

VENTES PRIVÉES

10 SITES POUR ACHETER
VOS VINS EN CONFIANCE

STING VIGNERON

Message in the bottle !

NOUVELLE FORMULE

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

11 000
cuvées dégustées

1630
vins retenus

SPÉCIAL MILLÉSIME 2016

LES PLUS BEAUX VINS DE L'ANNÉE

**L'AFFAIRE
1855.com**
L'étrange
silence de
la Justice

- Les meilleurs vins bio et biodynamiques
- Les cuvées à acheter en priorité

**PINEAU DES
CHARENTES :
ET SI C'ÉTAIT
LE PORTO
FRANÇAIS ?**

AIR FRANCE, EMIRATES, CATHAY, BRITISH...

Le juteux business du champagne en avion

**JEAN-LUC BALDÈS
MARCEL RICHAUD :
ILS FÊTENT LEURS
40 MILLÉSIMES !**

NUMÉRO SPÉCIAL - 240 PAGES





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Première mondiale : on a testé les accords vin et McDonald's !



Au McDo Bascule, à Bruxelles, Fabrizio Bucella et ses étudiants ont repoussé les limites de la dégustation.

Ah ! Le plaisir de déguster un joli savagnin du Jura sur un Grilled Cheese & Bacon signé McDonald's... Eh bien, le rêve n'est pas prêt de devenir réalité. Si des chaînes de fast food telle Burger King servent du vin outre-Atlantique depuis 2009, chez McDonald's, bernique !

Mais impossible n'est pas RVF ! À notre invitation, étudiants et enseignants de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine de Bruxelles se sont retrouvés au McDo Bascule, dans la chic Uccle, pour une expérience très spéciale.

Dans nos sacs, en douce, trois bouteilles de vins, tous américains. On a trop salivé en écoutant Olivier Poussier vanter les accords mets et vins géographiques (agneau de Sisteron et rouge de Provence...) pour renoncer à jouer ce match 100 % étasunien.

Bien sûr, le gérant de l'établissement n'était pas ravi de nous voir. « *Il est interdit d'apporter du vin ici* », assène-t-il. « *Vous ne vendez pas de vin, nous pensions bien faire...* », tente-t-on. « *Enfin, allez-vous dans un bar à vins avec vos frites ?* », s'agace-t-il. Nous remballons les bouteilles mais gardons sur table nos verres Inao, remplis.

Au menu, pinot noir californien de Bogle Vineyards, millésime 2013. Puis un effervescent brut Michelle du domaine Ste Michelle, de l'État de Washington. Enfin, plus à l'est, un chardonnay non boisé, la cuvée Fox Run 2015 de Finger Lakes (État de New York).

Vous salivez en attendant le verdict ? Bogle Vineyard. Le pinot noir a sublimé le bœuf du Double Cheese et du Big Mac, les deux plats signatures de la célèbre enseigne !

L'adresse underground

de Pierrick Jégu

LE COQ À L'ÂNE

Une cave à manger à Latour-de-France

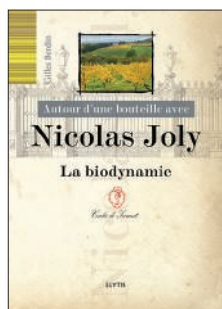
Au cœur de la somptueuse vallée de l'Agly, Latour-de-France est l'un des villages emblématiques du renouveau de la viticulture locale dans un esprit bio-nature... C'est ici que Morgan Van Der Horst a choisi de lever le rideau sur une cave à manger ouverte en août 2015. Un repaire décontracté, joliment bricolé, qui rassemble une quarantaine de références "nature" du coin : Cyril Fhal, Les Arabesques de Saskia Van Der Horst, la sœur du patron, Fred Rivaton, Thierry Navarre, Édouard Laffitte, domaine Calimas. Et de plus loin : les muscadets de Jo Landron, les bordeaux du château Le Puy, les arbois de la Tournelle... À manger ? Fromages et charcuterie de Sahorre ou d'Espagne, une entrée, un plat chaud (12 €) et un dessert, le tout cuisiné maison. À noter enfin le large choix de bières artisanales.

1, place du Marché, 66720 Latour-de-France. Tél. : 04 68 53 32 55.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

La biodynamie dégustée avec Nicolas Joly

Autour d'une
bouteille avec :
Nicolas Joly,
Gilles Berdin
17 x 24, 272 p., 20 €,
Elytis



Issu de la collection "Autour d'une bouteille avec...", ce livre retranscrit les conversations du célèbre vigneron ligérien Nicolas Joly, apôtre de la biodynamie et propriétaire du légendaire domaine de La Coulée de Serrant.

Nicolas Joly est intarissable lorsqu'il s'agit de biodynamie. Ces sept conversations (plus une), accompagnées de sept bouteilles dont une cure-detox de jus de bouleau, « *des forces de la planète Vénus qui s'expriment particulièrement*

dans les reins », se sont étendues sur 18 mois ! Ce volume est essentiel pour comprendre les techniques et pratiques de la biodynamie, ici parfaitement dévoilées... À lire pour ne pas mourir idiot !

Lors de la dernière conversation sont dégustés des vins du groupe Renaissance des Appellations avec un invité : Bernard Burtschy. Ce dernier semble sous influence de l'alchimie zodiacale lorsqu'il dit : « *Sur les terroirs les plus prestigieux, la biodynamie permet aux vins d'être meilleurs* ».