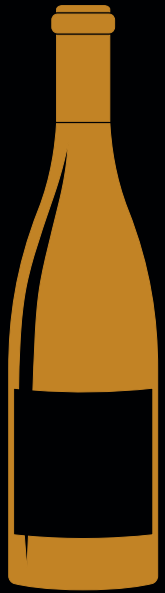


NOUVELLE
FORMULE

+ DE DÉGUSTATIONS
+ DE DÉCOUVERTES

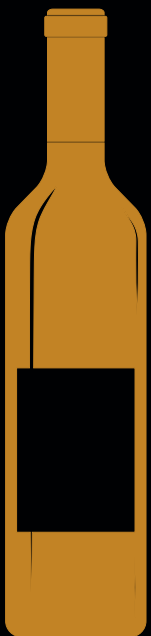


LES MEILLEURS VINS

LE
NOUVEAU



bettane +
desseauve



2022

Flammarion

LE
NOUVEAU

**bettane +
desseauve**

CHAMPAGNE

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

IMAGINÉE PAR *Yayoi Kusama*



SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

1^{er} Grand Cru Classé "A"



Château Pavié

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2016

C & G PERSE - VITICULTEURS

1^{er} Grand Cru Classé "A"



Château Pavié

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2016

C & G PERSE - VITICULTEURS

1^{er} Grand Cru Classé "A"



Château Pavié

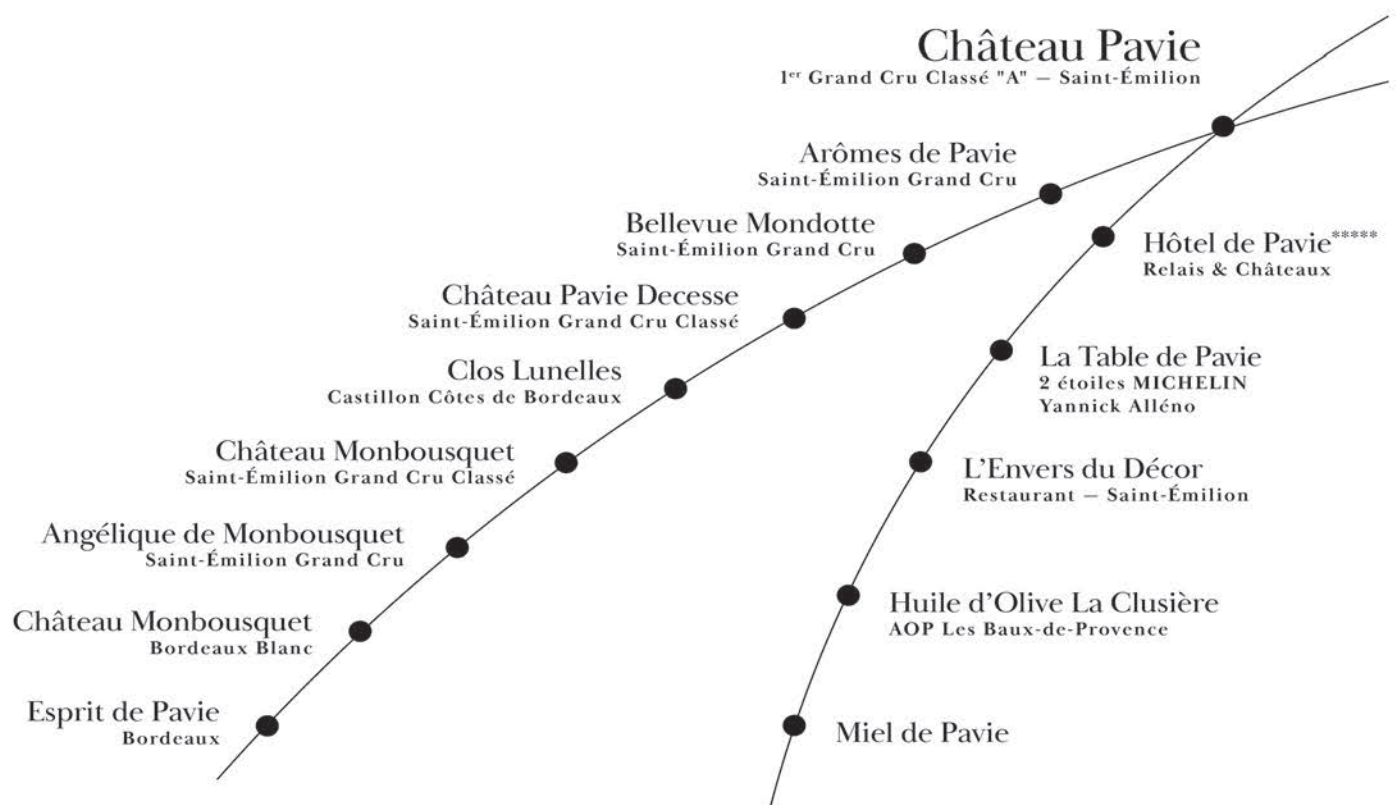
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2016

C & G PERSE



Prendre soin de nos terres et de ceux qui y travaillent, pousser chaque jour les limites de l'exigence et de la qualité pour produire le meilleur de ce que nous pouvons vous offrir sont au cœur de la marque familiale Perse latitudes. Vins, lieux de restauration et d'hospitalité, huile d'olive et miel proviennent de cette même passion et de l'amour du beau et de l'exceptionnel.



Domaine de Pavie - 33330 Saint-Émilion - France - www.perselatitudes.com



Au-delà des
RECRÉER L'AN

97/100


JAMES SUCKLING.COM

19,5/20

**bettane +
desseuve**

18,5/20

Jancis Robinson.com

Grand Siècle N°24 en bouteille.
www.laurent-perrier.com -  [#grandsiecle](https://www.instagram.com/grandsiecle)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA

Millésimes rares

NÉE PARFAITE



N°22

98/100

JAMES SUCKLING.COM

18,5/20

Jancis Robinson.com

96/100



THE CHAMPAGNE CLUB
by Richard Juhlin

Grand Siècle N°22 en magnum. En allocation.
www.laurent-perrier.com - [#grandsiecle](https://www.instagram.com/grandsiecle)

SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Direction d'ouvrage: Louis-Victor Charvet

Conception graphique: Hicham Abou Raad

Expertise : Hélène Durand, Michel Bettane, Frédéric Blanc, Alain Chameyrat, Louis-Victor Charvet, Thierry Desseauve, Denis Hervier, Philippe Jamesse et Guillaume Puzo.

Ont participé à cet ouvrage : Claire Auray, Sarah Benane, Amélie Couture, Angélique de Lencquesaing, Maéva Espi, Nadia Fakri, Nisrine Moussaoui, Anaïs Terrien, Camille Vindolet, Andrée Virlovet, Pierre-Yves Chupin, Tristan de Crisnay, Nicolas de Rouyn, Gilles Durand-Daguin, Laurent Gotti, Vincent Guilbert, Antoine Pétrus, Pierre-Alain Robert, Gabriel Rouillier et Jean-Paul Viau.

Photographes : Mathieu Garçon et Fabrice Leseigneur.

Conception graphique de la couverture: Audrey Sednaoui

Édition : Clélia Ozier-Lafontaine

Fabrication: Louisa Hanifi-Morard et Titouan Roland

Photographeur: IGS-CP, L'Isle-d'Espagnac

© Flammarion, Paris, 2021

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

ISBN : 978-2-0802-6313-1

N° d'édition : L.01EPMN001265.N001

Dépôt légal : octobre 2021

editions.flammarion.fr

LES MEILLEURS VINS

**LE
NOUVEAU**

**bettane +
desseauve**



2022

Flammarion

Sommaire

Un nouveau monde 13

Choisir, c'est se réjouir 14

Palmarès, le talent et l'émotion 16

Les génies de demain 23

Nos équipes de France 25

La carte des vins de l'année 27

Le vin au restaurant peut mieux faire 34

Enchères de vin une année surnaturelle 36

ALSACE 40-41

Pinot noir d'Alsace, pourquoi on y croit 42

Riesling, le blanc de demain ? 44

L'Alsace vous tend les bras 49

BEUJOLAIS 52-53

Franck Dubœuf « Le vin est une école de la rigueur » 54

Beaujolais, les combattants d'idées reçues 56

BORDEAUX 58-59

Le Médoc est éternel 60

Pomerol, unique et pour longtemps 64

Léoville-Poyferre, une histoire de famille 72

Troplong-Mondot, l'heure du sacre ? 74

Bordeaux, le rendez-vous du style 80

BOURGOGNE 110-111

Clos des Mouches, la saga à 100 ans 112

Nuits-Saint-Georges, la belle endormie se réveille 114

Chablis, les premiers crus qu'il vous faut 118

Bourgogne, la sélection qu'on attendait 122

Louis Latour, l'histoire a du style 134

Bourgogne, le pays des merveilles 138

CHAMPAGNE 168-169

Philippe Jamesse, la master class de l'expert 170

Brut non millésimé, plus qu'une signature, un art 174

Champagne, notre guide des millésimes 178

Comtes de Champagne, la force de l'esprit Taittinger 180

Ceux qui font briller la Champagne 184

CORSE 200-201

Gilles Seroin l'autre maître du

Sciaccarellu 202

La Corse, les gardiens de l'île de beauté 204

JURA 208-209

Notre virée dans le Jura 212

LANGUEDOC 214-215

Terrasses-du-Larzac, le sommet du Sud 216

Languedoc, ce qui change, ce qui doit
changer 220

Languedoc, sur les chemins des
terres d'Oc 229

PROVENCE 236-237

Les valeurs de la Provence 242

ROUSILLON 248-249

Collioure, le balcon des espérances 250

Le Roussillon a ses bonnes étoiles 254

RHÔNE 258-259

Philippe Guigal, premier de cordée 260

Rhône, l'art de la transmission 262

Côte-Rôtie, le Rhône à la verticale 264

Condrieu, la face cachée du grand
blanc 268

Le Lubéron a son destin en main 272

Antoine Pétrus, Châteauneuf-du-Pape
dans la peau 276

Le Rhône en descendant le fleuve 284

SAVOIE 294-295

Savoie, la jeunesse donne le vertige 296

Savoie, ceux qui prennent de
la hauteur 301

SUD-OUEST 302-303

Lionel Osmin « Ce qu'on veut,
c'est valoriser les terroirs » 304

Cahors, les voix du Malbec 306

Jurançon, l'or blanc des Pyrénées 310

Le Sud-Ouest dans la bonne direction 314

LOIRE 318-319

Muscadet, avis de beau temps 320

Chinon, retour parmi l'élite 322

Sancerre, le phare du centre 328

Le chenin dans tous ses états 334

La Loire, la cour des grands 342



Famille Manoncourt

Depuis 1892



chateau-figeac.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

UN MONDE NOUVEAU



NOUS VIVONS DEPUIS DEUX ANS une situation sanitaire, économique et simplement humaine à la fois pénible et inédite. Il en est ainsi pour tout un chacun et, évidemment, les vigneron·nes ne sont pas épargnés par les conséquences de la pandémie. Simultanément, les effets du réchauffement climatique, prédits par certains depuis plusieurs décennies, se font sentir aujourd'hui avec une acuité bien réelle. Ouragans, inondations, incendies, sécheresses et, désormais, « dômes de chaleur » sont devenus des épisodes courants dans des régions que l'on qualifiait jusqu'à présent de tempérées. Pour le vignoble, ces bouleversements climatiques ont des effets très significatifs. Les gelées de printemps n'ont, par exemple, jamais été rares. Autrefois, elles intervenaient la plupart du temps dans une période où le débourrement¹ de la vigne ne s'était pas encore produit. Aujourd'hui, hivers doux et printemps prématurés provoquent une sortie précoce des bourgeons qui grillent littéralement au cours d'une nuit ou d'une aurore glaciale. De la même manière, les épisodes de chaleur suivis de pluies orageuses, entraînant des attaques de mildiou ou de pourriture, les sécheresses provoquant un stress hydrique de la vigne, les étés et arrière-saisons avec des températures élevées, qui font monter le degré des vins et baisser leurs acidités naturelles, sont autant de phénomènes devenus courants auxquels nos vigneron·nes d'avant (pour qui le problème majeur était plutôt le manque de maturité du raisin) n'étaient pas habitués.

