



DÉCOUVERTE

# LE BRINDEZINGUE Des vins qui coulent

PRENDRE UN VERRE ENTOURÉ DE JOLIES BOUTEILLES, EN CROQUANT DES TRANCHETTES DE CHARCUTERIE ET FROMAGES DE PAYS. SE RÉGALER D'UN PLAT DU TERROIR, À TABLE OU AU COMPTOIR. PARTAGER UN BRUNCH ACOUSTIQUE. DÉCOUVRIR 380 RÉFÉRENCES DE VINS, NATURE OU ÉLEVÉS EN BIODYNAMIE, EN SE LAISSANT GUIDER PAR UNE PASSIONNÉE. C'EST NOUVEAU, C'EST À THIERS, ET C'EST LE BRINDEZINGUE !



Flo Datassen rêvait d'acheter des vignes elle s'est offert ce domaine implanté au rez de chaussée d'un ancien bâtiment du XVII<sup>e</sup> inauguré en novembre dernier sur les hauts de Thiers. Fille d'une Cantalouse Flo a appris à nager dans la cascade des Veyrines du côté d'Allanche. Elle y a sûrement puisé une part de sa belle énergie et son goût pour la nature. Dans sa nouvelle vie celle qui fut Toque d'Auvergne (à la tête du Margaridou à Blesle pendant dix ans) a opté pour l'œnologie. Et pas n'importe laquelle !

## UNE LEÇON DE CHOSES

Choisir son vin chez Flo c'est participer à ce que l'on appelait autrefois une « leçon de choses ». On part du sol pour aboutir à une philosophie de vie. « Je ne vendrai pas mon vin comme ça ! Il y a tout un travail d'éducation à faire. Je vais expliquer et même mettre en place des cours d'œnologie. Ces vins-la



# de source

*necessitent une approche particuliere  
Ils demandent a etre bien aeres Il faut  
les rafraichir avant de les goûter On  
ne peut pas les entreposer n importe  
ou Ce sont des vins en perpetuelle  
mutation Sous le bouchon il y a la  
vie » Plantes dans des porte-bouteilles  
sur mesure qui permettent de tout  
voir sans rien alterer les crus viennent  
des quatre coins du vignoble français  
et certains d Italie ou du Chili Les  
noms de domaines defilent Chateau le  
Puy chez Amoreau « un domaine qui  
existe depuis 1610 entierement laboure  
au cheval » Chateau Falfas « deux  
petites nanas mere et fille un vin tout  
en delicatesses Ce sont deux des rares  
bordeaux que je vais continuer » En  
beaujolais voici le domaine Breton  
« on le trouve chez Decoret a Vichy »  
puis le muscadet du domaine Landron  
« une des peintures de la biodynamie »  
les vins d Alexandre Bain et de Thierry  
Germain suivi par des quarts de  
chaume (un vin blanc liquoreux  
appellation d origine controlee produit  
en Maine-et-Loire au bord du Layon)  
Un brin d ivresse opere tandis que  
nous glissons dans les sillons « Les  
Auvergnats aiment bien les vins du val  
de Loire Ça leur rappelle le gamay Moi  
j aime bien les velours mais j aime bien  
aussi un petit peu l agressivite dans le  
vin que ce soit complexe Aujourd hui  
on trouve beaucoup de bistrots en  
biodynamie a Angers » Intarissable  
sur les vins d Anjou Flo apprecie aussi  
les côtes-du-rhône surtout ceux de  
la Drome « Le mas de Casalas des  
vins assez puissants ronds et droits »*





Quand elle s'est formée à l'université des vins de Suze la Rousse, c'est là que Flo a fait son stage avec Marcel Rchaud, un vigneron maintenant âgé de 70 ans. Nous cloturons momentanément ce petit tour de cave par « un amour de vigneron Philippe Viret » qui pousse encore un peu plus loin le bouchon. « Il pratique la cosmoculture. Quand on arrive chez lui vers Bollène, on se croirait chez les Pharaons. » Sur les collines du Paradis, ses vignes puisent leur énergie dans les pierres (des menhirs, plantes) et la lune. « Il met même son vin en amphore. »

## HONNEUR AU TRAVAIL BIEN FAIT

Comme pour clouer le bec aux detracteurs, notre caviste souligne la difficulté d'élever ces vins. « Ces vigneronns font un travail très dur. En conventionnel, vous stoppez la fermentation avec la chimie. Eux, ils attendent, car le vin fabrique ses

propres levures. Il y a beaucoup de précautions à prendre, notamment pour la mise en bouteille. C'est de l'homeopathie, comme pour le soin de la vigne. Ils traitent avec des tisanes tout au long de l'année. En Bourgogne, certains utilisent aussi de la corne de vache avec de la fange qu'ils enlèvent à la bonne lune. On les a pris pour des fous, mais ils font ce que les anciens faisaient. » Comme eux, Flo va jusqu'au bout de ses idées. « Je travaille beaucoup en magnum. Très peu de cavistes le font. Moi, je trouve que le vin est meilleur. Il a une amplitude plus de concentration et est déjà bien aéré. » Pour faire honneur au travail bien fait, elle a commandé un mobilier adapté à l'artisan Thierry Chartier, telles ces tables hautes équipées d'un bac à glace intégré. Vivante comme ses vins, l'ambiance du Brindezingue est amenée à évoluer au fil des semaines, des mois, des années, tantôt cave à vins, bistronomie ou brunch acoustique. Les

amateurs de cuis ne rustent que penseront réserver un couvert parmi la vingtaine déployée le jeudi midi, ceux de musique opteront pour le 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> dimanche du mois. En fin gourmet, qu'il est son copain José Bove ne devrait pas tarder à rappeler. → CORINNE PRADIER

*Le Brindezingue à Thers  
Cave à vins du jeudi au lundi de 10 h à 19 h  
Bar à vins du jeudi au lundi de 18 h à minuit &  
Bistronomie le jeudi midi, jour du marché  
1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> dimanche Brunch acoustique*

## RETOUR AUX SOURCES

**Brindezingue** Subst. fem. (souvent au plur.) pop. Ivresse. Être en brindezingue ou dans les brindezingues. Être en état d'ivresse (Se) mettre en brindezingue(s) ou dans les brindezingues (S) enivrer.