

Sa vigne, Pierre Overnoy la cajole à la main, avec patience et loin des pollutions. Une démarche bio qui donne des cuvées vivaces et complexes. Rencontre avec un vigneron qui, malgré le succès, ne cesse de douter.

SANS L'OMBRE D'UN SOUFRE

JP Géné
photo **Quentin Bertoux**
pour **Le Monde Magazine**

Pour accéder « en Chaudot », à la cabane de Pierre Overnoy, il faut prendre le chemin « dans un certain sens ». Il a été creusé à la barre à mine par son grand-père. A l'époque, c'était une écurie où il montait à cheval matin et soir pour traire les vaches. Un siècle plus tard, c'est la base arrière d'un vigneron hors du commun qui a inscrit son village – Pupillin – sur la route des grands vins du Jura. Ce célibataire endurci de 73 ans a partagé sa vie entre trois amours : le savagnin, le chardonnay et le ploussard – c'est ainsi qu'on appelle le pouslard à Pupillin. Trois cépages équitablement répartis sur son vignoble, jadis de 2,5 hectares, passé à 6 depuis qu'Emmanuel Houillon est venu le rejoindre en 1990 et lui succéder en 2001. Ses vignes, il les a élevées comme des enfants, à la force des bras et de la charrue, à l'abri des pollutions. Chaque année depuis 1968, il a cueilli les raisins mûrs, les a égrappés et triés avec le plus grand soin. De leur première cuve à la dernière bouteille, il ne les a jamais quittés, attentif aux levures et aux bactéries, suivant, pipette à la main, le passage du jus au vin, de l'adolescence à l'âge adulte, attendant « le temps qu'il faut » avant d'ouvrir la porte de la cave et de livrer à l'amateur ébahi un vin cousu main.

Celui qui m'attendait avait pris son temps : un Arbois Pupillin Vin Jaune 1985. « Souvent les gens mettent le vin jaune sur un plat, pour moi c'est l'apéritif. Avec du comté. Tout ce qui est grand, c'est l'apéritif. Après les gens causent, se dispersent. Les arômes sont plus concentrés au début. » Et Pierre Overnoy prévient : « En dégustation, une fois le vin dans le verre, vous avez 0,8 seconde pour mettre le nez. Sinon vous pouvez passer à côté de beaucoup de choses. »

FAIRE AUTREMENT

Beaucoup m'ont échappé sans doute, mais ce qui m'est resté ne se raconte pas. Un délice qui avait patienté plus d'un quart de siècle pour nous régaler. « Les arômes de coing apparaissent. On ne les avait pas au début. Jules Chauvet (la référence pour les vins nature) disait que plus un vin est grand, plus il évolue dans le verre », explique Pierre. Ce millésime 1985 est son deuxième vinifié sans soufre (SO₂). A cette époque, il partageait la même cave et les mêmes vignes que son père et ses frères, qui n'utilisaient jamais de soufre. « J'ai été très déçu en goûtant mon vin par rapport à leur. » Après quelques stages à la Station œnologique de Beaune, Pierre l'avait fait comme on lui avait appris. Avec du soufre. « Ce qui m'a mis la puce à l'oreille, c'est au moment du décuve, lorsque le premier jus – le vin de goutte – a été sou-

tiré et que les marcs étaient au fond. Ceux de mon père dégageaient de fabuleux arômes et les miens, rien. »

La rencontre avec Jacques Néauport, qui l'introduit auprès de Jules Chauvet, va le convaincre que l'on peut faire autrement. Depuis, il n'a jamais plus utilisé de SO₂ même si, pour lui, « tout n'est pas négatif dans le soufre. Cela a permis aux vignerons d'avoir moins d'accidents à la fermentation. Par contre ce qui me fait mal au ventre, c'est quand on assassine Mozart, qu'on n'a plus de chefs-d'œuvre, qu'on nivelle par le bas. Des petits vins qui ne seraient jamais passés en bouteille sont montés, ça a permis aux vignerons de mieux vivre mais avec des vins beaucoup plus standards. » Pierre Overnoy n'en voulait pas. Retour à notre vin jaune 1985. « Vous voyez, la noix est maintenant plus présente au nez, nous sommes plus sur des arômes classiques d'arbois. » Cet « apéritif » exceptionnel se terminera sur des « notes de whisky ».

La saucisse de Morteau mise à cuire, il était temps de sortir le second flacon qui allait l'accompagner : un ploussard 1991 (rouge) gardé dix-neuf ans dans la même cave, sans bouger. Un vin magnifique, d'une clarté, d'une vivacité, d'une profondeur absolues. « Là, on a l'éclat du vin. Toutes les levures (indigènes) ont fait leur travail. Si on en avait tué une partie (avec le soufre), nous aurions un vin plus monolithique, sans cette complexité. » Il le connaît bien, son ploussard. Un

extra

MAISON PIERRE
OVERNOY-
EMMANUEL
HOUILLON,
rue du Ploussard, Pupillin (Jura).

Tél. : 03-84-66-24-27.

La production annuelle tournant autour de 20 000 bouteilles et le succès aidant, il n'y a pas de stock. Pour espérer acheter du ploussard ou du chardonnay 2010, mieux vaut téléphoner entre novembre et février prochains.

