

LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

larvf.com

**BORDEAUX CRUS CLASSÉS**

LA DÉGUSTATION COMPLÈTE DES  
2014 ET 2015 EN BOUTEILLE

**VOUVRAY**  
L'or du  
Clos Naudin

Spécial achats  
de rentrée **72 PAGES**

**TOUT SUR LES  
FOIRES  
AUX VINS**

Les meilleures affaires  
Le tour de France des  
hypers et des cavistes

Les bons plans  
sur Internet

**CHAIS  
D'ARCHITECTES**  
LES NOUVEAUX  
PALAIS DU VIN

**ALAIN-  
DOMINIQUE  
PERRIN :**

« Je me fiche  
du vin bio »

**Trésors à saisir  
en Bourgogne !**

**Exclusif : la liste des vieux millésimes  
encore en vente dans les domaines**

M 08279 - 614S - F : 7,95 € - RD





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

## N'est pas Robert Parker qui veut !



À l'aveugle, un vin à 2,50 € est-il aussi bien noté qu'un vin 7 à 10 fois plus cher ?

Florence Lebourpelle/Inter-Wine & Dine

**E**ffervescence le 28 juin dans les trauées de l'Université libre de Bruxelles. Dix-sept étudiants quelque peu stressés attendent dans un amphithéâtre. D'ici quelques minutes, ils devront présenter l'examen de troisième cycle Inter Wine & Dine, celui qui donne droit au Certificat de dégustateur expert. Vu de France c'est l'équivalent d'un Certificat d'aptitude à la dégustation du vin.

L'examen couronne 24 mois d'efforts au service du vin. L'épreuve reine ? La dégustation à l'aveugle. Formés à la notation sur 100, comme nos chers dégustateurs anglo-saxons, dont Robert Parker, les futurs experts en dégustation doivent noter six vins, trois blancs et trois rouges.

Il y a cependant une astuce : entre les vins de Bourgogne, des Graves, de Saint-Émilion

et de Saint-Estèphe, s'est glissée une cuvée pirate, conditionnée en Bag-in-Box, dont le coût à la bouteille est d'environ 2,50 €. Bien loin des tarifs des autres crus, vendus quant à eux entre 15 et 25 €. Un écart significatif, diraient les statisticiens. Comment ce chardonnay d'Australie, un vin technologique, de moindre facture, à un prix bien plus faible, allait-il être noté ?

Nos futurs experts n'ont pas été dupes. Mais sont-ils des Parker pour autant ? Ce vin a reçu la moins bonne note. Mais à observer les résultats de plus près, les écarts avec les autres flacons sont serrés : 76,7/100 pour le Bib, contre une moyenne de 82,6/100 pour les autres vins.

Morale de cette histoire ? La technologie pourrait, en partie, compenser le terroir. Le débat est ouvert.

L'adresse  
underground  
de Pierrick Jégu

AU BON JAJA

## Vins bio, bobuns et tartares à Sauve

Dans le village gardois de Sauve, près du vignoble du Pic Saint-Loup, Emily Schons, sommelière, et Léo Zamponi, chef de cuisine, ont levé le rideau sur une cave-restaurant-salon de thé, le 16 juin dernier. Le couple milite pour les bons produits liquides et solides, travaillés le plus proprement du monde. Côté vins, cela donne 80 références – en majorité languedocienne – avec les canons bio-nature de Thierry Navarre, de l'Anglore, des Hautes Terres, des Foulards Rouges, du Mas d'Agalis, d'Élodie Balme, de la famille Lapierre, des frères Giachino ou encore les bulles de Ruppert-Leroy. Côté assiettes, on peut se régaler de tapas, de plats, d'huîtres naturelles de Bouzigues, de bobuns ou de chirashis, d'anchois marinés et tartelettes de tomates au pistou, de tartare de bœuf et de bons desserts maison. Compter 20-30 €.

Place du Docteur-Jean-Astruc,  
30610 Sauve. Tél. : 06 70 07 77 00.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

## Voyage en Géorgie et à l'origine du vin

Au Pays de la vigne et du vin, la Géorgie, de Pascal Reigniez  
15 x 244, 372 p., 33 €  
éditions Les Indes Savantes



La République de Géorgie est située au nord de la Turquie et à l'est de la mer Noire qu'elle borde. Dans la préface de cet ouvrage, Jean-Robert Pitte rappelle que l'Unesco a classé en 2013 la méthode géorgienne de vinification à l'ancienne dans des kvevris traditionnels (grandes jarres enterrées, cirées de 2 à 4000 litres). On produit du vin en Géorgie depuis au moins 7000 ans, les techniques ont relativement peu évolué, le vignoble est un véritable conservatoire

de cépages (525 répertoriés), les vignes sauvages (lambrusque) et des collections de pépins anciens (4000 ans) ont été génétiquement analysées.

Une conclusion semble s'imposer : la domestication des vignes sauvages et la naissance du premier vin s'est produite en Géorgie, en Anatolie et en Arménie. Lœnophile doit lire ce livre, très documenté fiable et original. La dégustation de vin "à l'antique" conduit paradoxalement à aimer le progrès.