

FOODING

MAGAZINE RESTAURANTS CHAMBRES BARS COMMERCES CAVES RECETTES ÉVÉNEMENTS

Champagnes et pet' nat' : la sélection de nos cavistes préf' !

Oubliez les étiquettes guindées et les médailles vite distribuées : le Fooding vous sert sur un plateau les champagnes et pet' nat' à sabrer les yeux fermés, histoire de bien se faire mousser ! Une compil des meilleures bulles sur le marché, sélectionnées par dix cavistes à travers l'Hexagone.

DATE DE PUBLICATION 15 DÉC. 2021

PAR GAËLLE VIEILLEFON ET ELISABETH DEBOURSE

PARTAGER    

© Nicolas Kuttler

Le choix de Meryl Streep (et de la poésie)

Rosé Brindezingue par Jean Derrien – 20 €

« Quelques fantômes de framboises chuchotent au bord d'un fleuve de pommes vertes descendant la course de ta bouche », improvise Nathan Ratapu (Meilleur caviste Guide 2022), qui a repris l'ancien disquaire face à l'Hôtel Grand Amour pour le transfigurer en petit havre de bienveillance viticole. « Jeannot, c'est un gars honnête et modeste, aux doigts rouges et au sourire perpétuel ! Sa bouteille, on la débouche pour accompagner La Rivière sauvage avec Meryl Streep, ou une pavlova néo-zélandaise avec beaucoup de kiwis. »

Rerenqa Wines – 3, rue de la Fidélité, Paris 10e

Le choix des copains

Chardonnay Les Coutures extra-brut par Antoine Bouvet – 56 €

« Les vignes de ce chardonnay ont été plantées en 1957 par la grand-mère d'Antoine. C'est un jeune vigneron qu'on a rencontré quand on a visité la Champagne pour la première fois. Il a repris le domaine familial il y a dix ans maintenant, avec une belle vision de l'agriculture biologique et de l'agroforesterie. On partage ses valeurs – et plusieurs copains ! Pour la petite histoire, l'étiquette a été réalisée par Marine Philomen, une super amie. On voit bien cette bouteille avec un kebab maison à base d'épaule d'agneau et de pickles de légumes. » Aussitôt dit, aussitôt fait : ce jour-là, Antoine Kochen, le co-taulier de Jaja, s'apprêtait à donner le coup d'envoi d'une sauterie kebab, champagne et tatouages !

Jaja – 5, quai Fulchiron, Lyon 5e

Le choix du zéro

Pinot-meunier Héritage brut nature par André Heucq – 32 €

Les voies du vin sont impénétrables, mais il sait faire son chemin jusqu'aux gosiers les plus exigeants. Laurent Bonfiglio, le palais d'or de la cave Plus belle la vigne, raconte : « À l'époque où on a rencontré Fanny Heucq, on cherchait une alternative à la Maison Drappier pour nos champagnes sans soufre. Elle est passée à la cave acheter deux ou trois quilles, et nous a parlé du vignoble familial en Champagne. Ce qui nous a plu, c'est le parcours d'André, son père, qui a abandonné la culture conventionnelle des vignes en 2010 pour passer en bio et s'intéresser à la biodynamie. Depuis 2019, les vinif sont sans intrants, on attend donc avec impatience les premiers champagnes en « zéro » ! Son blanc de meunier a un nez sur le fruit, gourmand, et en bouche, de la rondeur et une finale marquée par de jolis amers. »

Plus belle la vigne – 36, cours Julien, Marseille 6e

Le choix d'année en année

Solera brut nature par Marie et Olivier Horiot – 60 €

« En solera, le sol est roi ! » résume le Champenois Timothé Toigo, taulier de Canon Canon, une cave buissonnière coincée entre l'église de Rochefort-sur-Loire et un PMU. La cuvée en question ? « Un assemblage de sept cépages de Champagne, plantés en 2008 sur une parcelle puis élevés en réserve perpétuelle. Il n'y a pas de millésime puisque le principe de la solera est d'assembler des vins de différentes années, ce qui apporte de la complexité et de la fraîcheur. J'ai choisi cette cuvée engagée de Marie et Olivier Horiot parce que ce n'est pas un champagne comme les autres... Il est frais, gourmand, complexe et très équilibré, flirtant avec de légères notes oxydatives. On peut s'éclater en l'accordant avec de l'anguille fumée ou un tartare de poisson avec des agrumes et de la sauce soja. Et comme tout champagne, il se déguste à toute heure ! »

Canon Canon – 15, pl. Sainte-Croix, Rochefort-sur-Loire

Le choix (quasi) divin

Entre Ciel et Terre, par Françoise Bedel – 52,60 €

Pour Cyrille et Ji-Yun Duparcq, en couple à la cave comme à la ville, c'est champ' pour tout le monde ! « Cette cuvée de Françoise Bedel est à la fois vineuse et verticale, sur une trame pure, minérale et saline, idéale pour accompagner un menu à base de poisson et fruits de mer. Cette vigneronne produit des champagnes dans la vallée de la Marne, cultivés en biodynamie depuis 1999. Quelles que soient les cuvées, ils sont toujours intenses, avec de jolies notes oxydatives, et vieillissent parfaitement bien », livre le cofondateur de Biovino à Lille.

