

Enquête

Le prix du vin au restaurant Stop aux coefficients abusifs!

*Cuba : bars à cocktails
à La Havane*

Primeurs 2018

Bordeaux: le millésime de l'extrême

Les réussites à ne pas manquer
24 pages de dégustations

Alsace et Bourgogne La révolution crémants

Des bulles stylées
à partir de 6 euros

**Nouvelle
Formule**

- + de dégustations
- + de conseils
- + de vins



Le vin sur smartphone
10 applis
pour mieux
choisir

Saint-Malo
Grand accord
à l'Ar Iniz

Beaune
Les bonnes adresses
d'Albéric Bichot

Cerveau
Que se passe-t-il
lorsque qu'on goûte
un vin ?



Sophie Cotté, à Paris
« Ma cave regarde vers le Sud »



Sophie Cotté, une caviste singulière.

Voilà une reconversion réussie ! Ex-directrice administrative et financière d'une organisation humanitaire, Sophie Cotté se serait bien vue néo-vigneronne. Elle a finalement ouvert une cave en 2010, déménagée en 2016 au cœur du XII^e arrondissement de Paris. Sa sélection ? Cap au sud avec une poignée de cuvées du Rhône, de Corse, de Gaillac (et quelques bulles champenoises...), mais surtout des vins du Languedoc et du Roussillon qui constituent l'immense majorité de ses 350 références. Ses critères de choix ? De petits domaines, propres et travaillés avec bon sens par un vigneron humainement compatible. La patronne adore d'excellentes valeurs sûres, comme le Mas des Chimères ou Coume del Mas, s'attache aussi à proposer des pépites quasi introuvables ailleurs, tel le domaine Pech des Aspres, sur Corbières-Boutenac, découvert lors d'un petit salon local. Bon nombre de cuvées sont affichées entre 5 et 10 € dans cette cave singulière. **P. J.**

Chai Sophie Cotté Sud, 22, rue de Cotte, 75012 Paris. Tél. : 01 43 47 30 26

L'IMPROBABLE, PAR FABRIZIO BUCELLA

L'avenir ? Le vin artificiel !

Et si le divin breuvage disparaissait de la terre ? Pas de panique, il existe des solutions, à condition de se lancer dans quelques manipulations...

La science nous promet des horizons insoupçonnés. Serons-nous environ 10 milliards d'êtres humains en 2050 ? Qu'à cela ne tienne, les steaks synthétiques seront fabriqués par activité enzymatique. Pas assez de vignes pour abreuver nos congénères ? Pas de souci, le vin sera produit artificiellement. Et il ne semble pas si difficile que cela de s'y mettre...

Il existe deux manières pour fabriquer du vin à la maison, sans vigne, sans terre. La première, celle que réalisent mes étudiants pour comprendre le processus, est de se procurer un moût concentré rectifié (MCR) et de le faire fermenter. Il s'agit de la pâte visqueuse obtenue après évaporation d'une partie de l'eau et concentration du jus. Un peu de levures, une casserole, quelques journées d'attente et la magie opère.

La seconde façon consiste à jouer au petit chimiste. Voici la recette que je vous propose afin d'obtenir un vin moelleux. Récupérez de l'alcool vinique neutre (94 %) et diluez-le dans huit volumes d'eau filtrée. Pour 75 centilitres, ajoutez un soupçon de glycérol, de l'acide tartrique, cinq à dix cuillères à soupe de sucre en poudre selon votre goût, ainsi que du sucre vanillé, une pointe de sel, du colorant alimentaire. Sans oublier un trait de jus de raisin ou bien de pomme.

Manquerait-il quelque chose ? La magie de la fermentation produit un exhausteur de goût : le glutamate monosodique, qui code le cinquième goût que Brillat-Savarin appelait osmazôme et les Japonais umami. C'est cet opportun glutamate qui donne une "patine vin" à l'ensemble. Est-ce bon ? Une dégustation s'impose. **Fabrizio Buccella**



Pénurie de terre, trop forte demande... Et si la chimie permettait de fabriquer du vin sans vigne ?

Istock