

MiDi

MA RÉGION, MES ENVIES

CHOISIR SON VIN

Des coups de cœur de pros

Cahier MIDI de La Dépêche du Dimanche N° 1008 du 8 octobre 2023. Ne peut être vendu séparément.

L'invité, Fabrice Caro

p. 16



Saveurs Meuniers boulangers de père en fille, p.30

Reportage Au chevet d'un château du Moyen-Âge, p.12

LA DÉPÊCHE

Retrouvez votre
HOROSCOPE
en page 34

le dossier



D'un département à l'autre, un partage de belles cuvées

Séquence dégustation

Le bon vin des voisins

Quand la passion du vin dépasse les frontières départementales, les professionnels de la filière viticole se délectent des trésors d'autres chais. Petite visite entre gens de bon voisinage qui nous guident à la découverte de bonnes adresses.

[Textes : Camille Bernard, Photos : Manu Massip, Idriss Bigou-Gilles, Sébastien Dubos, Getty, DR]

En pleine période de foire aux vins où il est quand même difficile de s'y reconnaître, et après des vendanges plus ou moins heureuses selon la géographie, nous avons demandé à des acteurs du monde viticole de dessiner un road trip un peu particulier sur les routes des vins de la région. La proposition était simple, chacun parle de son voisin en conseillant une cuvée qui a marqué, étonné, qui est à découvrir. Ainsi ce voyage partira du Lot-et-Garonne pour passer dans le Gers, le Gers conseillant une adresse dans les Hautes-Pyrénées, qui regarderont vers la

Haute-Garonne. Passage évidemment en terre Catalane, puis ce sera l'Aude, l'Hérault, le Gard... pour un retour du Lot vers le point final le Lot-et-Garonne qui est au départ de cette odyssée œnologique. Qu'ils soient cavistes, restaurateurs ou sommeliers, ils ont tous joué le jeu du bon voisinage. Avec inventivité et une certaine malice pour conseiller, orienter et guider ce road-trip. Embarquez pour ce voyage interdépartemental à la découverte du vin des voisins. Bienvenue "chais" nos voisins et bonne dégustation !

LOT-ET-GARONNE

LE VOISIN PASSIONNÉ

Jean-Paul Boulet, responsable des caves Vinissim'O

Au Passage d'Agen et à Agen, les caves Vinissim'O incarnent l'amour inébranlable de Jean-Paul Boulet pour le monde du vin : « Je suis en activité depuis 50 ans. Je joue les prolongations parce que j'ai plaisir à travailler avec mes enfants mais aussi parce que j'ai toujours la passion », confie ce dernier.

Alors que ses étagères reflètent la diversité de l'ensemble des régions viticoles de France et proposent quelques vins du monde, la philosophie de Jean-Paul est clairement définie. Entouré de sa fille Marion, de son fils Florent, mais également d'Arnaud, figure historique de la cave et d'Erwan. « Nous sommes des passeurs et sélectionnons à ce titre des vins majoritairement issus de petits domaines » ● ● ●



Jean-Paul Boulet | Lot-et-Garonne





Julien Cazaubon | Haute-Garonne



Olivier Thépegnier | Pyrénées-Orientales



le dossier

• • •

qui travaillent dans le respect de l'environnement. »

♥ SON COUP DE CŒUR
DANS LE GERS :

Le Château Viella, repris en 2016 par les sœurs Bortolussi : « Je suis sensible à cette transmission du père vers ses filles, parce que ce n'est pas quelque chose de commun et parce qu'elles apportent une vision rafraîchissante. Notamment avec la cuvée Symbiose, un 100 % tannat sans soufre, élevé en cuve béton et non pas en barrique, qui ne présente aucune déviance et retranscrit avec justesse le caractère fruité intrinsèque au cépage du tannat. »

GERS

**LA VOISINE
GLOBE-TROTTEUSE**

**Anastasia Robert Plessy, cheffe
sommelière au Puits Saint-Jacques**

Depuis septembre 2022, le restaurant Le Puits Saint-Jacques, dirigé par le chef doublement étoilé William Candelon, peut compter sur l'expertise de la cheffe sommelière Anastasia Robert Plessy.

