

**LYON : 28 ADRESSES
POUR S'ÉCLATER
AUTOUR DU VIN**

**NOUVELLE
FORMULE**

- + d'actus
- + de rubriques
- + grand format

**Joseph
Helfrich**

La mise en garde
du 1^{er} exportateur
de vin français

BORDEAUX **L'ANNÉE** **DU MÉDOC**

SUPERBE 2016 DANS LES GRAVES

**GEVREY-
CHAMBERTIN**
Un face à face
inattendu

**LE SALON
DE LA RVF**

- 200 vigneronns à Paris
- La renaissance
des vin du Liban

VIN ET RUGBY
Les internationaux
dans la mêlée

**LES 100
MEILLEURS
ROSÉS DE
FRANCE**





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Méfiez-vous des transes gustatives !



À quoi ressemble ce vin ? Parlez sans crainte... et sans chichi.

L'autre jour, j'assistais à la présentation d'un cru classé 1855 du Médoc lorsque je fus tiré de ma contemplation. L'importateur à côté de moi sentait tellement de choses en reniflant le vin qu'il devait avoir, au minimum, la truffe d'un beagle ou d'un basset hound. Il percevait même les tanins... au nez ! Lorsqu'il arriva au poivre, ce n'était plus "du" poivre qu'il parlait, mais de tous les poivres : le vert, le noir, le rouge, le blanc, le rose. Entre nous, qui s'amuse à poser son nez sur des bocalux emplis de poivres divers et à en différencier les parfums ?

L'intérêt pour le vin n'a jamais été aussi grand, de même que le risque de tomber sur des

charlatans de la rétro-olfaction. Rappelons ici trois règles utiles : 1) Le dégustateur doit décrire ce qu'il ressent, sans chichi. Sent-il de la framboise ? Du pneu brûlé ? Qu'il le dise. 2) L'expérience aidant, l'on peut évoquer des pistes d'explication, sans affirmation péremptoire. Cette sécheresse en finale, s'agit-il de raisins récoltés un peu trop tôt ? D'un élevage trop poussé ? 3) Surtout, rester humble. Cela ressemble à du bordeaux et c'est pourtant un côtes-du-rhône ? Eh bien ce n'est pas un drame, seuls ceux qui ne goûtent pas ne se trompent jamais !

L'art de la dégustation n'est jamais dans l'affichage. Le bon dégustateur ouvre des pistes, tout simplement.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

Quand les nazis annexaient le vignoble



Le Vin et la guerre, de Christophe Lucand, 14 x 22, 429 p., 24 €, éditions Armand Colin

Un livre de fond attendu depuis... soixante-dix ans ! Le sous-titre du livre de Christophe Lucand, chargé de cours à Sciences-Po Paris et à l'Institut universitaire de la vigne et du vin (Dijon), est explicite : "Comment les nazis ont fait main basse sur le vignoble français". Ils ont été grandement aidés par ceux que l'on a appelés les "collabos" et par le remboursement des "frais d'occupation" (400 millions/jour, 150 milliards annuels). Car il faut savoir que la Wehrmacht payait le vin qui lui

était destiné. De même que les vins expédiés en Allemagne (prélèvements légaux et illégaux), etc. En résumé, la France a "vendu" 16 millions d'hectolitres de vin et le coût de l'occupation s'élève à 631 866 000 000 francs (anciens). Un livre foisonnant, presque surréaliste. Par exemple : les sinistres V1 et V2 fonctionnaient-elles grâce à l'alcool des vins doux naturels vendus par un homme très connu ? Le marché noir endémique après juin 1940 ne mérite-t-il pas un livre ?



TRINITÉ HÔTEL

L'escale fraîcheur à La Trinité-sur-Mer

À quelques pas du port de plaisance de La Trinité-sur-Mer, la bonne surprise d'un bar à vins discret sis dans les murs d'un hôtel trois étoiles qu'Hélène Bouclet et Christophe Achard pilotent depuis 2015. Tous deux sommeliers de métier – lui a passé notamment treize ans chez Maxim's à la grande époque, et ils ont tenu une cave ensemble à Auray –, ils ont décidé de se faire plaisir en partageant leur passion pour le vin. Minéralité, fraîcheur, droiture, voilà ce qu'ils recherchent dans les vins en bio ou biodynamie d'une sélection d'une cinquantaine de références. On trouve par exemple les vins de Philippe Gilbert à Menetou-Salon, des Bret Brothers en Bourgogne, de Yann Chave en Crozes-Hermitage, de Catherine et Pierre Breton du côté de Bourgueil, du château Tour Grise en Saumur ou des 2 Ânes en Corbières. Embarquement immédiat !

4-6, rue de Carnac, 56470 La Trinité-sur-Mer.
Tél. : 02 97 55 75 25.