

Les vins de l'été par trois sommelières parisiennes

Rosé, rouge, blanc, champagne et vin de soif pas chers. Trois sommelières parisiennes nous dévoilent leurs étiquettes secrètes pour nos agapes estivales.

ROSÉ, ROUGE, BLANC, CHAMPAGNE ET VIN DE SOIF PAS CHERS. TROIS SOMMELIÈRES PARISIENNES NOUS DÉVOILENT LEURS ÉTIQUETTES SECRÈTES POUR NOS AGAPES ESTIVALES.



JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Solenne Jouan, sommelière au Zinc du Baratin à Paris.

Young-Ah Kim pour L'Express Styles

Solenne Jouan,

Sommelière franche du goulot

Mettre de l'eau dans son vin? Pas le genre de Solenne Jouan, qui joue du tire-bouchon au 6, Paul Bert, à Paris. Dans une interview à Rue89, en octobre 2012, elle raillait ces "casse-couilles de Français, qui connaissent tout, qui ont soi-disant tout bu, tout goûté".

"Mes propos ont été montés en épingle, j'adore mes clients, au point de me souvenir quand ils sont venus, où ils étaient assis, ce qu'ils ont mangé et ce que je leur ai servi à boire", rectifie cette métisse franco-vietnamienne de 29 ans, au lourd passif dans le marketing de la mode.

"Je défends le travail des vignerons"

Au zinc du Baratin, à Paris, elle s'intéresse à d'autres robes. Se fait embaucher par la cuisinière, Raquel, enregistre tout ce qu'elle boit grâce à sa mémoire d'éléphant, peaufine ses connaissances oenologiques sous d'autres cieux bistrotiers, ceux de Vivant et de Saturne.

Celle qu'on croirait encartée "vin nature" se revendique pourtant "sans étiquette".

"Quand je sers une bouteille, je ne mets pas en avant le côté nature, bio, non sulfité. Je défends avant tout le travail des vignerons artisans qui entrent en vibration avec leur terroir. Spontanément, je pense à Yann Durieux, en côtes-de-nuits, Alice Bouvot et Charles Dagand à Arbois, Anne Paget à Tours..."

L'ardoise du 6, Paul Bert n'est pas vraiment "bordocentrée". Quoique... "Le travail de Jacques Broustet est formidable, au château Lamery, en Gironde."

Pour l'apéro

domaine de L'Anglore, Tavel 2012, 17 euros.

"Ce rosé de Tavel signé Eric Pfifferling en bio est d'une subtilité incroyable, et son fruit ample (grenache, cinsault, clairette et carignan) respire la garrigue et le soleil !"

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Avec une côte de boeuf

Domaine Azienda agricola, munjebel 8, vin de table (italie), 42 euros.

"Sur les pentes de l'Etna, en Sicile, Franck Cornelissen fait de Munjebel (rouge 100% nerello mascalese) un vin vivant, puissant et frais à la fois. Et il y a zéro sulfite dans la bouteille."

Avec un poisson grillé

domaine chassorney, Saint-Romain Combe Bazin 2010, 30 euros.

"Ce très grand bourgogne blanc cultivé en bio de Fred Cossard n'a rien à envier à ses voisins de Meursault. Il impressionne notamment par sa complexité aromatique."

Pour une grande occasion

Champagne Georges Laval Cumières premier cru, brut Nature, 40 euros.

"Ce champagne à base de chardonnay (50%), pinot noir (25%) et pinot meunier (25%) est d'une pureté extrême, avec une belle longueur minérale en bouche. Il dégage des notes florales, fruitées qui se marient très bien avec du foie gras."

Son coup de coeur à moins de 20 euros

Domaine autour de l'anne, Anagramme, vin de france, 15 euros.

"Les grenaches sont issus de vignes du Languedoc cultivées en bio et sont vinifiées sur place. C'est dans la Loire qu'Anne Paillet les élève en cuve durant un an. Un délicieux vin de soif rouge avec des arômes de fruits noirs en bouche, parfait sur une volaille."

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869

**Laura Vidal,
L'échanson venu du froid**



Laura Vidal, sommelière québécoise repérée par Grégory Marchand.
Young-Ah Kim pour L'Express Styles

Cette fille du Québec a découvert le monde du vin durant ses études, dans la capitale de la Belle Province. Les cours d'économie à l'université la journée, le service dans un restaurant italien le soir, son initiation débute par les chiantis et autres barolos.

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Le Club Chasse et pêche, table réputée de Montréal, l'accueille. La jeune femme y apprend le métier, dévore tous les ouvrages sur le vin qu'elle trouve et disserte vite avec aisance sur les références d'une carte des vins ouverte sur le monde, l'une des plus belles du Canada.

Une ouverture qui l'amène à Paris, en septembre 2011, où elle vient défendre les cidres de glace de son pays. Là, elle rencontre Grégory Marchand. Le jeune chef talentueux, formé à Londres et à New York, recherche justement ces fameux trésors de pomme et... une sommelière.

Directrice de salle à 29 ans

Laura rejoint alors l'aventure de Frenchie, petit temple de la bistronomie de la rue du Nil, à Paris auquel Grégory adjoint bientôt un bar à vins et, tout récemment, un concept street food remarquable.