« CE QUI ME FAIT MAL AU VENTRE, C'EST QUAND ON ASSASSINE MOZART, QU'ON N'A PLUS DE CHEFS-D'ŒUVRE, QU'ON NIVELLE PAR LE BAS. »



QUENTIN BERTOUX : AGENCE VU POUR LE MONDE MAGAZINE

SCRUPULEUX.
Pierre Overnoy
voudrait aussi
renoncer au
cuivre, utilisé
pour combattre
le mildiou.

sacré garnement qui « *est rien bon que dans le verre* », comme on dit par ici. « *Les bois sont très tendres. On doit le tailler en courgées avec une seule arcure, comme dans le Mâconnais. C'est du cristal qui casse pour un rien.* » Des trois cépages, il est le plus sensible au mildiou. « *Il faut traiter au cuivre quatre ou cinq fois par an.* » A des doses certes 10 fois inférieures (150 gr de cuivre métal/ha) à celles autorisées en agrobiologie mais « *ça reste dans la terre* ». C'est pourquoi, déjà certifié AB pour la culture de la vigne, Pierre a décidé avec Emmanuel de passer en biodynamie. « *Pour éliminer le cuivre, car c'est un souci.* »

Voilà un vigneron émérite, qui fait des vins reconnus par les plus grands – Alain Chapel le premier – et qui doute toujours, tel un père de famille, inquiet pour ces ceps qu'il a tant taillés et ce terroir si souvent arpenté. Alors que je me sucrais le bec avec les cerises de sa sœur, il est allé chercher quatre bocaux. A l'intérieur, quatre grappes conservées dans l'alcool et cueillies le 2 juillet dans la même vigne en 1991, 1995, 2003 et 2007. C'est le jour de la Visitation qui marque traditionnellement la fin de la fleur : on vendange cent jours plus tard. « *Si la fleur était finie et que le grain commençait à grossir, ne serait-ce que comme une*

tête d'épingle, ça voulait dire qu'on était en avance. Le vigneron pouvait espérer une belle qualité de raisin. Cette avance a pris aujourd'hui des proportions folles. » En 1991, les grains étaient à peine de la taille de ceux du poivre ; en 1995, ils étaient déjà formés ; en 2003, semblables à une petite olive qui, en 2007, avait encore grossi. Autrement dit, la vigne est de plus en plus précoce.

La preuve par quatre du réchauffement climatique, administrée par un vigneron de Pupillin, sans labo et sans discours parce que « *les plus belles paroles qu'on prononce dans sa vie, c'est souvent quand on ferme sa gueule* ». Dixit Pierre Overnoy. ■

LA SEMAINE
PROCHAINE :
OLIVIER
COUSIN,
LABOUREUR
EN ANJOU.

C'est sur le terrain que Stéphane Derenoncourt a bâti son succès. Dans le Bordelais, ce maître de chai atypique travaille la vigne en respectant au plus près la nature du sol où elle pousse – la méthode « parcellaire ».

OENOLOGUE À TEMPS PARCELLE

JP Géné
photo **Quentin Bertoux**
pour **Le Monde Magazine**

Un CAP de tourneur-fraiseur, les 3 × 8 dans une centrale nucléaire, il n'a pas supporté longtemps. En 1982, Stéphane Derenoncourt claque la porte et quitte les brumes du Nord. Direction plein sud, la guitare en bandoulière, les poches légères. Dans le journal, on recherche des vendangeurs, c'est ainsi qu'il atterrit à Fronsac. « *Je n'avais jamais vu un pied de vigne. J'ai découvert la nature à 19 ans. Avec passion.* » Dix-sept ans plus tard, il fonde sa société de conseil en vin, Derenoncourt Consultants, et démarre avec sept clients. Le vignoble bordelais bruisse de rumeurs sur ce maître de chai atypique qui a fait de La Mondotte un saint-émilion remarquable. Aujourd'hui, il conseille 93 propriétés dans dix pays, lance une collection à son nom en Californie et possède son propre Domaine de l'A (7 ha) en côtes-de-castillon. La *success story*, mondialement reconnue, d'un garçon dont la carte de visite précisait voici peu qu'il n'était « *surtout pas œnologue* ». Tout cela à cause d'un potager.

Après ses premières vendanges, Stéphane s'est installé dans la région de Fronsac, vivant de petits boulots, ouvrier viticole par-ci, faiseur de jouets par-là. Il trouve une vieille bicoque avec un grand terrain lui per-

mettant de cultiver ses légumes. « *Faire pousser quelque chose était un peu comme une thérapie.* » La galère lui a fait découvrir la terre. Il l'a touchée, sentie, observée pour mieux la comprendre et finalement l'aimer. Il sait que tout vient du sol. Cultiver propre, le plus « *naturellement* » possible, s'est imposé à lui comme une évidence. Sa pratique bio ajoute encore à la singularité du personnage en territoire bordelais.

