

**ROSÉS DE
PROVENCE**
50 BOUTEILLES
À BOIRE CET ÉTÉ

**LES RHUMS
DE JAMAÏQUE**

Châteauneuf-du-Pape

Le millésime qu'on attendait
Les 2016 sont là : 100 cuvées à mettre en cave

**Le renouveau
du grand vin
de Cahors**

Suze-la-Rousse
L'Université du vin
fête ses 40 ans

SAN FRANCISCO
Les dix meilleures
adresses vin de la ville

CLOS DU MONT-OLIVET
LA CUVÉE DU PAPET
Châteauneuf-du-Pape
2016
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

DOMAINE de MARCOUX
VIEILLES VIGNES
2016
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
SCEA ARMENIER - VIGNERON À CHATEAUNEUF-DU-PAPE - 70





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

À la recherche de l'umami, la cinquième saveur asiatique



Parmi les boissons alcoolisées, un vin contient plus d'umami : le saké !

Depuis quelque temps, mes étudiants de l'école Inter Wine & Dine sont partis à la recherche de l'umami. Cette cinquième saveur (avec le salé, le sucré, l'acide et l'amer) correspond au goût du monoglutamate de sodium. Identifiée en 1908 par le professeur japonais Kikunae Ikeda, l'umami renforce l'ensemble des autres goûts fondamentaux. Les aliments fermentés, très présents dans les cuisines asiatiques, sont naturellement riches en glutamates. Cela explique la différence qualitative entre chou et choucroute, lait et fromage, raisin et vin (outre l'alcool).

Le saviez-vous : le parmesan est riche en glutamate (1 200 mg pour 100 g). C'est l'un des

aliments qui en contient le plus, juste après les algues sèches (*konbu* et *nori*). On comprend mieux pourquoi les Italiens s'en servent pour assaisonner les pâtes. Et au rayon des boissons alcoolisées, il existe un vin qui possède cinq fois plus d'umami que les autres : le saké. Ce vin de riz japonais, fabriqué grâce à *Aspergillus oryzae*, un champignon qui permet la saccharification de l'amidon, sublime le plat. Frédéric Habay, sommelier belge, estime que « le saké est une boisson de cuisinier, tandis que le vin est une boisson de sommelier ». Quand j'en ai parlé à mes étudiants, ils m'ont rétorqué : « En fait, l'umami, c'est tout ce qui est bon, non ? ». Nous n'avions pas encore parlé des fèves fermentées à l'origine du chocolat... Mon deuxième péché !

L'adresse underground

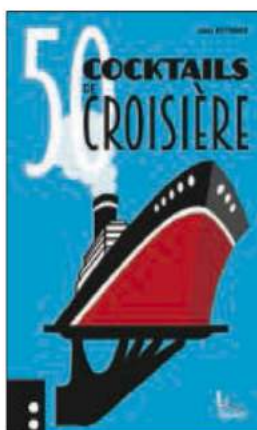
de Pierrick Jégu

GRAMENON & CIE

À Grenoble, vins bio et bijoux

Qui ne connaît pas Gramenon, l'emblématique domaine mené par Michèle Aubéry et son fils Maxime-François, en Drôme provençale ? L'histoire de famille trouve un joli prolongement au cœur de Grenoble avec Gramenon & Compagnie. À deux pas du restaurant *La Baratte*, patronné par sa sœur aînée Agnès, la maison est tenue par Alix, fille de Michèle et artisan-bijoutier. Outre ses créations originales, elle présente tous les vins de Gramenon et les cuvées de son frère. La sélection s'élargit à une centaine de références de vins bio des copains, dont les De Moor, Barral, Allemand, Overnoy, Ganevat, Foillard, Pacalet, mais aussi Édouard Fortin à Cabardès, Didier Chaffardon et Clément Baraut en Anjou, ou Catherine Riss en Alsace. Sans oublier un petit rayon épicerie avec des tapenades bio et les charcuteries d'Éric Ospital. Courez-y, vite, pourquoi pas lors d'une dégustation thématique avec un vigneron ? 15 bis, rue Lakanal, 38000 Grenoble. Tél. : 04 76 43 28 11.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ



50 COCKTAILS DE CROISIÈRE
Julien DeFrance
16 x 25, 112 p.,
14,95 €, Vagnon

Cocktails et transatlantiques

La jaquette de ce livre est parfaitement représentative du graphisme épuré du mouvement Art Déco qui atteint son apogée dans les années 1925-1930, une période où la "mixologie" se répand dans le monde entier depuis les États-Unis (en dépit de la Prohibition). D'où les noms anglais des classiques. Ici, l'auteur relie cocktails et croisières maritimes. Des voyages de grand luxe sur des bateaux qui se disputaient le Ruban bleu alors que l'élégante clientèle sirotait des

cocktails en attendant le repas dans des salles à manger dignes du château de Versailles.

Les nombreuses illustrations, issues de la collection French Lines (alias les Messageries Maritimes), sont spectaculaires et les recettes faciles à réaliser, adaptées aux divers continents visités par les navires. Pour débutants, le livre présente techniques des mélanges, instruments nécessaires et verres adaptés aux différents styles de cocktails. À vos *tumblers* !