

# L'Eventail

ART | CULTURE | GOTHA  
TENDANCES | PATRIMOINE  
HISTOIRE | MONDANITÉS  
IMMOBILIER DE PRESTIGE  
VOYAGES | CAHIER FRANCE

OCTOBRE 2016 | 6 € | BRUXELLES | PARIS | LUXEMBOURG | MONACO | LONDRES



## Visite privée

LES BOURBON-SICILES  
NOUS OUVRENT LEURS PORTES

DÉCO:  
LES TENDANCES  
CHIC & CHOC

MODE AU MASCULIN:  
SOYEZ HIPPIE  
POUR ÊTRE "IN"!



5 414306 200111 1 6008 >

# Ma cave mode d'emploi

Si les foires aux vins semblent être le moment idéal pour commencer à alimenter sa cave, il faut aussi se faire plaisir avec quelques flacons coups de cœur. Pour vous aider dans votre sélection, voici la nôtre !

PAR FLORENCE HERNANDEZ

VOUS N'AVEZ PAS UNE CAVE vouée du XII<sup>e</sup> siècle avec un sol en terre battue ou un espace uniquement dédié à la conservation des vins ? Ce n'est pas grave, à condition malgré tout d'éviter d'entasser les cartons sous l'escalier ou de saturer vos placards surchauffés de bouteilles. L'idéal est d'investir dans une petite cave à vin réfrigérée. Il en existe de plusieurs tailles et certaines marques proposent des modèles polyvalents incluant rafraîchissement et vieillissement. Cela dit, quel que soit votre lieu de stockage, il vous faut absolument proscrire les cartons qui fixent l'humidité et l'odeur de moisi. Quant à stocker des bouteilles dans des caisses en bois, sachez que cela revient à les conserver dans une ambiance sèche, dommageable donc pour les vins de garde.

Dans un premier temps, une centaine de bouteilles devrait suffire. Vous aurez ensuite tout le loisir de compléter votre cave au gré de vos découvertes, de vos achats et des bonnes affaires que vous dénicherez tout au long de l'année. Bien qu'au moment de sa constitution, l'investissement initial déterminera la quantité et la gamme des vins, sachez qu'il faut pouvoir disposer d'un budget supérieur à 1000 euros pour commencer. Le but de toute cave est d'avoir une sélection de vins que vous pourrez déguster selon les occasions.

On ne boit pas les mêmes vins avec des amis qui débarquent à l'improviste, lors d'un barbecue familial, d'un dîner d'affaires, d'une tête-à-tête amoureux ou d'un anniversaire de mariage ! Une cave bien pensée doit

proposer des vins à boire jeunes (de un à trois ans), des vins à faire vieillir (de quatre à quinze ans et plus) et se doit surtout d'offrir un panachage de couleur, blanc, rouge, rosé, champagne, ainsi que du vin doux naturel pour jouer les accords avec le foie gras et les desserts. Si la diversité peut être un fil conducteur, il faut aussi penser à ce que votre cave soit équilibrée et classique mais pas seulement, car, pour vos amis connaisseurs, vos "surprises" seront toujours du meilleur effet !

## VINS ROUGES

**TERRES CHAUDES 2014, DOMAINE DES ROCHES NEUVES, SAUMUR CHAMPIGNY**  
Pour Thierry Germain son propriétaire, la

négaration des terroirs qui s'opère à travers la mondialisation enlève toute typicité aux vins. "Nous sommes habitués à goûter des vins ronds, gras et sucrés; moi, je préfère réaliser des cabernets, fins, élancés, frais, vifs, dynamiques et gourmands où les imperfections sont des signes de perfection." Résultat, ce 100% cabernet franc est épice, floral, ciselé en fin de bouche et croquant en attaque. Bref, le Champigny idéal!

CAVISTES ET DOMAINE DES ROCHES NEUVES

WWW.ROCHESNEUVES.COM

PRIX PROPRIÉTÉ: 19,50 EUROS

#### CHÂTEAU DE VILLEGEOURGE 2011, HAUT-MÉDOC

Une production limitée de 34000 bouteilles, une trame veloutée sur des tannins déjà fondus, une structure équilibrée qui joue sur la finesse et la longueur, de faibles rendements, des merlots et des cabernets sauvignons de plus de vingt-cinq ans d'âge pour un vin créé par une grande dame de la viticulture bordelaise qui s'attache à mettre en bouteilles des vins fidèles à leur terroir. Un vrai classique!

CAVISTE ET VIGNOBLE MARIE-LAURE LURTON

WWW.MARIELAURELURTON.COM

PRIX CAVISTES: 13,65 EUROS

#### CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE 2014, FRONSAC

Ses 65 hectares de vignes en font le plus vaste domaine du Fronsadais. Dans ce joyau architectural qui abrite de luxueuses chambres d'hôtes s'élaborent sur des terroirs argilo-calcaires de grands vins dominés par le merlot. Vendange manuelle à maturité optimale, vinification en cuves tronconiques en bois, une restructuration et un travail minutieux à la vigne comme au chai ont permis de magnifier le millésime. Résultat, au nez, de beaux arômes de petits fruits rouges et noirs et en bouche une texture soyeuse sur une pointe de réglisse révèlent des tannins bien fondus et une grande fraîcheur. Un must!