LA MANIÈRE EMPIRIQUE

En 1985, Paul Barre (La Fleur Cailleau, Fronsac), un pionnier de la biodynamie, lui offre son premier emploi à plein temps à la vigne et au cellier. Cinq ans plus tard, Maryse Barre, la mère, lui confie Château Pavie-Macquin, grand cru classé de saint-émilion. Ça jase dans le vignoble. Même si les vignes sont pleines d'herbe, le vin attire l'attention. Quel est cet individu sorti de nulle part, sans la queue d'un diplôme, qui vient faire à sa façon en plein Saint-Emilion et que les magazines prétendent œnologue ? L'Union professionnelle le réprimande à de multiples reprises et un célèbre professeur en vin le juge « *indigne d'exercer ce métier* ». A cette époque, « *si on parlait de biodynamie, on était brûlé sur la place publique. On nous prenait pour des tarés. Maintenant ils sont tous bio, même ceux qui ne le sont pas* ». Stéphane n'oublie pas. Il ne se voile pas

la face sur l'état du vignoble français, « *tellement assisté par l'arsenal de produits disponibles qu'il suffit d'attendre que le bourgeon pousse. Après on le met sous perf', tous les quinze jours on passe avec le pulvé, habillé en cosmonaute, et c'est tranquille jusqu'aux vendanges* ».

Il a eu la chance de rencontrer François Bouchet, l'homme qui a convaincu Nicolas Joly (la Coulée de Serrant), Lalou Bize-Leroy (la Romanée) ou Anne-Claude Leflaive (Domaine Leflaive) des mérites de la biodynamie. Il va travailler dix ans avec lui dans les vignes de Paul Barre, à Pavie-Macquin, à La Tour Figeac et sur ses terres au Domaine de l'A. « *Soit vous étudiez les choses de manière scientifique et vous vous adaptez, soit vous étudiez comme moi de manière empirique et, arrivé à un certain point, vous êtes content d'avoir la version scientifique, pour mieux comprendre, pour mettre des mots sur des impressions.* » François Bouchet a été son « *maître absolu* ». Son Domaine de l'A n'est pourtant pas certifié AB parce que « *le jour où j'aurai une grosse menace, j'interviendrai* ». En outre, un consultant peut difficilement faire perdre une vendange au propriétaire qui l'emploie, même au nom des grands principes. « *Je l'ai fait pour moi en 2002. On a perdu plus de la moitié de la récolte en ne traitant pas contre la pourriture. Je ne le referai plus.* »

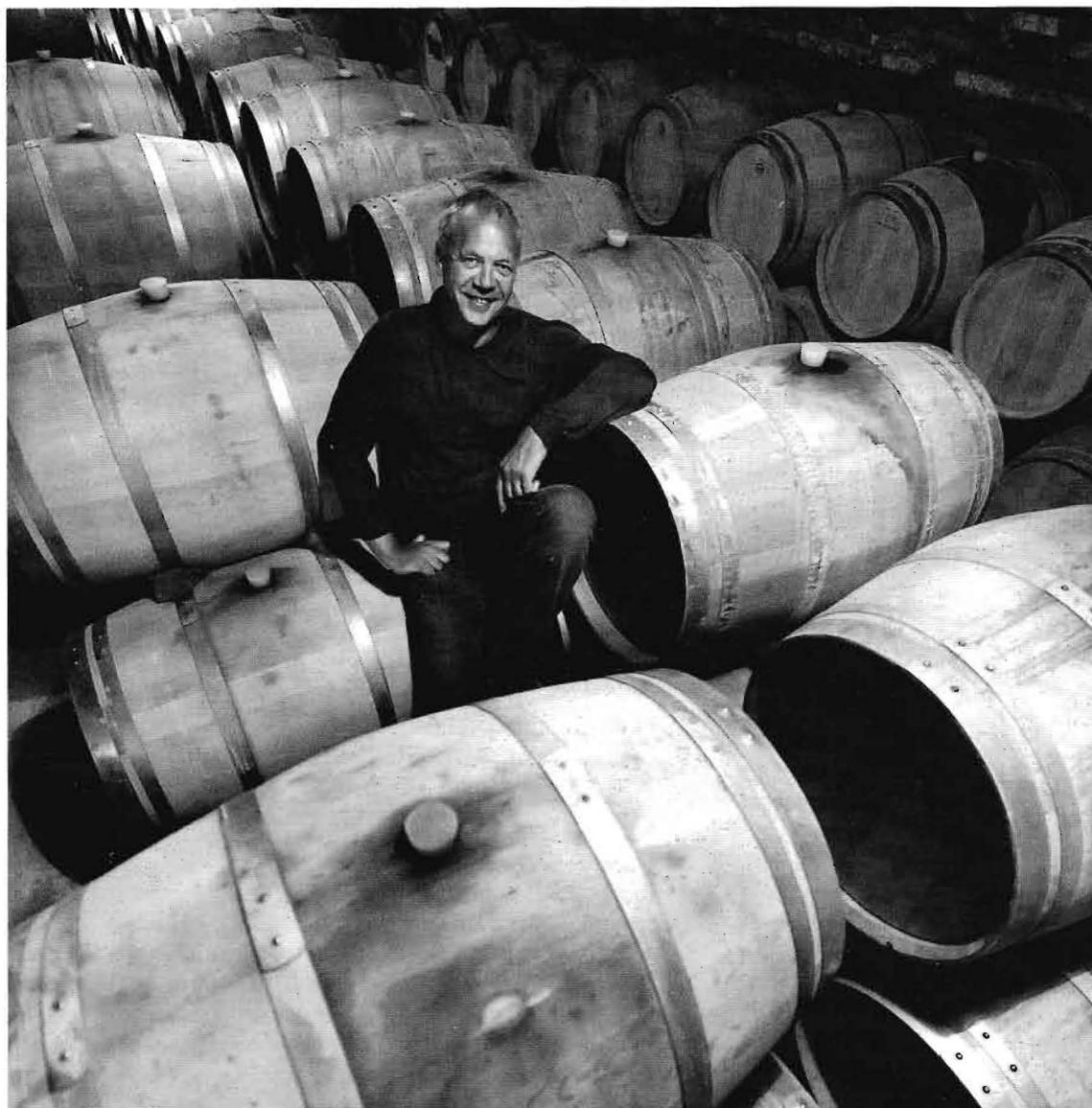
Stéphane Derenoncourt a acquis son savoir et bâti son succès sur le terrain. En parcourant des milliers

extra
STÉPHANE
DERENON-
COURT.

