

THE ULTIMATE

# Vin Nature Challenge

## Trois cuvées goûtées avec le spécialiste The Grapeist se disputent une première place très tendance...



**Le viticulteur**  
Pierre Frick est sans conteste un domaine alsacien pionnier à la réputation éprouvée en matière de vin d'auteur. Les vignes y poussent en bio depuis déjà 1981, avec 3 grands crus: Steiner, Vorbourg et Fächberg. Fait notable: il utilise un système de fermeture des bouteilles en métal.

**Le vin**  
Ce 100% pinot noir à la robe rubis intense exprime son terroir calcaire avec un nez complexe et magnétique, aux notes de rhubarbe et de cerise griotte. En bouche, une certaine rusticité est balancée par une acidité vive.

**Pinot Noir Strangenberg, Pierre Frick, 28,40 €**

**Le viticulteur**  
L'échiquier Milan Nestarec est un véritable enfant prodige du vin naturel. Ses vignes, qui occupent à peine 8 hectares au sud de Brno, ont donné des crus aux noms bien baroques, comme Hakuna Matata ou If God Exists, 1 Hope He Has a Good Excuse, et aux saveurs atomiques.

**Le vin**  
Ce Troublemaker est «tout moû, littéralement», selon son artisan. Il est confectionné à base de Neuburger (Neuburské), un cépage décliné à l'époque communiste et très particulier. Mais qui pense à la discussion? Fermentation péliculaire, 2 ans de maturation, plein d'énergie...

**TRBLMKR, Milan Nestarec, 27,60 €**

**Le viticulteur**  
Dans le Beaujolais, Karim Vionnet s'impose depuis 2005 comme une vraie référence contemporaine et décalée. Après son 1<sup>er</sup> Beau dans les Pinards d'époque, cet ancien bodganger continue d'exceller à chaque fois qu'il touche du gamay...

**Le vin**  
Le Vin de Kav joue sur l'équilibre entre un fraîcheur incontestable et une complexité assumée. Il est une expression parfaite des tendances actuelles du beaujolais naturel et plus particulièrement du charbonnel. Des fruits rouges mûrs, des fleurs et des épices, mais aussi un bel écho de minéralité!

**Vin de Kav, Karim Vionnet, 23 €**

LE VAINQUEUR

### Pour ou contre... la piscine champagne

**POUR**  
Vicky de O.  
«Je suis une adepte de la piscine champagne depuis longtemps. On ne mélange avec aucune autre boisson, du coup on reste sur de bonnes bulles, mais en bien plus frais. Parfait pour les terrasses! Et en général, les glaçons n'ont pas vraiment le temps de fondre et de diluer le champagne...»

**CONTRE**  
Richard L.  
«Tout le monde met des glaçons dans tout, il faut arrêter! Quand on boit du champagne, il faut faire en sorte qu'il soit très bon tout d'abord, et qu'il soit servi à bonne température ensuite. C'est là qu'on le déguste de manière optimale! Mais comme pour un crémant, s'il est mauvais, autant le diluer!»

On a tranché pour vous... «Aucun jugement, mais s'il y a des glaçons, c'est que l'élixir ne va pas peut-être pas le coup des départ...» Fabien R.

## 6 champagnes d'auteur qu'il faut connaître au plus vite!

Pour buller ET briller en même temps. Tous disponibles chez Craft et Compagnie.



Frédéric Savart  
L'Ouverture  
Pinot noir // 40€



Moussé Fils  
L'Or d'Eugène  
80% meunier, 20% pinot noir // 40€



JM Séléque  
Solesness  
50% chardonnay, 40% meunier, 10% pinot noir // 30€



Pierre Gerals  
Grains de Celles  
50% pinot noir, 25% chardonnay, 25% pinotblanc // 30€



Pierre Paillard  
Les Parcelles  
70% pinot noir, 30% chardonnay // 35€



Dhondt-Grellet  
Dans un Premier Temps  
50% chardonnay, 30% pinot noir, 20% meunier // 40€

## LE MATCH Clasen/Desom



Difficile de ne pas connaître ces deux patronymes incontournables de la Moselle quand on aime le vin!

