

TENDANCES

SPÉCIAL VINS

Sur la route du Tour

Comme chaque année, les vignobles rythmeront l'effort des coureurs du Tour de France, qui s'élancera le 1^{er} juillet. Voici les quatre étapes majeures retenues par notre envoyé spécial.

PAR THIERRY DESSEAUVE, DE BETTANE + DESSEAUVE



De Troyes à Nuits-Saint-Georges

MARSANNAY ET FIXIN : UN SOMMET DU BOURGOGNE PLUTÔT ABORDABLE

Entre Nuits-Saint-Georges et Dijon, la spectaculaire côte de Nuits déploie ses fastes : les grands crus s'enchaînent, clos-de-vougeot, romanée-conti, échezeaux, chambertin et autres musigny, la plupart dépassant allègrement la centaine d'euros la bouteille. Pour autant, ce sommet de la Bourgogne propose aussi d'autres crus plus abordables qui, de surcroît, ont beaucoup progressé ces dernières années, comme les deux villages qui précèdent l'arrivée à Dijon, Fixin et Marsannay, et les Hautes Côtes de Nuits, avec des terroirs plus frais qui surplombent les crus célèbres. Dans ces trois secteurs, les bons vins sont nombreux, surtout en rouge, et facilement 50 à 70 % moins chers que les crus des communes voisines telles que Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Morey-Saint-Denis ou Nuits-Saint-Georges.

Les bonnes adresses : *domaine René Bouvier (03-80-52-21-37), domaine Bart (03-80-51-49-76), Nuiton-Beauvoisy (03-80-25-01-03).*



TRAVERSÉE DE CHABLIS : AVEC UN COL DE PREMIÈRE CATÉGORIE

À 150 kilomètres au nord-ouest du départ de l'étape, le village de Chablis, voisin d'Auxerre, est le centre de l'appellation éponyme, produisant uniquement des grands blancs de chardonnay, avec une personnalité ciselée et épurée très caractéristique. Le village surplombé par ses crus (dont la fameuse montée de Tonnerre, col de première catégorie pour tous les œnophiles) est une halte d'étape à ne pas manquer pour compléter sa cave.

Boutiques de producteurs : *Laroche (03-86-42-89-28), domaine William Fèvre (03-86-18-14-37), le caveau de Chablis (09-50-58-98-00), la Chablisienne (03-86-42-89-98).*
Une table à ne pas manquer : *Au Fil du Zinc (03-86-33-96-39).*
Un bel hôtel : *les Clos (03-86-42-10-63).*

De Roman-sur-Isère à Salon-de-Provence

FINAL ENCHANTÉ

La route des vins est exceptionnelle. Cela commence à Tain-l'Hermitage, dominé par la spectaculaire colline de granit de l'Hermitage et entouré par le vignoble Crozes-Hermitage, deux royaumes de la syrah, cépage de rouges charnus, charpentés et savoureux. La balade dans la Drôme mérite une halte dans le village de Grignan et les vins fruités de l'appellation Grignan-les-Adhémar. Elle peut se poursuivre par les vignobles du Ventoux et du Lubéron. Retour le long du Rhône, dans les nombreux crus du Vaucluse, qui constituent le cœur des côtes-du-rhône, avec notamment gigondas, vacqueyras, beaumes-de-venise, cairanne, rasteau et le fameux châteauneuf-du-pape, entre Orange et Avignon. Final enchanté par la très belle route des vins des Coteaux-d'Aix-en-Provence puis de l'appellation Baux-de-Provence.

Les bonnes adresses : Tain-l'Hermitage, cave de Tain (04-75-08-91-86) ; Châteauneuf-du-Pape, Perrin (04-90-02-15-54), Ogier (04-90-39-32-41) ; Beaumes-de-Venise, Rhonéa (04-90-12-41-00) ; Lubéron, domaine la Cavale (04-90-08-31-92).
Une bonne table : L'Oustalet à Gigondas (04-90-65-85-30).

Bergerac-Périgieux par Saint-Émilion

CIRCUIT COMPLET

Belles surprises avec les crus du Bergeracois (bergerac, montravel, saussignac, monbazillac et les voisins marmandais et côtes-de-duras), entrée en fanfare dans le Bordelais par les très accessibles côtes-de-bordeaux-sainte-foy, castillon et francs, satellites de Saint-Émilion, lalande-de-pomerol et fronsac, et circuit des grands crus de Saint-Émilion et Pomerol. À signaler quelques difficultés dont le casse-pattes du village de Saint-Émilion, où il faut mettre un petit braquet tant pour grimper la côte que pour serpenter entre les touristes qui se pressent dans l'un des sites médiévaux les plus fameux de France.

Les bonnes adresses : Ribagnac, domaine de la Tour des Gendres (05-53-57-12-43) ; Les-Lèves-et-Thoumeyragues, Château Hostens-Picant (05-57-46-38-11) ; Saint-Émilion, Cave vignobles et châteaux (05-57-24-61-01), Comptoir des Vignobles (05-57-24-61-10).

Bonnes tables à Saint-Émilion : l'Envers du Décor (05-57-74-48-31), le Logis de la Cadène (05-57-24-71-40), la Terrasse rouge (05-57-24-47-05).



Paris

FÊTEZ LA VICTOIRE SELON LA NATIONALITÉ DU MAILLOT JAUNE

Si le vainqueur est français : champagne au *Nouveau Forum*, 29, rue du Louvre, II^e arrondissement de Paris.

Si le vainqueur est britannique : bière à volonté au bar *la Fine Mousse*, avenue Jean-Aicard, XI^e arrondissement de Paris, le roi de la craft-beer.

Si le vainqueur est américain : Manhattan et Cosmopolitan au *Harry's Bar*, 5, rue Daunou, 75002 Paris.

Si le vainqueur est italien : tournée générale de spritz au bar de *l'Ober Mamma*, 107, boulevard Richard-Lenoir dans le XI^e arrondissement de Paris.