Domaine de l'A, lieu-dit Fillol, Sainte-Colombe (Gironde).
Tél. : 05-57-24-60-29.
www.derenoncourtconsultants.com

Il vient de lancer une nouvelle collection, « *Parcelles* », qui propose, entre 4,50 € et 20 €, six cuvées issues d'un travail parcellaire rigoureux et d'un cahier des charges spécifique à chaque AOC (bordeaux, haut-médoc, saint-émilion, saint-estèphe, margaux, saint-émilion grand cru).

« VOUS ME
METTEZ
DEVANT UNE
PARCELLE ET,
EN REGARDANT
LE SOL, JE VAIS
VOUS DIRE
QUEL GOÛT
AURA
VOTRE VIN. »



QUENTIN BERTOUX / AGENCE VU POUR LE MONDE MAGAZINE

AU CELLIER.
Si Stéphane Deroncourt n'aime rien tant qu'arpenter le vignoble, il passe aussi le temps qu'il faut dans le chai, là où le vin s'élève.

d'hectares et en goûtant encore plus de raisins. Cette base de données n'existe pas dans les livres. « *Aujourd'hui, vous me mettez devant une parcelle et, en regardant le sol, je vais vous dire quel goût aura votre vin.* » Silence. « *Parce que d'un merlot sur du sable, avec une belle viticulture, vous allez extraire des arômes de fruits rouges, pas très centrés, légers mais agréables ; si vous apportez un peu d'argile, vous allez remplir le milieu de bouche, noircir un peu les arômes, partir vers la framboise, le cassis ; si vous ajoutez du calcaire, vous allez avoir des tanins crayeux, un sentiment de salinité et basculer vers la violette, la mûre sauvage, la truffe.* »

Cette volonté d'« *aborder le goût du vin par le sol, à la bourguignonne* », le distingue de l'œnologie traditionnelle, qui passe plus de temps à la cuve que dans les vignes.

En arrivant dans une propriété, Stéphane et son équipe commencent par cartographier le terroir. « *On prend la parcelle cadastrale, on va tirer des traits et faire des notations. Un sol n'est jamais uniforme, il peut y avoir des failles, un passage d'eau, des résurgences minérales, des veines de graves, etc. Tout est soigneusement observé et on va dire au propriétaire : vous voyez ce coin-là, en haut à droite, il n'a rien à voir avec le reste. Il faudra le vinifier à part.* » Tout l'art du

« vigneron consultant » consiste à isoler et à construire les morceaux d'un puzzle pour qu'ils s'emboîtent le mieux possible et produisent le cru qui exprime le mieux le terroir. C'est la méthode « parcellaire », marque de fabrique de Deroncourt, qui s'ajoute à une certaine idée du vin : « *Ma recherche est très sensuelle. J'aime la douceur, les choses enrobées, que ce soit puissant mais doux. Je n'aime pas l'agressivité, les angles, les amers. Il faut que mon vin ait des formes.* » Il a aussi un visage. Celui d'un homme de 48 ans économe sur la cravate. Celui d'un enfant de la terre aux yeux bleus, qui regarde le succès avec un certain sourire. ■

LA SEMAINE
PROCHAINE :
JEAN-LUC
SYLVAIN,
TONNELIER.

Est-il besoin d'un écrin luxueux pour apprécier un bon vin ? Non, mais un beau verre ne peut pas nuire. Verrier chez Baccarat, Christophe Couqueberg façonne de telles pièces d'exception.

SOUFFLEUR DE BALLONS DE CRISTAL

JP Géné
photo **Quentin Bertoux**
pour **Le Monde Magazine**

Elle s'appelait Angèle Busselot. Une toute petite bonne femme née avec un pied bot, mariée au Marcel, cheminot. Catholique fervente, elle chantait les *Ave* d'une voix grave et aiguë, venue « *du fond de la gorge* ». Quand l'Angèle commandait, le Marcel obéissait. Ce n'est pas un personnage de Tardi, mais la marraine de mon père qui travaillait et habitait à la Manuf', les Cristalleries de Baccarat (Meurthe-et-Moselle). Tous les ans, nous lui rendions visite dans ce sombre bâtiment en pierre, sur le site des Cristalleries. Grâce à cette « marraine Angèle », j'ai connu le baccarat dès le berceau : elle offrait un « gobelet » de ce cristal à chaque nouveau-né de la famille. Le mien a été soigneusement rangé dans le buffet de la salle à manger où il est demeuré quasi vierge jusqu'à nos jours, en compagnie du service Talleyrand (création 1937), « *taillé en côtes plates* » et réservé aux repas de fêtes. Chez moi, c'était Duralex tous les jours et baccarat parfois.

