

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU vin DE FRANCE

larvf.com

CÔTE DE
BEAUNE
JEUNES
TALENTS
À SUIVRE

Crémants, claires, pétillants, champagnes...

LE TOUR DE FRANCE DES BULLES

**VIGNERONS
INDÉPENDANTS**
Une place gratuite
pour réussir
votre salon !

Le palmarès des
cuvées **100 %**
ROUSSANNE

La
Taille aux Loups
*Extra Brut
millésime*

CLASSEMENT EXCLUSIF

LES
200
PERSONNALITÉS DU VIN

M 08279 - 626 - F: 6,95 € - RD



C. Dogenais E. Macron S. de Rothschild P. Cambie G. Lepousez J. Gallo J.-L. Chave M. Henriquez J. Moueix L. Griveau



L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Alcool : comment décrypter l'étude de *The Lancet* ?



Une étude publiée en août 2018 par la revue scientifique *The Lancet* indique qu'une consommation, même modérée, de la molécule d'éthanol est mauvaise pour la santé et recommande l'abstinence.

En réalité, cette étude confond risque absolu et risque relatif. Quelle est la différence ? Le premier correspond au rapport entre le nombre de personnes exposées à un facteur de risque, ici l'alcool, et qui développent une maladie et l'ensemble de celles exposées. Le second, le risque relatif, mesure statistiquement le risque de survenue d'un événement dans un groupe par rapport à un autre.

Suite au travail du statisticien David Spiegelhalter, l'étude, exprimée en risques absolus, souligne que sur un panel de 100 000 abstinents, 914 développent un des 23 problèmes de santé liés à l'alcool, soit un risque absolu de 0,914 %. On voit donc que les abstinents

développent quand même des pathologies habituellement liées à l'alcool. La consommation d'un seul verre de vin par jour suffit à augmenter le risque absolu de... 0,004 % (par rapport aux abstinents), ce qui représente un risque relatif de 0,5 %. Quant à ceux qui consomment cinq verres par jour, ils voient le risque absolu de tomber malade augmenter de 0,338 % (toujours par rapport aux abstinents), soit une hausse de 37 % en risque relatif.

Une question se pose : faut-il croire que ceux qui boivent cinq verres de vin par jour ont 37 % de risque de mourir prématurément de maladies liées à la consommation exagérée d'alcool par rapport aux abstinents ? Ce serait une hécatombe ! Ce chiffre de 37 % correspond en fait à un niveau de risque absolu de 1,252 % : sur 100 000 personnes buvant cinq verres par jour, 1 252 sont susceptibles de tomber malades plus tôt qu'un non-buveur. On est rassuré !

L'adresse
underground
de Pierrick Jégu

LA CAVE
DE BACCHUS

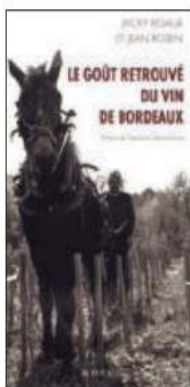
Un repaire de pépites à Rouen

Susan Bora et Benoît Yon ne sont pas des novices puisqu'ils patronnaient déjà un bar à vins et une petite cave à Rouen. Fidèles à la capitale normande, ils ont cependant déménagé pour reprendre une ancienne cave située en plein cœur du quartier Saint-Marc. En juillet, ils ont levé le rideau sur une sélection de 450 références bio, biodynamiques, voire "nature", sans intrants ni déviance. Leur spectre balaie toutes les régions de France et quelques territoires étrangers. Parmi leurs coups de cœur : les domaines Thuronis, à l'extrême ouest languedocien, ou du Petit Oratoire, dans le sud de la Vallée du Rhône. Benoît Yon avoue aussi un gros faible pour le gamay, dont les cuvées de Pauline Passot ou du domaine de la Gapette.

41, rue Armand-Carrel, 76000 Rouen.
Tél. : 09 50 70 59 98

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

Le livre le plus important depuis le phylloxéra



LE GOÛT
RETROUVÉ DU VIN
DE BORDEAUX
Jacky Rigaux
et Jean Rosen
11 x 21, 228 p.,
21 €, Acte Sud

Il était une fois un ingénieur qui acquit 3,5 hectares dans les graves bordelaises « isolés sur son anticlinal », proches de Landiras, peu après le II^e millénaire. Un lieu peu fréquenté par l'ennemi phylloxéra. L'ingénieur (Loïc Pasquet) entreprit sa grande œuvre : retrouver le goût des vins de Bordeaux vinifiés en 1850.

Pour cela, il planta les treize cépages de l'époque à raison de 20 000 pieds/ha, évidemment francs de pied. Il baptisa son vignoble Liber Pater et pratiqua une vinification douce, fermentation en fûts neufs et en amphores poreuses italiennes. Pas de tracteur ni d'échangeur thermique, vendanges et mise en bouteilles

manuelles, stabilisation spontanée des températures de fermentation, élevage de deux à cinq ans (amphores, barriques neuves) sur lies fines plus cinq ans de bouteille. Bouchons Ardeaseal, complexes, sans liège.

Tant de soins ne confèrent aucune appellation, car la moitié des cépages ne sont pas agréés. L'étiquette ne peut porter le mot Graves, pas plus que le mot Bordeaux, le Liber Pater n'a droit qu'à Vin de France.

De riches Chinois et Américains en acquièrent. Au top 50 des vins les chers du monde, Liber Pater est loin devant Pétrus, Lafite, Latour... à 4300 euros la bouteille. À lire et à relire, sans perdre son sens critique.