

Raveneau, Dauvissat, Droin

La grande verticale à Chablis

Les Crayères, L'Hôtel de Paris,
 Les Prés d'Eugénie...

**DIX CAVES DE PRESTIGE
 OUVRENT LEURS PORTES**

CROZES-HERMITAGE & SAINT-JOSEPH

114 vins d'auteur
 à partir de 11 euros

BANC TEST

Quel est le
 meilleur verre
 universel ?

ROUGES D'AUTRICHE

La jeune
 génération
 bouscule
 les codes

LANGUEDOC

Naissance
 d'une nouvelle
 appellation

**TOKAJ
 TINON ET
 DISZNOKO**
 Leurs plus
 beaux
 flacons





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Un médecin anglais veut remplacer le vin par des benzodiazépines !

Après le crépuscule des idoles, le crépuscule de la boisson ? David Nutt, un médecin britannique, estime que plus personne n'aura d'intérêt à boire du vin ou toute autre boisson alcoolisée dans les prochaines années.

Car ce psychiatre et neuropsychopharmacologue de l'Imperial College de Londres a

créé un alcool synthétique susceptible de remplacer notre boisson préférée. En fait un vulgaire mélange de benzodiazépines, soit des anxiolytiques. Sous leur effet, le cerveau connaît, assure notre carabin, les mêmes délectations qu'avec un verre de vin, les difficultés du lendemain en moins.

Tenant d'une approche hyper médicalisée du plaisir de boire, le psychiatre veut croire que les gens troqueront leur verre de rouge au coin du feu contre une pilule. Il oublie de préciser que les effets secondaires des benzodiazépines sont encore mal compris et nombreux...

Dans un autre registre, une étude toute récente de l'American Journal of Medicine a mis en évidence une conséquence particulière liée au vin. Son absorption a un effet protecteur sur les lésions vasculaires dues à la... cigarette ! Les fumeurs occasionnels voient ainsi leurs lésions endothéliales partiellement diminuées grâce au traitement protecteur préventif constitué par l'absorption de vin rouge.

Entre le vin changé en pilule et la pilule changée en vin... il n'y a qu'un pas !



David Nutt : pas de doute, il a le vin triste.

D.R.

L'adresse
underground
de Pierrick Jégu

LE GLOBULE ROUGE

À Brest, un joyeux bistrot gourmand

Prenez un peu de formica, du vieux carrelage, du parquet, une cuisine vitrée et une cour-terrasse... Secouez le tout et vous obtenez un joyeux bistrot d'atmosphère qui, en plus de sa jolie bouille, a le bon goût d'offrir une cuisine sacrément gourmande et d'imparables vins "nature". Au gré du marché et des humeurs de la chef, l'ardoise peut annoncer une poêlée de coques et espuma chorizo, une terrine de cochon maison, une andouillette à l'ancienne. Pour arroser tout ça, le sommelier s'appuie sur une sélection épatante de 300 références "nature", avec notamment les cuvées de Marc Pesnot dans le Muscadet, les vins du Roussillon de Loïc Roure, les bordeaux bio de Didier Michaud, les montlouis de Lise et Bertrand Jousset ou les gaillacs de Marine Leys au domaine Vignereuse.

Cap sur le Finistère !

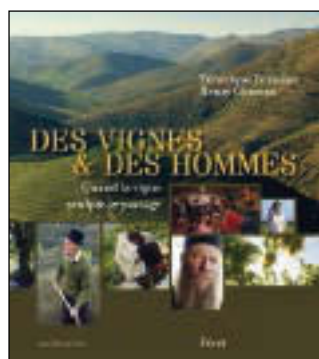
27, rue Émile-Zola, 29200 Brest

Tél. : 02 98 33 38 03

Plat du jour à 13 € et formules à 17 et 20 € le midi. Carte : environ 35 €.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

Un livre riche qui se lit tout seul



DES VIGNES
ET DES
HOMMES
Veronique
Lemoine et
Henry Clemens,
21 x 23, 208 p.,
29,90 €, Féret

Ce livre qui doit beaucoup à La Cité du Vin, à Arte et à la fondation pour la Culture et les civilisations du vin. Les auteurs suivent deux axes : verticalement l'ordre chronologique, horizontalement un tour de la planète. Très normalement, tout commence dans le Caucase d'où est originaire la totalité du vignoble mondial, avant d'explorer une vingtaine de régions remarquables et originales. De la taille kouloura à Santorin aux

hoyos des îles Canaries, des cuves imaginées par Charmat à Venise pour le prosecco au décret royal de délimitation de Tokaj, les auteurs reviennent sur les spécificités viti-vinicoles et leur histoire. Le vignoble chinois, aujourd'hui deuxième du monde en surface, n'est pas oublié.

Un livre riche qui se lit tout seul. On peut espérer un deuxième volume, voire un troisième...