Après une première carrière d'œnologue qui l'a menée en Nouvelle-Zélande puis en Autriche, c'est sous les horizons glacés de la Norvège que la jeune femme a véritablement fait ses débuts en sommellerie. Mais il y a tout juste un an, l'appel de sa région natale retentit.

Dans la composition de la carte des vins, Anastasia dévoile une approche romantique : « Je marche beaucoup au coup de cœur ». Son penchant pour les régions sous-estimées reflète son désir de mettre

en lumière les joyaux cachés. Et parmi ces pépites, une mention spéciale revient aux vigneronnes : « Les soutenir, c'est aussi quelque chose d'important pour moi. »

♥ SON COUP DE CŒUR
DANS LES HAUTES-PYRÉNÉES :

Les vins de Christine Dupuy, propriétaire du Domaine Labranche-Laffont et première femme viticultrice à Madiran. Anastasia explique : « Christine Dupuy produit un Pacherenc doux dont la dégustation m'a réconciliée avec ces vins auxquels j'étais peu sensible. »

HAUTES-PYRÉNÉES

LE VOISIN ENTREMETTEUR

**Sébastien Alquier, sommelier
au restaurant Popote**

À Tarbes, le restaurant Popote émerge comme un carrefour où les saveurs locales rencontrent l'innovation culinaire. Au cœur de cette aventure, deux passionnés : Laura Duboscq et Anthony Guillaume. Mais derrière l'élaboration de leur carte des vins, un autre acteur clé joue sa partition : Sébastien Alquier, le sommelier indépendant qui lie le vin à l'assiette. Après avoir passé huit ans au restaurant étoilé La Promenade à Verfeil (31) puis caviste pour la cave restaurant Vinea (31), il a aiguisé son palais aux nuances des vins naturels et biodynamiques.

Son association avec le restaurant Popote est apparue comme une évidence pour lui : « Anthony et moi travaillions ensemble à Vinea où il a longtemps été cuisinier. C'était important pour moi de l'aider à élaborer sa carte des vins en adéquation avec son style gastronomique. »

♥ SON COUP DE CŒUR
EN HAUTE-GARONNE :

Les vins frontonnais du Domaine Plaisance, élaborés par la famille Penavayre : « c'est un domaine familial en biodynamie auquel Laura s'est attachée dès sa première visite », précise Sébastien.

HAUTE-GARONNE

LE VOISIN ÉPICURIEN

**Julien Cazaubon,
gérant de la cave Mr Pépin**

Au cœur de Toulouse, place Arnaud Bernard, voici la cave Mr Pépin. Derrière ce nom qui évoque quelques mésaventures (« J'ai rencontré quelques pépins avant de reprendre cette boutique », raconte Julien Cazaubon en souriant), se cache une passion débordante pour le vin.

« Pour moi, ça coulait de source de monter ma propre cave », confie-t-il, évoquant ses expériences toulousaines au restaurant Barbaque (quartier des Carmes), à la cave La Vigneronne (quartier Patte d'Oie), puis son expatriation à Montréal au Canada et son aventure en tant qu'importateur de vin. Un parcours riche qui lui a permis de tisser des relations étroites avec des vignerons de qualité... « Aujourd'hui, je travaille avec des gens que je connais et je sélectionne des vins bien faits qui sont des pointures sur leur appellation ou leur région. »

♥ SON COUP DE CŒUR
EN ARIÈGE :

Dominik Benz et sa cuvée Vin rouge Fait du Fruit, qu'il décrit avec une admiration certaine : « Ce vin revêt une élégante robe rubis et offre un nez complexe sur des notes de prune et de fruits frais. En bouche, c'est une danse entre la cerise griotte, le cacao et une finale mentholée. »

ARIÈGE

LA VOISINE ENTHOUSIASTE

**Cassie Tafin, responsable
de la cave Pince Monnereau**

À Saint-Girons, au pied des Pyrénées, la Maison Pince Monnereau, qui a fêté ses cent ans cette année, est une adresse historique. Cassie Tafin, sa responsable, évoque son parcours et son attachement à cette cave séculaire : « J'ai fait des études viti-œno dans le Gers avant de travailler un an au Domaine des Coteaux d'Engras-

viès (en Ariège). Durant mes études, je me rendais fréquemment à la cave Pince Monnereau pour y acheter du vin. Quand Christian Pince m'a appelée pour me dire qu'il vendait et qu'il cherchait un responsable de cave, je n'ai pas hésité. »

Le partenariat avec le Domaine Dom Brial (Pyrénées-Orientales), également centenaire cette année, a donné naissance à la création d'une cuvée spéciale pour célébrer ces anniversaires.