Ce tableau pas folichon de la situation actuelle ne saurait pourtant faire oublier un autre constat, tout aussi solide et sacrément paradoxal : on n'a jamais fait dans l'histoire contemporaine autant de bons vins qu'aujourd'hui. Et on n'a jamais fait aussi bien, partout et à tous les prix. Depuis 2015, nous avons droit à une succession de millésimes souvent mémorables et toujours intéressants. La progression technique du vignoble est

partagée par tous les types de producteurs, grands et petits, vigneron·nes, négociants, caves coopératives et la prise en compte des impératifs environnementaux, du respect du terroir et de la plante n'est plus un vain mot, c'est une évolution significative et globale. Au final, ce qui fait la différence aujourd'hui entre un vin qu'on oublie et un dont on se souvient, c'est la sensibilité de celui qui l'a créé, sa prise de risques ou tout simplement la poursuite obstinée d'une vision idéale et personnelle du vin. Qu'il s'agisse d'un cru de garde issu d'un terroir prestigieux ou d'une bouteille de pur plaisir réinterprétant sans y toucher les codes de sa catégorie importe peu. Ce qui compte, c'est l'émotion, et celle-ci est provoquée par le créateur du vin.

Le monde change, le monde du vin aussi. Le Nouveau Bettane+Desseauve, créé l'an dernier, éclaire cette nouvelle donne. Moins encyclopédique, plus sélectif ; mettant en avant ces « génies » du vin qui apportent une vision nouvelle et régénérée de notre passion commune ; consacrant ceux qui demeurent des références absolues du vignoble ; dénichant sans relâche les nouveaux talents et les émotions inédites. Un palmarès d'une année pas comme les autres, qu'on peut dévorer depuis cette page jusqu'à la dernière ou picorer à loisir au gré de ses envies et de ses interrogations. Bonne lecture.

Michel Bettane et Thierry Desseauve

1. Le débourrement marque la fin de la période de dormance hivernale : les bourgeons se développent et s'ouvrent.

Choisir, c'est se réjouir

Déjà deux ans que ce *Nouveau Bettane+Desseauve* a pris la place de l'historique *Guide des vins*. Comme l'an dernier, les fondamentaux de ce livre-magazine n'ont pas changé. D'abord, proposer un bel objet, grand format, bon et beau, moins austère que son prédécesseur. Oublié le petit format de 900 pages, finie la somme encyclopédique, l'époque a changé. Place au Nouveau et à ses belles et grandes photos. La civilisation du vin, c'est avant tout des rencontres, des visages attachants et des paysages spectaculaires. Page après page, en commençant par le début ou par la fin, comme on veut, ça se lit, ça se regarde.

QU'EST-CE QU'IL Y A DEDANS ?

En quelques mots : du magazine, de la dégustation, des bonnes adresses. Des rencontres, des interviews, des reportages, des sélections, des terroirs de l'année, des producteurs que nous aimons et que nous recommandons, des découvertes, des nouveautés, des analyses, des échanges avec des gens qui ont des choses à dire, des bonnes pistes, des carnets de notes, et plus encore.

UN PALMARÈS INÉDIT

Plus simple pour être plus fort, nous avons complètement revu notre palmarès. Fini les personnalités, les domaines ou les vins de l'année. Nous récompensons désormais le génie du vin. Génie du style, génie de la compréhension du terroir, génie de la parole, du geste et tant d'autres, nos génies de l'année 2022 font rayonner cette civilisation que nous aimons tant. On n'oublie pas aussi les jeunes pousses du vignoble et les talents futurs. Nos génies de demain sont au rendez-vous. Tout comme nos équipes de France.

DES DÉGUSTATIONS

On en trouvera dans presque toutes les régions. Pour les retrouver, rien de plus simple, il suffit de se repérer aux bandeaux bleus situés sur les côtés des pages. Des terroirs expliqués de A à Z, accompagnés d'une grande dégustation, des sélections régionales mais aussi des verticales, tout y est. Même les prix des vins, donnés à titre indicatif. On a aussi pensé à ceux qui cherchent les meilleurs rapports prix-plaisir. Dans chaque vignoble, on découvrira les médailles d'or du Concours Prix-Plaisir 2021. Là aussi, un code couleur. Il suffit de chercher toutes les pages avec un bandeau or sur le côté.

NOS CARNETS D'ADRESSES

Le *Nouveau Bettane+Desseauve* recense moins de domaines. Un choix revendiqué. Le monde du vin est vaste. Mieux vaut regarder avec précision à un seul endroit plutôt que de ne rien voir en essayant de le contempler tout entier. Plus sélectif, il ne cherche pas l'exhaustivité. Nos bonnes adresses (bandeau rouge) font le tour de chaque vignoble et rassemblent ceux en qui nous croyons. Des grands, des incontournables, des découvertes, des valeurs sûres ou des domaines en progrès. Ils sont tous là. Ils sont aussi, beaucoup plus nombreux, sur notre application *Le Grand Tasting*.

AUSSI SUR VOTRE SMARTPHONE

L'appli *Grand Tasting*, c'est plus de 120 000 notés et commentés. Notre grand guide des vins de France, c'est ça. Tout au même endroit, simple, ergonomique, gratuit. C'est aussi du contenu, des centaines de vidéos disponibles, le catalogue de nos événements, des articles, des sélections. Pour ceux qui préfèrent l'écran de l'ordinateur, pas de problème, le contenu de cette application est aussi disponible sur le site mybettanedesseauve.fr.

Louis-Victor Charvet

1JOUR1VIN.com

RETROUVEZ
UN GRAND CHOIX DE

Vins & Champagnes

RECOMMANDÉS
PAR

**bettane +
desseauve**



UNE SÉLECTION
D'EXPERTS !



EN DIRECT DES
DOMAINES !



VINS AU
MEILLEUR PRIX !

DÉCOUVREZ VITE NOS SÉLECTIONS

www.1jour1vin.com

PALMARÈS LE TALENT ET L'EMOTION

CHAQUE JOUR, NOS GÉNIES DE L'ANNÉE
CONTRIBUENT À FAIRE DE LA CIVILISATION DU VIN
UNE CIVILISATION VIVANTE

**PAR MICHEL BETTANE, ALAIN CHAMEYRAT, LOUIS-VICTOR CHARVET,
THIERRY DESSEAUVE, DENIS HERVIER, GUILLAUME PUZO
ET NICOLAS DE ROUYN**



GÉNIE DU VIN PHILIPPE GUIGAL

PAR **LOUIS-VICTOR CHARVET**

LA CRISE SANITAIRE ET ÉCONOMIQUE que nous traversons a fait vaciller tant de structures et d'entreprises. Pire encore, elle a détruit des vocations, anéanti les espoirs des uns, brisé les rêves des autres. Constat alarmant, douloureux, d'autant que la page semble ne jamais vouloir se tourner. À l'heure de se choisir un génie de l'année, le *Nouveau Bettane+Desseauve* réfléchit, examine et délibère autant qu'il hésite, doute et tergiverse. Combien sont-ils, parmi les femmes et les hommes qui composent le peuple des vignes, à mériter cette récompense pour leur abnégation et leur résilience devant tant de difficultés ? Combien sont-ils, épuisés mentalement, à bout de force physiquement, harassés par un marché plombé et un mauvais temps cruel ? Déjà trop, sans doute, alors que la bataille ne fait que commencer. Comment les aider ? En leur donnant un capitaine, infatigable, inébranlable, incorruptible. De Marcel, son père, Philippe Guigal a hérité d'un talent rare. Savoir rassembler. Partout en France, auprès des amateurs et dans les vignobles que nous parcourons, ce nom de famille est cité en exemple, comme une référence, comme un point

de repère. La maison d'Ampuis est un port d'attache, sûr et accueillant, où l'on vient déposer ses doutes pour repartir avec des certitudes. En matière de style d'abord et, depuis quelques années, également en matière de viticulture. Négociant de premier ordre (c'est peut-être la famille la plus connue en France pour cette activité), vigneron accompli (les cuvées parcelles à Côte-Rôtie sont au sommet de l'appellation), homme d'affaires engagé à l'écoute des consommateurs, défenseur des terroirs du nord du Rhône et de l'aménagement de ces territoires, Philippe Guigal n'aura certainement pas le temps, en plus de ses activités innombrables, d'assumer ce statut de capitaine de notre vignoble français. Au fond, quelle importance. Son sens du devoir, son sang-froid, son exigence de tous les instants, sa politesse et sa disponibilité exemplaires en font naturellement une figure incontournable de notre viticulture. Le vignoble français est une force qui va, inarrêtable, inextinguible. Dans sa course folle, il lui fallait quelqu'un pour tenir fermement la barre et le conduire dans la bonne direction. C'est notre génie du vin. ■



Jean-Philippe Masclef.

GÉNIE DU STYLE JEAN-PHILIPPE MASCLEF

Le grand public ne connaît pas son nom et pourtant Jean-Philippe Masclef, directeur technique des domaines Dillon (château Haut-Brion, château Mission-Haut-Brion, château Quintus), est le vinificateur le plus constant et le plus inspiré à notre sens du Bordelais. Certes, les terroirs dont il a la charge l'aident plus qu'un peu, mais encore faut-il savoir les comprendre et les magnifier. Son maître à penser, Jean-Bernard Delmas, était l'élève le plus doué d'Emile Peynaud et l'un des premiers à recevoir le diplôme d'œnologie de la toute nouvelle faculté d'œnologie de Talence. Sous son inspiration, et pour la première fois dans un cru aussi prestigieux, son équipe technique étudie le patrimoine de vignes propre au domaine et parvient à la conclusion qu'une grande partie de la personnalité du cru provient de ses différents clones minutieusement étudiés et conservés. Cette étude va révolutionner le travail agronomique de l'élite des crus bordelais et permettre aux journalistes et critiques du vin que nous sommes de franchir une étape décisive dans la compréhension de la force du terroir. Encore fallait-il savoir vinifier ce splendide matériel végétal. Dans les dix derniers millésimes, je ne connais aucune autre propriété qui a su s'adapter aussi intelligemment au changement du climat océanique. Et à Pessac, en pleine ville, le réchauffement est dramatique. C'est tout un art que d'obtenir une fusion du corps, de la texture et du tannin aussi homogène dès la naissance que celle des vinifications de Jean-Philippe Masclef, sous le regard attentif d'un autre Jean-Philippe, fils de Jean-Bernard, et évidemment du prince Robert Luxembourg, propriétaire amoureux de ses vignes et de son vin. Mais c'est avec les vins blancs, hélas si rares et pour nous si coûteux, que triomphent l'adresse et le savoir du vinificateur : qui d'autre en Bordelais peut donner au sauvignon et au sémillon la générosité, l'éclat et la longueur de bouche des plus grands chardonnays bourguignons ? ■ **M.B.**

GÉNIE DE LA PLANÈTE L'ALSACE

Dans un univers viticole parfois en manque de repères, entre les normes environnementales sans cesse en train d'évoluer, la météo qui sait se faire capricieuse (comme au début de cette année 2021), les taxes à l'importation sur certains marchés ou encore un virus à couronne qui désorganise toutes les entreprises commerciales, l'Alsace ne perd pas le nord, guidée par sa démarche vertueuse entamée depuis près de deux décennies. Un nombre toujours croissant de domaines cultivant en bio ou en biodynamie y sont certifiés ou en voie de l'être. Dans les vins, les restitutions salines sont de plus en plus perceptibles en bouche et les finales toujours plus pures et plus vibrantes. L'amateur a de quoi se réjouir. ■ **G.P.**

GÉNIE DE L'AUTHENTICITÉ FRÉDÉRIC ENGERER

Dans le catalogue des idées reçues du vin, largement fourni, il y a ce refrain ressassé selon lequel les grandes fortunes investissant dans le vin uniformisent et standardisent le style des crus qu'ils achètent. Avec une constance qui mérite d'être soulignée, Frédéric Engerer, patron des domaines acquis par la famille Pinault, démontre exactement le contraire en interprétant chaque année avec une précision et une sensibilité accrues la définition des (grands) vins dont on lui a confié la responsabilité. Château Latour, où il officie depuis 25 ans, Domaine d'Eugénie (ex-Domaine Engel), qu'il a mené à un niveau de pureté et d'excellence impressionnant, Clos de Tart, qui dispose aujourd'hui de chais à la hauteur de son immense potentiel, Château Grillet, dont les derniers millésimes ont repoussé haut l'excellence que l'on pouvait attendre d'un tel cru et le brillant californien Eisele : chaque cru, cultivé en bio, s'appuie sur des équipes autonomes et cultive avec une folle exigence son intime personnalité. Respect. ■ **T.D.**



Frédéric Engerer.