CHÂTEAU LA RIVIÈRE

WWW.CHATEAU-DE-LA-RIVIERE.COM

### VINS BLANCS

#### CHÂTEAU DE FRANCE 2014, PESSAC-LÉOGNAN

Rares sont encore les domaines familiaux sur cette appellation de Pessac-Léognan. La famille Thomassin en fait partie avec ses 40 hectares de vignes dont 4 de sauvignon et de sémillon pour la production de ce vin blanc fin, fruité et subtil qui peut se boire jeune sur des notes de fruits exotiques jeunes, mais pourra vieillir une bonne dizaine d'années!

CHÂTEAU DE FRANCE

WWW.CHATEAU-DE-FRANCE.COM

PRIX CAVISTES: 21,70 EUROS

#### GRAND CRU "LES PREUSES" 2014

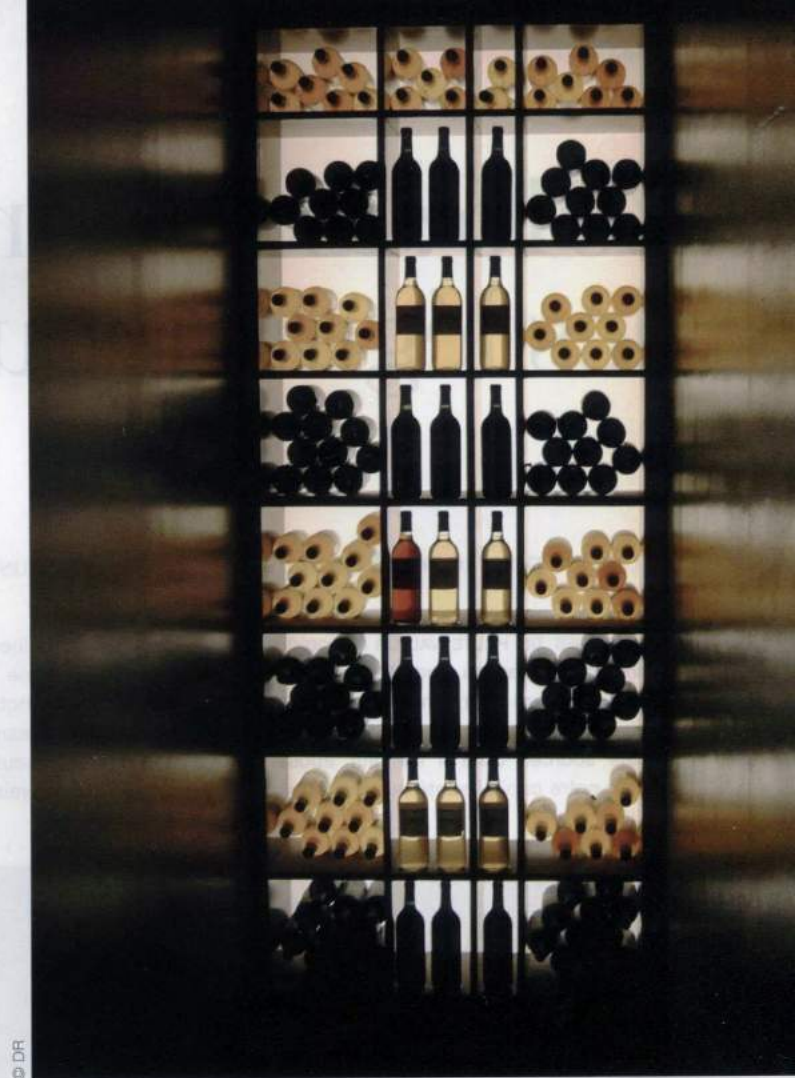
##### LA CHABLISIENNE, CHABLIS

Les caves coopératives ont un vrai savoir-faire. Pour preuve, Les Preuses, c'est à la fois un grand cru et un grand terroir qui offre une droiture et une minéralité intense, avec beaucoup de rectitude. Très belle longueur en bouche aux accents iodés qui s'accorde avec celles des fruits de mer. Un ton sur ton.

LA CHABLISIENNE

WWW.CHABLISIENNE.COM

PRIX CAVISTES: 39,90 EUROS



© DR

## Acheter en foire aux vins

Les FAV (comme les désignent les professionnels) ont débuté cette année le 16 septembre et s'achèveront vers le 10 octobre, voire plus tôt sur les sites Internet. À cette occasion, les grandes surfaces réalisent de très faibles marges sur leurs vins d'appels, on peut donc y faire de très bonnes affaires. À l'instar de certaines enseignes, des opérations spéciales ont lieu chaque jour et de nouveaux crus y sont soldés. Un des secrets de leur réussite consiste à être matinal. Rendez-vous donc dès potron-minet chez votre caviste préféré et dans les rayons de la grande distribution!

### NOTRE SÉLECTION EN FOIRE AUX VINS

**Rouges:** Beaune Premier Cru, Clos des Marconnets, Domaine Chanson, chez Nicolas (31,50 euros); Moulin à vent, Domaine de Rochebrès 2014, Albert Bichot, chez Nicolas (14,30 euros).

**Blancs:** Zind-Humbrecht Riesling Calcaire 2013, site wineandco (25 euros); Savennières, Eric Morgat Fidès 2013, chez Lavinia (35 euros); Meursault, Domaine Bernard-Bonin, Sous La Velle 2014, chez Lavinia (34 euros); Bonhomme de Chenin 2014, chez Lavinia (11,90 euros); Sancerre, Paul Prieur, La Comète 2015, chez Lavinia (15 euros).