

Vous avez 30, 40, 50
ou 60 ans en 2018 ?
**Les grands flacons
des années en "8"**

**ACHATS EN PRIMEUR :
QUELS AVANTAGES ?**

BORDEAUX 2008
Ceux qu'il faut boire,
ceux qu'il faut garder

Porc noir, foie gras,
canard : accords
festifs en Quercy

Hygrométrie, isolation
température, sécurité

**Les dix
commandements
pour conserver
ses vins**

Blancs de blancs
et millésimes anciens



SUISSE
Coup de
cœur pour
le canton
de Vaud

CHAMPAGNE

120 cuvées originales pour les fêtes





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Bio ou pas, c'est le vin le plus cher qui gagne !



Ce vin est-il bio ou conventionnel ? Qu'importe du moment qu'il est onéreux.

C'est la question que tout le monde se pose : le vin bio est-il meilleur que le vin conventionnel ? Eh bien oui si l'on en croit le *Journal of Wine Economics* qui comparait les notes de dégustation de 74 148 vins californiens (entre 1998 et 2009) produites par trois revues anglo-saxonnes, *Wine Advocate*, *Wine Spectator* et *Wine Enthusiast*. Selon cette étude, les vins bio sont en moyenne mieux notés que les vins conventionnels.

Souhaitant en avoir le cœur net, j'ai organisé une dégustation à l'aveugle au cours de laquelle mes étudiants, à Bruxelles, auraient à noter des vins biologiques et des vins traditionnels.

Et là : surprise, nous avons identifié un facteur caché qui, s'il n'est pas connu des étudiants lors de la dégustation, influence presque à coup sûr leur choix. Il s'agit du prix !

Sur 18 vins (neuf paires) jugés à l'aveugle, cinq vins bio sont sortis premiers, contre quatre conventionnels. Rien de probant, donc. En revanche, systématiquement, mes étudiants ont préféré dans la même appellation, face aux mêmes cépages, le vin le plus onéreux. Conclusion (provisoire) : si la qualité biologique du vin n'est pas spontanément détectée à l'aveugle, le lien entre prix de vente et qualité perçue du vin semble plus net. Il reste à comprendre pourquoi.

LE PALAIS DU SOMMELIER, PAR PIERRICK JÉGU

JUSTINE RIVET

Anne-de-Bretagne, La Plaine-sur-Mer (44)

« D'abord la fraîcheur et l'élégance »

Votre itinéraire

Des études de lettres puis une réorientation vers la restauration et la sommellerie. La façon poétique de parler du vin m'a beaucoup plu. J'ai travaillé au *Saint-James* à Bouliac, dans un bar à vins à Nantes, au *Manoir de la Boulaie* à Haute-Goulaine et, depuis un an et demi, à *Anne-de-Bretagne*.

Votre philosophie

Le partage, l'émotion et faire découvrir des pépites à nos clients, notamment dans la vallée de la Loire.

Votre carte des vins

950 références, une majorité de vins blancs dont beaucoup de vins de Loire et une belle sélection de muscadets comme Jérôme Bretaudeau et sa cuvée de pinot noir Statera ou Frédéric Niger, au domaine de l'Écu, pour sa cuvée *Carpe diem* vieillie en amphores. Côté champagne, je mettrai en avant la cuvée *Entre ciel et terre* de Françoise Bedel. Notre dada ? On recherche la fraîcheur et l'élégance dans les vins, par goût et pour



accompagner avec la cuisine très délicate du chef.

163, boulevard de la Tara,
44770 La Plaine-sur-Mer.
Tél. : 02 40 21 54 72



FEUILLE DE VIGNE

Au Havre, fromages normands et vins bio

Régine et Hervé Lestage ont traversé l'estuaire de la Seine via le Pont de Normandie... Tout en gardant leurs excellentes adresses – la cave Feuille de Vigne et le bar à vins *Bacaretto* – dans le sublime décor de Honfleur, ils ont donc ouvert fin septembre 2017 une troisième maison dans le centre du Havre. On y trouve des vins en biodynamie et des cuvées "nature" : la cave regorge de bouteilles signées par quelques grands maîtres comme Jean Foillard dans le Beaujolais, et des talents émergents comme Benoît Arletaz dans les Corbières catalanes. Avec ça ? Un bon choix de spiritueux et de bières, et une foule de produits d'artisans, avec les conserves de la Paimpolaise, les épices *Terre exotique*, les fromages normands... complètent l'offre.

31/33, rue Georges-Braque,
76600 Le Havre. Tél. : 02 35 49 83 91