Ghislain Mahieu.

GÉNIE DU GESTE GHISLAIN MAHIEU (LE LAURENT, PARIS 8^e)

Discret, attentif, à l'écoute, de bon conseil, l'œil d'aigle de Ghislain Mahieu scanne la salle et les salons du Laurent, le célèbre restaurant des jardins des Champs-Élysées qui dispose aussi de la plus belle terrasse de Paris. Après des études de restauration en cuisine, c'est la rencontre avec le chef-sommelier de L'Huître à Lille, sa ville d'origine, qui décidera de la vocation de notre lauréat 2022. Après un passage de plus de deux ans chez Ledoyen, Ghislain est recruté par Philippe Bourguignon, le patron du Laurent. Nous sommes en 1993 et vingt-huit ans après, il est toujours là. Ce Breton d'adoption, adepte des plaisirs iodés des Côtes-d'Armor, toujours fidèle au poste, fait profiter ses clients de son expérience aujourd'hui immense. Nous sommes fiers de le nommer Sommelier de l'année du *Nouveau Bettane+Dessauve*. ■ **N.R.**

GÉNIE DE LA CONSTANCE CHAMPAGNE PALMER & CO

En Champagne, le talent d'un chef de cave se mesure à l'excellence de son brut et le haut niveau d'ensemble de sa gamme, mais surtout à sa régularité sur le long terme. Et là, quoi de mieux qu'une verticale des millésimes de la maison ? À cet égard, une récente dégustation de la gamme Collection, comparaison des cuvées millésimées Vintage et Blanc de blancs, nous a rassurés sur le savoir-faire entretenu depuis plusieurs générations dans cette belle maison dont les principaux vignobles sont situés sur la face nord de la montagne de Reims. Nous retenons notamment un 1979 d'anthologie, absolument parfait après quarante années passées dans l'ombre des caves crayeuses. Et d'autres millésimes plus récents lui succéderont un jour. Ça, c'est de la constance. ■ **G.P.**



GÉNIE DU STYLE MARIELLE CAZEAUX

Elle est arrivée en 2015 en voisine, du château Petit Village au château La Conseillante, perle de douze hectares à Pomerol appartenant depuis un siècle et demi à la même famille, les Nicolas. Aussitôt, avec une exigence de tous les instants, elle a repris toutes les étapes qui contribuent à la naissance d'un grand vin, non pas pour révolutionner le cru, mais pour en affiner le style et ciseler sa nature profonde. Cet impressionnant sens du détail, développé tant dans les vignes que dans les chais, a totalement remodelé la définition un peu vague de « vin fin et élégant » qu'a toujours revendiquée, à juste titre, La Conseillante. Le sens de l'équilibre, la chair et l'ampleur, la finesse du tannin, la persistance aromatique de chaque millésime depuis 2015 résonnent comme une démonstration quasi parfaite du grand bordeaux contemporain. ■ **T.D.**

GÉNIE DU LIEU SAINT-ÉMILION

Oublions pour un temps les puérides querelles de clocher qui font la une de l'actualité de l'appellation (notre pays en raffole) et rappelons à quel point l'AOC saint-émilion peut remercier la nature pour l'avoir dotée de tant de qualités. L'argile et le calcaire des sols en premier lieu. L'argile a cette vertu de conserver l'humidité nécessaire à la pleine maturité des raisins, même en année de sécheresse estivale. Elle a aussi celle, liée à la précédente, de préserver un peu plus de fraîcheur aux nuits, ce qui n'est pas accessoire en nos temps de réchauffement climatique. Les hommes, en contrôlant mieux l'état sanitaire des raisins, ont ainsi pleinement mis en valeur le potentiel des magnifiques côtes qui relient les différentes « paroisses » de l'appellation à Castillon, en particulier les spectaculaires terrasses des secteurs Puy Blanquet, Pressac, Valandraud, Fleur Cardinale. Le calcaire, plus ou moins épais, apporte sa finesse étonnante et sa minéralité saline qui équilibrent remarquablement la richesse en sucre des raisins actuels. On retrouve aussi l'argile si propice à la maturité des merlots dans les zones plus sableuses et plus plates proches de Pomerol. Leur assemblage avec les sables moins argileux, plus sensibles à la sécheresse, associe souplesse et profondeur, dans un équilibre au charme unique. Dans les années 1990-2000, les meilleurs producteurs locaux ont fait faire à la viticulture girondine des progrès spectaculaires en revenant à la culture des sols et à des conduites de la vigne permettant enfin une maturité complète des raisins. Ils ont aussi adopté les principes d'une vinification parcellaire, facilitée par la taille des exploitations plus réduite qu'en Médoc. Les producteurs, plus impliqués dans le travail quotidien et déléguant moins à des entreprises de service ou à des conseillers le contrôle de la qualité, ont favorisé l'individualité des crus par la diversification des styles, parfois critiquée, mais toujours source de richesse et d'émulation. Cette émulation, renforcée par un classement démocratique et révisable tous les dix ans des meilleurs vins, pourrait servir d'exemple à toute la France si la politique locale s'en mêlait moins et si l'on acceptait avec plus de sportivité ses résultats. ■ **M.B.**



GÉNIE DU VIVRE-ENSEMBLE XAVIER VIGNON

On ne peut que regretter que ce garçon aussi brillant qu'attachant soit apparu sur nos radars si tardivement. Œnologue de formation, cet ex-globe-trotteur a bien fait de poser ses bagages dans la vallée du Rhône. En l'espace d'une vingtaine d'années, il y est devenu l'un des consultants les plus respectés. Surtout, il a fait sienne les valeurs du compagnonnage, de la fraternité et de la défense d'un savoir-faire français. En plus de ses activités de consultant, quand ses propres marques lui laissent un peu de champ libre, il a trouvé le temps de créer la fondation « L'Esprit français ». Un organisme citoyen reposant sur le mécénat pour œuvrer à la protection des pratiques vitivinicoles, aider à l'installation de jeunes vigneronnes et restaurer une partie du patrimoine français lié à la vigne. Le vivre-ensemble dans les actes, c'est ça. ■ **L.V.C.**



GÉNIE DE L'ARCHITECTURE MAISON DELAS

Cette maison historique, fondée à Tournon-sur-Rhône en 1835, est liée à la maison de Champagne Deutz depuis 1977 et au grand groupe Roederer depuis 1996, date du rachat par ce dernier des deux maisons. Aujourd'hui, Delas a traversé le Rhône pour installer chais et bureaux au pied de la colline de l'Hermitage. Ce faisant, de gros travaux ont été entrepris afin de doter la maison de l'outil de travail le plus moderne et, incidemment, de laisser une jolie trace architecturale dans un environnement qui le mérite. Le résultat est spectaculaire et tout ceci est achevé et fonctionne très bien pour le plus grand bonheur de ceux qui, sous la direction de Jacques Grange, font le vin et – c'est plus hédoniste – pour le plaisir du visiteur. ■ **N.R.**

GÉNIE DU CHANGEMENT MOUTON CADET

Il n'y a pas de grandes régions viticoles sans expression accessible du meilleur de leurs vins. Pour avoir oublié ce principe, Bordeaux s'est éloigné du cœur et du palais de nombre d'amateurs. Mouton Cadet, né du génie créateur de Philippe de Rothschild il y a près de neuf décennies, avait vu peu à peu son style s'affadir au gré de son imposant succès commercial. La famille Rothschild en a pris conscience et a engagé une profonde refonte de la marque, basée d'abord sur une traçabilité extrêmement précise des approvisionnements : 250 producteurs, suivis par une équipe d'œnologues maison, consacrent tout ou partie de leur vignoble à la composition des gammes Mouton Cadet. Tous sont aujourd'hui engagés dans la démarche environnementale HVE et certains sont certifiés bio (ou en voie de l'être). Au final, le style de Mouton Cadet Réserve a retrouvé de l'allant, de la fraîcheur et du fruit et la cuvée bio, réservée pour l'instant au seul marché français, séduit par son énergie. ■ **T.D.**



GÉNIE DU RETOUR AUX RACINES MICHEL JANNEAU

Même s'il a conservé la pétillance du regard et le sens de l'exceptionnel qui en firent des décennies durant le brillant directeur de la communication d'une fameuse maison de Champagne, Michel Janneau a effectué un étonnant retour aux racines familiales en créant Belloya, une maison d'Armagnac. Belloya, c'est le prénom de l'épouse basque du fondateur de la maison Janneau, que le père de Michel céda dans les années 1970. En créant sous ce label une belle gamme d'armagnacs, il redonne avec ses trois fils toute la légitimité familiale à ce spiritueux qui cherche aujourd'hui sa voie. Bien sûr, il n'était pas possible de distiller puis de faire vieillir des eaux-de-vie, c'est donc dans la collection personnelle d'un distillateur ami que Michel Janneau a sélectionné cinq trésors, d'un assemblage de six ans d'âge jusqu'à un quarante ans en passant par un flamboyant vingt-cinq ans d'âge. ■ **T.D.**



GÉNIE DE LA PAROLE LAURE GASPAROTTO

Bien sûr, notre consœur du Monde a quelques prédispositions pour obtenir ce titre. Diplômée d'histoire médiévale, notamment celle de la Bourgogne, cette Charentaise d'origine a fait ses premières classes en tant que journaliste du vin il y a plus de vingt ans. Une dizaine de livres plus tard, dont un *Atlas des vins de France* qui continue de faire référence, elle est aussi l'une des seules à avoir franchi la barrière pour tenter la vie de viticultrice. Une aventure humaine faite de hauts et de bas qu'elle raconte avec humour et tendresse dans son dernier ouvrage, *Vigneronne* (Grasset). Son expérience sincère ouvre la voie à une libération de la parole encore timide dans un monde où les angoisses, les doutes et les peines sont trop souvent tues. Avec humilité, Laure a réussi à parler pour lui. C'est suffisamment rare pour être souligné, et récompensé. ■ **L.V.C.**

GÉNIE DU CONCEPT DOMAINE LA BOUCHE DU ROI

On a déjà souligné la réussite d'Adrien Pélissié, de Julien Bengué et de l'œnologue Julien Brustis, jeunes créateurs de la Winerie Parisienne. Tout en poursuivant cette aventure, les trois compères ont franchi une étape ambitieuse en créant leur propre domaine viticole dans le secteur de la plaine de Versailles. Vingt-six hectares sur le plateau de Davron accueillent une collection large de cépages capables de bien s'adapter aux conditions climatiques de la région parisienne. Chardonnay et chenin en blanc, merlot et bientôt cabernet franc en rouge séduisent par leur tonicité, leur éclat aromatique et surtout leur équilibre rafraîchissant : moins d'alcool, plus de fond. Loin d'être simplement un coup marketing, cette création récente – premier millésime produit en 2019, deuxième tentative réussie en 2020 – marque le grand renouveau de l'un des plus anciens vignobles de France et, de fait, celui de la viticulture septentrionale. En ces temps de réchauffement climatique global, l'idée devrait faire son chemin. ■ T.D.



Julien Bengué, Adrien Pélissié et Julien Brustis.

GÉNIE DE LA FAMILLE FAMILLE DROUHIN

Ils s'appellent Véronique, Philippe, Laurent, Frédéric. L'une est en charge de la vinification ; l'autre, du vignoble tout en bio ; le troisième s'occupe de la filiale américaine de distribution des vins de la grande maison Joseph Drouhin et le dernier est le président de l'ensemble. Ils sont frères et sœur, s'entendent très bien, ont développé l'héritage familial avec infiniment de talent et de rigueur sous l'œil encore présent de Robert, leur père. Avec pas moins de 90 appellations, la maison beaunoise fait partie des poids lourds de la Bourgogne. Ceci, sans compter les deux propriétés d'Oregon, Domaine Drouhin Oregon depuis trente ans et, plus récent, Roserock, un splendide coteau de cent hectares qui regarde le volcan Mount Hood, paysage fantastique. Un beau travail en famille. La génération d'après est déjà dans la maison. ■ N.R.

