



EPICURIEN

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE & DE L'HOMME CONTEMPORAIN



INTERVIEW :

LES FRÈRES POURCEL, O. LEFLAIVE, DEUTZ...

LA ROUTE DES VINS :

BOURGOGNE & LES VINS DU SUD

DESTINATION :

ST BARTH - ST MARTIN - LES FJORDS - TOULOUSE

CHAMPAGNE & ALCOOL :

LE NON DOSÉ - LE PORTO

RECETTES :

DEDICACE - CHEFS - SOLE...

PRODUITS

CHOCOLAT - FRUITS & LEGUMES DE SAISONS

L'HOMME CONTEMPORAIN :

AUTOS - YACHTING - MONTRES - MODE - HIGH TECH - FINANCE

L'ACTU DE PHILIPPE FAURE-BRAC

On le retrouve tous les week-ends sur BFM TV, le samedi de 10h à 11h et le dimanche de 16h à 17h, dans « Il Vino » avec Frédéric Anton, chef du Pré-Catelan, présenté par Alain Marty, où Philippe choisit un vin et Frédéric crée un plat en fonction des commentaires de dégustation. Il vient également de rééditer son livre « Les Grands Vins » aux éditions du Chêne (à 19,90€). A l'occasion des « Vendredis du Vigneron » au sein de son restaurant boulevard Haussmann, Philippe Faure-Brac vous accueille pour des dîners « dégustation privilégiée » où il reçoit un vigneron qui vous présentera ses cuvées et les secrets de son vin. Toutes les dates sur www.bistrotusommelier.com. Le Domaine Duseigneur, sur la commune de Saint-Laurent-des-Arbres au sein duquel il est associé avec les Frères Duseigneur, est un Lirac cultivé en Biodynamie, nous lui avons demandé comment s'était passé la rencontre et l'association avec ces hommes de la vigne : « Initialement, avec le père Jean Duseigneur, que j'ai rencontré il y a 26 ans, notre collaboration était purement commerciale : « J'achetais ses vins pour

mon bistrot ». En 2004 je souhaitais m'investir dans la production au sein de cette région que j'affectionne, celle de mes racines : le Sud de la France. Par l'intermédiaire d'amis de la famille Duseigneur, ces derniers leur ont parlé de mes intentions et ils m'ont contacté. Tout s'est passé très vite. J'ai été bluffé par le terroir de ce domaine, exposé au Nord, ce qui est visionnaire quand aujourd'hui, on voit le réchauffement climatique. Le fait que le vignoble était cultivé en biodynamique a également joué pour cet environnement sain. Les qualités humaines de Frédéric aux vignes et Bernard à la gestion ont finalisé cette association, car nous sommes complémentaires. Notre première cuvée a été mise en fûts en 2004 et commercialisée seulement en 2007. Nous définissons et intervenons ensemble sur toutes les cuvées. Pour ce qui est de la cuvée « Laudun » le Côtes-du-Rhône village que je signe Philippe Faure-Brac, c'est un vin de caractère avec du fruit et un élevage en fûts de 12 mois qui lui confère complexité et tannin ainsi qu'une belle longueur ».



Le Rhône

Cépage grenache pour les blancs et majoritaire à Châteauneuf-du-Pape. Je suis très attaché aux vins du Sud de la vallée du Rhône, et au Châteauneuf-du-Pape en particulier, sans doute parce que j'ai parcouru dès ma jeunesse ce vignoble à la beauté latine qui se trouvait à proximité de ma région d'origine. Pas moins de 13 cépages peuvent entrer dans l'appellation Châteauneuf-du-Pape, et parmi eux, cinq blancs : le grenache, la clairette, le bourboulenc, la roussanne et le picardan. Le grenache blanc, originaire d'Espagne, est gage de générosité et de puissance. C'est le cépage de base de l'appellation, qui représente souvent près d'un tiers de l'assemblage. **La sélection :** Château Mont-Redon, Clos du Mont Olivet, Domaine de Beurenard, Domaine de Nalys et Domaine Marchand.

Cépage Syrah pour les rouges une référence pour l'appellation St Joseph. La Syrah est certainement l'un des cépages que je préfère. Dans la vallée du Rhône, ce cépage affectionne les terroirs chauds et les climats ensoleillés. L'appellation Saint-Joseph s'étire sur une cinquantaine de kilomètres et représente 800 hectares de plantations réparties sur 26 communes. **La sélection :** Domaine Courbis, Domaine Coursadon, Domaine Durand, Domaine Gonon et le Domaine Bernard Grippa.