♥ **SON COUP DE CŒUR DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES :**

Le Château de Rey, situé à Canet-en-Roussillon : « J'adore Cathy Sisquella, la vigneronne, parce que c'est une bonne vivante qui ne manque pas de pepes et cela se ressent dans ses vins. »

PYRÉNÉES-ORIENTALES

LE VOISIN CHEVRONNÉ

Olivier Thépegner,
maître sommelier

Catalan d'origine, Olivier Thépegner est maître d'hôtel et maître sommelier de la préfecture des Pyrénées-Orientales, à Perpignan. Après avoir exploré différents horizons, l'homme est revenu sur ses terres natales. Aujourd'hui, il explique : « Cela fait 21 ans que je suis intendant à la préfecture J'y travaille en duo avec le chef Jean-Louis Ricart, membre de l'Association des cuisiniers de la République Française, pour élaborer les accords mets et vins. »



Jean-Michel Boron | Aude

♥ **SON COUP DE CŒUR DANS L'AUDE :**

La cuvée Château Haut-Gléon blanc 2021, en AOP Corbières : « C'est un vin d'excellence qui se partage. Je suis conquis par la finesse et la fraîcheur extrême du nectar, sa pointe vanillée, ses notes florales et fruitées et son palais équilibré, avec une finale minérale. » Un vin idéal pour accompagner tout un repas, de l'apéritif jusqu'au dessert.

AUDE

LE VOISIN DÉNICHEUR

Jean-Michel Boron,
gérant de la cave Vie d'Oc

Après une carrière en plusieurs chapitres, Jean-Michel Boron a choisi de tout lâcher en 2010 pour se lancer dans une aventure ambitieuse : créer une cave exclusivement dédiée aux vins du Languedoc-Roussillon.

« On a commencé avec 20 vigneronnes et 200 références et aujourd'hui nous collaborons avec 130 vigneronnes et proposons à nos clients pas moins de 800 références », raconte-t-il. Une véritable caverne d'Ali Baba pour tout amateur de vin.

Mais son ambition ne s'arrête pas là. Après le succès de sa première cave située au centre de Narbonne, Jean-Michel, récompensé par le titre de maître caviste, une distinction qu'il est le seul à détenir dans son département, ouvre un autre point de vente à Gruissan et lance un site web, désormais considéré comme une référence pour l'achat de vin en ligne.

♥ **SON COUP DE CŒUR DANS L'HÉRAULT :**

Fabien Reboul, le vigneron du Château de Valflaunès, en Pic-Saint-Loup et sa cuvée Espérance, « un vin de partage et de bonne humeur ».



Sébastien Alquier | Hautes-Pyrénées

L'expérience et la passion d'Olivier lui ont valu de nombreuses distinctions. En 2019, il obtient le titre de maître sommelier.

Si sa carrière lui a permis de déguster les meilleurs vins du monde, une récente escapade du côté de Carcassonne l'a particulièrement marqué : « Ma femme m'a offert un week-end durant lequel nous nous sommes arrêtés au Château Haut-Gléon, un domaine majestueux de 250 hectares dont 30 dédiés à la vigne. »

HÉRAULT

LE VOISIN CULOTTÉ

Meziane Hamadene,
bar à vin Le Vinarium

À seulement 25 ans, Meziane Hamadene incarne la détermination. Se décrivant lui-même comme un "autodidacte culotté", il a racheté Le Vinarium il y a tout juste un an, un bar à vin situé dans le quartier historique de Montpellier. Au-delà du simple plaisir de la dégustation, Meziane voit le vin comme une mission : « Le vin a une dimension patrimoniale très forte mais c'est aussi une histoire d'amour avec le fruit de la vigne et un hommage à ceux qui se lèvent tôt pour la cultiver. » Il a fait de l'établissement « un lieu festif où le vin devient un vecteur de bons moments ».

