

INÉDIT

LES 60 MEILLEURS ROSÉS DE FRANCE

Le palmarès des vins chics de l'été

**NOUVELLE
FORMULE**

+ d'actus
+ de rubriques
+ grand format

BORDEAUX

La grande année !

2015, MILLÉSIME D'EXCEPTION

NOS 224 MEILLEURES BOUTEILLES

GIGONDAS

DEUX
DOMAINES
MAJEURS

**BALADE
GOURMANDE
À CHABLIS**

NEW YORK

Le vin et les
sommeliers
prennent
le pouvoir

20 et 21 mai
Tous au
Salon de
La RVF !

**LE CHAMPAGNE
ET LA RÉVOLUTION
DU TERROIR**

Les vins à boire
Les vins à garder

**UN NOUVEAU
GUIDE OFFERT**

M 08279 - 601S - F: 6,90 € - RD



Le championnat de France de dégustation Les Bordelais écrasent la concurrence en Provence

Une véritable razzia ! Voilà à quoi se sont livrés les dégustateurs bordelais lors de la manche provençale au château Sainte-Roseline, le 12 mars. Avec quatre équipes aux cinq premières places, les hommes de Tire-Bouchon Attitude ont trusté les honneurs et confirment leur forme actuelle à quelques semaines de la grande finale du championnat, au château Angélys le 25 juin prochain.

Le plus bel exploit est signé Éric Fonta qui remporte seul l'épreuve avec une belle avance sur ses poursuivants. Grâce à l'organisation parfaite d'Aurélien Bertin et l'équipe du château Sainte-Roseline, mais aussi à la difficulté de la dégustation, cette halte provençale restera dans les annales. Prochaine étape, le 23 avril à Amboise (Nazelles-Negrin).

Inscriptions : championnat.degustation.rvf@gmail.com. • **Philippe de Cantenac**

Le classement :

1^{er} : **Éric Fonta**

2^e : **Didier Frayssou**

3^e : **Vincent Mercier/François Breteau**

4^e : **Denis Marniesse/Hugo Boyer**

5^e : **Jean-Claude Deluc/Philippe Heriaud**

Les vins dégustés : crémant d'Alsace Bollenberg, Valentin Zusslin • chignin-bergeron 2015, Bertrand Quenard • côtes-du-rhône Les Clavelles 2014, domaine Brusset • condrieu 2013, domaine Louis Clerc • côtes-du-roussillon-villages Idylle 2014, Clos des Vins d'Amour • pécharmant Hécaté 2012, château Barouillet • vacqueyras 2013, domaine d'Ouréa • côte-rôtie La Chatillonne 2010, Vidal Fleury • beaumes-de-venise Grangeneuve 2013, domaine Saint-Amant • pic-saint-loup Esprit de Haut Lirou 2011, domaine Haut Lirou • bandol 2011, château de Pibarnon • vin jaune 2009, domaine Pêcheur.

LE PALAIS DES SOMMELIERS, À PARIS

ALEXANDRE MORLIER ET
AURÉLIEN GIL ARTAGNAN

« Dans le Rhône, misez sur Julien Pilon »

Votre itinéraire

Taillevent, Bocese, le Mandarin oriental pour Aurélien, Le Crillon et La Grande Cascade pour Alexandre. Avant d'ouvrir *L'Atelier des Sommeliers* en mars 2015, nous étions tous les deux assistants chef sommelier au Bristol.

Votre lieu

Plus qu'un commerce, un lieu de vie et de partage, et trois concepts : cave, bar à vins et atelier d'œnologie.

Votre philosophie

Nous avons réuni tous les coups de cœur que nous avons eus pendant quinze ans. L'idée est de faire découvrir des vigneronnes et des vins, pourvu qu'ils soient pointus, précis, marqués



par une grande identité. Des vins bio en général, mais pas forcément certifiés, en France et en Europe.

Vos valeurs sûres

Stéphane Tissot dans le Jura, le domaine Vincent Pinard à Sancerre, le Mas Lou à Faugères, Thomas Pico à Chablis, Sylvain Pataille à Marsannay, le domaine Zusslin en Alsace, les champagnes Pierre Gerbais, les vins du Rhône de Julien Pilon... • **Pierrick Jégu**

L'Atelier des Sommeliers : 47, rue Condorcet, 75009 Paris. Tél. : 01 44 63 86 35.

L'IMPROBABLE DE
FABRIZIO BUCELLA

Le coffre de votre voiture vaut bien une cave

Mais quelle mouche a piqué Myriam Broggi-Praz, Meilleure sommelière de Suisse en 1987 ? Durant deux ans, elle a conservé une série de vins... dans sa voiture ⁽¹⁾. L'objectif de son expérience ? Comparer l'évolution de ces vins à celle de crus soigneusement conservés en cave. Plus que l'expérience elle-même, ce sont ses conclusions qui sont surprenantes. Car hormis des bouchons légèrement expulsés du goulot, il n'y avait aucune différence gustative entre les deux séries de vins. Une expérience du même genre a été réalisée par le laboratoire de l'Université libre de Bruxelles. Cette fois, les bouteilles avaient été passées dans un autoclave (appareil permettant de stériliser par utilisation de la chaleur et de la vapeur d'eau sous pression) pendant vingt-quatre heures et chauffées à 30 ou 35°C. Le but : simuler l'arrêt d'un camion citerne sous le soleil sur une aire d'autoroute, en plein été. Les bouteilles passées dans "la marmite" et d'autres flacons témoins qui n'avaient pas subi la manipulation avaient ensuite été envoyés pour analyse dans deux laboratoires agréés par la DGCCRF. Là encore, aucune différence n'a été décelée lors de l'examen. Des conclusions inattendues qui relancent un débat déjà ancien puisque l'agronome Maupin y consacrait un opuscule en... 1781 ⁽²⁾ !

LES VINS PASSÉS À "LA MARMITE" N'ÉTAIENT PAS ALTÉRÉS.

(1) *La Dégustation revue et corrigée. Nouveau guide pratique.* Favre, Suisse, 2007.

(2) *Moyen certain et fondé sur l'expérience générale pour assurer et prolonger, pour ainsi dire, à volonté la durée des vins, et en prévenir la dépravation et toutes les maladies avec un procédé pour la manipulation et l'amélioration de tous les vins.* Musier et Grobeau, Paris, 1781.