

La cave de l'été

CIDRE

Cidre « Brut par nature » : 4 euros
Julien Frémont possède un millier de pommiers et 80 vaches. Elles glougnent le tiers de fruits, mais ce qui reste de ces vieilles variétés locales donne un cidre exceptionnel que le vigneron emmène le plus loin possible vers le brut pour aller chercher l'amertume désaltérante...

14140, Saint-Georges-en-Auge
(02-31-20-69-97)

VENDÔMOIS

Coteaux du Vendômois 2004 : 8,50 euros
Emile Hérédia est le seigneur du Pineau d'Aunis. Il couve quelques pieds centenaires de ce cépage radié des cartes de la Loire après en avoir fait les beaux jours. Le vin le lui rend bien. Ça explose comme une poivrière derrière une texture veloutée. Elu rouge de l'été !

Emile Hérédia
Domaine de Montrieux
43, rue de Montrieux
41100 Naveil
(02-54-77-75-40)

PÉTILLANT DU LOIR

Rosé pétillant naturel : 10 euros
Renaud Guettier vient de se poser au bord du Loir. Il l'éveille sous l'effervescence d'un pétillant naturel capturé en pleine fermentation. Du festin des levures grignotant les sucres du raisin naît la bulle. Du vin vibrant.

Renaud Guettier
Domaine de la Grapperie
La Soudairie
37370 Bueil-en-Touraine
(02-47-24-48-06)

CHEVERNY

Cheverny 2005 : 5 euros
Six ans déjà qu'Hervé Villemade a converti le vignoble à sa propre religion du vin. Son Cheverny 2005 sent la rose épicée, elle se prolonge en bouche et en porte même les couleurs sur sa robe.

Isabelle et Hervé Villemade
Domaine du Moulin
Le Moulin Neuf
41120 Cellettes
(02-54-70-41-76)

La Frileuse 2005 : 7 euros

Elle met le nez dehors, La Frileuse des frères Puzelat. Du sauvignon et du chardonnay tellement agréables à boire qu'on ne s'aperçoit qu'à la fin que l'ensemble titre 14,5 degrés ! Dépêchez-vous, il n'y en aura pas pour tout le monde...

Thierry et Jean-Marie Puzelat
Clos du Tue-Bœuf
6, route de Seur
41120 Les Montils
(02-54-44-05-16)



Christian Chaussard

ROSÉ D'AUNIS

Le Verre d'été : 9 euros

Christian Chaussard n'a aucune autorité sur ses raisins. Il voulait embouteiller le vin avant que les levures n'aient mangé tous les sucres. Mais trop tard ! Elles étaient trop gourmandes. Le vin qui en résulte l'est aussi. Délicieux comme une madeleine de Proust tombée dans une confiture de fruits rouges.

Nathalie et Christian Chaussard
Domaine Le Briseau
Les Nèrons
72340 Marçon
(02-43-44-58-53)

BOURGUEIL

La Dilettante, Bourgueil 2005 : 10 euros

Catherine Breton bouscule les traditions. Avec les raisins produits par Pierre, son mari, elle esquive les tanins pour miser sur le fruit comme on le fait dans le Beaujolais (macération carbonique en grappes entières). Ça titre 11,5 degrés et ça se boit sans y penser.

Catherine et Pierre Breton
Les Galichets
37140 Restigné (02-47-97-30-41)

opportuniste de bistrot et gastronomie -, Christophe Beaufront a toujours été un pionnier. Autodidacte à fond, formé à l'école de la vie (les Bains-Douches de la grande époque, on l'envie), le jeune homme sort de sa cuisine de poche des plats de brio qui devancent l'usure du temps. Vous voulez un classique ? Son pot-au-feu de cochon aux épices, un délice auquel il aurait dû, depuis le temps qu'on lui dit, apposer un copyright.

26, rue Bobillot (01-53-80-24-00)

L'Ourcine

M : 19 euros C : 30 euros

F dim. et lundi

• Être cuisinier à Paris, c'est un pari qu'il n'est pas donné à tout le monde de pouvoir relever. Il faut de l'audace, de l'inconscience, un sacré talent et encore plus de détermination pour réussir. Sylvain Danière possède tout cela. Avec en plus l'humilité du jeune homme et la générosité du sage que l'on retrouve dans tous ses plats - s'il y en a, foncez sur la langue de veau ou le cochon dans tous ses états - bien dans leur pompes entre tradition et modernité bistrotière.

92, rue Broca (01-47-07-13-65)



L'Ourcine

PARIS-14^e

Le Beurre Noisette

M : 33 euros C : 35 euros

F dim. et lundi

• Il a beau avoir tourné le dos aux établissements étoilés, Thierry Blanqui n'est pas du genre à carburer à la blanquette. Plus simple à midi, plus apprêté le soir, son bistrot assure, avec une vraie force tranquille, la transition d'un classicisme ravigoté en version canaille. Top technique et décantation du goût pour une farandole de plats