La Provence

Cépage mourvèdre majoritaire AOC Bandol. Originaire d'Espagne, le mourvèdre est un cépage ancien. De maturité tardive, le mourvèdre réclame du soleil pour s'épanouir, faute de quoi il donne des vins âpres et durs. Dans les Bandols rosés, la proportion de mourvèdre avoisine en général les 50%. C'est dire que ce cépage a une influence sur le vin. Loin d'être un rosé d'appellation, le Bandol est un vin de caractère, solide et charpenté qui mérite d'être découvert. **La sélection :** Château de Pibarnon, Château Pradeux, Château Vannières, Domaine de Terrebrune, Domaine Lafr-Veyrolles et Domaine Tempier.

La Corse

Cépage muscat AOC Muscat-du-Cap-Corse. Le nom muscat évoque irrésistiblement les parfums de l'été. Malgré la présence ancienne de ce cépage dans l'île de Beauté, le Muscat-du-Cap-Corse n'a fait l'objet d'une classification en appellation contrôlée qu'à la fin du XXe siècle. L'aire de production

des entrées maritimes. La méthode pour l'élaboration du Muscat-du-Cap-Corse est celle des vins mutés : On démarre la fermentation des moûts gorgés de sucres, et on la bloque à un moment précis par l'ajout d'alcool neutre. **La sélection :** Antoine Arena, Clos Nicrosi, Domaine Gentile, Domaine San Quilico et Domaine Pieretti.



Languedoc-Roussillon

Cépage mourvèdre AOC Coteaux du Languedoc. Le salon Vinisud est devenu au fil des années le rendez-vous incontournable pour partir à la rencontre des crus du pourtour méditerranéen et en particulier du Languedoc. Les coteaux du Languedoc ont la particularité d'être des vins rouges d'assemblage, avec grenache majoritaire, associé à la syrah et au mourvèdre donnant des vins typiquement méditerranéens. **La sélection :** Clos Marie, Domaine d'Aupilhac, Domaine de l'Aiguillère, Domaine de l'Hortus et le Mas Julien.

Sud-ouest

Cépage tannat majoritaire AOC Madiran. Le cépage tannat, typiquement du Sud-ouest, se trouve parfois assemblé, dans les madiran, avec un peu de merlot, de cabernet franc ou de cabernet sauvignon. Le tannat affectionne les sols argilo-calcaires et le climat atlantique. Quant à l'appellation Madiran, elle a conquis ses lettres de noblesse au passage des pèlerins sur la route de Saint-Jacques de Compostelle... **La sélection :** Chapelle Lenclos-Moureou, Château Boucassé, Château d'Aydie, Château Laffitte Teston et le Domaine Berthoumieu.

Italie

Cette deuxième nation du vin propose deux grands cépages rouges le Nebiolo du Piémont que l'on retrouve dans les grands Barolo et Barbaresco, ainsi que le San Giovese de Toscane qui donne le Chianti ainsi que le Brunello de Montalcino de très grands vins. Mon souvenir est avec mon père lorsqu'on allait en Toscane pour la fête « Del Palio » à Sienne (Course de Chevaux de quartier) où le gagnant fait de son quartier celui de l'année. Cette fête se poursuit ensuite dans les trattorias avec des dé-

Grèce

J'aime le cépage « Assyrtico » que l'on retrouve sur l'île de Santorin et c'est là qu'il donne les meilleurs résultats

Turquie

J'y suis allé il y a peu de temps, mais cela n'était pas très enthousiasmant, cependant, la qualité a augmenté, mais elle reste un peu loin de ce que proposent les nouveaux vins du monde. Le cépage local Bagazkere donne un rouge prometteur que l'on retrouve au domaine Kavaklidere.

Liban

Il n'y a pas réellement de cépages locaux. Sur la côte de la Béca, ceux qui s'expriment le mieux, sont le grenache, le cinsault et le cabernet sauvignon.

Tunisie

Il y a un domaine avec lequel je travaille régulièrement : le Château



Saint-Augustin. Il propose des vins issus de cépages de la Méditerranée avec le mourvèdre « Espagne », syrah « France » et San Giovese d'Italie.

Espagne

Le grand cépage rouge est le Tempranillo que l'on retrouve dans de nombreuses régions et surtout la Rioja. L'appellation de la Ribera del Duero est très réputée, mais un peu élevée au niveau de ses prix.

Portugal

Le Porto avec le Tinto Roriz cépage d'exception donne des vins extraordinaires, mais n'oublions pas que le Portugal renferme de très bons vins comme le Madère...

Chères Epicuriens, je vous invite à découvrir et à sélectionner le vin de la région ou du pays Méditerranéen de votre choix à travers le dossier « Route des Vins » qui suit... Bonnes dégustations et surtout n'oubliez pas que l'Epicurien ne goûte pas le vin, mais il le déteste.