C'est avec un petit pincement au cœur que, quarante ans plus tard, j'ai rendez-vous à la Manuf'. Christophe Couqueberg n'a pas connu l'Angèle. Il a 44 ans et exerce un métier unique : souffleur de verre. « *Comme mon père et mon grand-père. A l'ate-*

lier, je travaille au même poste. » Depuis 1765, date de l'allumage des quatre premiers fours inscrite au fronton de l'usine, la Manuf' n'a guère changé. Elle a été bâtie selon le modèle des verreries au XVIII^e siècle : une vaste esplanade rectangulaire plantée d'arbres avec, à l'est, le château, à l'ouest, la halle à chaud, surmontée d'une cloche avertissant dès l'aube les ouvriers que le cristal était prêt dans les pots du four. Ces hommes habitaient sur place, dans une cité face à la chapelle Sainte-Anne. Soixante familles y vivent encore sans payer de loyer. Dès leur fondation, les Cristalleries ont pratiqué une politique sociale d'avant-garde pour fidéliser la main-d'œuvre et garder le savoir-faire. Construction de logements, école de formation générale et de dessin, caisse de retraite, livret d'aide à la maladie et au chômage pour les femmes dès

1896. Un exemple typique du patronat familial et chrétien du XIX^e siècle maintes fois honoré pour sa vision sociale comme pour la qualité des œuvres sorties de ses ateliers.

Il est vrai qu'en pénétrant dans la halle à chaud avec Christophe, on a l'impression d'entrer dans une famille, regroupée autour de l'âtre. Mais ici, le feu chauffe à 1 450 °C et le four à pots aux 21 creusets datant de 1925 n'a jamais été éteint depuis 1937. Là se fabrique le cristal dans des pots de terre qui contiennent chacun

800 kg de lave. La veille au soir, ils sont remplis des ingrédients nécessaires à la fabrication du précieux matériau : trois parts de silice, deux parts de minium (oxyde de plomb) – le cristal doit en contenir au moins 24 % pour mériter l'appellation –, une part de potasse, trois parts de groisil (cristal recyclé) et quelques autres substances chimiques.

HABILETÉ DIABOLIQUE

La formule et les proportions exactes sont tenues secrètes. Seules une quinzaine de personnes la connaissent, dont Christophe. « *Même sur l'oreiller, je ne la donne-rais pas* », jure-t-il. Le mélange est porté à fusion à 1 100 °C puis poussé jusqu'à 1 450 °C pour le débarrasser de ses impuretés et permettre au verrier de le travailler.

Christophe a eu la vocation en venant, gamin, porter à l'atelier la gamelle que son père avait oubliée à la maison. La fascination du four, la magie du verre en fusion, l'habileté diabolique des ouvriers l'ont convaincu : il sera verrier et passera son CAP à l'école de Sarrebourg avant d'entrer aux Cristalleries en 1984. « *On compte quinze ans en moyenne pour faire un bon ouvrier. Moi, il m'a fallu vingt-trois ans avant d'être Meilleur ouvrier de France (MOF). Ici, nous sommes 25 MOF, une concentration unique dans l'industrie du luxe.* » Il a dû apprendre le langage, se familiariser avec les outils et franchir toutes les étapes qui marquent la fabrication. Le travail

**à visiter,
à voir**

MUSÉE

BACCARAT

20, rue des
Cristalleries,
Baccarat
(Meurthe-et-
Moselle).

Tél. : 03-83-76-
60-06.

www.bacca-
rat.fr

SUR YOUTUBE

Un court-
métrage sur
Christophe
Couqueberg.

« CE N'EST PAS
UN TRAVAIL
DE FORCE.
PLUS T'ES FIN,
PLUS T'ES
BON. IL FAUT
ÊTRE DOUX,
LE CRISTAL, ÇA
SE CARESSE. »



QUENTIN BERTOUX / AGENCE VU POUR LE MONDE MAGAZINE

CONCENTRÉ.
Christophe Couqueberg cisèle le pied du verre. Il faut six personnes pour fabriquer une pièce en baccarat, chaque équipe de six produisant 300 verres par jour.

se fait en équipe de six : le premier « cueille » avec la canne la pâte fondue pour le verre et la présente au second, qui va souffler la paraison, le volume du verre. Le troisième cueille la jambe pour le quatrième, qui la façonne, et le cinquième cueille le pied pour le dernier, qui fait le pied. « *Le plus difficile, c'est la jambe qu'il faut placer exactement au milieu de la paraison. Il m'a fallu six mois pour maîtriser l'axe. Je rentrais le soir et je cogitais. Vais-je y arriver ?* », se souvient Christophe. Bien sûr, comme tous ses collègues, il s'est un jour brûlé. « *Ça fait partie du métier mais ce n'est pas un travail de force. Plus un travail de sensibilité.*

Plus t'es fin, plus t'es bon. Il faut être doux, le cristal, ça se caresse. »

Sortie des mains du souffleur, chaque pièce va refroidir très lentement dans un tunnel et affronter la pire épreuve : le tri effectué par les choisisseuses, à l'affût des moindres défauts. Plus de 80 sont recensés sur une feuille et soigneusement cochés pour chaque verre refusé. Sur une production de 300 pièces par jour pour une équipe de six, 240 passent en moyenne l'examen avec succès. La qualité est à ce prix. Elles sont ensuite taillées, polies, gravées et estampillées avant de rejoindre les célèbres boîtes rouges qui livrent Baccarat dans le monde entier.

