

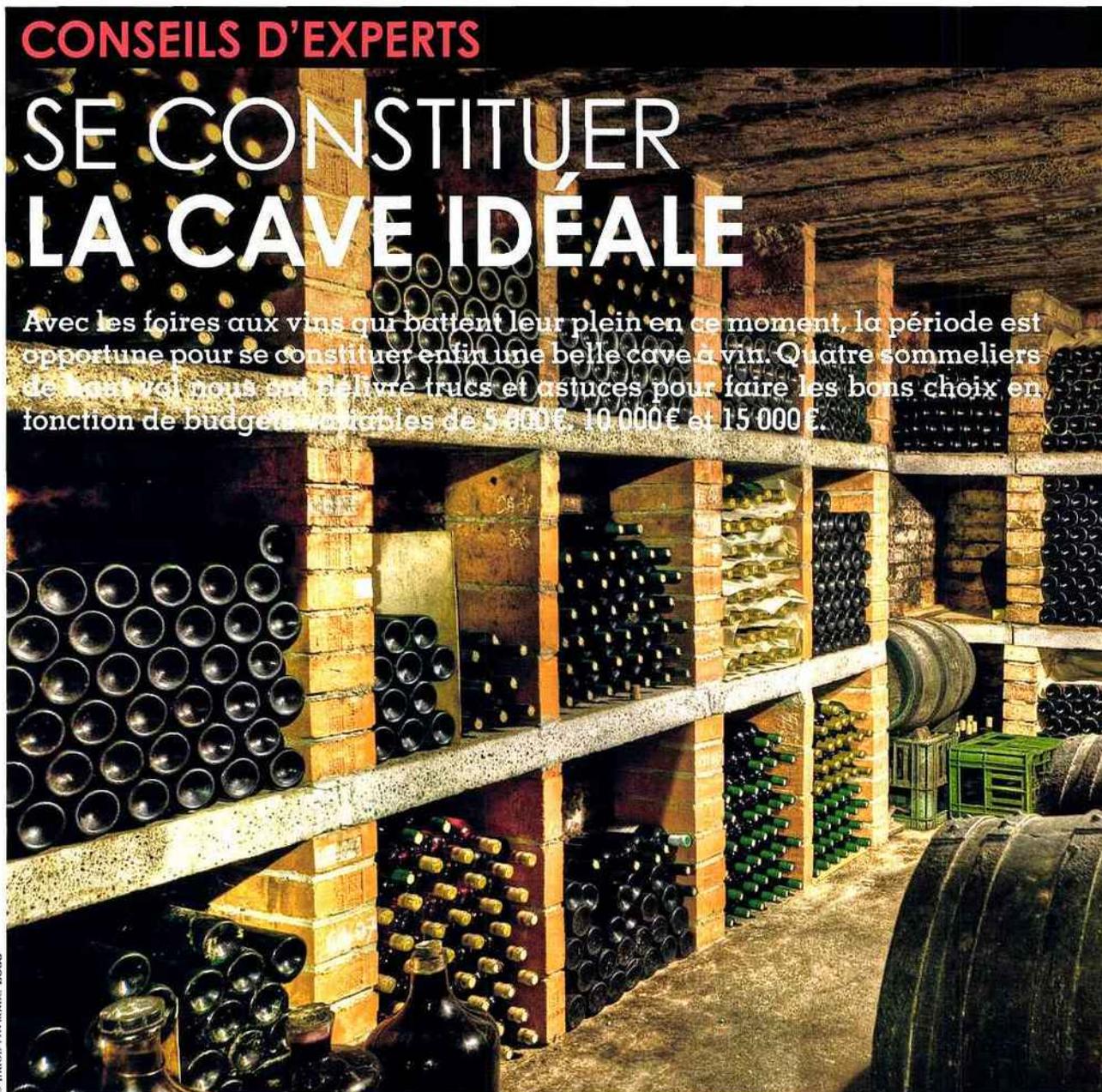


CONSEILS D'EXPERTS

SE CONSTITUER LA CAVE IDEALE

Avec les foires aux vins qui battent leur plein en ce moment, la période est opportune pour se constituer enfin une belle cave à vin. Quatre sommeliers de haut vol nous ont délivré trucs et astuces pour faire les bons choix en fonction de budgets variables de 5 000€, 10 000€ et 15 000€.

