

Nos découvertes en
ROUSSILLON

50 VINS D'AUTEURS
ENTHOUSIASMANTS

LE GÉNIE DE SANCERRE

Des pinots noirs tendus
Des sauvignons épatants
Des prix canon : foncez !

CAVISTES À THÈME
POURQUOI ILS CARTONNENT

OXFORD
La culture du vin
à l'université

TAVEL
La dégustation
inattendue

2014
Réserve de Marcigoué
FRANÇOIS CROCHET
Vigneron à Marcigoué - Bué
SANCERRE

**NOUVELLE
FORMULE**

+ de rubriques
+ grand format

Chartreuse
Dix flacons majeurs
avec Olivier Poussier





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Sans eux, les vins bio hollandais n'existeraient pas



En Belgique, le domaine wallon du Ry d'Argent expérimente aussi le cépage solaris.

Aux Pays-Bas, deux domaines viticoles en vue, De Hagen et Wijndomein Frederique, cultivent leurs vignes en agriculture bio. Comment font-ils sous ces latitudes septentrionales et donc humides ? Ils ont recours aux cépages interspécifiques.

Les cépages interspécifiques, kézako ? C'est à Bordeaux que ces drôles de sujets ont été mis au point. Depuis 2011, l'Inra réalise dans son domaine expérimental des essais avec des variétés résistantes de cépages. Ces essais s'inscrivent dans le cadre du plan Écophyto qui vise à diminuer l'usage des pesticides dans le vignoble. S'ils rendent des services aux vignerons néerlandais, les chercheurs bordelais décidément très ouverts sur le monde ont identifié les premiers

gènes résistants sur des vignes... américaines et asiatiques. Après deux millésimes (2013 et 2014), les résultats sont prometteurs.

Mais l'Inra n'est pas seul à explorer cette voie. D'autres stations ampélographiques, notamment le Weinbauinstitut (WBI) de Freiburg en Allemagne ou à l'Agroscope de Changins en Suisse, sont actives dans ce secteur. Comme tous les pays du nord rêvent de faire du vin, elles se hâtent de donner la vie à des variétés de vignes qui résistent à des climats plus humides. Le nom de ces nouveaux cépages ? Hélios (créé en 1973 au WBI, enregistré en 2003), solaris (créé en 1975 au WBI, enregistré en 2000), cabertin (créé en 1991 en Suisse, enregistré en 2004)... •



AU VIN VIVANT

dans la bonne ville de Sète (34)

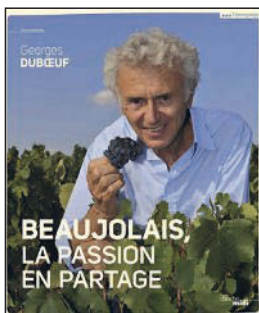
Une petite rue piétonne à deux pas des halles de Sète, non loin du grand canal. Là, cette cave-bar à vins déploie ses charmes sans manière et sa vision populaire et rassembleuse du vin. La maison annonce une centaine de références principalement issues des différents vignobles du Languedoc et du Roussillon. L'idée ? Mettre les Sétos et les autres aux parfums de remarquables vins d'artisans, tous répondant aux canons "nature", bio ou biodynamiques. Parmi les coups de foudre du patron, les saint-chinian de Yannick Pelletier ou de Thierry Navarre, Pompon rouge de Vincent Moulin, les vins de Laurent Bagnol, au Mas Lau, dans le Gard... En plus de la vente à emporter, Au Vin Vivant fait aussi dans le "sur place" en dressant quelques tables sur la rue pour servir de purs vins de copains accompagnés de cochonnailles, d'huîtres de l'Étang de Thau voisin ou, en saison, de délicieux pèlardons.

6, rue André-Portes, 34200 Sète.
Tél. : 06 64 17 53 97.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

L'icône du Beaujolais racontée par un poète

BEAUJOLAIS,
LA PASSION
EN PARTAGE
Georges Dubœuf
20 x 24, 196 pages
18,50 €, Éditions
du Cherche Midi



« Avec la complicité de Jean Orizet », lit-on en dessous du titre. Complicité ? Le mot est modeste. La première ligne de ce livre est la suivante : « Quand Georges Dubœuf accepta de faire ce livre avec moi... ».

Non seulement Jean Orizet tient la plume mais il édite le livre. Il est également poète et ami d'enfance de Georges Dubœuf, avec qui il partage une admiration pour deux grands dégustateurs, Jules Chauvet, érudit et grand homme

du vin, et Louis Orizet alors inspecteur régional des AOC, puis inspecteur général de l'Inao.

On retrouve le Georges Dubœuf des débuts, vigneron à Pouilly-Fuissé, sélectionneur de vins pour les plus grands restaurants, inventeur du "pot de beaujolais", façonnier-embouteilleur et enfin négociant-embouteilleur. 1961, premières ventes de beaujolais nouveau, 1964, création de la société "Vins Georges Dubœuf", aujourd'hui active dans 100 pays. •