Historiquement, les verres en baccarat ont été avant tout dessinés dans un esprit arts de la table et décoration. Leur éclat, leur pureté, la géométrie de leur ligne visaient plus à enchanter le regard que le palais. Boire du Pétrus dans du Harcourt – le service emblématique – n'est pas le nec plus ultra pour un dégustateur éclairé. Mais la collection CEnologie de Baccarat devrait le satisfaire. Conçue en collaboration avec Bruno Quenioux, célèbre homme du vin, elle comprend neuf verres en cristal soufflé (bordeaux, bourgogne, champagne, etc.) et sera lancée cet automne. Les meilleurs crus s'y sentiront plus à l'aise. ■

LA SEMAINE
PROCHAINE :
GEORGES
DOS SANTOS,
CAVISTE.

Bien acheter et bien vendre le vin n'est pas pour lui un simple commerce : c'est un art de vivre. Voici dix ans que Georges Dos Santos, à Lyon, reçoit en amis les amateurs de bouteilles rares.

LE CAVISTE BOIT DES CANONS

JP Géné
photo **Quentin Bertoux**
pour **Le Monde Magazine**

Je connais peu de cavistes qui font péter une bouteille du millésime de ma naissance lors d'une première visite : Château du Mont 1949, haut sauternes de chez Querre et fils. Une appellation disparue, dans une bouteille improbable, en provenance d'un domaine qui n'existe plus, mais un vin impeccable, d'une exceptionnelle longueur en bouche. Tentative de corruption de la presse !, protesteront les vigiles de la déontologie. Ils ont tort. Georges Dos Santos ne pratique pas le pot-de-vin, il boit des canons. La nuance est d'importance et quiconque passe quelques heures à Antic Wine, sa boutique de la rue du Bœuf à Lyon, pourra le constater : cet homme débouche plus vite que son ombre.

C'est un endroit unique : 12 m² au rez-de-chaussée pour circuler entre les étagères, 20 m² au sous-sol, cave voûtée en pierre où l'on croise au hasard des caisses Krug 1995 en magnum (« *il y en a 18 au monde* »), musigny blanc 1977 (« *le dernier musigny blanc date de 1992* »), romanée saint-vivant 1964 Nicolas (« *le seul négociant depuis 1840 qui avait les plus grands crus à son nom* »), etc. Plus de 4 500 références sont disponibles chez Georges, qui dispose heureusement de trois lieux de stockage voisins.

.....
« L'IDÉE, C'ÉTAIT DE FAIRE L'EXCEPTIONNEL À LA PORTÉE DE TOUT LE MONDE, NOTAMMENT SUR LES VINS ANCIENS. »
.....

Georges Dos Santos, 41 ans, a commencé à acheter du vin à l'âge de 15 ans. Fils d'immigrés portugais, né à Lyon, il a quitté l'école à 14 ans. C'était pas son truc. Il préférait sécher pour se précipiter à la bibliothèque du 5^e arrondissement. « *Sur les 8 000 bouquins j'ai dû en lire 6 000.* » Il entre en apprentissage chez Vettard – table lyonnaise réputée où le jeune Portugais de 1,50 m est traité à l'ancienne, c'est-à-dire mal. Il achète ses premières bouteilles avec sa paie d'apprenti cuisinier, 260 F par mois. « *A l'époque tu trouvais de bons bourgognes blancs pour 30 F.* » Magnums de Léoville Las Cases 1970, La Chapelle 1959 blanc, côte-de-beaune Clos des Mouches... il paie cash et entasse tout dans sa chambre, chez ses parents. « *Il y avait des caisses sous mon lit et j'ouvrais la fenêtre la nuit pour rafraîchir.* »

Avec sa façon et son enthousiasme naturels, Georges tourne de maison en maison à Lyon, se démultipliant pour travailler dans plusieurs endroits à la fois, et ne manque jamais l'occasion d'aller en salle où sa générosité et son entrain font merveille. Il atterrit à Londres au Monte's, un lieu ultrachic, propriété d'un prince arabe « *où on payait 1 000 livres pour un repas* ». Il découvre les vins étrangers. Son carnet d'adresses bien rempli, il part faire le tour des vignobles (Portugal, Espagne, Italie, Australie,

Argentine, etc.) durant plusieurs années avant de franchir le pas en ouvrant Antic Wine en 2001. « *L'idée, c'était de faire l'exceptionnel à la portée de tout le monde, notamment sur les vins anciens, avec des bouteilles qu'on ne trouve nulle part ailleurs.* » L'année suivante, il s'associe avec Yusuke Ishizuka, un Japonais au palais extraordinaire – « *des fois, c'est même énervant* » – puis avec Paul Delorme, comptable de formation, qui « *connaît par cœur le cadastre bourguignon* ».

