

Le nouveau destin des vins du Jura Comment un vignoble modeste conquiert le monde

GRANDES ÉCOLES
Le fabuleux parcours des virtuoses
de la dégustation à l'aveugle

High-tech
Qui sont les
futurs Amazon
et Netflix
du vin ?

**Banyuls
Maury
Rivesaltes**
Offrez-vous
un 1947 pour
150 euros !

**Dix whiskies
français
d'avant-garde**



SAUVIGNON 50 BLANCS EXCEPTIONNELS

LES CHAMPIONS FRANÇAIS FACE AUX CRACKS ÉTRANGERS

Et aussi : GRUAUD LAROSE • LÉOVILLE POYFERRÉ • MONTAGNY • IROULÉGUY...



L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Albert Bichot et Jean Bouchard, deux cousins fort proches !

Dégustation avec les étudiants de l'école d'œnologie Inter Wine & Dine de Bruxelles, à deux pas des étangs d'Ixelles. Sur la table, deux mercureys 2011. Une bouteille signée Jean Bouchard, vendue 12,99 euros chez Carrefour à Bruxelles, estampillée d'une médaille Gilbert & Gaillard. L'autre mercurey est lui signé Albert Bichot, payé 19 euros chez un caviste à Beaune.

Thème de la dégustation : quelles différences entre ces deux vins ? Tandis que ses camarades s'activent sur leurs claviers, un petit malin a l'idée de regarder les capsules CRD, les fameuses capsules-congés, et remarque que le numéro d'identifiant pour les accises

est le même pour les deux vins. Émoi dans la salle ! Où est l'astuce ? Un autre étudiant ramasse les bouchons qui traînent. Le numéro de lot est identique. Enfin, le pot au rose : ayant entrepris de vérifier où se situent les maisons Albert Bichot et Jean Bouchard, les étudiants découvrent qu'elles ont le même siège social, au 6, boulevard Jacques-Copeau, à Beaune.

Comment est-ce possible ? Mais bon sang, bien sûr... il s'agit en réalité de la même maison ! Jean Bouchard est une marque d'Albert Bichot, destinée à la grande distribution. Sans le savoir, les étudiants ont dégusté le même vin, vendu sous des noms différents, dans des réseaux concurrents... Et pas au même prix ! Les voies du vin sont parfois déconcertantes.



Les vins de la maison Albert Bichot ont titillé les talents de détectives des élèves de Fabrizio Bucella.

F. Denozier



LE BAR À VINS
DE LISE
ET BERTRAND

À Montlouis, un bar de vigneron

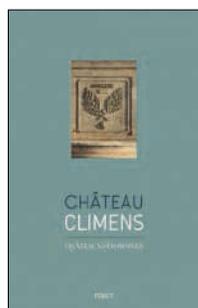
Avec Premier Rendez-vous, Les Audouines, ou encore Singulier, ça fait déjà un bail que les Jousset, vigneron à Montlouis, mettent à genoux les amateurs de blancs ligériens nature. Lise et Bertrand les reçoivent désormais dans leur bar à vins joliment bricolé. Une quinzaine de places à l'intérieur, un peu plus en terrasse, de la simplicité et de la gourmandise à revendre... Au menu, les cuvées du domaine, les quilles des copains de la Loire et de toute la France, mais aussi une sélection de vins étrangers nature. Côté solide, du jambon noir de Bigorre, des fromages bio mais aussi une foule de délicieuses préparations maison. Car si les Jousset aiment bien boire, ils aiment aussi faire bonne table, et Lise fait mieux que de se défendre en cuisine.

36, rue des Bouvineries, 37270 Montlouis.
Tél. : 02 47 50 70 33.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

Un Climens gouleyant, mais un peu court

CHÂTEAU
CLIMENS
Ségolène Lefèvre
12 x 20, 64 pages, 10 €
édité par Féret



La première mention de Climens date de 1547, mais c'est à la Révolution que le domaine est constitué. Lucien Lurton l'acquiert en 1971 ; sa fille Bérénice en prend le contrôle 21 ans plus tard. Épaulée par l'œnologue Lucien Llorca, elle a su hisser ce vin de Barsac, appellation voisine de Sauternes, en haut de la hiérarchie des liquoreux, jusqu'à décrocher trois étoiles au Guide des meilleurs vins de France de La RVF. Aujourd'hui, château Climens exploite un

vignoble d'un seul tenant de 27 hectares et produit deux vins : le grand vin que l'on peut attendre, et Cyprès de Climens, le second vin, proche du précédent mais que l'on peut boire dès sa jeunesse.

Château Climens est le premier livre d'une série dirigée par Bruno Boidron, patron des éditions Féret. Son plan est bien conçu mais on croirait que l'auteur avait interdiction de donner des détails et surtout des chiffres... Un peu frustrant !