GÉNIE DU MYTHE RÉSERVÉ CHAMPAGNE POL ROGER

Quel vin peut se targuer de toujours appartenir aux descendants de son fondateur, 170 ans plus tard, d'avoir été le nectar favori de l'un plus grands hommes du XX^e siècle et de produire années après années des vins superbes, au style inaltéré et dans une gamme sans faille ? Pol Roger, bien sûr ! Dans un monde champenois oscillant chaque jour un peu plus entre multinationales et vigneron, cette maison de taille moyenne, dont plus de la moitié des besoins sont couverts par un remarquable vignoble maison d'une centaine d'hectares, a su sans bruit se replacer dans le cercle restreint des grands mythes du monde viticole. Un mythe en pleine forme, qui vient d'accueillir en son sein le premier représentant de la sixième génération et surtout de réaliser d'impeccables cuvées brut (Réserve) et extra-brut (Pure) non millésimées, le délicieux rosé vintage 2012 et, évidemment, l'incomparable cuvée Winston Churchill 2012. Un tir groupé impressionnant. ■ T.D.



LES GÉNIES DE DEMAIN

THOMAS FRISSANT

Fort du savoir-faire acquis auprès de son père Xavier et de ses stages en Australie, Nouvelle-Zélande, Bourgogne ou vallée du Rhône, Thomas Frissant, 27 ans, s'est installé en 2019 sur 14 hectares dans la région d'Amboise. En conversion bio, ce néo-vigneron fait preuve d'une grande maîtrise culturelle et technique. ■ **D.H.**

JULIE ET GRAEME BOTT

Après une dizaine d'années passées chez Stéphane Ogier, c'est munis d'une expérience de premier plan que Graeme et Julie Bott ont voulu créer leur propre domaine. Ceux qu'on appelle les kiwis d'Ampuis ont su créer une dynamique bienveillante autour d'eux, de leur ambition, et, aujourd'hui, ils sont la révélation de leurs appellations. Très forts, les kiwis. ■ **N.R.**

ROMUALD PÉRONNE

Il a fait en moins de quinze ans de son domaine (Clos Saint-Sébastien) la valeur montante de l'appellation collioure, en particulier pour ses blancs remarquablement harmonieux et intenses. Finement construits, sans aucune rusticité de définition, profonds et racés, ils définissent avec talent la vision contemporaine de ce grand terroir catalan. ■ **T.D.**

PIERRE-HENRI GADAIS

Sur les quelque quinze hectares de son domaine de la Combe, ce jeune vigneron du Pays nantais a déjà pris conscience des défis qui attendent son vignoble. Sans rien renier du style familial, il a su construire une gamme de muscadets recommandables, entre cuvées de plaisir parfaites pour une consommation d'instant et grands blancs de gastronomie. ■ **L.V.C.**

MAXIME ULLENS

Installé dans le nord de Reims, il cultive l'art de la discrétion avec beaucoup de détachement. Un peu plus que la plupart de ses collègues, il croit dans les qualités du meunier, ce cépage rouge qui s'efface souvent devant le pinot noir. Le jeune homme a du talent, il est concentré sur ce qu'il fait, ne prend jamais de vacances et commence à sentir le doux parfum de la réussite. ■ **N.R.**

GRÉGOIRE HOPPENOT

Il lui tardait d'avoir ses propres vignes et d'y appliquer la viticulture capable d'exprimer pleinement le terroir. C'est chose faite avec la reprise d'un joli domaine de Fleurie. Immédiatement, des pratiques saines à la vigne, à commencer par des replantations repensées pour une vraie viticulture bio, et une discipline de travail encore plus rare à la cave, Grégoire s'affirme comme une des figures marquantes du « nouveau » beaujolais. ■ **M.B.**

MARIE TOUSSAINT ET VIVIEN ROUSSIGNOL

En seulement trois millésimes, le couple a atteint le meilleur niveau de l'appellation fitou. Si la cuvée Les Jalouses 2018 est un vin de référence sur les terroirs de schistes, tout est bon ici, dès les entrées de gamme. Grand soleil à l'horizon, l'avenir s'annonce radieux. ■ **A.C.**

ANTOINE VEIRY

Il prendra un jour la suite d'un personnage parmi les plus importants pour la viticulture de notre pays et la défense de nos terroirs. En attendant, il marche dans les pas d'Alain Brumont, aussi curieux, exigeant et pédagogue que son mentor. Nous voyons là un futur capitaine pour cette région viticole. Félicitons-le, lui et sa bande de jeunes. ■ **L.V.C.**

TOMOKO KURIYAMA ET GUILLAUME BOTT

L'union de ces talents fait notre bonheur. Le style de leur vin, d'une droiture et d'une pureté magnifiques, devrait donner honte à ceux qui aujourd'hui, encore trop nombreux, gâchent leur patrimoine de premiers et grands crus. Chez Chanterêves, pas d'appellations prestigieuses, mais toujours des beaux terroirs et des vins qui les expriment avec précision. ■ **M.B.**

SIMON BLANCHARD

Depuis 2004, Simon Blanchard est l'un des fers de lance de la dream team Derenoncourt. Fort d'un sixième sens vigneron, il a acheté un peu plus d'un hectare à Montagne-Saint-Émilion où il travaille dès 2015 en solo et en bio. Des vins taillés pour la garde et la grande gastronomie. ■ **D.H.**

VANESSA CHERRUAU

Du haut de ses 32 ans, Vanessa Cherruau s'est associée à un investisseur pour reprendre en main le château de Plaisance. Poursuivant la biodynamie initiée ici dès 2008, cette fan de chenin possède une vraie vision remarquable. Dès le premier millésime, la pureté minérale des vins est déjà impressionnante, notamment sur les cuvées parcelles Ronceray et La Grande pièce. Le meilleur reste à venir. ■ **D.H.**

MATHIEU DEISS

Succéder à son père n'est jamais simple, surtout quand il s'appelle Jean-Michel Deiss. Mathieu ne s'en est pas laissé conter, lui qui en marge du domaine familial a développé une nouvelle gamme dans l'air du temps avec le Vignoble du Rêveur. Là où le talent ne ment pas, c'est lorsqu'on goûte l'évolution du style des vins rouges du domaine Marcel Deiss, plus en finesse de tannin et en délicatesse de toucher que par le passé. Cette patte-là, c'est la sienne. ■ **G.P.**



GÉRARD BERTRAND



PAIX • AMOUR • HARMONIE

CLOS D'ORA RÉVÈLE NOTRE PHILOSOPHIE DÉDIÉE À L'EXCELLENCE ET À L'EXPRESSION DES TERROIRS DU SUD DE LA FRANCE. CE VIN, PORTEUR D'UN MESSAGE, SYMBOLISE LE LIEN ENTRE LA BIODYNAMIE ET L'ESPRIT QUANTIQUE.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ILS SONT NOTRE FIERTÉ NATIONALE. L'AMATEUR LES OBSERVE, SCRUTE LEURS NOUVEAUX MILLÉSIMES, NE LOUPE JAMAIS L'OCCASION DE PARLER D'EUX. VOICI NOS DEUX ÉQUIPES DE FRANCE. LE MONDE DES VINS EST AUSSI UN UNIVERS DE LA PERFORMANCE. DANS CETTE COMPÉTITION, NOUS SOMMES DERRIÈRE ELLES.

NOS ÉQUIPES DE FRANCE

PAR **LOUIS-VICTOR CHARVET**



XV DE FRANCE

Quinze producteurs qui font rêver le monde. Des grands noms, célèbres et désirés. Cette saison, notre XV de France contiennent de maintenir notre vignoble au sommet de l'élite mondiale. De Bordeaux, de Bourgogne, de Champagne, des vallées du Rhône et de la Loire, ces domaines sont des références par leur style, leur technique et la place qu'ils accordent à l'intuition aussi bien à la vigne qu'en cave. Bref, cette équipe d'artistes et de techniciens, c'est du très haut niveau.

XV DU FRENCH FLAIR

Comme au rugby, avec cette équipe, tout est affaire de style et tout est possible. Chacun de ces producteurs, à sa manière, avec ses moyens, transcendent le terroir, exprimant une vision singulière de l'art du vin. C'est une équipe du beau jeu, épique et original, moins classique qu'on ne le pense et toujours capable de surprendre, d'émouvoir, d'innover. Dans tous les domaines, aussi bien dans sa manière de conduire son vignoble que de communiquer auprès des consommateurs, ces quinze-là ont ce quelque chose en plus qui rend leurs vins si spéciaux et terriblement excitants.

Château Haut-Brion
Château Figeac
Château Latour
Champagne Bollinger
E. Guigal (capitaine)
Domaine Jean-Louis Chave
Domaine Trimbach
Champagne Veuve-Clicquot
Château Rayas
Château Mouton-Rothschild
Domaine Alphonse Mellot
Krug
Petrus
Domaine Leroy
Domaine de la Romanée-Conti

Château Trotteville
Domaine du Vieux Télégraphe
Domaine Sant Armettu
Domaine de la Taille aux Loups
Champagne Laurent-Perrier
Domaines Gérard Bertrand
Champagne Taittinger (capitaine)
Château Montus
Petrus
Château Margaux
Domaine de la Solitude à Châteauneuf-du-Pape
Château Calon-Ségur
Château Pavie
Domaine Marcel Deiss
Domaine du Château de Meursault



ANGELUS

LA CARTE DES VINS DE L'ANNÉE

CHAQUE ANNÉE, LORS DE L'EXCELLENCE GASTRONOMIQUE, LEBEY ET BETTANE+DESSEAUVE DISTINGUENT LA MEILLEURE CARTE DES VINS. EN 2021, C'EST **FLEUR DE PAVÉ** QUI EST À L'HONNEUR

PAR **PIERRE-YVES CHUPIN**

LA PÉRIODE RÉCENTE et les obligations de fermeture n'ont entamé en rien le moral de cette équipe située dans une petite rue du II^e arrondissement. Elle se réjouit de renouer enfin le contact avec une clientèle principalement française, exigeante et curieuse de tout ce qu'il y a dans l'assiette et dans le verre. Atout décisif dans le succès de l'adresse, la cave joue le registre du plaisir, en phase avec l'ambiance du lieu. Ici, les clients prennent leur temps, discutent avec la brigade depuis les sièges disposés autour du comptoir et les déjeuners se prolongent jusque tard dans l'après-midi.

On y vient pour deux menus quotidiens, toujours abordables vu le niveau de qualité, et pour profiter d'une cave exceptionnelle qui repose sur des achats entrepris à l'époque d'*Itinéraires*, l'ancien restaurant du chef Sylvain Sendra et de Sarah Michielssen (aux commandes de *Parcelles* dans le Marais depuis le printemps dernier). Un travail d'équipe qui témoigne d'un souci permanent de l'échange entre la cuisine du chef propriétaire du lieu et le service de Maxime Courvoisier, sommelier et directeur de salle. Originaire du Jura, diplômé d'un BTS hôtellerie-restauration et d'une mention en sommellerie à Bordeaux, le jeune Maxime Courvoisier n'a pas oublié ceux qui ont compté dans sa formation : Alain Guillou (restaurant *Jean-Paul Jeunet*), Antoine Pétrus (MOF en sommellerie 2011), rencontré chez Lasserre à « *la grande époque* » comme il aime le préciser, ou encore David Biraud au *Mandarin Oriental* (MOF en sommellerie 2004). Un parcours réfléchi et une expérience à l'étranger, notamment au Liban en compagnie du chef Sendra au moment de la fermeture d'*Itinéraires*. Avec

Fleur de Pavé, le jeune sommelier tient sa grande aventure et l'opportunité de constituer une cave en phase avec une cuisine en permanente évolution, où chaque achat est discuté directement avec le chef.

ET ALORS CETTE CARTE ?

Toutes les régions viticoles y sont. Un très large choix de références comme autant de rencontres qui comptent avec les vignerons et de moments d'émotion. Maxime les raconte d'ailleurs volontiers. Une soirée partagée avec Emmanuel Lassaingne (Champagne), une relation privilégiée avec Romain Le Bars (Tavel) ou la découverte de Simon Gastrein (Condrieu).