Dès l'instant où il a repris les rênes, le jeune entrepreneur a fait le choix audacieux de se spécialiser dans les vins de la région, pour en faire découvrir toutes les pépites.

♥ **SON COUP DE CŒUR DANS LE GARD :**

Le Château Vessière, appellation Costières-de-Nîmes, et la cuvée Mas de Vessière rouge. « C'est un vin qui offre un fruit léger et une bouche rafraîchissante. Dépourvu de tanin, c'est LE rouge des apéros d'été. » Un enthousiasme tout aussi palpable lorsqu'il évoque cette fois-ci la cuvée en blanc Philippe de Vessière, « reflet de l'authenticité et du savoir-faire du domaine ».



Margot Duffort | Lot

• • •

GARD

LE VOISIN RENCARDÉ

Stéphane Debaille,
maître sommelier

Formé à l'école de sommellerie de Nîmes, Stéphane Debaille raconte : « J'ai suivi une formation très pointue, dispensée par des professeurs éminents tels que Laurent Rouceyrol, chef sommelier du restaurant étoilé du Plaza Athénée, à Paris. » Une formation qui l'a mené sur la route des concours, où il a notamment brillé en 1992 en décrochant le prestigieux titre de meilleur jeune sommelier de France. Son talent ainsi récompensé, il pousse ensuite les portes de restaurants renommés : l'Hôtel de Crillon (Paris), Gavroche (Londres), La Côte-d'Or (Saulieu)... où il rencontre Olivier Douet, son actuel associé.

Le sommelier poursuit : « Nous avons repris Le Lisita en 1999, une maison de référence à Nîmes. » Une étoile au guide Michelin couronnera leurs efforts en 2006, bien qu'ils choisissent d'y renoncer en 2011. Le duo a ensuite fondé L'Annexe et, plus récemment, Lou Mas Café, en périphérie de Nîmes.

Si Stéphane possède une expertise indéniable en matière de vins, notre dossier "le bon vin des voisins" a piqué sa curiosité. Grâce à l'intervention bienveillante de Pierrette Agulhon, "bonne voisine" dont le portrait est à retrouver au paragraphe suivant, il a dégusté les vins méconnus de la Lozère, qu'il envisage de mettre à la carte.

♥ SON COUP DE CŒUR EN LOZÈRE :

Les vins du Domaine des Cabridelles, à Ispagnac : « Le 100 % sauvignon offre une belle expression aromatique ainsi qu'un beau volume en bouche. Cueilleurs d'Octobre est un 100 % syrah d'une jolie finesse. Enfin, Terra Vinéa est un 100 % pinot noir très souple et harmonieux. »

LOZÈRE

LA VOISINE AU GRAND CŒUR

Pierrette Agulhon, gérante de l'hôtel-restaurant La Lozerette et maître sommelière

Pierrette Agulhon est une passionnée dont le parcours est aussi riche que sa carte des vins. Créé par sa grand-mère en 1926, ce qui n'était autrefois qu'un modeste bar-tabac a bien évolué au fil du temps : « L'arrivée des congés payés en 1936 a impulsé la création de chambres », raconte la maîtresse des lieux.

À l'aube des années 90, à quelques jets de pierre de sa maison natale de Cocurès, elle découvre la sommellerie auprès du chef étoilé Patrick Pagès. Une révélation. Dans la foulée, elle se confronte aux concours et remporte le titre de maître sommelier. Les années ont passé mais la passion de Pierrette est intacte.

« Ma carte est majoritairement constituée de vins du Languedoc-Roussillon, avec des vigneron que je sélectionne en fonction de leur respect de l'environnement », explique-t-elle.

♥ SON COUP DE CŒUR EN AVEYRON :

Le Domaine Gard & Filles : « Philippe Gard, également propriétaire du domaine Coume del Mas (Pyrénées-Orientales), a racheté ces vignes pour ses filles », explique-t-elle. Et d'évoquer avec admiration leur 100 % chenin : « Il offre une robe dorée, un nez fruité et floral avec des notes de pomme et de coing. C'est un vin salivaire avec une bouche tonique et une finale sur une pointe de silice. »

AVEYRON

LE VOISIN QUI A PIGNON SUR RUE

Pierre Bonnefous,
caviste de la Cave Ruthène

À Rodez, la Cave Ruthène est un voyage à travers les époques et porte en son cœur une histoire qui remonte à la fin des années 50. Héritier de cette passion pour le vin, voilà 30 ans que Pierre Bonnefous distille ses conseils avisés aux clients de la cave familiale.

