



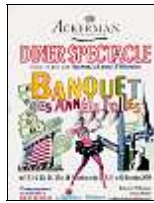
Jura

Coffret Galilée. Si vous avez un ami astronome, voici une idée de cadeau original. Un coffret hommage à Galilée proposé par Henri Maire et contenant une bouteille d'arbois AOC 2002 et deux verres, le tout sérigraphié à l'effigie du scientifique. ■ 54 euros.



Scotch

Dewars en cuir. Pour les hommes, les vrais, cette bouteille de Dewar's douze ans d'âge est proposée, pour les fêtes, dans une sacoche en cuir accompagnée d'une flasque aux armes de la marque. Classe et pratique. ■ 32,35 euros chez les cavistes.



Loire

Années folles. Ackerman organise dans ses caves saumuroises dix pétillants dîners spectacles sur le thème des *Années folles* les 13, 14, 20, 21, 27 et 28 novembre puis les 4, 5, 11 et 12 décembre. ■ 35 euros par personne. Réservations au 02.41.38.18.37.

La cave

PARIS ■ Une centaine de barriques peintes, décorées ou sculptées par des personnalités et des artistes sont exposées jusqu'au 28 novembre à l'hôtel The Westin, dans le 1^{er} arrondissement. **SACRAMENTO** ■ La ville californienne servira de cadre au salon Unified Wine & Grappes Symposium en janvier 2010.

25 ans de signatures

Club

Le Club des grands domaines Vignobles et Signatures fête ses vingt-cinq ans. Il regroupe quatorze domaines représentatifs des appellations françaises dont Château de Tracy, à Pouilly-sur-Loire.

Alain Fourgeot
alain.fourgeot@centrefrance.com

Pascal Guilbaud, leur président, a ainsi résumé la situation : « En vingt-cinq ans nos tempes ont un peu grisé, on a pris un peu de rondur mais si c'est à l'image de nos vins, alors tant mieux, fêtons comme il se doit nos vingt-cinq ans. »

Des quatorze domaines qui composent aujourd'hui ce club, tous n'étaient pas sur les fonds baptismaux en 1984 quand certains fondateurs ont depuis cette date quitté le navire.

Le club Vignobles et Signatures est né de la rencontre fortuite, en 1983, entre Jean-François Janoueix, toujours présent, et un autre vigneron, qui partageaient des relations de bon voisinage au Vinexpo de Bordeaux. L'idée de constituer un club représentant différentes



CLUB. Les quatorze propriétaires des domaines de Vignobles et Signatures dans le jardin du restaurant Laurent à Paris. ALAIN FOURGEOT

appellations françaises est née là. Elle se concrétisa, sous la forme d'un groupe réunissant huit noms illustres dans tout l'Hexagone.

Aujourd'hui quatorze domaines familiaux sont réunis. Ve-

nant de Champagne, d'Alsace, de Bourgogne, du Jura, de Beaujolais, de la Vallée du Rhône, de la Provence, du Languedoc, du Sud-Ouest, du Bordelais et du Val de Loire (voir la liste ci-dessous).

C'est donc « un savoureux voyage autour de la France », comme le dit son slogan, que propose ce club qui avait choisi le restaurant étoilé Michelin parisien Laurent, pour souffler ses vingt-cinq bougies. ■

Quatorze domaines familiaux liés par la même passion

Ce sont quatorze domaines qui sont regroupés dans le club Vignobles et Signature. En voici la liste :

Alsace. Domaine Paul Blanck. 32, Grande-Rue. 68240 Kientzheim. Tél. 03.89.78.23.56.

Jura. Domaine Cauhapé. 64360 Monein. Tél. 05.59.21.33.02.

Pouilly-Fumé. Domaine Tracy. Tracy-sur-Loire. 58150 Pouilly-sur-Loire. Tél. 03.86.26.15.12.

Beaujolais. Les vins Louis Tête. Les Dépôts. 69430. Saint-Didier-sur-Beaujeu. Tél. 04.74.82.27.

Jura. Domaine Rolet et fils. Montserin. 39602 Arbois. Tél. 03.84.66.00.05.

Saint-Émilion-Pommerol. Vignobles Joseph Janoueix. 37, rue Pline-Parmentier. 33506 Libourne. Tél. 05.57.51.41.86.