C'est la Bourgogne, terre d'élection du chef, qui est très largement à l'honneur. Chardonnays et pinots noirs bourguignons font merveille avec la cuisine épurée et précise du restaurant. Bien sûr, des grands classiques

(Comtes Lafon, Nicolas Rossignol), mais aussi les réussites de la nouvelle génération (Jean-Marc Millot, Marthe Henry Boillot ou Amélie Berthaut-Gerbet).

Cépage particulier pour Maxime, le chenin ligérien occupe aussi une place de choix. Sec, moelleux ou effervescent, on retrouve des stars du vignoble comme Thibaud Boudignon ou Romain Guiberteau en Anjou. Le Pays nantais n'est pas en reste avec la présence des vins de Jérôme Breteau.

Chez ce jeune sommelier, Bordeaux a de l'importance. Il prévoit d'ailleurs de s'y installer, insistant sur « *le nouvel état d'esprit qui règne sur la ville et l'ouverture récente de bistros ou restaurants bien en phase avec leur époque* ». On trouvera donc à la carte des vieux millésimes de Château Palmer (margaux), Château Ducru-Beaucaillou (saint-julien) et autre château Lynch-Bages (pauillac). Le manque de moyens au début de l'aventure les a poussé à s'intéresser aux appellations fronsac (Château Moulin) et castillon (Louis Mitjaville).

Concernant la vogue des vins nature, il ajoute : « *Plus on se rapproche du sol ou de la nature du cépage, plus je suis heureux. Mais ce n'est pas une raison pour accepter le côté déviant présent dans trop de vins nature* ». Des choix revendiqués et assumés, loin des diktats que s'impose une certaine restauration parisienne, et que nous récompensons cette année.

FLEUR DE PAVÉ

5, rue Paul Lelong, 75002 Paris
Métro : Sentier - Bourse
01 40 26 38 87
fleurdepave.com

PRIX LEBEY BETTANE+DESSEAUVE DE LA MEILLEURE CARTE DES VINS

2020

Drouant (75002)

2019

Substance (75116)

2018

Les Climats (75007)

2017

Vantre (75011)

2016

Le Petit Sommelier (75014)

2015

Pirouette (75001)

LES TABLES QUI AIMENT LE VIN

Dans quel restaurant boire du vin à Paris ?

Le spécialiste de la bistrologie parisienne vous répond

SÉLECTIONNÉES PAR LE **GUIDE LEBEY**

PARIS I^{er}

Épi d'or

On y prend vite ses aises dans cet Épi d'or depuis sa reprise par Jean-François Piège. Plats réalisés avec un réel doigté (remarquable pâté en croûte), assaisonnements bien tranchés et souci de magnifier les recettes ménagères. Sélection de vins à la fois courte et pointue.

25, rue Jean-Jacques-Rousseau

01 42 36 38 12

📍 Louvre-Rivoli

Juvéniles

Un bistrot à vins aussi frenchy que scottish, créé par Tim Johnston. L'homme a passé le tire-bouchon à sa fille et le piano à son beau-fils. À la clé, une cuisine qui gagne en subtilité. Et toujours l'éclectisme d'une sélection en cave, régulièrement renouvelée.

47, rue de Richelieu

01 42 97 46 49

📍 Pyramides

Liquide

Carte misant sur des produits parfaitement sourcés et préparés avec une technique irréprochable dans une atmosphère au beau fixe. La cave privilégie les vignobles du Levant. Les meilleurs de l'Alsace ou Jura sont là. Tissot, Deiss, La Pinte, Fumey-Chatelain entre autres.

39, rue de l'Arbre Sec

01 42 36 50 05

📍 Louvre-Rivoli

Pirouette

Élu meilleur bistrot de l'année 2013, ce beau lieu éclairé par de grandes verrières propose une carte-menu avec de vraies surprises et une cave mise en scène avec doigté et brio.

5, rue Mondétour

01 40 26 47 81

📍 Étienne Marcel - Les Halles

Poule au pot

Jean-François Piège a pris possession du lieu pour préserver et revivifier cet emblème du patrimoine gastronomique français. Respect du charme désuet de l'antique décoration et carte fidèle aux classiques bourgeois de cette

institution des Halles. Belle carte de vins, français bien sûr.

9, rue Vauvilliers

01 42 36 32 96

📍 Les Halles

PARIS II^e

Frenchie

Les heureux élus qui décrochent ici une table vivront une expérience inoubliable. Dans l'assiette, les ingrédients qui ont fait la réputation de Grégory Marchand sont au rendez-vous. La sélection de vins, ample, ambitieuse et néanmoins démocratique, est tout aussi remarquable.

5, rue du Nil

01 40 39 96 19

📍 Sentier

Marcore

Gastronomique à l'étage, bistrologie au rez-de-chaussée, l'adresse laisse le choix entre une cuisine de haute volée et un menu déjeuner façon bistrot que nous avons choisi et qui prouve que Marc Favier est un chef d'une rare maîtrise. Plus de 600 références en cave.

1, rue des Panoramas

01 45 08 00 08

📍 Bourse

Oseille

Le chef, formateur reconnu, reprend les grands classiques bistrotiers avec une forte ascendance tripière tout en apportant légèreté et touche personnelle. Des plats que l'on accompagne avec plaisir des belles références présentes dans la carte des vins.

3, rue Saint-Augustin

01 45 08 13 76

📍 Bourse - Quatre Septembre

PARIS III^e

Elmer

Présent dans sa cuisine ouverte, Simon Horwitz trace sa route de chef, suivant son cap, à son rythme et dans son coin. Face aux clients, ses serveurs enthousiastes se chargent de jouer les apôtres d'une cuisine engagée et

prometteuse. Sélection pointue de vins.

30, rue Notre-Dame-de-Nazareth

01 43 56 22 95

📍 République - Strasbourg-Saint-Denis

Les Enfants rouges

Dai Shinozuka, ancien compagnon de Camdeborde, propose dans ses menus et cartes des plats particulièrement originaux mêlant produits de la mer et de la terre, soignant les légumes et leur cuisson. Belle carte des vins.

9, rue de Beauce

01 48 87 80 61

📍 Arts-et-Métiers - Filles du Calvaire

Mazenay

Cette réjouissante et discrète adresse bistrologie propose une cuisine bourguignonne classique et bien trussée dans un cadre sobrement raffiné. Pas moins de 200 références en vins, dont une belle déclinaison au verre.

46, rue de Montmorency

06 42 83 79 52

📍 Arts-et-Métiers - Rambuteau

Parcelles

À l'ardoise qui circule de table en table, les entrées (poissons, viandes ou volailles) changent en fonction du marché et, chaque jour, un plat végétarien. Belle maîtrise technique du chef et un bonheur évident à table. Sélection de vins pointue et revendiquée par un jeune sommelier bien en verve lors de notre passage.

13, rue Chapon

01 43 37 91 64

📍 Arts-et-Métiers - Rambuteau

PARIS IV^e

Capitaine

Capitaine tient le cap avec talent. Dans ce décor brut à l'élégance discrète, la formule du déjeuner attire quand la carte du soir est vite plébiscitée.

4, impasse Guéménée

01 44 61 11 76

📍 Bastille - Saint-Paul (Le Marais)

Enoteca

Pas loin de trente ans d'existence, sous des poutres et solives du XVIII^e siècle, pour cette Enoteca

dont l'enseigne se justifie par les quelques centaines de crus transalpins affichées à sa carte de vins.

25, rue Charles V

01 42 78 91 44

📍 Saint-Paul (Le Marais) - Sully-Morland

Sergent recruteur

Après 18 années passées aux commandes de la cuisine de Laurent, Alain Pégouret promène son grand savoir-faire dans une île Saint-Louis plutôt morne. Du travail d'orfèvre tant sur le goût que sur le visuel et une cave bien pensée.

41, rue Saint-Louis en l'Île

01 43 54 75 42

📍 Pont Marie (Cité des Arts) - Sully-Morland

PARIS V^e

Affinité

Dans ce bistrot élu meilleur de l'année 2019, la petite équipe conduite par Thibault Loubersanes envoie des assiettes signalées chacune par seulement trois produits, laissant toute sa place à l'imagination. Cuissons exemplaires et dressages esthétiques, sans chichis. Choix de vins avec des producteurs rares sur les cartes (Marc Tempé en Alsace).

52, boulevard Saint-Germain

01 42 02 41 71

📍 Maubert-Mutualité

Kitchen Ter(re)

Des plats-de-résistance, essentiellement composés de pâtes produites à partir des blés endémiques de Rolland Feuillas, paysan, meunier et boulanger. Le chef Bruno Laporte, fidèle de William Ledeur depuis plusieurs années, les cuisine à la manière d'un plat en sauce. Un pur bonheur, un service et une cave exemplaires.

26, boulevard Saint-Germain

01 42 39 47 48

📍 Cardinal-Lemoine - Maubert-Mutualité

Louis Vins

Mélanie Serre, jusque-là cheffe exécutive à l'Atelier Étoile de Joël Robuchon, a redonné vie et envie à cette adresse historique du quartier. Recettes où l'équilibre des saveurs prime, un produit jamais dénaturé et des sauces, jus

ou liaisons qui font la différence. La cave choisie de main de maître par Bertrand Guillou-Valentin permet d'heureux accords dans un registre aussi rigoureux que gourmand.

9, rue de la Montagne Sainte-Geneviève
01 43 29 12 12

Ⓜ Maubert-Mutualité

Rôtisserie d'Argent

La Tour d'argent fait face à ses annexes de l'autre côté de la rue, la boulangerie et la pâtisserie d'argent qui joue dans la catégorie bistrot chic aux allures de bouchon lyonnais. Les visiteurs aiment y retrouver une cuisine bourgeoise, classique, servie en quantité bienveillante. Les pâtisseries de la boulangerie proposées sur un plateau sont classiques mais terriblement tentatrices.

19, quai de la Tournelle
01 43 54 17 47

Ⓜ Jussieu - Saint-Michel

Solstice

Vingt-cinq couverts pour délivrer une partition précise et méticuleuse, qui n'a d'ailleurs pas tardé à être récompensée. Si l'esprit de l'Asie flotte sur le lieu, la cuisine y est bien française, avec cette pointe de délicatesse en plus qu'on retrouve dans tous les détails. Cave courte, habile et régulièrement renouvelée.

45, rue Claude Bernard
09 88 09 63 52

Ⓜ Censier-Daubenton - Luxembourg (RER)

PARIS VI^e

Anicia

François Gagnaire, à ne pas confondre avec Pierre, a fait de son Anicia l'un des bistrotts les plus engagés de Paris. Dans ce souci du détail permanent et aussi dans la place accordée aux légumes et à ses origines auvergnates. Choix de vins personnel avec une quinzaine de vins du Centre.

97, rue du Cherche-Midi
01 43 35 41 50

Ⓜ Saint-Placide - Vaneau

Bon Saint-Pourçain

Mathieu Techer prépare des assiettes dans lesquelles le bonheur n'est jamais loin. Préparé avec infiniment de minutie, chaque plat étonne par sa précision et ses goûts francs. La carte des vins regorge de belles références.

10 bis, rue Servandoni
01 42 01 78 24

Ⓜ Saint-Sulpice - Mabillon

Comptoir du Relais

Un dîner chez Camdeborde se prévoit des mois à l'avance. Le jeu en vaut la chandelle. L'inventeur de la bistronomie garde de ses débuts une saine addiction à l'enchantement du client. Le menu-dégustation atteste d'une large connaissance du patrimoine agricole français et d'une maîtrise pointue des techniques culinaires. Cave variée, maligne et raisonnable.

5-9, carrefour de l'Odéon
01 44 27 07 97

Ⓜ Odéon

Emporio Armani Caffé

Voilà plusieurs années que Massimo Mori a trouvé la posture pour incarner la gastronomie italienne. Proposer uniquement ce qu'elle a de meilleur. Au restaurant, avec la carte sur mesure, mais aussi au Caffé, au rez-de-chaussée où l'on retrouve, dans un format plus accessible, les saveurs tout aussi magnifiées de la Botte. La cave est la plus belle des ambassades d'Italie à Paris.

