



Bourgogne

Anniversaire de la Cave de Charnay. Créée en 1929, la Cave de Charnay-lès-Mâcon a fêté ses quatre-vingts ans fin novembre. Elle regroupe aujourd'hui quatre-vingt-dix viticulteurs pour cent quarante hectares et produit des vins sur plusieurs appellations. ■



Innovation

Pour tout savoir. Tout possesseur d'un Iphone va bientôt pouvoir devenir un œnologue avisé. Il suffira de « flasher » dans le rayon l'étiquette de la bouteille. Grâce à un code-barres « 2D », on sera connecté à un site internet mobile l'informant sur l'histoire du vin, du vigneron et du domaine. Cette innovation baptisée *Tagdevin* est le fruit d'une collaboration entre des étudiants nantais en master, de la faculté des Sciences et techniques et le Centre international des langues. ■

La cave

BEAUJOLAIS ■ Un Comité de défense du beaujolais a été créé par Bernard Pivot et Périco Légasse qui y voient un « symbole de l'identité française ». **MONTPELLIER** ■ Vinisud, le grand salon biennal des vins du bassin méditerranéen tiendra sa neuvième édition du 22 au 24 février 2010, trois semaines après Angers.

Sa... crémant en fête

Bulles

Mieux vaut boire un bon crémant qu'un mauvais champagne ! Et, en plus, les crémants sont souvent moins chers, même si les cuvées haut de gamme se multiplient dans toutes les régions concernées. Pour les fêtes, pensez à eux...

Le champagne reste indissociable des fêtes de fin d'année, même dans les foyers modestes. Mais, sommeliers et cavistes recommandent aussi des vins pétillants moins chers et d'une finesse inédite.

« Qualitativement, les crémants sont aujourd'hui d'un très bon niveau », explique le sommelier Philippe Faure-Brac. Les producteurs ont réalisé des « progrès notables » ces dernières années, notamment en Loire, Bourgogne et Alsace, mais aussi à Die ou Limoux.

Certains vignerons « travaillent dans la pureté, pour présenter des vins pétillants très fins », renchérit Jean-Michel Deluc, maître sommelier de *ChateauOnline*, n'hésitant pas à



PÉTILLANT. Pourvu qu'on ait des bulles !

affirmer que « mieux vaut un bon crémant qu'un champagne abominable ».

Et les meilleurs de ces mousseux peuvent se confondre et même surpasser certains champagnes dans des dégustations à l'aveugle, comme en atteste le classement du concours annuel des Meilleurs effervescents du

monde. « Même les spécialistes s'y trompent », souligne Henri-Laurent Arnould, président de l'association Forum Œnologie qui organise ce concours à Dijon à partir de cinq cents échantillons.

Parmi les dix premiers du classement 2009, il n'y a que trois champagnes, aux côtés d'autres vins pétillants français et étrangers. « Cette année, on a constaté un bon positionnement des crémants, surtout d'Alsace », avec trois de ces vins au classement, soit autant que le champagne, souligne-t-il.

Belle unanimité chez les cavistes aussi. Certains mousseux « exceptionnels se positionnent désormais au même niveau que de très belles cuvées de champagne », affirme Jean-Claude Jouteau, responsable des achats au Fief de Vigne à Nantes.

Sa boutique propose notamment un crémant bourguignon, la cuvée Agnès du domaine Vitteaut-Alberti qui, selon lui, peut rivaliser avec les meilleurs champagnes mais à un prix bien plus avantageux (seize euros la bouteille).

Outre ses crémants de Loire, « imbattables en rapport qualité prix » à sept euros, il cite un Moscato d'Asti, mousseux demi-sec du Piémont, qui « fait un tabac » à 11,80 euros. Fines bul-

les, très aromatique et habillé d'une bouteille design, ce vin a aussi l'avantage de titrer à 5,5 degrés d'alcool, comme un cidre.

Malgré tout, le champagne, doté de son prestige unique, reste incontournable pendant les fêtes, quelle que soit sa qualité, soulignent ces professionnels.

« La clientèle reste très attachée au nom », note comme une évidence M. Jouteau. « La plupart des gens vont préférer un champagne, même de qualité plus modeste, pour des raisons d'image », ajoute M. Faure-Brac.

« L'étiquette compte beaucoup », acquiesce M. Deluc, notant cependant une légère lassitude à l'égard des grandes marques. « Il y a une sorte de snobisme à servir du champagne de petit propriétaire qu'on a déniché ».