### Antoine Clasen

**Le background**  
Diplômé de HEC Lausanne et HEC Paris, Antoine Clasen s'est d'abord confronté à la finance internationale avant de rejoindre la maison familiale Bernard-Massard en 2003. À 38 ans, il en est le directeur général depuis 2017.

**L'actualité**  
Bernard-Massard souffre cet été ses 400 bogues! Un centenaire célébré malheureusement sans grand événement, mais avec 2 cuvées spéciales: la 1921, qui reprend l'année de naissance de l'enseigne, ainsi qu'une cuvée prestige produite en édition limitée de 1.500 bouteilles. La terrasse de la vinerie, au sein de la maison basse à Grevenmacher, sera elle aussi mise en avant, notamment avec des dégustations de vins luxembourgeois.

**La citation**  
«La vie est trop courte pour boire du mauvais vin!»

### Marc Desom

**Le background**  
Marc Desom s'est d'abord formé en Champagne, avant d'approfondir ses connaissances en vinification sur les bords du lac Léman. Diplômé en 2004, il rejoint en 2005 le domaine familial dont il représente la 4<sup>e</sup> génération.

**L'actualité**  
Les Caves Desom, basées à Remich, sont en plein chantier d'agrandissement. Un projet important qui devrait leur permettre de doubler la capacité de stockage de leurs crémants, plus populaires que jamais. Puis viendra la relance du Pavillon, pour les restaurants, qui s'accompagne volontiers de cresson et de cresson bien frais. Parfait en terrasse!

**La citation**  
«J'ai tendance à faire vraiment ce que je veux et à ne pas me laisser influencer. Et si c'est différent, c'est encore mieux!»

### VERDICT

Égalité! Ces deux passionnés envoient du boulot et sont des auteurs indémodables pour la mise en valeur du patrimoine luxembourgeois.

## Une bonne bouteille avec... Charline Wengler

**L'endroit**  
OH0 est la nouvelle adresse qui fait parler d'elle à Clasen grâce à son jeune chef et patron Leonardo De Paoli, qui a notamment passé 7 ans chez Mosconi. Ouverture en mode street food, terrasse abritée avec vue imprenable, produits issus de sa Verone natale: le maître des lieux entend bien inscrire son Osteria con Caciina sur le parcours gourmand des festivités locales comme de passage. Et le public, est déjà au rendez-vous!

**La bouteille**  
Les Caves Wengler ont élaboré une grande majorité de la carte des vins avec le chef De Paoli. On peut y retrouver, entre autres, au verre comme à la bouteille, un excellent Langhe 100% Nebbiolo du domaine piémontais F. Pira & Figli, un des plus petits domaines bio de la région, dirigé par une viticultrice: Chiara Boush. Ses Langhe à l'acidité vive et aux tanins raffinés se développent avec gourmandise, légères et un bel équilibre. Encore!

**La conversation**  
Comme pour beaucoup de fournisseurs du secteur horeca, la pandémie a impacté directement les Caves Wengler dans un premier temps. Mais elle s'est vite transformée en une occasion pour l'enseigne familiale de reprendre son image et son approche: d'abord en adoptant une nouvelle identité graphique plus contemporaine et poétique, et ensuite en lançant, l'été dernier, sa plateforme ambitieuse Symposium, dédiée à la mixologie!

**OHO**  
48, montée de Clasen  
Luxemburg

**LANGHE BIO**  
E. PIRA & FIGLI  
13€ au verre  
[www.vingler.de](http://www.vingler.de)

## Psycho Vino

Dis-moi avec qui tu es, je te dirai quoi boire. Ou est-ce l'inverse? À chacun son rosé pour l'été! Cuvées à shopper chez Wine Not (4, place Joseph Thorn à Luxembourg-Merl).