149, boulevard Saint-Germain
01 45 48 62 15

Ⓜ Saint-Germain des Prés

Quinsou

La salle et son cadre brut se montrent à l'exact inverse de la cuisine d'Antonin Bonnet, disciple de Michel Bras, qui exprime un talent vivifiant dans la qualité d'assiettes aussi puissantes qu'épurées. En prise directe, on oublie l'alentour, frappé par la seule qualité des textures, l'explosion des arômes et le jeu des acidités. Jolie carte des vins d'Oli-

vier Dopke qui ne pousse pas au crime, un vrai talent.

33, rue de l'Abbé Grégoire
01 42 22 66 09

Ⓜ Saint-Placide

PARIS VII^e

Affable

Une cuisine qui aime les beaux produits (poissons nobles, belles pièces de viande) et soigne ses présentations. Olivier Hélicon, propriétaire et bon vivant, accueille des clients souvent devenus amis, et aime partager une cave fort judicieusement alimentée.

10, rue de Saint-Simon
01 42 22 01 60

Ⓜ Rue du Bac

Allénothèque

Dans un espace convivial à la décoration bien de son temps, on déguste une cuisine précise et sage inventive pour faire la part belle aux flacons. Au sous-sol, une riche cave : 700 références de vins et une centaine de spiritueux qui peuvent être dégustés sur place ou emportés.

53 - 57, rue de Grenelle
01 84 74 21 21

Ⓜ Rue du Bac

Arnaud Nicolas

Les Parisiens savent gré à Arnaud Nicolas - M.O.F. en charcuterie - d'avoir redonné ses lettres de noblesse au pâté en croûte et d'accueillir avec énormément de professionnalisme dans cette calme avenue de l'arrondissement. Cave sérieuse.

46, avenue de la Bourdonnais
01 45 55 59 59

Ⓜ École Militaire

Bistrot de Paris

Après quelques mois de fermeture, ce bistrot historique a retrouvé son panache et ses envies. À la clé, un propos culinaire plus que convaincant, un service et des garçons de salle 100 % authentiques dans une ambiance parisienne, policée et enjouée. C'est la bonne nouvelle à Saint-Germain.

3, rue de Lille
01 42 61 16 83

Ⓜ Rue du Bac

Café des Ministères

Jean et Roxane Sévègnes, passés par les grandes maisons, revendiquent une même exigence et sont scrupuleux dans les moindres détails. Jean réussit dans un espace réduit à confectionner tout lui-même, pâte feuilletée, fonds, pâtisserie et même glaces ou sorbets.

83, rue de l'Université

01 47 05 43 62

Ⓜ Assemblée Nationale

Climats

Réputée pour son inégalable cave à vins bourguignonne, l'adresse n'a pas à rougir côté gastronomie. Emmanuel Kouri, ancien sous-chef d'Épiculture, arrivé il y a quelques mois seulement, est un cuisinier inspiré, raffiné et technicien, qui laisse briller sa créativité au service d'une cuisine alliant audace et précision.

41, rue de Lille

01 58 62 10 88

Ⓜ Rue du Bac - Solférino - Saint-Germain des Prés

Escudella

Un cadre moderne et soigné avec tables espacées et banquettes confortables. Accueil discret et agréable d'Aurélien Faure. L'adresse soigne tout autant sa carte avec des plats souvent audacieux, un peu canaille, aussi convaincant que séduisants à la dégustation.

41, avenue de Ségur

09 82 28 70 70

Ⓜ Saint-François-Xavier - Ségur

Oui mon Général

Bistrot de quartier convivial et chaleureux où l'on vient pour boire comme pour manger. Endroit moderne et traditionnel, intemporel et habité par une équipe qui a déjà sévi à plusieurs reprises. La carte des vins se montre à la hauteur de l'ambition. Des grands noms (Dauvissat, Pinard, Minchin, Rayas) et des petits nouveaux, faisant part belle à la culture raisonnée ou à la biodynamie.

14, rue du Général Bertrand

01 47 83 76 66

Ⓜ Duroc

PARIS VIII^e

Arôme

En cuisine ouverte, le chef Thomas Bouillaut, passé par les maisons de renom (Royal Monceau, le V), exerce une vigilance de tous les instants sur son plan de travail comme sur les convives attablés. Abondante et impressionnante carte de vins.

3, rue Saint-Philippe du Roule
01 42 25 55 98

📍 Saint-Philippe du Roule

Contraste

À la carte ou sur les menus, une cuisine contemporaine dans son esprit, construite sur des bases classiques maîtrisées avec des accords efficaces, organisés autour de jamais plus de trois produits. Pourquoi Contraste ? Un clin d'œil au champagne Jacques Sélosse, bien entendu à la carte. L'une des sélections les plus exclusives de Paris.

8, rue d'Anjou
01 42 65 08 36

📍 Saint-Augustin - Madeleine

Helen

Dans cette adresse dédiée aux poissons, l'impeccable fraîcheur des produits, et leur juste cuisson, sont au rendez-vous, en particulier les belles pêches du jour à partager. Chariot de desserts de grande classe.

3, rue Berryer
01 40 76 01 40

📍 Charles de Gaulle-Etoile - George V

Marloe

Dans ce bistrot chic et élégant, on cultive un savoir-vivre certain où vins choisis et cuisine canaille jouent les bons camarades. Systématiquement présenté, le magnifique plateau de fromages de la maison Dubois saura vous faire du charme en fin de repas.

2, rue du Commandant Rivière
01 53 76 44 44

📍 Saint-Philippe du Roule

Monsieur

Tout près de la Madeleine, un bistrot chic, de la bonne cuisine française (escargots, blanquette, sole meunière, crêpe Suzette, etc.) Last but not least, une belle carte des vins où l'on sent la pâte des pères fondateurs, Carole Colin et

Denis Jamet, à présent à la tête du restaurant Les Climats, temple parisien des vins de Palmarès.

11, rue du Chevalier de Saint-George
01 42 60 14 36

📍 Madeleine

Savy

Bientôt centenaire, cette institution fait mieux que résister. L'adresse cultive avec application une cuisine bourgeoise servie avec générosité dans une ambiance restée authentique. Carte des vins très soignée qui comble-
ra les amateurs.

23, rue Bayard
01 47 23 46 98

📍 Champs-Élysées-Clémenceau

PARIS IX^e

Ascension

Ancien compagnon de route de Yannick Alleno, Amar Chalal a ensuite pris la route pour explorer le monde pendant quatorze mois, avant de s'installer à son compte. Belle cuisine et carte des vins présentée par prix ascendant (donc mélangeant les appellations) avec un choix classique et pertinent.

67, rue de Clichy
01 42 40 28 47

📍 Place de Clichy

Beaucé

On salue la formule parfaite au déjeuner. Au dîner, on passe la démultipliée (choix, prix) permettant de voguer d'une terrine de campagne maison à un turbot beurre citronné ou à une pomme de ris de veau. Cave bien fournie.

43, rue Richer
01 72 60 97 72

📍 Grands Boulevards

Belle Maison

Une cuisine plus axée sur les produits de la mer. Ici, les poissons, issus d'une pêche durable et responsable, s'accompagnent de produits de la terre tout aussi sérieusement « sourcés ». Carte des vins courte, diversifiée et bien pensée.

4, rue de Navarin
01 42 81 11 00

📍 Pigalle - Saint-Georges

Bistrot Kinzo

Une cuisine revendiquée franco-japonaise, évitant les écueils des tarteries sushis-sashimis. En soirée, dans son bistrot lumineux, le chef se déchaîne dans son menu carte blanche. En cave, petit choix d'une vingtaine de références, bien choisies (palmarès de Cru-chandeaup, rhônes de Daumen, etc.)

13, rue Rougemont
01 48 24 57 49

📍 Grands Boulevards - Bonne Nouvelle

Bon Georges

En peu de temps, Benoît Duval-Arnould, venu sur le tard dans la restauration, a su réunir et satisfaire son amour des produits d'exception et celui des grands vins dans son bistrot chaleureux et élégant. Pas de place laissée à la médiocrité pour accompagner ces heureux plats. Les meilleurs flacons sont réunis dans une bible de folie digne des plus grandes tables.

45, rue Saint Georges
01 48 78 40 30

📍 Saint-Georges

Pétrelle

Les assiettes de la cheffe venue des Caves Legrand ne manquent ni d'audace ni de caractère. Ce travail de composition autour de saveurs et textures trouve tout son élan et son intérêt avec la sélection de vins choisis par Luca Danti.

34, rue Pétrelle
01 42 82 11 02

📍 Anvers

PARIS X^e

Abri

Ici, le chef n'a plus à faire ses preuves. Bon technicien, il l'est, créatif aussi. Courte sélection de vin, uniquement nature, à des prix souvent élevés.

92, rue du Faubourg Poissonnière
01 83 97 00 00

📍 Gare de l'Est (Verdun) - Gare du Nord - Poissonnière

Arlots

Succès mérité pour cette maison. On y trouve une vraie cuisine du marché et de saison (le menu du déjeuner est une aubaine), s'ins-

crivant sur ardoise et constamment renouvelée à chaque service. Le monument canaille de Arlots ? Une superbe saucisse maison. Cave insondable (plus d'une centaine de références) et sans carte de vins.

36, rue du Faubourg-Poissonnière
01 42 82 92 01

📍 Barbès-Rochechouart - Gare du Nord

Bellanger

Une table qui illustre le grand retour des brasseries à Paris, un temps oubliées face à l'omniprésence des établissements bistro-nomiques. Fraîchement créée par un jeune duo d'entrepreneurs, sise à deux pas de la gare du Nord et de Barbès, elle remplit avec brio toutes les cases inhérentes au genre, qu'il s'agisse du cadre ou de l'assiette.

140, rue du Faubourg Poissonnière
09 54 00 99 65

📍 Barbès-Rochechouart - Gare du Nord

Eels

Des assiettes joliment esthétiques et surtout surprenantes (aucun énoncé ne vous laissera indifférent), complexes, audacieuses et harmonieuses. Carte des vins fûtée, orientée bio et nature.

27, rue d'Hauteville
01 42 28 80 20

📍 Bonne Nouvelle - Poissonnière

Michel

Le capitaine à bord est désormais nippon, Masahino Kawai, reprenant sans toucher au décor, la totalité de la gamme Breizh qui fit la renommée de l'établissement. Le changement ? Des sauces denses, classiques ou non, et des jus réduits donnant davantage de force à ces recettes traditionnelles.

10, rue de Belzunce
01 44 53 06 20

📍 Gare du Nord - Poissonnière

Mordant

Bravo pour le décor de Lucie Lepage-Depreux et bravo pour la cuisine du nouveau chef, Abdourahmane Cisse. Cuissons justes, recettes jouant le clin d'œil à l'Asie, préparations originales et produits rares. Enfin, standing ovation pour le tôteur, Lucas Blanchy, pour ses trouvailles de

fromage et son choix de vins très personnel.

61, rue de Chabrol

09 83 40 60 04

📍 Gare de l'Est (Verdun) - Gare du Nord - Poissonnière

PARIS XI^e

Auberge Pyrénées Cévennes

La carte est à classer entre L'Art de la Cuisine de Marie-Antoine Carême et le Grand Dictionnaire de Cuisine d'Alexandre Dumas. Foie, blanquette (peut-être la meilleure de Paris), rognon et ris de veau, pâté en croûte, pied de porc, paris-brest, clafoutis, sans oublier la Tatin renversante.

106, rue de la Folie-Méricourt

01 43 57 33 78

📍 République

Botanique Bistrot

L'annexe bistrotière du restaurant situé à l'étage mérite tous les éloges. Cuisine campée sur des bases classiques et hautement gourmande. On recommande le pâté en croûte, le gratin de pommes de terre ou, en hiver, les langoustines façon « thermidor ». Service jeune et professionnel, carte des vins exigeante et (presque) abordable.

71, rue de la Folie-Méricourt

01 47 00 27 80

📍 Oberkampf - Parmentier - République

Maison

Le chef travaille des produits de qualité en provenance de producteurs souvent amis et use d'ingéniosité pour ne rien jeter, dans un registre aussi enthousiasmant que précis. La carte des vins valorise des vigneron indépendants travaillant pour la plupart de manière raisonnée et propose aussi quelques bouteilles prestigieuses comme des corton-charlemagne.

