



LES 10 VINS DU MOIS CHEZ...

## Lavinia

*Infrarouge* vous emmène chaque mois découvrir les plus belles bouteilles de France et d'ailleurs chez un grand caviste de référence. Commençons par l'un des plus innovants de la scène parisienne : Lavinia, boulevard de la Madeleine.

Par Benoist Simmat

### BUDGET 237 euros (pour les 10 bouteilles de vin)

En moins d'une décennie et demie, ce nouveau « grand magasin » né en 1999 s'est taillé une sacrée réputation. Lavinia, déclinaison parisienne d'un concept initialement espagnol, ce sont 1 500 mètres carrés entièrement consacrés aux vins avec un demi-millier de domaines, marques et châteaux, soit plusieurs milliers de références (en comptant les spiritueux). Une de ses spécialités : les crus du Nouveau Monde avec pas moins de 30 nations représentées.

Franchement, il est difficile de ne pas trouver son bonheur dans cette maison dirigée par l'habile Yannick Branchereau. C'est pourquoi nous avons décidé de vous y proposer nos premières « courses chics », avec un budget, des conseils sur des cuvées valant réellement le coup et une seule certitude : on peut se faire plaisir sans être pointu sur les vins, même si, comme l'a dit autrefois le diplomate Talleyrand, « en parler » fait aussi partie du bonheur des bons vins à table.

Attention : cette première visite plaisir coïncide avec les redoutables et piégeuses opérations « Foires aux vins », exercice marketing pratiqué par tout ce que l'économie compte de distributeurs. Lavinia ne fait pas exception, mais avec un garde-fou que nous apprécions : toutes les cuvées proposées à prix préférentiels pendant un mois (jusqu'au lundi 3 octobre) sont présentes toute l'année en rayonnage – apprenez que moult enseignants acquièrent des lots à bas coût (dont personne ne veut) spécialement pour leurs foires ! Pour profiter de cette sélection, vous n'avez qu'à vous rendre boulevard de la Madeleine (ou dans l'annexe du Cnit de la Défense), voire commander directement sur le site ([www.lavinia.fr](http://www.lavinia.fr)).

Sachez enfin que l'enseigne fait montre d'une vraie solidarité avec les vignerons de France, notamment bourguignons, touchés par des épisodes climatiques à répétition : pour certaines références en chablis, Lavinia reversera 2 euros par bouteille vendue auprès des professionnels de cette même appellation. Un geste fort.

### CHEF DE CAVE

#### Virginie Morvan

La jeune femme de quarante ans dirige depuis treize millésimes les achats de Lavinia-Paris et ne regrette en rien ses années palace (Bristol et George V) : « Nous sommes en contact avec les vignerons tous les jours ! » Une fonction dépassant celle de la simple distribution de produits. « Nos relations avec eux vont au-delà du simple commerce, je suis capable, sur le mode de la confiance, de créer une cuvée à part entière avec certains », précise-t-elle. Un engagement destiné à encourager les nouvelles générations de signatures dans une période difficile. Exemple avec cette cuvée H9 du domaine de la Barthassade (Terrasses du Larzac, l'élite du Languedoc). Lavinia et le jeune couple propriétaire, Guillaume et Hélène, formé à Beaune, ont lancé cet assemblage syrah-mourvèdre-grenache élevé... en minicuve ovoïde (en forme d'œuf !). « Avec leur ADN bourguignon, ils possèdent une très belle compréhension de la fraîcheur [équilibre] d'un vin, notre partenariat est une manière de les soutenir. »  
Domaine de la Barthassade, cuvée H9 : 15,50 euros.







## LA PERLE DU MOIS

### château le Puy ou « le plus grand vin du monde »

Lavinia est un des très rares cavistes parisiens à distribuer régulièrement de jolies quantités d'un vin surprenant et exceptionnel à plus d'un titre : château le Puy. À première vue, un simple Côtes de Francs (modeste appellation jouxtant Saint-Emilion) et un prix encore plus modeste (moins de 20 euros le 2012, la première cuvée « Emilien »). En réalité, un « château » que les amateurs internationaux se disputent de Londres à San Francisco, Québec ou Séoul, et jusqu'à Tokyo, où les auteurs d'un fameux manga l'ont élu « plus grand vin du monde » dans la version TV de la série (pour Emilien 2003, une bouteille dont le prix flambe aujourd'hui chez les collectionneurs). « Nous avons fait notre carrière à l'international, c'est vrai, et ouvrons maintenant la totalité du grand marché US avec le grand distributeur Neal Rosenthal, plus l'ouverture prévue en 2017 d'un restaurant dédié château le Puy, sans doute à Washington », explique Jean-Pierre Amoreau, intassable propagateur de la propriété familiale, aujourd'hui dirigée par son fils Pascal. Goûtez le 2013 signé Amoreau, vous verrez ce que de grands vigneron peuvent confectionner sur un millésime épouvantable !