### à boire avec une copine frivole

La maison Dal Cero sort de sa Venétie et s'installe en Toscane pour ce rosé gourmand et joyeux, à la fois sec, vil et fruité. Parfait pour le bord de la piscine!

**MIRALY**  
Tenuta Moreschiesi  
10,26€

### à boire avec un couple de potes un peu snobs

Issu d'un beau vignoble sur les hauteurs de la Provence, un rosé très fin au nez élégant qui s'accorde tout en fraîcheur avec de bons fruits de mer...

**MAS DE CADENET**  
Côtes-de-provence - Saint-Victore  
Famille Négrel 2020  
12,32€

### à boire avec une famille dysfunctionnelle

Ici, personne n'est mis de côté avec ce rosé plaisir fédérateur, possédant un peu de charpente et à prix tout doux. Grillades, pizzas, apéros... Un mot d'ordre: la convivialité!

**MERCREDI 12H30**  
La Grande Tradition - Pajel  
12,32€



### à boire avec (une) collègue de confiance

Très belle expression du terroir du Luberon, entre Provence et Côtes-du-Rhône. Un beau nez complexe, une bouche ample et équilibrée. Un vin vraiment bien travaillé!

**JOSÉPHINE**  
Château Val Joannis  
13,98€



### à boire avec un vianlard couillu

On passe ici sur un rosé de gastronomie, pour accompagner un magret, une côte à l'os à deux ou une entrecôte cannelle. Pâtissant, charmé, mais pas lourd.

**TAVEL LES AMANDINES**  
Domaine Amado 2019  
11,96€



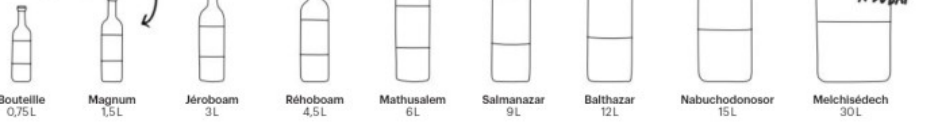
### à boire avec un coup de foudre dangereux

Attention, très grand rosé venu de la famille Tari! Enveloppant, presque velours, avec une belle couleur corail. Acidité, fraîcheur, longueur en bouche... Wow.

**LA BÉGUDE**  
Bandol rosé 2019  
19,93€

### Gros calibres bis repetita...

La taille, parfois, ça compte. Alors, on remet ça!



## Rêve de sommelière

Le joyeux visage de la boutique Vinoteca nous raconte une quille inoubliable.

**CHARLINE GOUJON**

Photos: MICHELE ZIMMER, Romijn Garcia, Anthea Japone, Wim Kozmus, Romijn Garcia, Marc Zimmer

Charline Goujon est l'une des rares sommelières au Luxembourg. Elle s'occupe de la boutique Vinoteca en ville avec une expertise et un instinct qui font mouche. Et avec un enthousiasme communicatif!

**La bouteille d'exception que vous troublerez jamais?**  
«J'ai quinze ans et mon papa m'emmène pour la première fois dans un restaurant étoilé. Je me traîne le même verre depuis le pigeonneau et c'est alors qu'arrive le fromage, et avec lui une bouteille de Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> cru Les Champagnes 2000 du domaine René Boussez. Une révélation, un accord parfait avec le fromage. Chacun

sublimait l'autre. Une bouteille qui a profondément marqué ma future carrière et mon goût pour les accords mets-vin.

**La rebouze avec qui?**  
«Je me verrais bien déguster à nouveau cette bouteille avec Georges Perrotot, qui a été mon professeur de sommellerie à Bouze et qui a beaucoup influencé ma vie. Une personnalité incroyable, une véritable bible, qui a été président de l'Union de la sommellerie française et qui me faisait me sentir écoutée, avec un intérêt maximal dans nos échanges.»

Retrouvez Charline à la Vinoteca, 14, côte d'Éich à Luxembourg.