3, rue Saint-Hubert

01 43 38 61 95

📍 Rue Saint-Maur

Pianovins

Duo de choc constitué par deux anciens de Guy Savoy, l'un en cuisine et l'autre en salle et à la cave. Forts de leurs expériences et de leurs parcours exemplaires, ils ont décidé de recevoir selon leurs envies et leurs rythmes. Une

gastronomie qui se savoure en toute tranquillité, jubilatoire dans l'échange qu'elle offre et la transmission qu'elle autorise.

46, rue Trousseau

01 48 06 95 85

📍 Ledru-Rollin

Rigmarole

Un restaurant de petite jauge mené par un chef à deux têtes, le franco-américain Robert Compagnon et la pâtissière américano-taïwanaise Jessica Yang. Technique de cuisson nippone, produits saisonniers amoureuxment sélectionnés, pâtes faites maison, assaisonnements inventifs et judicieux, audace de certains plats, c'est un voyage long et passionnant. Belle sélection de vins, essentiellement nature.

10, rue du Grand Prieuré

01 71 24 58 44

📍 Oberkampf

Saint Sébastien

Une carte réduite, un décor aussi sobre que rétro et un établissement qui fait la différence dans l'assiette. Le chef Rob Mendoza envoie de délicieuses assiettes où le végétal joue les premiers rôles. Un bon point pour la cave œcuménique où se cachent quelque 300 références vineuses, et pas seulement natures.

42, rue Saint-Sébastien

06 49 75 27 90

📍 Saint-Ambroise

Vantre

Dès son ouverture, le restaurant a attiré pour sa carte des vins a attiré les passionnés avec ses références nombreuses et prestigieuses (allocation du domaine de la Romanée Conti). Depuis un an, l'arrivée d'un nouveau chef, Masaki Nagao, a permis à l'assiette de faire un incontestable saut qualitatif. Une adresse idéale pour bien boire et aussi bien manger. Service d'un conseil toujours avisé et au niveau des plus grandes maisons parisiennes.

19, rue de la Fontaine au Roi

01 48 06 16 96

📍 Goncourt (Hôpital Saint-Louis) - Parmentier

PARIS XII^e

Amarante

Une adresse qu'on entend peu mais qui fait des heureux. La grande timidité de son chef Christophe Philippe ne doit pas y être pour rien. Dans un cadre bistrotier épuré, ce talentueux cuisinier propose des plats généreux à son image. Côté vin, rien à dire. Elle est très bien fournie.

4, rue Biscornet

07 67 33 21 25

📍 Bastille - Gare de Lyon - Ledru-Rollin - Quai de la Rapée

Cotte Rôti

Au déjeuner, l'expérience mérite le voyage. Le soir, les prix sont ceux d'une bonne table qui ne veut rogner ni sur la qualité, ni sur les quantités. Notre risotto était grandiose et les voisins se régalaient de chaque plat. La carte des vins, superbe, revendique une bonne sélection au verre.

1, rue de Cotte

01 43 45 06 37

📍 Gare de Lyon - Ledru-Rollin

Jouvence

Superbe écrin pour ce bistrot dans une ancienne pharmacie. Plaisir des yeux et du palais, grâce à la précision des assiettes du chef, toujours séduisantes, jamais aventureuses. Sélection intéressante de vins, fortement nature et bios, favorisant les « déclassés » (vin de pays).

172 bis, rue du Faubourg Saint-Antoine

01 56 58 04 73

📍 Faidherbe-Chaligny

Table

La cuisine répond ici à un seul objectif : sublimer le produit sans oublier la gourmandise qui fait la patte de l'artiste et du chef. Les repas se transforment en menus dégustation à mesure. Bruno Verjus a le souci de faire partager son enthousiasme. De très haut niveau, la carte des vins collectionne les lebeys de domaines prestigieux. Tout confine à l'exceptionnel. Les tarifs élevés sont justifiés.

3, rue de Prague

01 43 43 12 26

📍 Faidherbe-Chaligny - Ledru-Rollin - Gare de Lyon

PARIS XIII^e

Marso & Co

On déguste ici des plats aux influences méditerranéennes marquées pour un repas façon croisière au soleil. Belle sélection de vins.

16, rue Vulpian

01 45 87 37 00

📍 Glacière - Corvisart

Simone

Depuis sa reprise en 2016 par Mathia di Gino, ce bistrot joue de plats vifs et précis concoctés sous les yeux des clients grâce à la cuisine ouverte sur la salle d'une quinzaine de places. On prend plaisir à parcourir la carte des vins qui souligne malicieusement les quelques références présentes issues de l'agriculture conventionnelle.

33, boulevard Arago

01 43 37 82 70

📍 Corvisart - Glacière - Les Gobelins - Place d'Italie

PARIS XIV^e

A mi-chemin

Comment ne pas tomber sous le charme de ce bistrot tenu par des passionnés ? Les cuissons maîtrisées, les assaisonnements parfaits, le service charmant et le sourire du chef, véritable âme du lieu, font d'A Mi-Chemin un bistrot incontournable et de caractère.

31, rue Boulard

01 45 39 56 45

📍 Mouton-Duvernét - Denfert-Rochereau

Assiette

Les habitués ont leur rond de serviette pour s'encanailler – parfois seul – dans une ambiance bistrotière d'antan et retrouver les classiques souvent disparus. Pâté en croûte, ris de veau meunière, quenelle sauce Nantua, etc. Tout respire la générosité et le sens de l'hospitalité. Bel effort pour sélectionner et recommander les vins en fonction des plats de la carte.

181, rue du Château

01 43 22 64 86

📍 Mouton-Duvernét - Pernéty

Cerisaie

C'est surtout à l'automne, au moment du gibier, qu'il faut se donner rendez-vous dans ce micro-bistrot où Cyril Lalanne propose une belle cuisine du Sud-Ouest aux couleurs de la fin de l'été. Quel que soit la saison, le registre va ici à l'essentiel, classique, simple et savoureux. Quelques flacons étonnants en cave.

70, boulevard Edgar Quinet

01 43 20 98 98

📍 Edgar-Quinet - Montparnasse-Bienvenue

Le Petit Sommelier

L'adjectif « petit » est particulièrement mal approprié, comme on s'en doute, à la carte des vins large et profonde de ce restaurant viril. Grands crus, dont une sélection de magnums d'exception, accompagnent des pièces de viande, des plantureuses planches de charcuterie et des assiettes méritant aussi les superlatifs.

49, avenue du Maine

01 43 20 95 66

📍 Edgar-Quinet - Gaité

Rouquins

Au déjeuner, des propositions réduites, le soir, une carte démultipliée avec des plats à partager, sourcés et pouvant faire la nique à des adresses huppées. Excellent choix de vins du sud (avec une quinzaine au verre). Service sympa connaissant ses vins sur le bout de la langue.

146, rue du Château

01 45 39 78 99

📍 Mouton-Duvernet - Pernéty

Severo

Venir ici revient à faire un pèlerinage dans l'une des Mecque de la viande à Paris. En guise d'église, une petite salle couleur sang avec une fresque sur une ardoise rendant honneur tant aux éleveurs qu'aux bêtes qui se font dévorer. Naturellement, la communion se fait sous les deux espèces. Un bon pain Poujauran et une sélection solide de vins.

8, rue des Plantes

01 45 40 40 91

📍 Mouton-Duvernet - Pernéty

PARIS XV^e

41 Pasteur

Le menu joue un répertoire classique mais le chef sait nous étonner. La carte des vins permet à chacun d'y trouver son compte. Et touche appréciable s'il en est, la présence du chef Jean Marie Burnet, déjà étoilé dans d'autres établissements, qui aime regarder ses clients sympathiser et les retrouver sur la terrasse pour refaire le monde.

41, boulevard Pasteur

01 47 34 15 50

📍 Pasteur

Bélisaire

La mer est ici omniprésente à la carte sans que la terre soit négligée. Les viandes et volailles sont de grande qualité et le chef cuisine les légumes avec passion ce qui donne aux assiettes de plaisants parfums de saison. La carte des vins est construite avec intelligence et le directeur de salle, qui la connaît sur le bout de la langue, est toujours de bon conseil.

2, rue Marmontel

01 48 28 62 24

📍 Convention - Vaugirard (Adolphe Chérioux)

Grand Pan

Ce bistrot hors du temps, sans esbrouffe, se divise en deux salles séparées par un bar central où il fait bon s'installer sur les chaises hautes et déguster un peu de charcuterie d'Éric Ospital avant d'attaquer les Saint-Jacques ou la côte de bœuf maturée.

20, rue Rosenwald

01 42 50 02 50

📍 Convention - Plaisance

Pilgrim

Une cuisine centrale et deux salles qui invitent les convives à suivre les différentes préparations tout en étant installés confortablement. Le spectacle se prolonge dans l'assiette avec un sens du raffinement dans chacune des présentations. La carte des vins comporte de nombreuses références bien choisies, dans des appellations souvent méconnues interprétées par des producteurs talentueux.

8, rue Nicolas Charlet

01 40 29 09 71

📍 Pasteur - Falguière

Radis beurre

Bon pain, bon beurre, produits de saison, travaillés avec une gourmandise communicative et un brin de fantaisie. Un rêve, ce Radis Beurre ? Avec un peu moins de raideur dans le service, Jérôme Bonnet offrirait une satisfaction totale et pas seulement celle d'un bon élève.

51, boulevard Garibaldi

01 40 33 99 26

📍 Cambronne - Sèvres-Lecourbe

PARIS XVI^e

Archeste

L'établissement porte bien son nom. Ce mot-valise évoque à la fois l'art et l'orchestre. Chaque plat est une petite œuvre, pièce originale d'un repas symphonique. Dans ce décor zen, laissez-vous guider par le chef. Une longue séquence de plaisir commence dès l'amuse-bouche.

79, rue de la Tour

01 40 71 69 68

📍 Rue de la Pompe (Avenue Georges Mandel)

Causerie

Tout respire ici le bistrot parisien, dans ce Passy plutôt joyeux. Service décontracté, le chef et son associé (en salle) se complétant à merveille. On aime ici autant les poissons que les viandes, toujours bien traitées avec des accompagnements futés ou surprenants. Carte des vins intelligente mettant en avant de petits producteurs.

31, rue Vital

01 45 20 33 00

📍 La Muette

Comice

Tables espacées impeccablement dressées, pas de carte, mais des menus verbalement expliqués. La cuisine repose sur la qualité des produits, la justesse des cuissons, les contrastes de texture, la sapidité des jus et sauces. Elaboré par le nouveau sommelier, un grand livre de cave classique avec des vins au verre servis avec présentation de l'étiquette.

4, rue Auguste Vacquerie

01 47 20 74 94

📍 Boissière - Kléber

Pages

Cartes et menus jouent dans un même registre, avec des produits triés sur le volet et cuisinés sur des bases classiques, rassurant à leur seule lecture. On apprécie cette simplicité gage d'exigence que l'on retrouve également dans les gougères proposées dès l'arrivée. Bref, une gastronomie qui va à l'essentiel et qui ne réfute surtout pas sa gourmandise ni son confort. Cave aux choix remarquables.

31, avenue de Versailles

01 42 15 55 70

📍 Mirabeau

Pleine Terre

Logé dans le sous-sol d'un hôtel, ce restaurant joue plus du club privé. Depuis son ouverture, ils sont nombreux à se donner l'adresse pour se retrouver dans la salle intimiste avec sa vingtaine de couverts. Sélection de vins à la fois pointus et abordables d'Edouard Vimond, venu de chez Olivier Roellinger, sans oublier, cachés dans leur armoire, la sélection de rhums du chef.

15, rue de Bassano

09 81 76 76 10

📍 Léna

Substance

Matthias Marc partage sa vision de la cuisine, brute, décomplexée, souvent végétale et aromatique. De la mise en bouche au dessert, la partition se joue autour des couleurs, des cuissons réfléchies et souvent inédites, du goût, des contrastes de températures et de textures. En 2019, Substance a reçu le Prix Lebey Bettane+Desseauve de la meilleure carte des vins.

