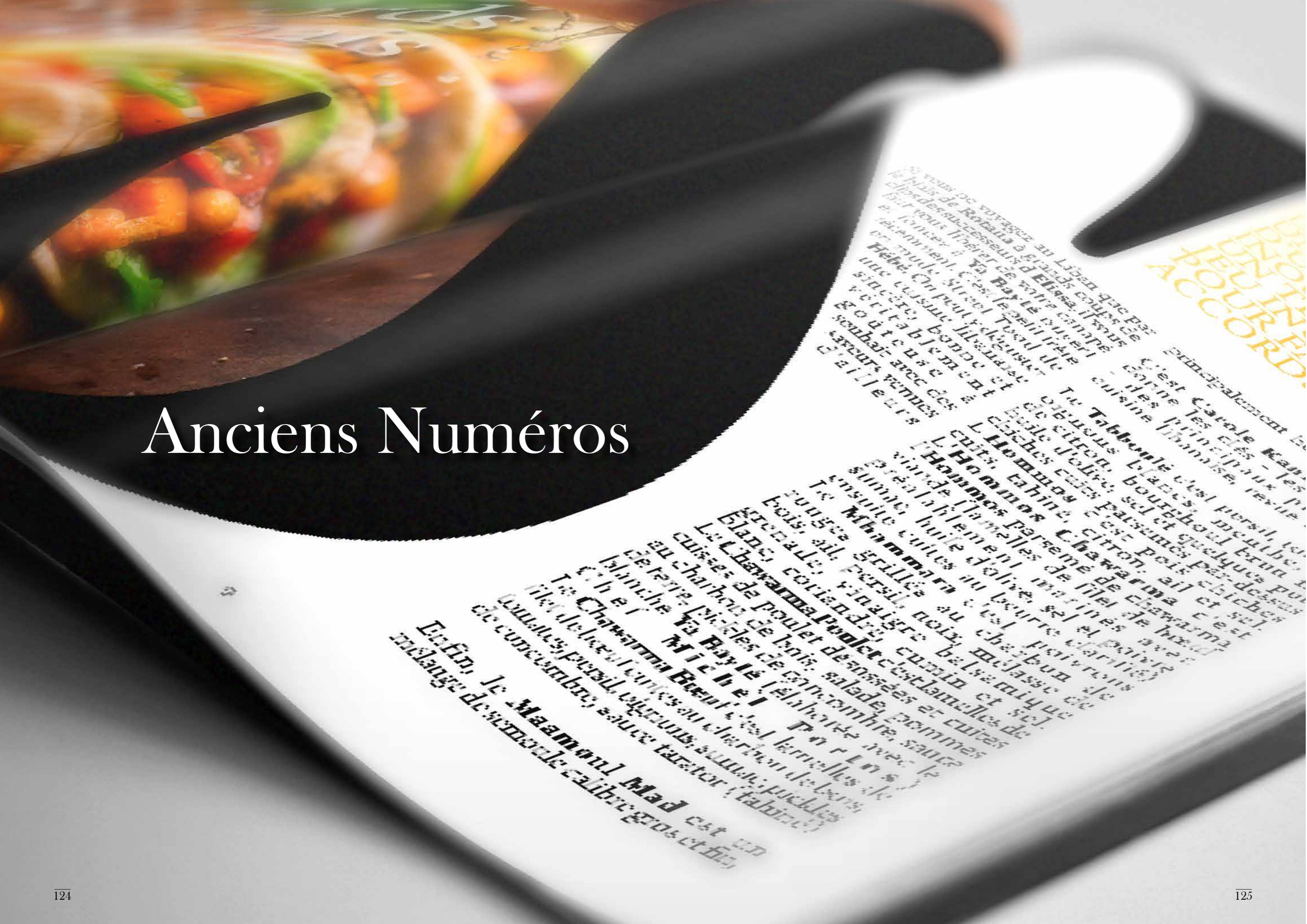
### DOMAINE ETXONDOA IROULÉGUY - XUT 2022

Ce rare vin du Pays-Basque est issu d'un assemblage des cépages Gros Manseng, Petite Manseng et Petit Corbu. *Xut* signifiant pentu, escarpé. Vin frais et ensoleillé avec une vivacité surprenante sur des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs comme pêche, coing...

