

Treize jeunes vigneronns  
 de l'Yonne à suivre de près !

Ces familles  
 nobles qui font  
 du vin depuis  
 des siècles

**Entretien**  
**MARC SIBARD**  
 L'iconoclaste  
 des Caves Augé

**Saint-Émilion**

**Ausone, Pavie,  
 Cheval Blanc,  
 Angélys,  
 Figeac...**

**Notre classement  
 des 18 Premiers  
 Grands crus classés**

**RENAISSANCE**  
**LA SAGA  
 DES BIÈRES  
 TRAPPISTES**

**SPÉCIAL FÊTES**

**Nos 150 meilleurs  
 champagnes**

Bruts, millésimés, cuvées de prestige et clos  
 Les flacons d'exception pour réveillonner à partir de 16,50 euros



**Eaux-de-vie**  
**Dix joyaux  
 à découvrir  
 en 2017**





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

## Les hallucinants champignons de Yannick Alléno



Pour le chef étoilé du Pavillon Ledoyen, les levures sont... le terroir !

**Y**annick Alléno aurait-il abusé des champignons hallucinogènes ? On est en droit de se poser la question, car le chef triplement étoilé du *Pavillon Ledoyen* affirme dans son livre *Terroirs, réflexion d'un cuisinier* (Hachette Cuisine, 2016) que les levures, ces champignons unicellulaires aptes à développer la fermentation, "sont" le terroir. Autrement dit, le goût du vin ne serait pas issu de la conjonction de la terre, de la vigne, du climat et de la main de l'homme comme on nous le serine à qui mieux mieux.

Les amateurs de vin savent que sans levures, point de magie de la fermentation. Sans elles, on boirait du jus de raisin. La vie serait moins drôle ! Mais peut-on donner aux levures un statut autre que celui d'agent de la transformation de sucre en alcool ? C'est la thèse défendue avec entrain par Yannick Alléno. La fermentation serait le chaînon manquant. Elle permettrait de

comprendre les ressorts intimes de la cuisine : changement de goût, conservation et enrichissement nutritionnel. Pas encore convaincu ? Le cuisinier convoque le fameux acide glutamique, celui du cinquième goût, l'umami, qui « *provoque une sensation de délectation, de profondeur dans le goût que ne peuvent pas décrire les notions d'acide, d'amer, de salé ou de sucré* ». Les levures produisant à foison cet acide magique, les produits résultant de la fermentation sont donc spéciaux, voire uniques. CQFD.

On sent que le cuisinier tient là quelque chose, même si la démonstration peine à convaincre totalement. De quelles levures parle-t-on ? Le biotope considéré est-il celui de la cuve ou de la vigne ? Si l'on cueille des raisins chez un vigneron mais qu'on les fait fermenter chez un autre, sans adjonction de levures de laboratoire, de quel terroir s'agit-il ? Encore un peu de champignons, Yannick ? ●



ESSENCIA

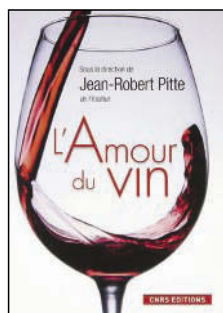
## à San Sebastián en Espagne

On l'appelle Donostia en basque, San Sebastián en espagnol, Saint-Sébastien en français. Cette ville magnifique posée au bord de l'océan Atlantique est aussi une cité gourmande, avec de multiples tables étoilées et une foule de bars à pintxos où les tapas tutoient parfois les sommets gastronomiques. Les vins ? Pas toujours bien choisis. Alors, en poussant la porte d'Essencia, dans le quartier Gros, à deux pas de la plage de Zurriola, on ne s'attendait pas à ça : en plus du restaurant et du comptoir à pintxos du rez-de-chaussée, une cave remarquable à l'étage pour une sélection très acérée de vins d'obédience nature, bio ou biodynamique. En plus des cuvées d'Espagne et d'ailleurs, une production française de très haute tenue, dont l'irouléguy blanc Grès 2012 du domaine Arretxea, le champagne brut Initial de Seloisse et un chardonnay arboispupillin 2011 de Houillon-Overnoy.

Essencia : Zabaleta, 42, 20002 San Sebastián.  
Tél. : 00 34 943 326 915.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

## Le record de Jean-Robert Pitte : trois livres en 30 jours !



L'AMOUR  
DU VIN  
Jean-Robert Pitte  
11 x 18, 176 pages,  
8 €, CNRS Éditions

On ne présente plus Jean-Robert Pitte qui depuis dix ans tient chronique chaque mois dans *La Revue du vin de France*. En revanche, il faut convenir que le mois d'octobre a été un "mois Pitte" ! En effet, tous les dix jours, un volume signé du président de l'Académie du vin de France a enrichi les librairies. Dans la collection Texto (Tallandier) est réédité le livre *Bordeaux, Bourgogne* (9 €), chez Tallandier encore paraît *Cent petites gorgées de vin*

(20,90 €), les 100 chroniques publiées dans *La RVF*. Évidemment, les lecteurs de *La RVF* ont lu ces chroniques et pourtant, lorsqu'on les relit dans un livre (pratiquement deux pages par chronique), elles "sonnent" différemment et l'on goûte la diversité des sujets traités. Dans *L'Amour du vin*, douze auteurs prestigieux participant à un symposium dirigé par Jean-Robert Pitte magnifient le vin. L'épilogue signé Jean-Paul Kauffmann est inattendu. ●