© JAKUB PAVLISEK, 2009

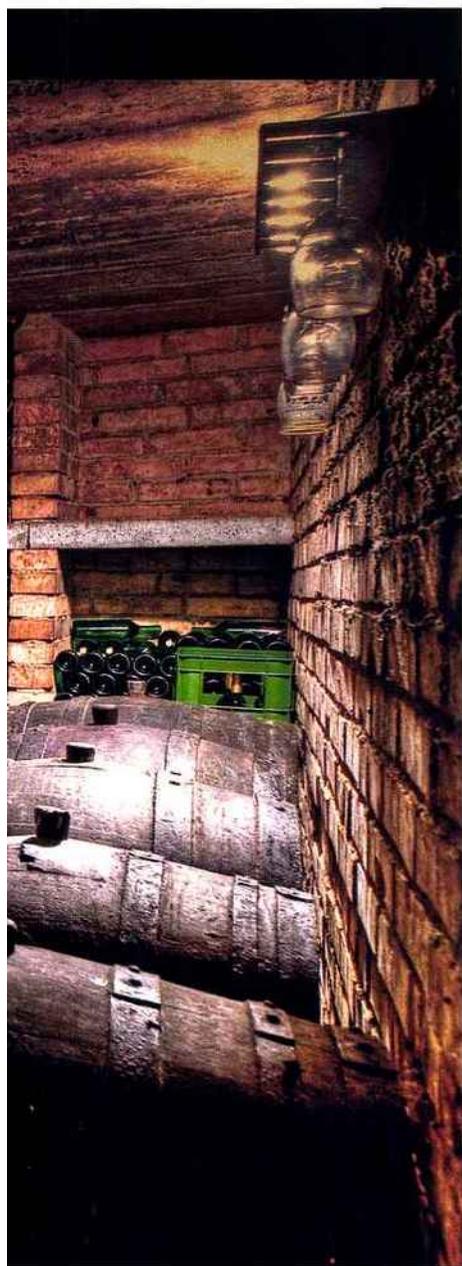


XAVIER THUIZAT
EN CHARGE DEPUIS
LE DÉBUT DE L'ANNÉE 2017
DE LA SOMMELLERIE
DES DEUX RESTAURANTS
DE L'HÔTEL DE CRILLON
(LA BRASSERIE D'AUMONT ET L'ÉCRIN).

À 32 ans, l'ex-chef sommelier du Peninsula a reconstitué la quasi intégralité de la cave désormais riche de près de 40 000 bouteilles et 2 300 références.



On ne peut pas se constituer une cave personnelle en ayant seulement en vue de faire des placements», démarre Xavier Thuizat, sommelier de l'Hôtel Crillon. «À investir seulement sur les crus classés, vos enveloppes ne vont pas y suffire. Une caisse de Haut-Brion vaut en moyenne près de 4 000 euros!», rappelle celui qui a reconstitué la cave du célèbre palace parisien. «En revanche, on peut équilibrer ses achats avec quelques bouteilles de renom qui se revendront, et une majorité de bouteilles plus



accessibles, dont certaines à boire dans un délai rapproché», complète Romain Ambrosi, chef sommelier du restaurant triplement étoilé Christophe Bacqué de l'Hôtel & Spa du Castellet dans le Var.

Sur combien de bouteilles faut-il donc compter en vertu de ce principe ? « Environ 150 à 180 bouteilles avec 5 000 euros, 250 à 300 avec 10 000 euros et 400 à 500 avec 15 000 euros », se lance Cédric Maupoint, le sommelier du Prince de Galles à Paris. « Avec 150 ou 200 bouteilles, une ou deux caves à vin de grande capacité



FABIEN MENÉ
SOMMELIER
INSTRUCTEUR AU
SEIN DE L'INSTITUT
DE HAUTES ÉTUDES
GLION, À MONTREUX.

À 31 ans, il est passé par de grandes maisons telles que le restaurant Daniel (3* Michelin) à New-York, le restaurant Il Lago (1* Michelin) du Four Seasons à Genève, ou encore le Mandarin Oriental de Genève.



ROMAIN AMBROSI, chef sommelier du restaurant triplement étoilé Christophe Bacqué de l'Hôtel & Spa du Castellet dans le Var.

ROMAIN AMBROSI
FÊTE SES 10 ANS
À L'HÔTEL & SPA
DU CASTELLET (VAR)
DONT IL EST
LE CHEF SOMMELIER.

Il a passé sept ans aux États-Unis dont quatre chez Alain Ducasse. Sa cave compte 900 références (dont un quart de Provence), de 90 euros à 10 000 euros.