AMBASSADEUR DU PORTO

Ce nouveau caviste ouvert jusqu'à point d'heure, où des jeunes gens en tee-shirt boivent des canons à tour de bras et récitent les terroirs du monde entier, participera au renouveau de la cuisine lyonnaise avec Nicolas Le Bec ou Mathieu Vianny (La Mère Brazier). Seize pays sont présents chez lui et sur les étagères ; le Vega Sicilia (Espagne) côtoie le Haut-Brion, l'Ornellaia (Toscane) le Château Palmer, le vin de Constantia (Afrique du Sud) celui de Madère. Et naturellement les portos, dont il est l'ambassadeur de cœur en France et le plus gros acheteur (200 000 € par an), offrant 200 références (vintage et colheita) à sa carte. Pas le porto « *cacahuète-femme de ménage-cadeau retour de vacances* » à la mode française mais plutôt le style anglais : « *vintage-stilton-puissance qu'on garde en cave avec le bordeaux* ». Avec une tendresse particulière pour Niepoort, qui a inventé son propre

adresses

LA CAVE

Antic Wine,
18, rue du
Bœuf, Lyon-5^e.
Tél. : 04-78-37-
08-96.
www.
anticwine.com

LE BAR-

RESTAURANT

Georges Five,
32, rue du
Bœuf, Lyon-5^e.
Tél. : 04 72 40-
23-30.
www.
georgesfive.
com

TRÉSORS.
 Dans sa cave voûtée, Georges Dos Santos ne se prive pas de goûter et de faire goûter les bouteilles millésimées du monde entier qu'il a sélectionnées avec passion.



QUENTIN BERTOUX / AGENCE VU POUR LE MONDE MAGAZINE

style, la « garrafeira », vieilli très longtemps dans des bonbonnes de verre soufflé.

Dans le milieu des vignerons, le caractère « explosif » de Georges n'est pas passé inaperçu. « *On m'aime ou on ne m'aime pas. Et il y en a avec lesquels je ne travaillerai jamais. S'il ne se passe rien avec le vigneron, ce n'est pas très intéressant.* » Il confesse ainsi quelques lacunes sur les grands bordeaux de millésimes récents : « *Je ne cautionne pas les prix pratiqués aujourd'hui. Ce ne sont pas des vins à boire, mais des vins d'argent.* »

Récompensés de multiples fois comme cavistes de l'année, Antic Wine et Georges Five – le bar à vin

mitoyen – sont désormais des adresses connues internationalement. Les Pink Floyd, les All Blacks, les regrettés Nougaro, Villeret, Carmet et tant d'autres célébrités ont fait des escales mémorables rue du Bœuf. Georges a livré sur tous les continents, devenant le premier « flying sommelier » dont la présence garantit « *bonnes quilles et bonne ambiance* ». Une quarantaine de restaurants à Lyon et en France font appel à ses conseils, des candidats aux concours de meilleur sommelier viennent en stage chez lui (notamment pour le porto) et, dans le métier, on sait que pour trouver un Cros Parantoux, de Jaye

(vosne-romanée), il vaut mieux appeler « Jojo ».

« *Tous les matins je me lève avec le plaisir d'aller bosser et je me couche tous les soirs en me disant : ce serait bien que tu rentres plus tôt.* » Georges Dos Santos est aujourd'hui un mec heureux, qui boit des « *canons de rêve* », n'hésite pas à « *envoyer du lourd* » pour partager avec les amis et ne pratique que deux sports : le lever de coude et le bar-stop. « *J'ai un foie exceptionnel. Un jour, mon médecin m'a dit : Georges, si tu fais tout ça, c'est parce que t'as envie d'être reconnu, toi le petit Portugais. Peut-être as-tu envie qu'on t'aime...* » C'est fait, mister Georges. ■

LA SEMAINE
 PROCHAINE :
 ESTELLE
 TOUZET,
 SOMMELIÈRE
 À PARIS

Amoureuse des crus matures, passionnée par les vins étrangers, elle compose la cave du restaurant triplement étoilé du Meurice, à Paris. Estelle Touzet, 29 ans, a su imposer son talent dans un univers masculin.

LE CHEF SOMMELIER EST UNE FEMME

JP Géné
photo **Quentin Bertoux**
pour **Le Monde Magazine**

Estelle Touzet, 29 ans, est la première femme à accéder au poste de chef sommelier dans un palace au restaurant triplement étoilé, le Meurice (Paris-1^{er}). Mèche noire sur regard bleu, lèvres souriantes, la parole spontanée, l'insigne du métier épinglé au revers de l'habit noir réglementaire, si elle était un vin on dirait qu'il est rouge, vif, encore sur le fruit mais avec une belle structure augurant des lendemains qui chantent. Estelle est aussi musicienne. La vocation lui est venue dans son Berry natal en écoutant un professeur d'histoire-géo parler du clos-de-vougeot (bourgogne) avec des trémolos dans la voix et les yeux brillants. « *Je ne pensais pas que le vin pouvait procurer une telle émotion.* »

Elle avait 15 ans. Depuis, Denis Hervier est devenu un ami, et, après des études d'hôtellerie-restauration à Brive-la-Gaillarde (BTS) et une spécialisation au lycée Albert-de-Mun, elle est entrée en sommellerie, un univers traditionnellement masculin. « *J'ai choisi ce métier en connaissance de cause. Une femme doit travailler deux fois plus : faire la preuve de ses connaissances, mais aussi de sa force physique.* » Avant de diriger une brigade de six personnes et d'avoir la responsabilité de la cave et de l'ensemble des offres vineuses

du Meurice, Estelle a été commise, « *dans des maisons qui ne sont pas des palaces et ne sont pas équipées de monte-charge ni de chariots.* »

Pas question alors de se planter devant une caisse et de dire qu'on ne peut pas la porter. « *On doit la prendre et j'en prenais deux ou trois de plus parce qu'on ne vous croit pas capable de le faire. C'est une sorte de revanche vis-à-vis de soi.* » Et elle en a manié, des cartons de douze, chez Guy Savoy, où elle occupait ses vacances scolaires durant ses études, au Bristol comme au Crillon et chez Tom Aikens, à Londres, un lieu particulièrement exigü aux escaliers à pic.

