

LE SALON
MILLÉSIME BIO

96 cuvées phares
à Montpellier

LES PLUS BEAUX CABERNETS FRANCS DE LOIRE

Toutes les nuances de ce grand
cépage rouge en 100 cuvées

Selosse et
Jacquesson

Deux styles
champenois

ENQUÊTE
POURQUOI LA VIGNE
EST EN DANGER

BOUCHÉE À LA REINE
Avec un blanc ou
un champagne ?

Dégustation
mythique
PIÉMONT
contre
BOURGOGNE



Vive le cinéma !
Cédric Klapisch
homme de l'année





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Le vin wallon rassemble encore les foules à Bruxelles



Le baron Pierre Rion, copropriétaire du domaine de Mellemont, préside l'Association des vigneron de Wallonie.

Cela pourrait être la dernière histoire belge. Sauf que, outre-Quévrain, le vin n'est plus belge, mais wallon ou flamand. Il y a cinq ans, on parlait encore de vin belge. Tout a changé. Sous l'impulsion de l'Union européenne, des associations de producteurs ont vu le jour. En 2009 est créée la Belgische Wijnbouwers. Or, cette association, dite des vigneron belges, n'est pas belge. Elle est flamande.

Le sud du pays, en effet, fait la différence. Trois ans plus tard est créée l'Association des vigneron de Wallonie, présidée aujourd'hui par le baron Pierre Rion, par ailleurs copropriétaire du domaine de Mellemont, à Thorembais-les-Béguines, dans le Brabant. Poétique, non ?

Mais revenons à la dégustation. Le fait régional a éclaboussé l'amphi lorsque mes étudiants m'ont demandé de réaliser un cours-dégustation de vins belges. Spontanément, j'ai demandé : « *Des vins wallons ? Avec plaisir !* ». Sans même y réfléchir à deux fois.

Deux jours plus tard, j'étais tennillé par l'angoisse. Combien d'étudiants allaient répondre présent ? Eh bien, nous en eûmes plus de 260 ! À ce jour, cette journée reste donc la plus grande dégustation de vins wallons jamais réalisée à Bruxelles et probablement sur la planète. Le cours aurait pu se terminer par ce chant des étudiants wallons que l'on braillait voilà trente ans à Bruxelles : « Que jusque tout au bord / L'on remplisse nos verres / Qu'on les remplisse encore / De la même manière ».

L'adresse underground

de Pierrick Jégu

LA ROUTE DU SEL

À Thoureil, les vins de Loire en vedette

Entre Saumur et Angers, la Loire déploie quelques-unes des atmosphères les plus enveloppantes de son long cours. Le Thoureil, petit village plein de charme, abrite une excellente table prolongée d'une terrasse assez merveilleuse avec vue sur le fleuve. Baptisée *La Route du Sel*, cette adresse de très bon goût, mais sans ostentation nourrit son monde de beaucoup de bienveillance, d'une cuisine de sentiments fraîche et personnelle – anchois à la suédoise, betterave et œuf, saint-jacques poêlées, purée de céleri-rave, céleri croquant et vinaigrette au safran... – et d'une belle carte des vins d'inspiration bio-nature. En vedette, le vignoble ligérien, bien sûr, avec les cuvées de la voisine Sylvie Augereau et de son cher compagnon Nicolas Reau, de Jo Landron ou Thierry Germain. Dans les autres régions, des vins signés Gramenon, Karim Vionnet, Barral ou La Tournelle... Ici, tout est bon !

55, quai des Mariniers, 49350 Le Thoureil
Tél. : 02 41 45 75 31

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

VOYAGE EN AMPHORE
Keiko Kato et Maika Masuko
21 x 26,
236 p., 39 €
Woino



Oui, l'amphore rend euphorique

Voici un livre extraordinaire, imprimé et publié en Géorgie, conçu et écrit par Keiko Kato et Maika Masuko avec de très nombreuses photographies en noir et blanc et des cartes en couleurs. Né d'un long voyage de la Géorgie jusqu'au Portugal, il est exclusivement consacré à la découverte de vigneron utilisant des amphores. Ils sont près de 150 disséminés dans 19 pays (plus deux producteurs japonais).

Tout est hallucinant dans cet ouvrage qui regorge d'anecdotes et d'histoires, tel ce village de Géorgie où deux kvevris (grosses amphores) se transmettent depuis le XVIII^e siècle. Les cinquante dernières pages signées de l'Allemand Udo Hirsch sont consacrées à l'archéologie, de la préhistoire au néolithique et au développement de la poterie. Buvaient-on du vin dans le Croissant fertile il y a 12 000 ans ?