Biovino – 3, pl. Sébastopol, Lille

Le choix de garde

Chardonnay Pet' nat' par Jérôme Guichard – 35 €

« C'est le genre de bouteille qu'on aime tous ici », assure Élie Berranger, le nouveau sommelier de la cave-glacier Folderol [Meilleur glace Guide 2022] et de la table Le Rigmarole. « Jérôme Guichard est un vigneron du Mâconnais qui a repris les vignes du légendaire Guy Blanchard. Il produit des vins complexes, à partir de vignes d'une soixantaine d'années ! Avec lui, il n'y a pas de concession : c'est du 100 % nature, avec une maîtrise incroyable. Ce pet' nat' en monocépage, avec une pointe d'oxydation, a un beau potentiel de garde. Je le boirais bien avec du ris de veau, pour réveiller les papilles ! »

Folderol – 10, rue du Grand-Prieuré, 75011 Paris

Le choix oublié, puis retrouvé

Mauzac Nature par le Domaine Plageoles – 17,50 €

Dans sa cave à jajas surnaturels à Grenoble, la smala Aubéry-Laurent [Michèle, boss du Domaine Gramenon, et ses enfants Maxime-François, Agnès et Alix] ne propose que des vins de copains ! « Avec cette cuvée Mauzac Nature, la famille Plageoles met en avant un cépage autochtone gaillacois. Leur travail et leur responsabilité dans le renouveau des vins de la région est à saluer : ils ont su faire renaître des cépages oubliés comme le prunelart, le duras, l'ondenc, le verdanel et, bien sûr, le mauzac... Ce pet' nat', remarquablement équilibré entre fruit et fraîcheur, se boit aussi bien à l'apéro qu'avec un dessert bien fruité », conseille Alix.

Gramenon et Compagnie – 15 bis, rue Lakanal, Grenoble

Le choix du lendemain

Mehr Frauen? Ja Bitte! par Lagamba – 18 €

« Ma reco ? Définitivement le Mehr Frauen? Ja bittel, un rosé de Lagamba », assure Victor Dos Santos, le caviste du Quillosque, petit frère du génialissime bistrot Le Saint Eutrope à Clermont. « Un pétillant à base de dornfelder, pinot-noir et pinot-blanc, tellement facile à boire que je le conseillerais même avec le petit-déjeuner de Noël, accompagné d'un croissant chaud ou encore de saumon fumé et d'œufs brouillés ! Il est vinifié par une jeune Canadienne en Allemagne. C'est une quille vive et pleine d'énergie, comme elle ! »

Le Quillosque – 4, rue Saint-Eutrope, Clermont-Ferrand

Le choix aux petits oignons

Muscat PetNat par le Domaine Plaisance Penavayre – 14,90 €

Une vraie déclaration d'amour du jajaphile Hubert Lauriot Dit Prevost, taulier de la cave Retour Verre le Futur à Biarritz, pour cette quille de muscat de Hambourg : « J'aime sa couleur rose comme une pelure d'oignon, son nez aromatique ambiance litchi et pêche blanche, mais aussi son côté vif et acidulé, ses fines bulles et sa légèreté... et surtout son prix ! Le domaine est situé dans la commune de Vacquiers, au nord de Toulouse, et dirigé par Marc Penavayre et son fils Thibault. Ils se sont convertis à l'agriculture biologique en 2011 et appliquent les principes de la biodynamie depuis cinq ans maintenant. C'est un vin de fête, ça c'est sûr ! Mais il s'accorde aussi à merveille avec un curry rouge aux crevettes. »

Retour Verre le Futur – 91, av. de la Marne, Biarritz

Le choix roulant des (oranges) mécaniques

Pet' O Cask par André Kleinknecht – 14,80 €

Boss de la cave Au Fil du Vin Libre, qui abreuve les Strasbourgeois-es ne sachant où donner de la soif, Jean Roch nous refile sous le manteau « le Pet' O Cask d'André Kleinknecht, situé à Mittelbergheim dans le Bas-Rhin. Une bulle de macération façon vin orange, avec de légers tanins, des arômes d'agrumes et une belle acidité. Il est parfait à l'apéro ou pour sublimer le fromage en fin de repas ! ». Une réf' refourguée entre la préparation de fêtes survoltées et un marché de Noël endiablé...

Au Fil du Vin Libre – 26, quai des Bateliers, Strasbourg

PARTAGER