Côté champagne, des vignerons comme Anne-Laure Beeres, propriétaire de quelques hectares dans l'Aube, ne prennent pas ombrage du développement de mousseux de qualité. « Ce sont des cépages souvent différents, d'autres critères d'appellation, on ne peut pas vraiment comparer. Mais ça permet de goûter autre chose. Il y a de la place pour tout le monde ». ■

➔ CAVISTE



JEAN-MARC COLIN
Aux cépages de France

Jean-Marc Colin a ouvert il y a quatorze ans son magasin au centre commercial de Pignoux.

Combien de références ?

Sept cent cinquante références, avec une prédilection pour la Bourgogne, le Bordelais et la Champagne. Dont cent cinquante whiskies, rhums et alcools...

Votre coup de cœur ?

Le millésime 2000 de Trotanoy, le petit frère de Château Pétrus, en appellation Pomerol. Cent euros pour se faire vraiment plaisir.

Votre bonus ?

Avoir ou voir passer sur mon magasin les plus grands : Pétrus, Romanée-Conti, Latour, Margaux et quelques flacons des grands noms de Bourgogne tels Mugnier, Ponsot, Leflaive, Méo Camuzet, Gouges, etc...

Par Alain Fourgeot

Pratique. 127, rue Charlet à Bourges. Tél. 02.48.50.65.66.

■ LES PETITES LAMPÉES D'ALAIN FOURGEOT

Pessac-Léognan

Château Coquillas rouge 2007. Il faut toujours penser aux seconds vins des grands châteaux... Coquillas est celui de Château de France, le domaine phare de la famille Thomassin. *Coquillas*, à cause des nombreux coquillages qui parsèment les vignes. Vin très abordable, classique, il est une sorte de chemin initiatique à la dégustation des grands crus de Pessac-Léognan. Le cabernet sauvignon (60 %) est associé au merlot. Nez de baies sauvages confites, sur de légères notes de cuir frais et d'épices avec une finale cacaoïté et légèrement mentholée. Simple et bon. ■

11,70 euros TTC départ château. Existe aussi en blanc.



Saint-Pourçain

La Ficelle 2009 est arrivée. En novembre, c'est beaujolais et en décembre, c'est saint-pourçain et sa fameuse Ficelle. Il en est ainsi depuis vingt-deux ans. Et depuis le millésime 1999, la Ficelle est doublée de la sortie du Blanc Premier. Cette année, les vignerons ont choisi le dessinateur Loïc Faujour pour illustrer la bouteille sérigraphiée de ce millésime, le premier de l'appellation contrôlée.

Les vins ? Du gamay (75 %) et du pinot noir pour la Ficelle, gouleyante, joyeuse et charnue ; du chardonnay (70 %) et du tressallier pour le blanc, vif et tonique. ■

4 euros départ cave.



Médoc

Château Sipian rouge 2006. Nous sommes dans la pointe extrême du Médoc, du côté de Valeyrac. A la tête du domaine depuis vingt ans, Frédéric Mehaye a bossé dur pour hisser au meilleur niveau ce Cru Bourgeois d'un superbe rapport qualité prix. Son 2006 est un assemblage de cabernet sauvignon (36 %) de merlot (60 %) et de petit verdot, élevé en barriques un peu plus d'un an. Joli nez sur le fruit, avec des notes légèrement vanillées, structure qui tient la bouche, avec une belle finale. ■

9 euros départ cave. Tél. 05.56.41.56.05.



Luberon

Soprano rouge 2006 de Château de Clappier. Sous le soleil du Luberon, exactement, du côté de Mirabeau, dans ce domaine familial de quarante hectares aujourd'hui dirigé par Thomas Montagne, vigneron amateur d'opéra, qui a mis ses pas dans les pas de son père lui-même héritier du sien... Pour cette Cuvée Soprano, c'est la syrah qui domine (55 %) associée au grenache et au pinot noir, une rareté dans l'appellation. Le tout est élevé douze mois en fûts. Nez sur le fruit rouge, fraîcheur en bouche, bel avenir... A découvrir. ■

8,50 euros départ cave. Tél. 04.90.77.01.03.



Languedoc

Terroir de vigne et de truffe de Sieur d'Arques. Les Vignerons de Sieur d'Arques, à Limoux, n'ont pas attendu Copenhague pour parler développement durable. Le blanc (2007) et le rouge (2006) de leur gamme Terroir de vigne et de truffe sont proposés dans des bouteilles Ecova, entièrement recyclables, fabriquées grâce à un process qui permet de réduire les rejets en CO2. Le blanc, c'est du chardonnay très expressif, floral, frais en bouche sur des notes de fruits blancs. Le rouge est un assemblage à dominante merlot, gourmand et épice, sur des notes de fruits mûrs et de chocolat. ■ 5,50 euros.