*Emilien 2013 (18,50 euros) ou 2012 (18,50 euros les 50 cl).*



# 4

### « LES PIROUETTES : LA BIEN AIMÉE »

(DOMAINE BINNER).  
ALSACE PINOT NOIR 2014.

**Dégusté avec** : saumon maison gravlax (au frigo) poivré mais non citronné.

**Quoi ?** Avec sa robe claire et mousseuse, ce très digne représentant des vins « naturels » (sans intrant) satisfera les amateurs de sensations fortes : fraise confiturée, pointe de poivre, jus fluide.

**Pour ?** Un militant de la cause mélancoliste ayant conservé des réflexes bourgeois.  
*18 euros (au lieu de 23).*

### « 1, 2, 3 SOLEIL »

(DOMAINE MYLÈNE BRU).  
COTEAUX DU LANGUEDOC 2014.

**Dégusté avec** : un fondant au chocolat à dix heures du soir.

**Quoi ?** Un nez de fruits très noirs et des arômes hyperintenses font de ce vin sudiste une petite perle pour amateurs de cuvées de (fort) caractère exhalant la cerise concentrée.

**Pour ?** Une DRH francilienne mutée en Languedoc-Roussillon.  
*16 euros (au lieu de 19,90).*

# 5

## Huit vins à la loupe

### « CLOS BÉRU (MONOPOLE) » (CHÂTEAU DE BÉRU).

CHABLIS 2012.

**Dégusté avec** : maigre braisé et gratin de courgettes.

**Quoi ?** Un chardonnay lisse, long et finement ciselé, tendance minérale et fleurs blanches, sans agressivité, avec beaucoup de suavité, se mariant avec tous les plats de l'été indien.

**Pour ?** Femmes mûres exigeantes ayant abandonné le vin rouge.  
*35 euros (au lieu de 47).*

# 1

### « 1+UN » (DOMAINE JACQUES LASSAIGNE). CHAMPAGNE EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS.

**Dégusté avec** : tarte fine aux poivrons jaunes et verts.

**Quoi ?** Ce « Haut revers du Chutot Grande Côte » assume son identité racée terroir, bien rectiligne et légèrement poivré, avec une bulle persistante apte à sublimer les derniers feux de septembre.

**Pour ?** Un Anglais « remain » très à cheval sur la droiture d'un blanc de blancs.  
*32 euros (au lieu de 39).*

# 2

### « RELIANCE » (DOMAINE FRANCK PASCAL). CHAMPAGNE BRUT NATURE.

**Dégusté avec** : des pâtes aux coquillages et aux herbes du jardin.

**Quoi ?** Cet acrobate de la difficile philosophie biodynamique réussit l'exploit de produire un jus en première apparence classique, velouté, beurré, mais profond, générateur d'émotion, pur.

**Pour ?** Un non-converti aux nouvelles œnologies non conventionnelles.  
*38 euros (au lieu de 45,50).*

# 3



# 6

### « LES HÉLIOTROPES D'OLGA » (CHÂTEAU MIREBEAU).

PESSAC-LÉOGNAN 2012.

**Dégusté avec** : sashimi de thon rouge micuit aux baies rouges.

**Quoi ?** Cette cuvée honorant le souvenir de la petite-fille d'Alexandre Dumas impressionne par son style international « mâle dominant » : nez kirsch, bouche pruneau, matière très expressive.

**Pour ?** Un amateur de gevrey ou pauillac décidé à s'encanailler.  
*23,90 euros (au lieu de 29,90).*



### « LES BEAUX FOUGETS » (DOMAINE JEAN-CLAUDE RATEAU).

BOURGOGNE 2014.

**Dégusté avec** : tarte de tomates aux herbes et aux anchois.

**Quoi ?** Malgré son jeune âge, ce beaune bien velouté présente une belle palette de cerises, un léger poivre, une jolie longueur, dont il faudra se satisfaire immédiatement ou remiser en cave cinq ans.

**Pour ?** Un Girondin déçu des excès des châteaux bordelais.  
*27 euros (au lieu de 32).*



# 7

### « LES PIROUETTES : LA PIERRE À AIGUISER » (DOMAINE BINNER).

ALSACE 2015.

**Dégusté avec** : rien, à l'exception d'une bonne compagnie.

**Quoi ?** Comme pour son cousin rouge, les âmes sensibles doivent s'éloigner de ce blanc hors norme carburant à une étonnante puissance ferrugineuse lui conférant un goût levuré de bière artisanale.

**Pour ?** Amoureux du cidre égaré par hasard dans le monde des vins.  
*13,50 euros (au lieu de 16,50).*

# 8

ROUGE