

BANC TEST INTERNET
Que valent les 10 plus
gros sites de vente
de vins ?

VIN ET NATURE

L'Alsace, vignoble le plus biodynamique d'Europe!

50 domaines très naturels

SANCERRE
Les dessous
d'un grand terroir

**MOREY-
SAINT-DENIS**
L'INTÉGRALE
D'UN GRAND
DE BOURGOGNE

DOMAINE
OSTERTAG
VIN D'ALSACE
Appellation Alsace Contrôlée

2016
HEISSENBERG
Riesling



100% VITICULTURE
BIOLOGIQUE
Produit obtenu par un élevage
naturel de chaisaux fermés
Mis en bouteille au
DOMAINE OSTERTAG
Propriété à Alsace, France

PREMIER CRU
MOREY-SAINT-DENIS
RUCHOTS
FRÉDÉRIC MAGNIEN
MAISON FONDÉE EN 1858
CHATELAIN DE BOURGOGNE

**ALAIN
GRAILLOT**
Le pape de la
vendange entière

L'ART DE
RAFRAÎCHIR
LES BLANCS





L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

L'épreuve du feu : le test de provocation aux sulfites



Vous cherchez un argument pour un vin peu dosé en soufre ? Passez ce test !

Lezuwje / Stock

Personne n'aime aller passer des examens médicaux. Mais depuis peu, je me sentais éteint, affaibli. Lorsque le spécialiste, après moult analyses et osculations, m'a lancé : « *Et si vous étiez allergiques aux sulfites ?* », j'ai senti la terre se dérober sous mes pieds. C'est ainsi que je suis retrouvé hospitalisé pour un "test de provocation aux sulfites" (c'est le nom officiel) sous forme orale acidifiée de 10 à 160 mg. Un comble pour un spécialiste et dégustateur de vin !

Après avoir ingurgité les 310 mg de métabisulfites de sodium, je me sentais un peu patraque, mais pas autant que je ne l'aurais imaginé. Pas de problème respiratoire ni cutané, tension normale, pouls aussi. Ouf ! Mais autant vous le dire, ces doses de sulfites acidifiés sont très,

très mauvaises au goût. Dès la première dose, on sent la dureté, l'âpreté, l'odeur pestilentielle du soufre. Et l'on en vient tout naturellement à penser que ceux qui prétendent que les sulfites n'altèrent pas le goût du vin sont soit des ignorants, soit des menteurs. Si vous recherchez un argument pour privilégier un vin peu dosé en soufre, un conseil : passez ce test.

Et le verdict des médecins ? Pas d'allergie au soufre au sens clinique du terme. Patient légèrement fatigué, m'a-t-on expliqué. D'où provient alors cette fatigue qui mêtrent lors de mes dégustations ? Peut-être de l'éthanol. Cette satanée molécule se conjugue à d'autres allergies, alimentaires ou respiratoires en saison de pollinisation. La solution ? Un régime plus strict...

L'adresse underground de Pierrick Jégu

LA CALE DE MORDREUC

Pleudihen-sur-Rance

Connaissez-vous les bords de la Rance, cette superbe rivière qui déploie ses méandres de Dinan à son embouchure, entre Dinard et Saint-Malo ? Non ! Alors, La Cale de Mordreuc est un bon prétexte pour filer les découvrir. Sur le délicieux petit port éponyme, une plage, quelques bateaux au mouillage et, posé au rez-de-chaussée d'une vieille maison en pierres, ce bistrot tout simple prolongé d'une terrasse couverte. Patronnée par une équipe aux petits soins, la maison mise sur une cuisine goûteuse et inventive. L'ardoise change toutes les semaines ou presque. Pour accompagner le tout, les propriétaires cultivent une jolie cave dans l'esprit "bio-nature" avec, entre autres, d'excellentes pioches : les vins de Jo Landron, du domaine des Jumeaux, de Patrick Meyer ou encore du domaine des Roches Sèches...

2, rue des Terre Neuvas-Mordreuc, 22690 Pleudihen-sur-Rance
Tél. : 02 96 83 20 43

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

Littérature et vin : le bon accord



LES ÉCRIVAINS DU VIN
Marc Lagrange et Philippe Lorin
24 x 29, 128 p., 24,95 €, L'Archipel

Marc Lagrange s'est fait une spécialité de parler des vins d'une façon intelligente. Chirurgien, il a choisi la facilité en publiant *Le vin et la médecine*. Mais sa passion du vin l'a conduit à écrire sur la mer et le vin, sur le vin en fête, etc.

Marc Lagrange a choisi 28 écrivains, tous portraiturets par Philippe Lorin, illustrateur fécond. Lorsque l'auteur évoque le vin, il ne se défend pas de cultiver une préoccupation pédagogique. L'organisation des chapitres de son livre est immuable : une page consacrée à l'écrivain, avec un extrait de l'une de ses œuvres,

si possible évocateur du vin ou d'un vin, une autre réservée à l'appellation du vin évoqué et qui se conclut par un "le saviez-vous ?" (cépages, vinification, histoire, etc.).

Cet ouvrage renferme quelques pépites. Savourez le texte d'Eugène Sue – aussi député socialiste de la Seine en 1850/1851 – dans lequel il conseille des filets de grouse aux truffes blanches, une sauce périgieux aux truffes noires et deux verres de Château Margaux (retour des Indes) 1834, un vin de 23 ans à l'époque... Déjà un socialiste bobo ?