

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

Grands bordeaux 2013 et 2014

Les prix baissent enfin !

Spécial gewurz

Le cépage
méconnu
d'Alsace

OFFERT 1 DROPSTOP® COLLECTOR

Les volcaniques
vins de Madère

Châteaux
Pradeaux et
Sainte-Anne,
deux styles
de Bandol

LE
GUIDE
D'ACHAT DES CRUS

ÉDITION
2016 / 2017

Bordeaux
Rhône
Bourgogne
173 châteaux
sur 6 millésimes

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

Offert dans
ce numéro

French i-Tech

Les 18 start-up
qui changent le
monde du vin

Nos meilleurs conseils pour réussir vos

FOIRES AUX VINS

68
pages
d'infos
pratiques

1 932 vins à acheter en priorité • les achats malins
310 hypers passés au crible • Le best of des soirées inaugurales
Les bonnes affaires sur Internet et chez les cavistes

NUMÉRO SPÉCIAL





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Le jugement impérial



Constant, premier valet de chambre de Napoléon, raconte dans ses *Mémoires* * : « Au surplus, chez l'Empereur, le dîner était plutôt un honneur qu'un plaisir pour ceux qui étaient admis ; car il fallait comme on dit vulgairement "avalé en poste". Sa Majesté ne restait à table que quinze ou dix-huit minutes ». En dépit de cette austérité alimentaire, Napoléon s'accordait cependant une fantaisie : le

vin de Chambertin. « L'Empereur ne buvait que du chambertin, et rarement pur. Il n'aimait guère le vin, et s'y connaissait mal », poursuit Constant.

Concernant le maréchal Augereau, à qui Napoléon avait fait goûter le chambertin et lui avait demandé ce qu'il en pensait, le valet de chambre note un peu plus loin : « Le maréchal le dégusta quelque temps en faisant claquer sa langue contre son palais, et finit par répondre : "Il y en a de meilleurs", de ce ton qui n'était pas des plus insinuants. L'Empereur, qui pourtant s'attendait à une autre réponse, sourit, comme le reste des convives, de la franchise du maréchal ».

La belle leçon ! Le seul jugement qui importe est celui de son propre goût et le respect de celui d'autrui. ●

* Mémoires de Constant, premier valet de chambre de l'Empereur, sur la vie privée de Napoléon, sa famille et sa cour, *Bruxelles, Louis Hauman et Cie, 1831.*

LE PALAIS DU SOMMELIER, À PARIS

GUILLAUME MULLER

« Le nord plutôt que le sud, finalement »

Votre itinéraire

Fils de restaurateur, j'ai suivi un cursus hôtellerie-restauration, avec une spécialisation en sommellerie, puis j'ai fait mes expériences à *La Marée*, puis chez Robuchon et à *L'Arpège*, avant de monter mon restaurant, *Garance*.

Votre philosophie

Il n'y a pas que le vin, l'humain est primordial, la philosophie du domaine aussi. Je veux faire travailler les gens que j'aime et qui n'ont pas forcément de gros moyens. Je veux pouvoir offrir à mes clients des bouteilles à tous les prix.

Vos valeurs sûres

Marquis d'Angerville, Ostertag, Coursodon, Francis Egly, Selosse... Sinon, mes copains s'appellent Fabrice Pouillon, Morgane Fleury,



Lise et Bertrand Jousset, Damien Delecheneau, Nicolas Grosbois...

Vos coups de cœur

J'aime la Loire, l'Alsace, la Champagne... J'aime quand la finale est dans la fraîcheur, la minéralité, quand le terroir s'exprime avec précision. Je vais peu dans le grand Sud finalement. ● Pierrick Jégu

Garance : 34, rue Saint-Dominique, 75007 Paris. Tél. : 01 45 55 27 56.

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE DÉGUSTATION

Breteau et Mercier : la cloche sonne à Angélus !



Les Bordelais François Breteau et Vincent Mercier du club Tire-Bouchon Attitude ont raflé la mise lors de la grande finale du Championnat de France de dégustation, le 25 juin au château Angélus (Saint-Émilion). Prochain rendez-vous le 17 septembre à Bergerac pour la Coupe de France des clubs.

Renseignements : championnat.degustation.rvf@gmail.com. ● Philippe de Cantenac

Le classement :

Champions de France : François Breteau et Vincent Mercier (131 points)
2° : Vincent Dulhoste et Brice Gagnage (121)
3° : Olivier Rotiers et Philippe Berger (120)
4° : Aurélien Valance et Jean-Luc Dantou (117)
5° : Christel et Stéphane Pierrel (111)
6° : Ronny Zuffrano et Julien Medrinal (101)

Les vins dégustés : champagne Extra Brut Celebris 2002 Gosset • bandol 2015 Domaine de Suffrène • vouvray Les Pentes de la Folie 2014 Domaine Sébastien Brunet • beaujolais-villages Quintessence du gamay 2009 Domaine des Nugues • alsace pinot noir F 2011 Domaine Paul Blanck • crozes-hermitage Oratorio 2010 Ogier • châteauneuf-du-pape 2012 Domaine Charvin • sauternes 2009 Clos Haut Peyraguey • pessac-léognan 2012 Domaine de Chevalier • beaune 1^{er} cru Grèves Vigne de l'enfant Jésus 2013 Bouchard Père & fils • saint-chinian Roquebrun Midi rouge 2012 Borie La Vitarèle • vouvray Le Mont moelleux 2003 Domaine Huet.