

VENTE PRIVEE « LE BEST OF DE PIROUETTE ET ZEBULON » Octobre 2017



C'est à une vente privée tout à fait exceptionnelle que je vous invite en vous faisant accéder aux **meilleurs vins des cartes de Pirouette et Zebulon**, deux restaurants dont je suis associé.

Sur cette vente, la sélection couvre 4 régions emblématiques : Bourgogne, Rhône, Languedoc et Champagne

Offre valable jusqu'au dimanche 29 octobre

Pirouette et Zebulon ont fait et font toujours l'objet d'une presse enthousiaste :

« Des casiers à bouteilles intelligemment garnis » *L'Express*

« La carte des vins est riche et bien dotée en Bourgogne » *C News*

« Côté vins, des bouteilles qui sortent des clichés parisiano-parisiens sur de jolies appellations » *Aujourd'hui en France*

« Vaut le détour pour sa cuisine du marché et son choix de vins » *Le Point*

Pirouette a également obtenu le prix Lebey de la meilleure carte des vins de la bistronomie parisienne.

Cette vente privée est limitée dans le temps : l'offre est valable jusqu'au Dimanche 29 octobre avec des livraisons qui se feront à partir de mi-novembre.

Petit guide d'achat par région

Mâconnais : grande région de blancs. Le Saint Véran et le Pouilly-Fuissé du **Domaine des Deux Roches** sont de très bons représentants de ce style gras et onctueux des chardonnays de la région de la Roche de Solutré. Pour plus de minéralité et de tension, on privilégiera le magnifique Pouilly-Vinzelles bio de la **Soufrandière**, une des stars de la région.

Côte chalonaise : c'est sans aucun doute la région de Bourgogne où l'on trouve les meilleurs rapports qualité-prix en rouge. Epargnés par les aléas climatiques de ces dernières années (gel, grêle) les vignerons y ont produit des vins de grande qualité et ont su garder des prix modérés. Le **Domaine Danjean-Berthout** est une de nos découvertes récentes. Son Givry 1^{er} cru est une grosse vente dans nos restaurants. Quant à son Bourgogne d'entrée de gamme, il constitue une superbe affaire : où trouve-t-on encore de beaux Pinots Noirs à moins de 10 € aujourd'hui ?

Le Mercurey 1^{er} cru du **Domaine Tupinier-Bautista** est une valeur sûre de l'appellation, un vin d'une belle profondeur.

Côte de Beaune : victimes de plusieurs récoltes d'affilée à faible rendement, la côte de Beaune est devenue assez chère mais la qualité est toujours là. Le **Domaine Pillot** avec ses Pommard musclés mais qui restent fins et son magnifique Chassagne-Montrachet, le

Domaine Dubreuil-Fontaine au pied de la colline de Corton avec son très grand Pernand-Vergelesse issu de la meilleure parcelle « Ile de Vergelesse » en sont de très bons ambassadeurs. Le Meursault du **Domaine Jobard-Morey** est une belle découverte faite lors d'un voyage récent en Bourgogne. J'avais lu un très bel article dans la revue « Bourgogne Aujourd'hui » qui présentait ce jeune vigneron comme une des valeurs montantes de l'appellation.

Côte de Nuits : au cours de ce même voyage en Bourgogne, je suis allé revoir **Alain Jeanniard**. J'ai été séduit par ses 2015, millésime de garde riche et profond. Quant au Marsannay du **Domaine Bart** et au Nuits St Georges de **Michel Noëllat**, ils restent des valeurs sûres et reconnues.

Rhône septentrional : c'est une région que je parcours plusieurs fois par an ayant l'occasion de descendre souvent en Ardèche. Le **Domaine Farjon**, tout au nord de l'appellation St Joseph, produit un rouge poivré de syrah comme on en et un blanc puissant et aromatique. On ne présente plus **Stéphane Ogier** et **François Villard** qui sont de véritables locomotives de la région. Plus au Sud, **Mathieu Baret** produit un Cornas bio puissant et épicé et de l'autre côté du Rhône j'aime beaucoup le Crozes « Les Chassis » de **Franck Faugier**.

Rhône Méridional : cela faisait longtemps que je lisais des choses ultra-positives sur **Jérôme Gradassi**. Après avoir patienté deux années, j'ai réussi à lui acheter son Chateauneuf rouge qui est une bombe (noté 18,5/20 dans la revue du Vin de France spécial millésime 2016) à un tarif incroyable pour un chateauneuf d'une telle qualité.

Le Vinsobres « Référence » du **Domaine Jaume** composé de syrah et de grenache sur des terroirs d'altitude est charpenté mais a su garder une jolie fraîcheur.

Quant à **Pascal Chalon**, sa Grande Ourse en bio est un modèle de gourmandise.

Languedoc : Le **Domaine de la Prose** et le **Domaine d'Aupilhac** sont de vrais coups de cœur. En bio tous les deux, leurs vins sont des modèles de richesse et de finesse à la fois. Dans un style plus puissant, le **Mas Champart** avec sa cuvée « Clos de la Simonette » à majorité de mourvèdre. J'ai réservé chez **Anne Gros** - la vigneronne bourguignonne qui a racheté ce domaine dans le Languedoc il y a quelques années – des bouteilles de son Minervois 2012, qui s'apprécie dès aujourd'hui mais saura se garder encore quelques années.

Champagne : cela fait deux ans que nous avons mis **Leclerc-Briant** dans nos restaurants avec succès. C'est un des rares champagnes en biodynamie, très pur, peu dosé, un régal.