



PHOTO : M. ELIBRIK

"Je suis sensible au respect de la vigne"

• **Que pensez-vous de la viticulture bio ?**

C'est une démarche, une philosophie qui part dans le bon sens. On ne peut pas critiquer un vigneron qui veut limiter

Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000.

les actions chimiques sur son sol. Il est clair que l'on est arrivé à des seuils d'aberration. Mais ce n'est pas la panacée non plus. En proportion, il n'y a pas plus de grands vins en bio qu'en culture traditionnelle ou raisonnée. Le vin bio décollera vraiment quand cette proportion sera supérieure aux autres.

• **Conseillez-vous souvent des vins bio ?**

Oui, j'ai une sensibilité pour certains vigneron qui me plaisent et qui font de la bio. Des gens respectueux de la vigne, de la charge, de la densité. J'y suis très sensible mais j'essaie d'être objectif. Je recommande des vins bio parce que je les aime, parce qu'ils correspondent à un accord précis, mais pas spécifiquement. Je ne communique pas sur le fait qu'ils sont bio.

• **Quels sont vos préférés ?**

Ils sont dans la vallée de la Loire principalement : Noël Pinguet (Domaine Huet) à Vouvray ; Mark Angeli (Domaine de la Sansonnière) à Thouarcé ; Nicolas Joly (Coulée de Serrant) à Savennières ; Guy Bossard (Domaine de l'Ecu) au Landreau ; François Chidaine à Montlouis. En Alsace, je suis un fou de Jean-Michel Deiss. Dans le Roussillon, je citerais Gérard Gauby ; dans le Jura, Stéphane Tissot.

À lire : Le guide des vins bio, connaître, choisir et déguster, un ouvrage de notre collaborateur Julien Fouin et de Jean-Christophe Estève, aux éditions du Rouergue. Pour tout savoir sur les vins bio et découvrir les meilleurs domaines avec une sélection de 250 crus dans toute la France.

Notre sélection "coup de cœur"

UN GRAND BORDEAUX

Côtes de Castillon B de l'A 1999. 95 F, 14,48 €.

Offrez-vous ce grand Côtes de Castillon, élaboré par Stéphane Derenoncourt qui conseille certains des plus grands crus bordelais. Cette cuvée est magnifique, très expressive et équilibrée. Un vin qui possède un beau fruit et du corps, à la fois fin et dense. Un régal, à déguster avec une viande rouge goûteuse.



PHOTOS : DRH



UN BOURGOGNE BIEN TYPÉ

Saint Aubin. Le Ban. 1999. 98 F, 14,94 €.

Voilà un délicieux vin de Bourgogne. Avec ce cru, Dominique et Catherine Deraïn savent parfaitement exprimer la qualité de leur terroir. Il s'agit d'un vin bien typé, long en bouche et très franc, sans mauvaises surprises, que vous pouvez servir avec un chapon. On vous conseillera aussi la cuvée en blanc, un chardonnay exceptionnel à accompagner d'un brochet au beurre blanc.

EXCELLENT RAPPORT PRIX-PLAISIR EN ALSACE

Gewurztraminer, cuvée les pucelles 1999. 76,50 F, 11,66 €.

Julien Meyer est un jeune vigneron qui va sans doute faire parler de lui dans les années à venir. Ses vins délicieux sont d'un excellent rapport qualité-prix. Ce Gewurztraminer remarquable offre une belle structure minérale et du volume en bouche, évoluant sur des arômes complexes très plaisants de fruits exotiques et d'épices, sans lourdeur.



LE NEC PLUS ULTRA DES VINS DU LANGUEDOC

Domaine de Fontedicto, cuvée promise 1999. 114,50 F, 17,46 €.

Bernard Bellahsen ne laisse rien au hasard pour obtenir le meilleur. Il prend soin de ses vignes dont il exige de faibles rendements et il obtient des vins très authentiques. Sa première cuvée Pirouette est déjà bien élaborée mais laissez-vous tenter par son exceptionnelle cuvée Promise, qui donne un vin puissant, riche, subtil, aux arômes de confiture de fruit, de réglisse et de violette.

UN CHAMPAGNE SAIN ET RICHE EN ARÔMES

Champagne Fleury, brut. 139 F, 21,19 €.

Jean-Pierre Fleury a été le premier Champenois à cultiver ses vignes en biodynamie en 1989. Depuis, ses champagnes, qui ont gagné en finesse, possèdent une riche palette aromatique. Les petites bulles fines et nombreuses éclatent sous le palais et libèrent des arômes de pomme, de miel, de noisette et de pain grillé. Un bon champagne, sain et plaisant, à un prix honnête.



UN VIN DU JURA PROCHE DU TERROIR

Chardonnay, les Bruyères 1998. Prix : 89,50 F, 13,64 €.

Un vin d'une grande finesse qui exprime le meilleur du cépage Chardonnay et reste fidèle à l'expression minérale du terroir. Vous serez surpris par la qualité. Appréciez-le avec des poissons assez gras ou une belle volaille. Stéphane Tissot produit aussi d'excellents vins de paille et vins jaunes. À découvrir !

La sélection a été réalisée avec Bruno Quénu, sommelier chez Lafayette-Gourmet