Coteaux du Languedoc. Domaine

de l'Hortus. 34270. Valflaunès. Tél. 04.67.55.31.20.

Bourgogne. Domaine Antonin Guyon. 21420 Savigny-les-Beaune. Tél. 03.80.67.13.24.

Muscadet. Domaine Guilbaud Frères. 44196 Clisson. Tél. 02.40.06.90.69.

Châteauneuf-du-Pape. Château de la Gardine. Route de Roque-maure. 84231 Châteauneuf. Tél. 04.90.83.73.20.

Côtes de Provence. Domaine Saint-André-de-Figuière. 82250 La Londe-les-Maures. Tél. 04.94.00.44.70.

Chablis. Jean Durup et fils. 4, Grande Rue Maligny. 89800 Chablis. Tél. 03.86.47.44.49.

Champagne. Champagne Drappier. Rue des Vignes 10200 Urville. Tél. 03.25.27.40.15.

Chinon. Couly-Dutheil. 12, rue Diderot. 37500 Chinon. Tél. 02.47.97.20.20.

La nouvelle cuvée 1001 Rangs de Château de Tracy

Henry d'Assay a profité de l'événement pour présenter une nouvelle cuvée de prestige. Son nom de baptême : 1001 Rangs.

« Il s'agit d'un vin haute-couture, commente le propriétaire de Château de Tracy. On a voulu se faire plaisir et mettre en valeur le côté silex de notre terroir quand nos autres vins reflètent le calcaire. »

Les deux mille bouteilles de ce 2008 sont issues d'une parcelle de deux hectares plantés de vignes âgées de cinquante-cinq ans. Rendement de trente-cinq hectolitres à l'hectare.

« Le tri se fait à la vigne et sur table, poursuit Henry d'Assay, le débouillage, à froid, est de douze heures, et la fermentation se déroule en tonnes neuves de cinq cents litres avec bâtonnage durant huit mois, puis élevage de dix mois en tonnes de cinq cents litres. » Résultat ? Un



CUVÉE. Henry d'Assay et sa 1001 Rangs. ALAIN FOURGEOT

grand vin minéral au gros potentiel mais un prix... haute-couture. ■ 60 euros TTC départ cave.

LES PETITES LAMPÉES D'ALAIN FOURGEOT

Primeurs

En attendant les AOC. Pour les AOC, il faudra attendre le troisième jeudi de novembre, le 19. Mais pour les autres, c'est-à-dire les vins de pays devenus, depuis le 1^{er} août vins à Indication géographique protégée (IGP), c'est parti !

On commence par le traditionnelle Colombe des producteurs Plaimont, vin de pays des Côtes de Gascogne qui fête douze années de vente en primeur. On le trouve au verre dans les bars et en grandes surfaces. Issu du colombard (80 %) associé à l'ugni blanc, au sauvignon et au chardonnay, il s'habille d'une belle robe jaune aux reflets verts. Incroyable bouquet printanier, avec des notes d'agrumes et de poire. En bouche, c'est croquant, désaltérant et légèrement poivré. Pour le plaisir ! (Dans les 4 euros chez les cavistes).

Nouveau cette année, des mêmes producteurs Plaimont, un rosé baptisé *Corale*, des côtes du Condomais. Merlot (80 %) et cabernet sauvignon ont été saignés avant de subir une courte macération, pour donner un vin rigolo, couleur framboise, acidulé, friand et désaltérant. (Dans les 4 euros chez les cavistes).

Pour goûter du gamay primeur, il vous faudra par exemple fréquenter les Vignerons ardéchois et leur cuvée *Modestine*. On est cette fois sur des arômes de petits fruits rouges légèrement acidulés et sur un vin gouléant, parfait pour un casse-croûte au retour de la chasse. (3,20 euros chez les cavistes).

Si on préfère le rosé, les Vignerons ardéchois ont eux aussi sorti un nouveauté avec cette cuvée *Orélie*, assemblage de gamay et de syrah. Là encore un petit vin friand, sans prétention, agréable et sympathique, au nez de bonbon anglais. (3,50 euros chez les cavistes). Rendez-vous pour le beaujolais et le touraine nouveaux. Le 19 novembre, donc. ■