Désormais directrice de salle à 29 ans, Laura a recruté deux sommeliers pour la seconder dans ces trois établissements qui, sous son impulsion, proposent quelque 250 références, où voisinent vins nature, crus classés et, surtout, jolis flacons qu'elle a dénichés au cours de ses virées dans les vignobles.

Ses préférences? "Les blancs tendus et minéraux, les rouges ni trop riches ni trop extraits". En attendant de décrocher son master de sommelière, à Londres, qu'elle prépare avec passion, Laura s'initie à la bière. Une boisson très canadienne.

Pour l'apéro

Domaine des Terres Promises, Bandol 2012, 15 euros.

"Ce rosé de Jean-Christophe Comor est croquant, avec le profil classique des rosés de l'appellation: minéralité, fraîcheur, tension et garrigue. Parfait, aussi, avec des moules, des violets ou des grillades."

Avec une côte de boeuf

Mas del Périé, Cahors, La Roque 2012, 12,50 euros.

"Jeune vigneron passionné, Fabien Jouve est un futur grand de Cahors. Son rouge à base de malbec, issu d'un terroir argilo-calcaire et caillouteux, délivre une grande minéralité et une belle richesse apportée par un élevage maîtrisé."

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Avec un poisson grillé

Domaine Hatzidakis, assyrtico de mylos 2009, 22 euros.

"Le cépage assyrtico est planté sur le terroir aride et ensoleillé de l'île de Santorin, en Grèce. La salinité inouïe de ce vin blanc se ressent en fin de bouche et accompagne à merveille tout poisson de la Méditerranée."

Pour une grande occasion

Champagne Pascal Doquet, grand cru Le Mesnil-sur-Oger, blanc de blancs 1996, 33 euros.

"Une grande année dans la côte des Blancs. Ce chardonnay se révèle crémeux, minéral, évolué. A déguster avec un poisson noble, un homard ou simplement en vin de méditation."

Son coup de coeur à moins de 10 euros

Domaine des Huards, Cheverny 2010, 8 euros.

"Cet assemblage (pinot noir et gamay) de Michel Gendrier est fin, gourmand, léger. Un vin rouge parfait pour l'été, avec des notes florales, une belle subtilité et un excellent rapport qualité/prix."

Estelle Touzet, Le Calice du Meurice

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Estelle Touzet, sommelière au Meurice à Paris.
Young-Ah Kim pour L'Express Styles

Sous les ors du Meurice, elle est une robe dans un palais. A 32 ans, Estelle Touzet est la sommelière en chef de ce grand hôtel parisien.

Une place au palace issue d'un parcours initié dès la classe de cinquième: Denis Hervier, son professeur d'histoire-géographie -et chroniqueur vin à France Bleu-, évoque en cours une bouteille d'exception: le clos-vougeot.

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Une cave de 35.000 bouteilles

La petite Estelle tombe dans le flacon, part s'engaillarder à l'école hôtelière de Brive et file ensuite jouer les commis-voyageuses entre Paris et Londres.

S'il est toujours "délicat pour une femme d'évoluer dans un milieu d'homme", la native du Berry est devenue, rue de Rivoli, le nez armé d'une sacrée armada: 1100 références, 35.000 bouteilles, une cave partagée entre les "grands noms et les petites pépites", avec une volonté d'élargir la centaine d'étiquettes étrangères.

L'année dernière, elle était sacrée sommelier de l'année, un juste couronnement pour cette comtesse du Berry.

Pour l'apéritif

Domaine Gavoty, Cuvée Clarendon 2011, Côtes-de-Provence, 14,50 euros.

"C'est le traditionnel rosé qui fait bronzer. L'encépagement grenache, cinsault et syrah donne à ce vin un côté gourmand et convivial avec une belle densité."

Avec une côte de boeuf

Domaine la Marèle 2005, vin de pays d'Oc, 54 euros.

"Partenaire idéal d'une belle viande au barbecue, le rouge de Frédéric Porro du pays d'Oc est gourmand, épicé, racé et bien structuré autour de la syrah et du cabernet-sauvignon. Un vin digeste aux tanins soyeux."

Avec un poisson grillé

Petite Arvine 2011 de Christophe Abbet, 18 euros.

"Le vigneron vedette du Valais suisse sort un blanc qui mise sur la fraîcheur avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Superbe avec un poisson grillé à l'huile de sésame."

Pour une grande occasion

Champagne Jacques Lassaigne, Les Vignes de Montgueux, 32 euros.

"Le récoltant manipulant de l'Aube est une valeur sûre. Son blanc de blancs est frais, croquant, cristallin, et accompagnera même un grand repas d'été."

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869



Son coup de coeur à moins de 10 euros

Reuilly de Claude Lafond, Cuvée La Raie 2011, 7,60 euros.

"C'est un sauvignon croquant, sur la fraîcheur et la minéralité, parfait sur un saumon mariné avec fenouil, aneth et citron."

JOCELYNE & MICHEL GENDRIER E.A.R.L - VIGNERONS

Les Huards - 41700 Cour-Cheverny - Tél. 02 54 79 97 90 - Fax 02 54 79 26 82
www.domainedeshuards.com - infos@domainedeshuards.com - R.C.S. Blois D 399.405.869