DANS LE RÔLE

Dans ce restaurant étoilé, elle a découvert les vins du monde et des manières de table différentes. « *Lorsqu'on se présente à table, les Anglais vous saluent, vous demandent comment ça va. Il y a plus de simplicité dans les rapports humains. Et le fait d'être une femme, française de surcroît, était un plus.* » Chaque jour défilaient des importateurs venant proposer à la dégustation des appellations de tous les continents et, en dépit de conditions de travail plus éprouvantes qu'en France, elle en a gardé un excellent souvenir.

Lorsque, en octobre 2010, elle prend la succession de Nicolas Rebut, parti voler de ses propres ailes, Estelle se coule sans difficulté dans le rôle. Elle était son adjointe au

Meurice depuis deux ans, a participé à la confection de la carte des vins et se reconnaît totalement dans la cuisine du chef Yannick Alleno.

Elle a d'ailleurs repris les Nocturnes du 228, lancées par son prédécesseur, une dégustation commentée de quatre crus accompagnés de bouchées dinatoires, proposée chaque mois sur un thème particulier pour 90 €, rue de Rivoli.

Estelle n'a bien sûr pas changé la politique du service : toutes les bouteilles sont présentées au client, puis débouchées à l'office et systématiquement goûtées par le sommelier. « *Nous ne prenons pas de risques. Au moindre défaut, dès que quelque chose ne semble pas conforme, nous ne les servons pas.* » Que le flacon soit facturé 100 ou 5 000 €, il sera changé. « *Celui qui l'a commandé n'est pas responsable, c'est comme si on lui servait du poisson pas frais.* »

Sur une cave de 30 000 bouteilles, souvent des millésimes anciens, les problèmes de bouchon ou autres sont récurrents. « *Il peut se passer quatre services sans incident et un jour nous en aurons trois de suite.* » Dans ce cas, le coupable est retourné au propriétaire (avec le bouchon) et analysé. Généralement, le vin défectueux est remplacé sans frais, les grands domaines sachant qu'il y va de leur réputation à la carte d'une table renommée.

La relation avec le client est essentielle dans l'exercice du métier. Il est loin le temps du sommelier bedonnant, avec le taste-vin en majesté,

à déguster

RESTAURANT

LE MEURICE,
228, rue de Rivoli, Paris-1^{er}.
Tél. : 01-44-58-10-55.
www.meurice-hotel.fr
Ouvert du lundi au vendredi. Au déjeuner, menu Terroir parisien, 90 €. Menu dégustation, 240 €.

NOCTURNES

DU 228. La prochaine session, animée par Estelle Touzet, aura lieu le 8 septembre et portera sur « le syrah dans tous ses états ». 4 vins, 4 bouchées, 90 €. Réservations : 01-44-58-10-66.

SERVICE.
Au Meurice,
toutes les
bouteilles sont
présentées
au client, puis
débouchées à
l'office et goûtées
par le sommelier
– sous la houlette
de son chef,
Estelle Touzet.



QUENTIN BERTOUX / AGENCE VU POUR LE MONDE MAGAZINE

qui venait conseiller « ce petit bordel de propriétaire dont vous me direz des nouvelles ». Le public a changé. En quelques minutes, il faut savoir jauger une table et son budget, apprécier l'humeur festive ou professionnelle des convives et délivrer conseils et recommandations en conséquence. C'est tout un art de faire boire un chenin de la Loire à la place d'une syrah du Languedoc que le client avait sélectionnée pour accompagner les coquillages. Mais, au final, celui-ci a toujours raison.

Chaque sommelier de grande maison a vécu des moments dramatiques lorsque quelque nouveau riche, intoxiqué aux étiquettes et

au hit-parade des millésimes, commande un Château d'Yquem 47 à prix d'or sur ses coquilles Saint-Jacques ou un Petrus sur le baba au rhum. Estelle se souvient – c'était avant le Meurice – avoir dû verser de la bière dans un Dom Perignon à la demande expresse d'un riche Américain. « *Le premier Dom Perignon que je servais, j'avais presque envie de pleurer.* »

Au-delà de ces écarts de conduite, elle regrette la perte inexorable du goût pour les vieux vins, les crus matures, au profit de leurs collègues plus jeunes, plus simples, plus faciles à boire vite. Elle observe avec circonspection la mode des vins nature,

mais se passionne pour les vins étrangers, qui entrent petit à petit dans les caves de la maison dont elle est désormais chargée des achats.

Paradoxalement, elle ne pourra nous les faire visiter et encore moins les laisser photographier : l'établissement ne communique pas sur ce sujet, se contentant de montrer sa cave de jour, riche de quelques centaines de bouteilles. Quel est le mystère des caves du Meurice ? Existence-elles vraiment ? Sont-elles soumises aux vibrations du métro, aux infiltrations de la Seine voisine ou attendent-elles le passage de Philippe Starck pour ouvrir leurs portes ? C'est le secret d'Estelle. ■