Depuis les jours où son grand-père livrait du vin à travers le département jusqu'au développement de la cave, qui compte aujourd'hui deux points de vente et un réseau de livraison sur tout le département et vers Paris, l'enseigne de la rue Combarel a fait du chemin.



Meziane Hamadene | Hérault

Pierre a rejoint son père en 1994 et met un point d'honneur à élargir la gamme proposée à la cave : « Nous constituons notre offre au fil des rencontres. A ce jour, elle compte 3 500 références en vins et spiritueux ainsi qu'une sélection d'épicerie fine », explique ce dernier.

♥ SON COUP DE CŒUR DANS LE TARN :

Le Domaine du Moulin Hirissou et la cuvée Florentin, un 100 % braucol (ou fer servadou, comme on l'appelle ici, en Aveyron) : « Ce que j'aime dans cette cuvée, c'est qu'il y a à la fois de la puissance, du gras et de la finesse malgré tout. Ce cépage puissant est ici travaillé avec délicatesse. Nicolas Hirissou travaille tout en bio. »

TARN

LE VOISIN PÉDAGOGUE

Philippe Subira,
La Table du Sommelier

Au cœur de Castres, un établissement se démarque par la qualité de sa cuisine et son approche unique du vin. À l'origine de cette démarche, se trouve Philippe Subira, gérant de La Table du Sommelier. Installé dans la ville de Jaurès depuis 19 ans, il a obtenu le titre de maître sommelier et, en 2016, est devenu président de l'Union de la sommellerie française Sud-Ouest-Occitanie.

À sa carte d'une centaine de références, il valorise les vins produits dans le vignoble dont il est ambassadeur. D'autant qu'avec 29 appellations, « les vins du Sud-Ouest offrent un panel magnifique que j'ai à cœur de faire découvrir », justifie-t-il. Investi de cette mission, il adopte une approche pédagogique et propose à ses clients de se livrer dans un premier temps à une dégustation à l'aveugle, pour ouvrir la discussion sur des vins qu'ils n'auraient pas choisis spontanément.

♥ SON COUP DE CŒUR EN TARN-ET-GARONNE :

Le Domaine de Montels, en appellation IGP Coteaux et Terrasses de Montauban : « Je suis admiratif qu'ils aient poursuivi la culture du tannat, un cépage généralement associé à Madiran qui, sur leur terroir, donne de très jolis vins. La cuvée M de Montels : c'est un vin qui évoque l'esprit des vins de Madiran, tout en offrant une remarquable souplesse. »



Fabien Frejebise | Tarn-et-Garonne

CAVES ET TABLES

CARNET D'ADRESSES

Vinissim'O

15 place Jean-Baptiste Durand, 47000 Agen
66 avenue Michel Ricard, 47520 Le Passage
Tél. 05 53 68 64 54
vinissimo-agen.fr

Le Puits Saint-Jacques

57 avenue Victor Capoul, 32600 Pujaudran
Tél. 05 62 07 41 11
lepuitsaintjacques.fr

Popotte

112 rue de la Chaudronnerie, 65000 Tarbes
Tél. 05 62 91 77 23
popotetarbes.eatbu.com

Sébastien Alquier
Tél. 06 43 48 98 70

Mr Pépin

8 place Arnaud Bernard, 31000 Toulouse
Tél. 09 83 82 88 82
www.caviste-mrpepin.fr

Cave Pince Monnereau

32 rue de la République
14 boulevard Frédéric Arnaud
09200 Saint-Girons
Tél. 05 61 66 02 00
pincemonnereau.fr

Vie d'Oc

16 rue Jacquard, 11100 Narbonne
Tel. 09 54 04 32 33
www.vie-d-oc.fr

Vinarium

3 rue en Gondeau, 34000 Montpellier
Tél. 06 50 48 44 23
www.vinarium.fr

Lou Mas Café

583 rue Michel Debré, 30000 Nîmes
Tél. 04 28 70 85 35
lou-mas-cafe.com

La Lozerette

Cocurès Village, 48400 Bédouès-Cocurès
Tél. 04 66 45 06 04
www.lalozerette.com

Cave Ruthène

8 ter rue Combarel
11 avenue de l'Entreprise
12000 Rodez
Tél. 05 65 42 19 28
cave-ruthene.com

La Table du Sommelier

6 place Pélisson, 81100 Castres
Tél. 05 63 82 20 10
www.latabledusommeliercastres.fr

Les Goûteurs de Vin

18 place nationale, 82400 Valence-d'Agen
Tél. 06 42 91 84 48

Le Gindreau

146 rue du Gindreau, 46150 Saint-Médard
Tél. 05 65 36 22 27
www.legindreau.com

TARN-ET-GARONNE

LE VOISIN FÉDÉRATEUR

Fabien Frejebise, cave et bar à vin Les Goûteurs de Vin

Après un passage à l'armée, Fabien Frejebise s'est trouvé une nouvelle vocation. Du rayon vins de l'Intermarché de Lauzerte (82) à une formation en sommellerie, son chemin l'a finalement mené à ouvrir sa propre cave en 2018 : Les Goûteurs de Vin, à Valence d'Agen. Il raconte : « Le nom est une traduction du "tasto vi" occitan, et vient de ma bande de copains avec laquelle nous avons l'habitude d'aller au Café du Siècle, à Castelsagrat, pour goûter des vins en mangeant et en parlant chasse et rugby. »

Inspiré par ces soirées, Fabien a souhaité offrir à ses clients une expérience similaire dans sa jolie cave de la place Nationale. Ainsi, il organise régulièrement des "colloques" de 6 à 9 personnes qui dégustent et notent des vins à l'aveugle pour lui permettre de savoir s'ils correspondent à leurs goûts et à son offre.

♥ **SON COUP DE CŒUR DANS LE LOT :**

Les vins du Château Pineriaie, à Puy-l'Évêque. « J'aime l'histoire de ces deux sœurs qui reprennent le flambeau, Anne et Emmanuelle Burc. Elles dirigent un beau vignoble où leur malbec produit des vins ronds en bouche, comme sur leur cuvée L'Authentique, qui est un vin de haute volée, vraiment fabuleux pour faire découvrir les cahors ou déconstruire les préjugés autour de l'appellation. »

LOT

LA VOISINE CHAMPIONNE

Margot Duffort, sommelière du restaurant Le Gindreau

À seulement 28 ans, Margot Duffort n'a pas adopté la tendance qui consiste, pour les jeunes actifs, à changer de maison ou de poste tous les deux ans ! Elle, est restée loyale au premier établissement qui lui a donné sa chance il y a 6 ans : Le Gindreau, restaurant étoilé situé dans le charmant village de Saint-Médard. Auprès de Sandrine et Pascal Bardet, la jeune femme, meilleure sommelière d'Occitanie qui vient d'être sacrée meilleure sommelière de France, explique son attachement pour « le cadre magnifique et la simplicité de l'endroit, porté par des gérants qui lui font confiance avec qui j'élabore une carte des vins reflet de notre personnalité, avec la volonté commune de mettre en avant le bio et la région. »

♥ **SON COUP DE CŒUR EN LOT-ET-GARONNE :**

Le Domaine les Hauts de Riquets en Côtes-de-Duras. « C'est un tout petit domaine familial de 10 hectares depuis 7 générations. La particularité, c'est qu'ils cultivent un peu de sauvignon blanc c'est un cépage que l'on n'a pas l'habitude de trouver dans la région. Ici, il offre un vin tout en fraîcheur avec du caractère et de la générosité. C'est un vin de plaisir immédiat, dont le nom, Amourette, est très évocateur. À servir avec un poisson de roche accompagné de poulpe et de calamar tout juste saisis et de nouilles au safran. »

Le Lot-et-Garonne conclut ce road trip sur les routes vigneronnes et buissonnières, voyage gourmand qu'on pourrait recommencer indéfiniment tant les adresses à découvrir sont nombreuses. ●

Pierrette Agulhon | Lozère

