



Jérémie Leone, meilleur sommelier de Paca, officie à l'Hôtel d'Europe à Avignon depuis sept ans

En fait, Jérémie Leone est conteur ! Il adore raconter l'histoire des vins, de leurs cépages, de leur terroir, de leur domaine et de leur propriétaire, les vigneronnes qui les bichonnent à longueur de saisons. Élu meilleur sommelier de la région Paca par le guide *Gault et Millau* en 2017, il continue inlassablement à faire partager sa passion lors de dégustations. C'était le cas, récemment avec des Blancs du Sud. D'abord, un Michel Tardieu 2017 de Lourmarin. « *C'était un facteur qui a sillonné tout le Luberon à vélo pour distribuer le courrier, il avait du flair, de la sensibilité et il a repéré quelques parcelles où le raisin s'épanouissait au maximum. Il a su les assembler dans des tonneaux fabriqués avec du chêne de la forêt de Tronçay, dans l'Allier. Ce vin est riche en arômes, en bouche, confit mais frais* », explique-t-il. Une rencontre qui a changé sa vie. Deuxième dégustation, la Cuvée Aubépine de Val Joanis, « *un domaine romain et un vignoble qui existent depuis 2 000 ans, avec un cépage 100 % roussanne aux effluves d'aubépine,*

d'acacia, de genêt, d'estragon et de fenouil, d'un doré intense, avec un immense potentiel de garde », commente le sommelier. Troisième test : « *le domaine Saint-Préfert blanc 2016* », d'Isabel Ferrando. Là, Jérémie Leone parle sur le ton de la confiance : « *C'est ma marraine ! Elle fait partie du Top 5 de Châteauneuf-du-Pape, où coexistent 357 caves de particuliers, le double de coopérateurs, c'est dire ! Elle a un nez d'une finesse incroyable, elle a acquis ce domaine en 2003 et obtenu une note de 100/100 du redoutable guide Robert Parker dès le début. Elle est unique !* » Dernière dégustation celle du domaine des Bernardins, un muscat liquoreux de Beaumes-de-Venise 2016. « *Frédéric Mistral a parlé de ce vin, tout est pressé ensemble, tout fermente et macère en même temps, il fait penser à une compote de pommes, il a une couleur de groseille, il est magnifique !* » Jérémie Leone a commencé par s'inscrire en psychologie à la faculté Paul-Valéry de Montpellier. Mais surtout, il a rencontré un sommelier qui a changé le cours de sa vie. Il

s'est ensuite inscrit au lycée viticole d'Orange, puis à l'université de Suze-la-Rousse. Depuis sept ans, il est sommelier mais aussi maître d'hôtel au restaurant de La Vieille Fontaine, à l'Hôtel d'Europe d'Avignon, classé 5 étoiles. Dans la cave, pas moins de 450 références, des Châteauneuf-du-Pape (Vaudieu, Saint-Préfert), Bourgogne, Côtes-du-Rhône, vins d'Alsace. Et parmi les citations préférées de ce jeune sommelier de 38 ans, « *Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres (Pasteur)* ». Contact : ateliers Vin & Poésie ; hôtel d'Europe, 12 place Crillon. Tél. 04 90 14 76 76. A. B. Jérémie Leone adore raconter l'histoire des vins, des cépages et du terroir. Motclé. sst ■