

Les cinq cuvées coups de coeur d'Éric Frechon : «Je n'ai jamais bu de vin avant mes 25 ans»

Chaque semaine, une personnalité des vins, des spiritueux ou de la gastronomie dévoile aux lecteurs du Figaro ses cuvées coups de coeur du moment. Aujourd'hui, Éric Frechon, chef triplement étoilés du restaurant Epicure à l'Hotel Bristol, à Paris



Eric Fréchon DR / SDP

Avant ses 25 printemps, ce Normand d'origine ne buvait pas un traître verre de vin. Plutôt du cidre, et encore. C'est à son arrivée à la Tour d'Argent, établissement parisien connu pour abriter l'une des plus belles caves au monde. « Un lieu dont la visite ne peut laisser personne indifférent, se souvient Eric Frechon avec nostalgie, et c'est ici que l'on vous explique comment fonctionne le vin ». Il bascule ensuite au Crillon, où il poursuit avec frénésie la découverte d'un univers jusqu'alors méconnu, avec bientôt la nécessité de mettre ses connaissances en pratique. « Lorsque j'ai été à la tête de mon propre restaurant, il m'a fallu construire une cave. J'ai goûté beaucoup de choses, rencontré de nombreux vignerons, jusqu'à devenir un amateur averti ». S'il avoue un penchant pour les blancs de Bourgogne et les rouges de la vallée du Rhône, sa plus grande émotion reste un Montrose 1890. « J'ai trouvé cela absolument exceptionnel qu'un vin puisse tenir aussi longtemps. C'était d'une tenue inoubliable ». Depuis qu'il officie dans les cuisines du Bristol ou plus de 600 références nous contemplent en cave, il admet avoir encore beaucoup appris, notamment d'une clientèle parfois très éclairée en la matière. Du Beaujolais à Bordeaux en passant par la Champagne et la Vallée du Rhône, il dévoile au Figaro Vin ses cinq cuvées coups de coeur du moment.

[Marcel Lapiere - Morgon 2019](#)

[Morgon - Beaujolais](#)

Prix : 20,95€

Un légendaire gamay du Beaujolais, avec lequel le chef entretient une histoire affective. « J'ai partagé beaucoup de choses avec Marcel Lapiere, et c'est un vin qui plaît car c'est un vrai jus de raisin pour adulte. Il donne presque l'impression que l'on peut en boire des litres, sans jamais être ivre ». L'accord idéal : avec un morceau de poisson ou une viande rouge, tout fonctionne.



Disponible en ligne sur [tresorsdebacchus](#)

Château Le Puy - Retour des Iles 2012

[Francs - Côtes de Bordeaux](#)

Prix: environ 350€

Derrière un nom de cuvée teinté d'exotisme ayant fait le tour du monde à bord d'un bateau, un assemblage de cabernet sauvignon et merlot, vinifié par [Jean-Pierre Amoreau](#), l'un des pionniers du bio dans le bordelais. Des arômes puissants de fruits rouges, des tannins souples, charnus, délicieux... « Il m'en a offert une bouteille bue il y a peu. Il ne s'agissait pas d'une occasion spéciale, mais cela a été un moment d'émotion immense ». L'accord idéal : une bouteille à boire seule, « car il s'agit là d'un vin pour le vin ».

Millésime 2012 épuisé, millésime 2014 disponible en ligne sur [cave-spirituelle](#)

Domaine Gramenon - La Mémé Ceps centenaires 2019

[Côtes-du-Rhône](#) - [Rhône](#)

Prix : 84€

Un véritable concentré de raisin, élaboré à partir de deux parcelles centenaires de [grenache](#), « sans ajout de sulfite, ou très peu, pour un vin maîtrisé absolument sublime, plein de gourmandise ». L'accord idéal : un pigeon rôti à la broche.

Disponible en ligne sur [vougeot.vin](#)

[Champagne Pierre Moncuit blanc de blancs](#)

Côte des Blancs - [Champagne](#)

Prix : 35€

Un vigneron confidentiel, conseillé au chef par un ami cuisinier, au rapport qualité-prix exceptionnel. « Ce que j'aime dans ce chardonnay, c'est qu'il est produit par un vigneron très méritant, avec une bulle très fine, c'est pour moi un grand champagne, avec une belle palette aromatique, à la fois complexe et fine ». L'accord idéal : une sole avec une sauce au champagne.

Disponible en ligne sur [callmewine](#)

[Dom Pérignon Vintage 2020](#)

[Champagne](#)

Prix : non communiqué

Une cuvée célèbre, qu'il faudra savoir attendre, car elle conservera la même fraîcheur et la même élégance après plusieurs années de garde. « C'est le champagne des grandes occasions, dont chaque bouteille a un côté marquant. On se rappelle toujours un [Dom Perignon](#), c'est comme un [Petrus](#) ou une [Romanée Conti](#) ». L'accord idéal : en apéritif, dans son plus simple appareil.

Millésime actuellement indisponible à la vente.