8, rue de Chaillot

01 47 20 08 90

📍 Alma-Marceau - George V - Léna

PARIS XVII^e

Bouchon et l'assiette

Dans ce bistrot à la faconde du Sud-Ouest, Clément en cuisine et Cécile en salle forment un duo épatant. Chaque année, la cave s'enrichit de nouvelles bouteilles et la petite salle désormais

insonorisé permet d'y couler des heures heureuses.

127, rue Cardinet
01 42 27 83 93
📍 Malesherbes

Caves Pétrissans

Toujours old school, cette institution créée, côté cave, à la fin du XIX^e. Pourquoi changer une formule qui marche (et quasi immuable), entre plats du jour (en semainier, mijotés ou non selon la saison) et carte traditionnelle (excellentes charcuteries maison).

30 bis, avenue Niel
01 42 27 52 03

📍 Charles de Gaulle-Etoile - Péreire - Ternes

Flaubert

Avec l'intelligence qu'on lui connaît, le nouveau propriétaire, a gardé l'ADN de cette adresse incontournable du registre bistrotier, la gourmandise. Un festival de saveurs bien prononcées qui ne rompent jamais l'équilibre du plat et lui offre une harmonie réelle avec de jolies associations ou rencontres entre notes aromatiques et textures. La carte des vins profite des nombreux coups de cœur et relations de la maison Rostang avec l'élite du vignoble.

10, rue Gustave Flaubert
01 42 67 05 81

📍 Ternes - Wagram

Goupil le Bistrot

Pas besoin de finasser pour ce Goupil qui perpétue avec beaucoup de bons sens la tradition du bistrot bourgeois à laquelle une sérieuse clientèle d'aficionados issue des milieux d'affaires, applaudit des deux mains, parce qu'elle n'est jamais prise en défaut.

4, rue Claude Debussy
01 45 74 83 25

📍 Porte de Champerret

Papillon

Papillon toujours de haute tenue qui vaut aussi pour l'équipe de salle, enjouée, disponible et d'un professionnalisme à toute épreuve. L'assiette se montre à la hauteur du parcours exceptionnel de Christophe Saintagne. Cuisine

enlevée, rigoureuse et indéniablement gourmande.

8, rue Meissonnier
01 56 79 81 88
📍 Wagram - Malesherbes

Rooster

Notre coup de cœur en 2020 le reste en 2021. Dans ce lieu chaleureux et professionnel, carte et menus font goûter des saveurs oubliées ou méconnues (beignets de cervelle d'agneau, panisses ou croquettes de canard en grignotages). La cave est l'autre pépite de la maison, s'ouvrant de plus en plus à de jeunes vigneron talents.

137, rue Cardinet
01 45 79 91 48

📍 Villiers

PARIS XVIII^e

Arcane

La terrasse comme suspendue à la butte distille un charme intemporel et la salle accueille dans un design réussi. Des conditions optimales pour découvrir le registre de Laurent Magnin, jeune prodige formé en Suisse à la haute cuisine de Philippe Rochat et de Fredy Girardet (« cuisinier du siècle » en 1989). L'arrivée d'un nouveau sommelier venu des Climats offre l'occasion d'accords sur le vignoble français comme étranger.

137, rue Cardinet
01 45 79 91 48

📍 Villiers

Coq Rico

Sauf week-end, le semainier s'arrache au déjeuner tandis que la grande carte aimante l'attention. Variations autour des œufs, des foies et terrines, soupes et salades, avant de voler dans les plumes de la « noble-basse-cour » et éleveurs répertoriés au Who's who. Remarquable carte de vins classiques.

98, rue Lepic
01 42 59 82 89

📍 Abbesses

La Table d'Eugène

Si l'on vient ici pour la finesse de la cuisine, pour la cohérence des saveurs et des textures, l'œil ne pourra qu'être séduit par la beau-

té raffinée des assiettes servies, tantôt chatoyante, tantôt rafraîchissante. Complète, la carte des vins est assez chère mais bien choisie.

8, rue Eugène Sue
01 42 55 61 64

📍 Jules Joffrin - Marcadet-Poissonniers

Le Maquis

Pas de tromperie dans l'assiette, on confirme sans retenue toutes les louanges récoltées par ce sympathique bistrot de quartier dont la renommée a largement dépassé les frontières de l'arrondissement. La belle sélection de vins nature ne gâche rien à ce plaisir.

53, rue des Cloys
01 42 58 87 82

📍 Jules Joffrin

Polissons

Romain Lamon a reçu le prix du « meilleur bistrot de l'année » en 2017. Depuis, il ne s'est pas reposé sur ses lauriers. L'adresse est toujours aussi accueillante et l'essentiel est dans l'assiette avec des plats construits autour de jeux de textures ou de saveurs et de l'autre un registre plus bourgeois. Le chef a le souci du détail, confectionnant lui-même son pain ou privilégiant dans sa cave les vigneron indépendants.

35, rue Ramey
06 46 63 57 50

📍 Jules Joffrin - Château Rouge

Tantes Jeanne

La spécialité des Tantes reste les belles viandes. Dans une atmosphère gentiment bourgeoise avec une décoration dominée par des lithographies de Bacon (le peintre) et de Miro, on y déguste de jolis morceaux, mais pas seulement. En effet, les autres plats de la carte bénéficient d'une même rigueur comme de goûts nets et précis. Cave exceptionnelle avec plus de 400 références dont certaines prestigieuses.

42, rue Véron
01 42 51 14 21

📍 Blanche

PARIS XIX^e

Cadoret

Un bistrot de charme, de bons produits, des cuissons justes, des propositions personnelles, des notes aromatiques bien venues et des dressages sans chichis. Carte des vins tendance « nature » avec une dizaine servis au verre.

1, rue Pradier
01 53 21 92 13

📍 Buttes-Chaumont - Pyrenees

Mensae

Un agréable lieu chic et clair. Cuisine fraîche, colorée, un peu frimeuse dans les énoncés de la carte. Une adresse à garder pour les formules du déjeuner à prix candoche, le goût affirmé pour les légumes, la qualité des produits et la justesse des cuissons. Quelques vins intéressants à piocher dans la carte marquée « nature ».

23, rue Mélingue
01 53 19 80 98

📍 Pyrénées

PARIS XX^e

Baratin

Ce bistrot de quartier demeure l'une des meilleures cantines de avec un imbattable menu déjeuner à 19 euros, qui remet bien les idées en place sur la manière dont les classiques d'une cuisine de marché doivent être exécutés. L'adresse n'a pas son pareil pour dénicher vigneron et cuvées hors des sentiers battus.

3, rue Jouye-Rouve
01 43 49 39 70

📍 Belleville - Pyrénées

Canailles Ménilmontant

Doublon de l'adresse initiale à Pigalle, ce bistrot de Ménilmuche œuvre dans le même esprit « canaille ». S'ajoute ici, un cadre particulièrement séduisant. Tout se joue au déjeuner autour du menu à 19 euros, ou à 35 euros (midi et soir) avec la part belle aux abats. Belle carte de vins de propriétaires, dont une douzaine proposée au verre.

15, rue des Panoyaux
01 43 58 45 45

📍 Ménilmontant

DANS LA CAPITALE, LE SERVICE DU VIN AU RESTAURANT
N'EST TOUJOURS PAS À LA HAUTEUR DE NOS PRÉCIEUX FLACONS.
IL SERAIT TEMPS QUE ÇA CHANGE

LE VIN AU RESTAURANT PEUT MIEUX FAIRE

PAR **PIERRE-YVES CHUPIN**

ÉLIRE LA MEILLEURE CARTE DES VINS DE L'ANNÉE oblige naturellement à dresser un panorama des vins proposés dans les restaurants et bistros parisiens. Il y a quelques années, la sortie du guide *Lebey Paris London* et l'ajout d'adresses bruxelloises dans *Le Petit Lebey des bistros* nous permettaient de situer l'offre parisienne vis-à-vis de ses deux voisines les plus proches. À l'époque et par bien des façons, nous constatons que la France du vin était mieux lotie chez ses voisins que sur ses propres terres. À commencer par la verrière, soignée et toujours bien adaptée à l'heure de la dégustation quand le standard parisien reste décevant. Au mieux, le verre universel de dégustation, rarement le réceptacle idéal et l'envie en salle de mettre en scène ce moment. On pourrait même croire que la carte révèle un peu de paresse, souvent imprécise, presque jamais illustrée et guère traduite en langue étrangère. Ne parlons pas des tarifs ou des coefficients appliqués, conséquences bien souvent des taxes appliquées par chaque gouvernement. Disons-le, le prix du vin est élevé dans la capitale quand la qualité de l'offre n'est pas toujours au rendez-vous.

Pas de ton alarmiste. Nous avons eu notre lot pour toute une vie lors de ces derniers mois. Nous souhaitons que la profession progresse, voilà tout. Avec, à la clé, la possibilité de mieux vendre. Notre lauréat 2021 a cette chance d'être sous la direction d'un chef passionné qui, lorsque son emploi du temps le lui permet, sort de ses cuisines et parcourt le vignoble pour travailler en direct avec les producteurs. Dans d'autres établissements, la sélection des vins bénéficie de l'implication directe du chef. C'est le cas au *Carré des Feuillants* avec Alain Dutournier, chez Yves Camdeborde ou encore au *Gran Pan* avec Benoît Gauthier. Le propriétaire aussi a un rôle à jouer. Chaque fois qu'il ouvre un établissement, Stéphane Manigold veille autant à la qualité des menus qu'à celle du livre de cave. Ses établissements (*Substance*, *Contraste*, *Maison Rostang*) sont devenus des repères pour les vignerons de passage à Paris. D'heureuses tentatives, encore rares, sont menées par certains propriétaires pour se spécialiser dans une région viticole. *Les Rouquins* a sa sélection pointue de vins du Languedoc et du Roussillon, *l'Ambassade d'Auvergne* défend les crus du Massif Central et

Drouant fascine par son impressionnante collection de vins du Rhône mise en place par Antoine Pétrus lors de son passage. Les meilleurs chefs japonais installés à Paris continuent de faire rêver l'amateur de la Bourgogne et du Bordelais, faisant preuve d'une efficacité sans faille dans leur moisson d'allocations. Rares sont les établissements réputés plus franchouillards capables d'afficher à la carte des verticales du domaine de la Romanée-Conti ou de Coche-Dury.

Des efforts sont donc à faire, tout en sachant que les vins d'aujourd'hui faciliteront demain le travail des tenanciers. Quelle que soit la région, les vins ont moins besoin de vieillir pour être appréciés. Quand cela s'impose, la carte de *L'Ambrosie*, table parisienne parmi les plus reconnues, fait toujours référence. Bernard Pacaud y mène une politique ambitieuse d'achats et de conservation, permettant aux clients du restaurant d'avoir la possibilité de déguster le vin à son apogée. Après tout, quoi de plus normal quand cela concerne nos plus grands crus.

Pas de pessimisme non plus. Chaque année, de nouveaux entrants font bouger les lignes. Un « simple » bistrot peut parfois tout changer. Rappelons-nous que chez *Vantre*, Marco Pelletier était un ancien du *Bristol*. La belle clientèle s'y retrouve, d'autant que le confort modeste de son bistrot profite d'un nouveau chef de haute volée.

Un dernier point. À lui seul, l'accord mets et vins revêt toujours autant d'importance à l'heure de se choisir un restaurant. Depuis le départ d'Alain Senderens, la relève se fait attendre. Encore un peu de patience. En quelques années, la cuisine n'a cessé de se transformer, donnant la priorité à des assaisonnements nettement plus tranchés, exacerbant les acidités ou les amertumes et se complexifiant de manière spectaculaire par des associations plus travaillées. Renoncer à chercher ce sempiternel accord ? Peut-être. Surtout quand la même bouteille accompagne tout un repas. Au rythme des services, une part non négligeable de notre civilisation s'exprime dans chaque assiette et dans chaque verre de vin. Une seule parole, deux voix différentes. Restaurateur, chef ou sommelier, peu importe qui conduit l'orchestre autour de ce duo virtuose. Dans ce spectacle quotidien, seule l'harmonie de l'ensemble traduit la performance générale. ■



LEOVILLE-POYFERRE.FR

Rejoignez nous sur  & 

CRÉDITS : AGENCE MONETTE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION