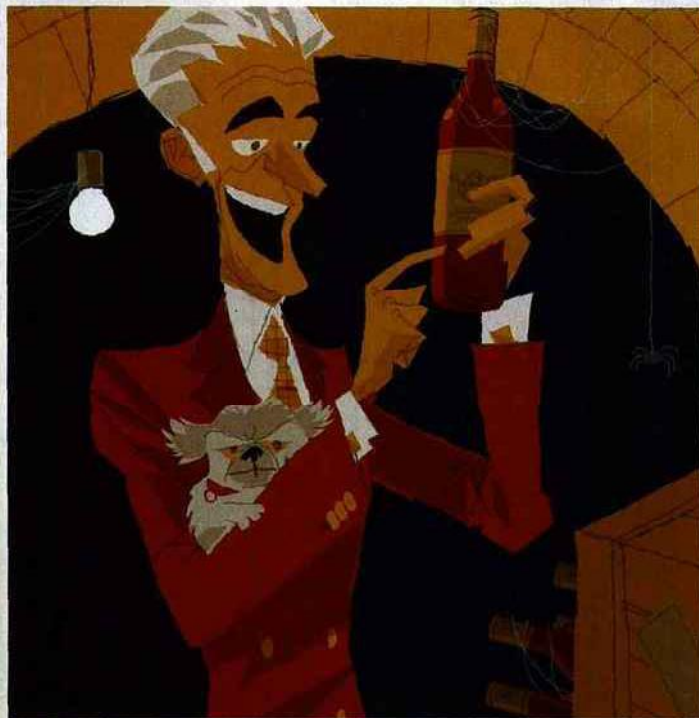


Les vins de l'aristo



L'amour de l'art

Passionné de voiture, il n'a d'yeux que pour les carrosseries au design épuré et les belles mécaniques. Amoureux de montres, il choisit une marque suisse ultraclassique et surtout pas un chronographe tape-à-l'œil. En toute occasion, le consommateur aristo cherche le produit d'exception. Pas pour frimer, tout simplement parce que son côté esthète le pousse à choisir le meilleur. Il s'intéresse aux vins comme d'autres à l'art contemporain. Collectionneur, il achète en primeur et fréquente les ventes aux enchères. Sa cave est remplie de grands crus. Il attend patiemment leur apogée pour en faire profiter ses amis amateurs comme lui de moments rares et souvent... hors de prix. Mais il refuse de céder à la folie des premiers crus classés, comme il dédaigne les vins de garage que s'arrache une clien-

Pour assouvir sa passion, il achète en primeur et fréquente les ventes aux enchères.

tèle internationale de nouveaux riches et de parvenus. Pas question de mettre 800 euros pour une bouteille d'Ausone 2006. Désormais, pour continuer d'assouvir sa passion, il lui faut s'écarter des sentiers battus. Car s'il s'intéresse aux grands vins, ce n'est pas pour spéculer, mais pour les boire. Et discourir à n'en plus finir des mérites comparés d'un saint-julien et

d'un pauillac, ou de l'incroyable race d'un volnay. Pour lui, vignerons, maîtres de chais, chefs de culture sont avant tout des artistes. Et chaque vendange donne naissance à des chefs-d'œuvre sans cesse

renouvelés, puisque chaque nouveau millésime est différent du précédent. Cette recherche de l'excellence alimente inlassablement sa curiosité. Comme une quête insatiable de la perfection. **G. M.**

1 CÔTE RÔTIE

Domaine François Villard La Brocard 2005

Certes il y a le pape Guigal, mais les connaisseurs de syrah savent que la nouvelle génération des vignerons de la Côte Rôtie sait magnifier la race de ce terroir. On se damne pour un verre de ce jus précis, parfaite combinaison de la puissance et de l'élégance, du souffle et de l'ardeur. Une immense bouteille pour les vingt ans à venir.

► 45 €

42410 Saint-Michel-sur-Rhône.

Tél. : 04 74 56 83 60

vinsvillard@wanadoo.fr

2 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tardieu et Laurent Vieilles Vignes 2005

Fleuron de cette petite maison de négoce haute couture, spécialisée dans les crus du Rhône, c'est un grenache noir incroyablement dense, conjonction de puissance et de grâce, d'un raffinement exquis. Une intensité et une finesse aromatique (épices, tabac blond) anoblies par un boisé que beaucoup imitent sans l'égalier.

► 39,50 €

84160 Lourmarin

Tél. : 04 90 68 80 25

www.tardieu-laurent.com

3 CHINON

Domaine Charles Joguet

Clos du Chêne Vert 2005

Les chinons de Joguet se distinguent par la finesse de leurs tanins, sans creux en bouche et dotés d'une vraie force de caractère comme peu de cabernets francs. Il faut se précipiter sur les dernières grandes cuvées de 2005, dont ce magistral Chêne Vert, en chair et en retenue, qui sera encore vaillant dans vingt ans.

► 17 €

37220 Sazilly

Tél. : 02 47 58 55 53

contact@charlesjoguet.com

4 RIESLING

Maison Hugel Jubilé 2004

Hugel, c'est un peu le Hermès des vins d'Alsace. Un rythme d'artisanat d'art, un nombre de cuvées limité, de haute définition, avec pourtant un volume de production significatif. Célébrée pour ses vendanges tardives, la maison de Riquewihr est aussi louable pour ses secs, dont ce classique Riesling 2004. Un blanc droit en bouche, équilibré, frais et persistant de goût. À boire sur 7-8 ans.

► 26,06 €

68340 Riquewihr

Tél. : 03 89 47 92 15

www.hugel.com

5 BANDOL

Domaine Tempier La Tourtine 2005

De notre point de vue d'amateur inlassable de mour-



vèdre, voici le meilleur domaine de Bandol. Si la marque est ancienne et réputée (vin fétiche de l'auteur Jim Harrison), les vins n'avaient jamais atteint le niveau actuel. Concentré et dense, ce Tourtine s'épanouit sur une palette aromatique mûre et fraîche et une bouche aux tanins solides et fondus.

► 29 €

83330 Le Castellet
Tél. : 04 94 98 70 21
www.domainetempier.com

6 MEURSAULT PREMIER CRU
Maison Olivier Leflaive Poruzots 2005

Sise au cœur de la Côte de Beaune, cette maison propose, à la mode bordelaise, toute une gamme de grands bourgognes en vente primeur. La garantie d'encaver chaque année des pinots noirs et des chardonnays de belles origines. Ce meursault en est un brillant modèle, souple et dense, racé et terrien, porté par un boisé d'artiste. À boire sur quinze ans.

► 46 €

21190 Puligny-Montrachet
Tél. : 03 80 21 37 65
www.olivier-leflaive.com

7 CHABLIS GRAND CRU
Domaine Jean-Paul Droin Les Clos 2005

2005 possède un grand potentiel de garde et offre aussi un immense plaisir immédiat dans bien des

ON AIME LE SAINT-ÉMILION DE...
Christine Valette-Pariente



Classement suspendu

« Je me suis lancée en 1981. La montée en puissance a été très lente. C'est toute une vie. » En 2006, Troplong-Mondot a été enfin reconnu premier grand cru classé, mais une décision de justice a suspendu ce nouveau classement. Peu importe. Le vin est considéré par les spécialistes comme l'un des cinq meilleurs crus de Saint-Émilion. Une consécration pour Christine Valette, assez gonflée pour prendre les commandes du vignoble familial à... 21 ans. « Je prétends continuer à faire le

vin que j'aime, sans céder aux pressions ou aux modes. Tous les gens qui m'entourent, le maître de chai, le maître de culture, Michel Rolland, mon mari ont participé à ce succès. » G. M.

33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 55 32 05 - www.chateau-troplong-mondot.com

SAINT-ÉMILION
Troplong-Mondot 2004

Un vin de chair onctueux et dense. Issu d'un terre argileux, il demande quelques décennies pour s'épanouir et dévoiler sa complexité. ►► 80 €

SAINT-ÉMILION
Mondot 2004

Formidable second vin, d'une belle longueur à boire dans les cinq ans. ►► 20 €