CÉDRIC MAUPOINT - PRINCE DE GALLES

CÉDRIC MAUPOINT
DIRECTEUR
DU RESTAURANT
GASTRONOMIQUE
« LA SCÈNE » ET
DE LA SOMMELLERIE
DU PRINCE DE
GALLES À PARIS.

Entre autres états de service, ce professionnel expérimenté a été chef sommelier du Shangri-La et premier sommelier du Four Seasons George V.

pourront suffire. Au-delà, il faudra bien sûr s'assurer de disposer d'une cave de conservation de bonne qualité.»

ÉQUILIBRER GARDE
ET VINS À BOIRE

Après le nombre de bouteilles, la question qui vient ensuite est celle de

GEVREY-CHAMBERTIN -
CHAMBOLLE-MUSIGNY 2013 -
DOMAINE MARCHAND-GRILLOTALSACE GRAND CRU PFINGSTBERG -
RIESLING 2015 -
VALENTIN ZUSSLINCOSE FIGARI -
MAGNUM CLOS CANARELLI 2011 -
APPELLATION CONTRÔLÉE

rappelle Xavier Thuizat. Il faudra donc se tourner vers les différents détaillants. «*Pour tous les autres, il vaut mieux toujours s'approvisionner directement chez les producteurs, afin d'acheter au meilleur prix*», conseille-t-il.

En matière de composition, nos experts sont unanimes pour plaider en faveur de la diversité. «*Il faut avoir à disposition dans sa cave des bouteilles répondant à toutes les occasions et à tous les goûts et pas seulement aux siens*», poursuit Cédric Maupoint. «*Il faut par exemple prévoir des effervescents, blancs de blancs pour l'apéritif, millésimés pour des belles assiettes et grandes cuvées pour les grandes occasions*», confirme Xavier Thuizat, du Crillon.

QUELQUES GRANDS BORDEAUX, QUAND MÊME!

Chacun des experts que nous avons consultés nous a conseillé quelques valeurs sûres et quelques domaines prometteurs dans chaque région, en commençant par Bordeaux. «*Dans une cave à 15 000 euros, on peut quand même s'offrir des crus classés!*», estime Cédric Maupoint. Le sommelier cite le Château Lagrange, 3^e cru classé en Saint-Julien et Château Dauzac, 5^e grand cru classé de Margaux, deux vins situés entre 40 et 50 euros. Dans la même fourchette de prix, Fabien Mené cite La Dominique, grand cru classé de Saint-Emilion et Xavier Thuizat la plus confidentielle Dame de Onze Heures, également à Saint-Emilion. À des prix inférieurs (entre 20 euros et 30 euros), Fabien Mené suggère La Croix du Casse à Pomerol et Xavier Thuizat le Château Falfas «*un côte-de-bourg exceptionnel*». Si l'on doit se contenter de quelques bouteilles de grands crus des meilleurs climats bourguignons, le vignoble recèle encore des appellations accessibles. Fabien Mené suggère les Rully de Vincent Dureuil-Janthial et de Paul et Marie Jacqueson (avec des premiers crus entre 20 et 30 euros) ou les Givry du domaine François Lumpp à Givry (entre 30 et 40 euros). De son côté, Xavier Thuizat mise sur quelques

SAINT-EMILION - GRAND CRU CLASSE -
CHATEAU LA DOMINIQUE 2015

la capacité de garde. «*C'est bien sûr fonction de la particularité des vins*», explique Fabien Mené, sommelier instructeur au sein de l'Institut de Hautes Études Glion, à Montreux, en Suisse. «*Avec les grands vins de Bordeaux, de Bourgogne ou du Rhône, mieux vaut se tourner vers les petits millésimes comme 2013, moins chers mais de très bonne qualité dans les grands domaines. Pour les propriétés moins cotées, autant se diriger vers les grandes années que sont 2009, 2010, 2012 ou 2015*».

Selon Xavier Thuizat, il existe en matière de garde une règle souffrant peu d'exception. «*Généralement, les vins blancs des vignobles situés au nord de Lyon se conservent mieux que les rouges, tandis qu'en dessous de Lyon, on garde aisément les rouges, mais moins les blancs qui évoluent plus vite*», explique le sommelier du Crillon. Pour les vins de grande garde, «*n'oubliez pas de prévoir des magnums ou double magnums, dont les capacités de conservation sont supérieures*», conseille de son côté Cédric Maupoint, du Prince de Galles.

Où acheter tous ces flacons? «*Il n'est pas possible d'acheter directement les grands bordeaux qui sont commercialisés via les négociants*»,



jeunes vignerons en devenir «*qui vont devenir des grands*» comme Alexandre Parigot et ses Pommard, Meursault ou Volnay à des prix accessibles (moins de 50 euros) ou encore Jacques Marchand (Marchand-Grillot) à Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny.

