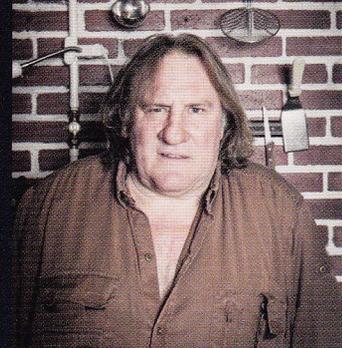


SANS LANGUE DE BOIS
GÉRARD DEPARDIEU
« Un vrai vigneron
ferme sa gueule ! »



Vallée du Rhône

CONDRIEU, HERMITAGE, SAINT-JOSEPH
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, LUBERON...

Nos 120 plus grands blancs

FAUX GRANDS CRUS La résistance s'organise

LE GOÛT DU VIN Les secrets de la minéralité

BORDEAUX

ON A TROUVÉ LES PÉPITES
CACHÉES DU MÉDOC



AUVERGNE

Les vins du pays
de Vercingétorix



BRÈVES

Vins "nature" à Lyon

Ancien du *Vercoquin* à Lyon, Mathieu Perrin a ouvert en novembre *Le Vin des Vivants*, sa propre cave-bar à vins, au pied de la Croix-Rousse. Vins "nature" (sans intégrisme), planches de charcuterie et de fromages, vins au verre, etc. Des exemples : Yvon Métras, Claude Courtois, René Mosse, Clos Fantine, Georges Descombes, Jean-François Ganevat... Un petit aperçu parmi 200 étiquettes.

6, place Fernand-Rey, 69001 Lyon. Tél. : 09 83 51 02 77

Le Paul Bert bis à Paris

Est-il encore besoin de présenter le *Bistrot Paul Bert*, son ambiance ultra rassembleuse, sa cuisine de tempérament et son énorme carte des vins ? Ce monument vient d'ouvrir une nouvelle adresse dans la même rue que la maison-mère, *Le 6 Paul Bert*. Le tableau ? Cuisine ouverte, épicerie et bistrot, le tout nourri de produits irréprochables et de vins toujours excellemment choisis. Formule à 23 €.

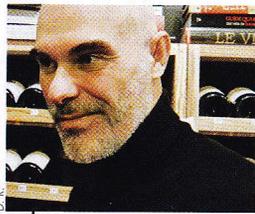
6, rue Paul-Bert, 75011 Paris. Tél. : 01 43 79 14 32

Un nouveau Repaire rue Daguerre

Le Repaire de Bacchus, la chaîne qui continue de monter, se fend d'une nouvelle adresse rue Daguerre, à Paris. Et verse dans l'inédit en créant une cave à manger avec vins à emporter ou à déboucher sur place pour accompagner des assiettes de produits triés sur le volet : pata negra, cochonnaille corse, ventrèche de thon, etc.

18, rue Daguerre, 75014 Paris. Tél. : 01 43 35 58 73

PAROLES DE CAVISTE



Sébastien Roca

42 ans, La Fine Goule, Breuillet (17)

« Merci Gérard Basset ! »

Vos découvertes ?

Le Clos du Rouge Gorge, pour son vin de pays des Côtes catalanes

2010 (28 €) très raffiné, frais, avec un fruit magnifique. Le domaine Goisot pour son bourgogne aligoté 2009 (10 €) très pur et complet, au rapport qualité/prix exceptionnel. Antoine Sanzay pour son saumur-champigny Les Poyeux 2010 (28 €) : un grand rouge de Loire.

Vos valeurs sûres ?

Dagueneau, ma première dégustation dans une propriété, mais aussi Albert Mann en Alsace, Roses de Jeanne en Champagne et Huet L'Échansonne à Vouvray.

Votre croisade ?

Les vins en biodynamie. Les vins qui reflètent leur terroir, avec un faible pour les blancs ciselés, tendus, de belle minéralité.

Vos rencontres ?

Julien Boiteau, chef de culture du château Margaux, qui fait par ailleurs un vin de pays charentais exceptionnel, Manon Terroir Oublié. Gérard Basset, le parrain de ma cave, meilleur sommelier du Monde 2010, qui me donne un bon coup de pouce.

Vos bonnes adresses du vin ?

Lô Temps Tik, à Royan : très belles bouteilles, viandes et fromages. Antic Wine, de Georges Dos Santos, à Lyon : une cave de feu ! Et *Terravina*, à Southampton au Royaume-Uni, le fantastique bar à vins de Gérard Basset.

• *La Fine Goule* : 51, rue du Centre, 17920 Breuillet. Tél. : 06 98 98 63 89

• *Lô Temps Tik* : 1, boulevard de la Perche, 17200 Royan. Tél. : 05 46 02 12 37

• *Antic Wine* : 18, rue du Bœuf, 69005 Lyon. Tél. : 04 78 37 08 96

• *Terravina* : 174, Woodlands Road, Southampton. Tél. : 00 44 23 80 29 37 84

PAROLES DE SOMMELIER



Samuel Ingelaere

36 ans, Ediswine, Biarritz (64)

« Superbe cornas de Clape »

Votre parcours ?

Après ma formation et des expériences dans différents établissements, ma carrière a véritablement démarré avec un poste de chef-sommelier chez Marc Veyrat, puis l'ouverture de *L'Auberge Basque*, à Saint-Pée-sur-Nivelle, avec Cédric Béchade. Depuis décembre 2010, je me consacre à ma société de consulting, Ediswine.

Votre philosophie ?

Défendre les vins qui ont leur propre identité de terroir, valorisée par la main du vigneron et des vinifications en adéquation, peu interventionnistes. J'aime les vins sur les grands équilibres, la précision.

Votre dernier souvenir de dégustation ?

Un musigny blanc 1976 du domaine Comte Georges de Vogüé : magnifique !

Vos coups de cœur ?

Les canon-fronsac du château Lariveau. En Bourgogne, le travail de Vincent Dancer. Et le superbe cornas 2010 de Pierre Clape.

Vos bonnes adresses du vin ?

Deux caves au Pays basque, L'Artnoa et Eguiazabal. Et le restaurant parisien *Yam'Tcha* pour sa carte des vins très intelligente.

• *Ediswine* : 64200 Biarritz.

Tél. : 06 99 25 00 20. www.ediswine.com

• *L'Artnoa* : 56, rue Gambetta,

64200 Biarritz. Tél. : 05 59 24 78 87

• *Maison Eguiazabal* : 3, route de Béhobie,

64700 Hendaye. Tél. : 05 59 48 20 10

• *Yam'Tcha* : 4, rue Sauval, 75001 Paris.

Tél. : 01 40 26 08 07

