

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

Les bouteilles "stars" des étoilés loir-et-chériens



« Si on n'arrive pas à mettre des mots sur un vin, c'est qu'il se passe quelque chose », pensent le chef Hay et son sommelier. - (Photo la Maison d'à côté)

Un bon vin et un bon repas, une habitude française que des restaurants étoilés au guide Michelin du Loir-et-Cher symbolisent passionnément.

Les Hauts de Loire : deux étoiles depuis 1993, ce temple de la gastronomie mené d'une main de maître par le chef Rémy Giraud compte parmi ses trésors « un Mouton Rothschild de 1996, l'un des vins de Bordeaux les plus prestigieux en appellation pauillac ». Pour se délecter de ce nectar il faudra déboursier 1.650 €, le prix de l'exceptionnel. Sans surprise, ces dépenses sont rares et sont souvent le fait des nombreux touristes étrangers « russes, chinois ». Si pour la majorité d'entre eux, la base de choix est le prix, il est arrivé une fois « un jeune Singapourien de 23 ans, qui était un réel amateur de vin ». Pour le propriétaire du restaurant, M. La Croix, l'achat de bouteille a tendance à se perdre : « puisque 80 % des ventes se font au verre ».

www.lanouvellerepublique.fr

Pays : France
Dynamisme : 0

Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

La Maison d'à côté : « On vend au client une bouteille qui leur convient sur le moment » explique Sébastien Durance, sommelier de formation. Avec des vins allant de 23 € à 689 €, il préfère encourager « l'expérience » plutôt que le « prix ». Une politique qui le poussera à orienter vers un Châteaux des Tours à 41 € plutôt que vers un châteauneuf-du-pape dix fois plus cher, puisqu'ils sont vinifiés par la même personne. Cependant, « avoir des bouteilles prestigieuses comme un Château Angelus de 1995 est une vitrine [...] les plus grands vins facilitent les plus petits » et permet de mettre en valeur des trésors locaux comme le « Domaine Noella Morantin, et son vin blanc naturel, ou encore le Clos du Tue-Boeuf des frères Puzelat ».

L'Orangerie du Château : la diversité y est le maître : « les vins proviennent de toutes les régions de France, et de quatre continents » commence Jérôme, maître d'hôtel. On distingue alors les clients locaux « qui se laissent séduire par les bordeaux et les bourgognes » des visiteurs étrangers qui se tournent vers les « vins régionaux ». L'empan est large, de 25 € à 1.200 € avec des petits bijoux : un Cheval Blanc, ou encore un Petrus de 1983 « des bouteilles que l'on n'ouvre pas tous les jours » ironise le maître d'hôtel et des coups de cœur comme « le chardonnay du domaine de Jean-Marie Penet dans la famille depuis 1885, vinifié à la méthode bourguignonne avec un petit secret de fabrication ».

Assa : voilà un établissement classé trois toques au guide Gault & Millau. Ce restaurant gastronomique français avec un twist japonais revendique une « vraie démarche en direct avec les vignerons » qui sont à « plus de 70 % originaires de la Loire » constate le serveur. Avec des nectars qui ne dépassent pas les 150 €, Assa met au centre de ses préoccupations les accords œnoculinaires : « il est d'ailleurs possible d'aller jusqu'à 8 plats avec nous avec autant de vins ». Les choix seront divers « bourgognes comme des Puligny-Montrachet » ou encore « des vins rouges comme blancs du domaine Merriau » vinifiés par Jean-François, un globe trotteur ayant travaillé aussi bien dans le Bordelais qu'en Afrique du Sud.

Le Lion d'or : Didier Clément, est un chef dont la cave a été savamment distillée. Les plus de 800 références de vins – la moitié venue de la région – ont poussé La Revue du vin de France à élire le Lion d'or, meilleure cave des vins de Loire. Le chef du restaurant nourrit une amitié profonde avec de nombreux vignerons : « les Dagueneau, Foreau, Allier, Joguet... ». Une amitié qui donne naissance à quelques cuvées spéciales estampillées « Lion d'or » : la cuvée Silex assemblée par Didier Dagueneau par exemple. Didier Clément confiait au journal Le Monde : « Pour moi, le travail se conçoit toujours sur la fidélité. J'achète tous les millésimes des domaines que j'ai choisis [...] y compris lors des années difficiles ».