Parfait sur des médaillons de lotte au lard. **29 euros chez Vino Sapiens, 145 Rue Saint-Dominique, Paris 7e.**







# Anciens Numéros

si vous ne surfez au Liban que par  
 le biais de Rabbata à grands coups de  
 clips des suisses ou d'Elisea, il vous  
 faut vous limiter de votre canapé  
 et lancer à Ya Bay le musée  
 récemment à Ya Bay le musée de  
 Hébé. On peut rêver et  
 une cuisine libanaise et  
 s'occire, bande et  
 voir à table avec  
 goût et un e  
 s'occire avec des  
 légumes, temps  
 d'aillera

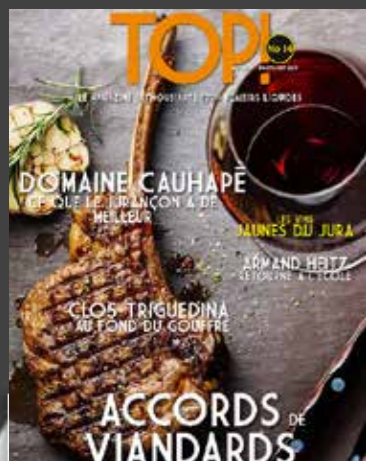
principalement les  
 C'est Carole Kabb  
 - Les des - Les  
 cuisine libanaise, revie

Tu Tabbouleh c'est persil, tel  
 légumes blancs, menthe,  
 de citron, boucraoui, brota, po  
 cliche d'olive, persim, pois, cliche  
 L'Hammam parsemé de charwarma  
 cuits, cahin, c'est pois, cliche  
 L'Hammam parsemé de charwarma  
 viande hachée au beurre clarifié  
 persim, huile d'olive, mariné avec  
 ensuite grillé, cumin et sel.  
 La Mhammar c'est poisson de  
 fougère grillé, vinaigre, balsa, huile de  
 bois, ail, persim, vinaigre, balsa, huile de  
 brocade, coriandre, salade, pommes  
 Et le L'hammam parsemé de charwarma  
 cuises de poulet de années et cuites  
 au charbon de bois, salade, pommes  
 de terre, frites de charbon, sauce  
 blanche Ya Bay le musée de charwarma  
 c'h e l M h e l P n e l n s l  
 La Chawarwa Bient c'est larnelles de  
 filet de poisson, légumes, sauce, poches  
 de concombre, sauce tarator, tabouleh

Enfin Je Maamoul Blad est un  
 mélange de semoule calibrée et fin

LE LIBAN  
 POUR LES  
 ACCORD





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 **cafeyn**

LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAG.FR

DISPONIBLES SUR CAFEYN À PARTIR DU NUMÉRO 17 **cafeyn**

LES TROIS DERNIERS NUMÉROS SONT SUR TOPLEMAG.FR



# TOP 20

DESIGN EDITION

31

## 10 BONNES RAISONS DE BOIRE DU

# WINE

DOMAINE LIONEL BRENIER  
CHAMPAGNE LOUIS DĒHU  
WINE PARIS 2025  
LARIOTTE D'ÉRIC CARRIÈRE  
BISTRO DJOUGO

AVEC JULIA SCAVO, PHILIPPE FAURE-BRAC...

**BRAND NEW!**

Happy Birthday MB&F

Deux modèles anniversaire pour MB&F, la LM Perpetual Longhorn et la LM Sequential.



Bientôt du vin à croquer ?

Ce n'est pas impossible et c'est peut-être pour demain...



Aston Martin Advantage Roadster

La marque anglaise a enfin présenté la version cabriolet de la célèbre Vantage Coupé.