Quelques bouteilles de grands champagnes ont également leur place dans nos projets. S'il faut dangereusement entamer son budget pour s'offrir des bouteilles de Cristal ou de Dom Pérignon (au bas mot 150 euros), quelques grandes cuvées sont plus accessibles comme les Comtes de Champagne 2006 de Taittinger (un peu plus de 100 euros), que Cédric Maupoint nous conseille de prévoir dans une cave à 15 000 euros. Mais de plus petits faiseurs offrent de belles alternatives. Le champenois d'origine Romain Ambrosi et Xavier Thuizat s'entendent pour vanter les mérites des champagnes de Bérèche (moins de 40 euros).

En Rhône, les Cornas offrent de belles capacités de garde. Si ceux d'Auguste Clape ou Thierry Allemand deviennent peu accessibles, Fabien Mené suggère le nom de Vincent Paris, avec des flacons autour de 30 euros. Pour notre cave à 10 000 euros, Cédric Maupoint nous suggère de nous tourner vers Les Dionnières du Domaine Fayolle, un Hermitage rouge de haut niveau à environ 45 euros la bouteille. «*En descendant plus au sud, on trouve des vins accessibles et prometteurs*», souligne Fabien Mené, citant le domaine de la Monardière à Vacqueyras ou le domaine du Cayron à Gigondas, avec des vins allant de 15 euros à 25 euros pour le second. En Loire, quelques domaines méritent d'être considérés avec attention comme les domaines Guiberteau à Saumur et La Grange Tiphaine en Touraine-Amboise (cités par Fabien Mené) ou encore Vincent Pinard à Sancerre. En Alsace, Thierry Thuizat suggère de faire de la place



MARGAUX - GRAND CRU CLASSE -
CHATEAU DAUZAC 2016

GRAND VIN DE CHAMPAGNE -
BERÉCHE & FILS - BRUT RÉSERVE

aux rieslings de Valentin Zusslin («ils vont vite devenir exorbitants», selon lui) et, en Languedoc, aux Terrasses du Larzac de Pierre Vaïsse. Dans cette région, Romain Ambrosi évoque le montant domaine de La Baronne, en Corbières rouges et blancs et celui de Mouscaillo en Limoux, tous vins à moins de 20 euros. Le sommelier du Castellet place bien sûr en bonne position les vins du sud-est. «Si les Bandol sont chers, ce sont d'excellents vins de garde, jusqu'à 20 ans», explique Romain Ambrosi. Celui-ci recommande ceux du jeune Julien Castell (Domaine Castell-Reynoard), «qui dépoussière l'appellation avec des vins entre 20 et 30 euros». Autres suggestions encore plus accessibles du régional de l'étape: le Clos de l'Ours, en Côtes de Provence rouge, château Crémade en appellation Palette et château des Chaberts en coteaux varois.

Toujours plus au sud, la Corse «est une région en forte progression qualitative», estime Xavier Thuizat.

Le sommelier du Crillon recommande les vins de Jean-Marc Venturi, «avec ses blancs d'exception et ses rouges délicats» ou encore ceux de Nicolas Mariotti-Bindi. Romain Ambrosi penche pour ceux du Clos Canarelli à Figari, du Domaine Gentile en Patrimonio et du Domaine d'Alzipratu, en Calvi.

Enfin il n'est pas interdit, au contraire, de laisser quelques étagères disponibles pour quelques fleurons d'autres régions du monde. Implantation suisse oblige, Fabien Mené a un faible pour les pinots noirs des cantons des Grisons et de Neuchâtel, hélas un peu chers, mais apprécie aussi les très accessibles (à partir de 20 euros) blancs de Santorini des domaines Sigalas et Argiros. Xavier Thuizat suggère les vins espagnols «fins et digestes» de Veronica Ortega, en appellation Bierzo, en Galice, et s'aventurerait volontiers jusqu'à la Napa Valley, avec les blancs californiens du domaine Massican. ■

DOMAINE GENTILE - PATRIMONIO -
CUVÉE GRANDE EXPRESSIONMEURSAULT, GRAND VIN DE BOURGOGNE -
DOMAINE PARIGOT - LE LIMOZIN 2015POMMARD - GRAND VIN DE BOURGOGNE -
DOMAINE PARIGOT - LES RIOTTES 2015VACQUEYRAS - DOMAINE DE LA MONARDIÈRE
- VIEILLES VIGNES