

VIVRE BORDEAUX

Famille du média : Médias régionaux

(hors PQR)

Périodicité : **Trimestrielle**Audience : **227121**

Sujet du média : Lifestyle

Edition : Ete 2023 P.44-46

Journalistes : Émilie Dubrul

Nombre de mots: 1071

p. 1/3



Edition: Ete 2023 P.44-46



Propos recueillis par Émilie Dubrul

> Photos Voir mentions

Au-delà des ondes

Chroniqueur vin sur France Inter dans l'émission dominicale « On va déguster », le truculent Jérôme Gagnez a fait de Bordeaux son port d'attache.

endez-vous pris pour déjeuner au Cochon volant, une institution place des Capucins appréciée des mangeurs de viande, et qui lui plaît autant pour sa déco légèrement surannée que pour sa carte des vins plutôt « sympathique ». Au menu, pâté au piment d'Espelette à partager, de l'axoa de veau arrosé d'un Château Haut Selve, un concentré de fruits rouges rond et généreux dévoilant au nez un léger élevage en fût.

Vous êtes né à Paris, de parents et grands-parents parisiens, assez loin des vignes donc. Comment vous est venue la passion du vin ? Le vin est un atavisme familial. J'ai un oncle qui s'y intéresse beaucoup. C'est avec lui que j'ai commencé à goûter du vin vers 16-17 ans. Ça a fait naître en moi la passion pour ce breuvage.

Vous avez suivi des études de sommelier ?

Non, je suis totalement autodidacte. Le vin s'apprend en goûtant, par de la pratique régulière. Il n'y a pas de bouquin de dégustation. Mais il y a la lecture de livres plus techniques sur le vin pour savoir de quoi on parle. J'ai appris mon métier en lisant, en goûtant beaucoup et en bombardant de questions tous les vignerons que j'ai eu l'occasion de rencontrer.

Vous êtes inscrit au DUAD* cette année. Pourquoi vouloir passer ce diplôme aujourd'hui ?

Tout ça n'a qu'un seul but, d'un égoïsme absolu, c'est d'apprendre pour moi. Et le cas échéant, de pouvoir en parler à la radio, parce que j'aime la radio et que ça m'amuse. Ça fait vingt ans que je goûte du vin et ce qui m'intéresse, c'est apprendre à mieux goûter. Le DUAD est une opportunité extraordinaire pour approfondir un peu mes connaissances, d'avoir un éclairage différent sur le vin. Habitant à Paris, c'est impossible à faire. Maintenant que je vis à Bordeaux, je ne peux pas passer à côté.

Edition: Ete 2023 P.44-46



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Comment avez-vous démarré votre activité d'événements et de conseils œnologiques ?

J'ai commencé par me constituer une cave en 2005 qui me sert pour animer mes ateliers de dégustation. J'ai encore 75 % de ce que j'ai acheté et je ne travaille qu'avec mes vins.

Parlons peu, parlons vin. Des quilles qui vous ont marqué ?

Y en a plein! Il y avait à l'époque beaucoup de bordeaux. Talbot 76, Meyney 76, Château Haut-Marbuzet 82, La Tour du Haut Moulin 81 et 82. Château du Gaby à Fronsac 83. Des vins que j'aimais beaucoup. C'était l'époque où Bordeaux faisait encore de grands vins accessibles. Mais il y a aussi des loire, des alsace, des rhône, des bourgogne. Dans mes souvenirs, je peux citer Beaucastel 81, Beychevelle 61, Corton Bressandres 78, un vieux millésime de Clos de l'Écho du domaine Couly-Duteil, un château Woltner 85, un chardonnay californien dégusté quand j'avais une petite vingtaine d'années. Des choses très très différentes.

Un vin que vous n'aimez pas? Le boisé dominant qui masque le vin et les tanins revêches.

"Le vin s'apprend en goûtant, par de la pratique régulière. Il n'y a pas de bouquin de dégustation"

À quoi ressemble votre cave?

Ma cave est constituée pour plus de la moitié de vins de Loire mais j'ai aussi des rhône, des rlsace, un peu de bourgogne, un peu de beaujolais, du languedoc, du champagne bien sûr, du jura, un tout petit peu de savoie et de provence, et plus de blanc que de rouge. Et il doit y avoir 250 bouteilles de vins de Bordeaux sur 15 500 bouteilles.

Ça sent le bordeaux bashing?

Quand je commence à goûter du vin de façon professionnelle en 2000, ce sont des vins plus récents. Des 98, 99, 2000. J'ai été très déçu, pour ne pas dire que j'ai trouvé ça « dégueu » et je me suis écarté des bordeaux pour cette raison-là. C'était sur-boisé, envahissant. C'était des vins de Texans! D'autant qu'au même moment je découvrais plus en profondeur les vins de Loire, dont j'avais eu un petit aperçu chez mon grandpère et qui m'avaient beaucoup plu.

Comment expliquez-vous ce désamour pour les vins de Bordeaux ?

Il faut voir d'où ça part! C'est d'abord une critique envers les crus classés parce que le consommateur français (et les dégustateurs pros) ne s'y retrouvent plus. Ces sont des vins au-dessus de leur budget et dont le style est très international. quand d'autres régions se mettent à produire du très bon vin, à un prix moins élevé que le vin de Bordeaux. Quand dans les années 80, un mec passionné pouvait s'acheter une caisse de premiers crus, aujourd'hui c'est plus possible. Et comme on dit loin des yeux loin du cœur. C'est aussi simple! Bordeaux = crus classés = vins de Texans trop chers, l'affaire est faite. Le divorce est consommé et ce n'est pas qu'un problème d'image!



La bouteille que vous emmèneriez sur une île déserte ?

Cette réponse ne varie pas et ne variera jamais. Si je pars sur une île déserte, je prends un container de vin jaune. Ce vin est dingue. Il n'y a aucun équivalent. C'est un vin très sec, interminable, capable de s'accorder avec quasiment tout et presque à tous les desserts. Mais c'est particulier. On aime ou on déteste, tout comme le clairet dont je suis un grand défenseur.

Et si c'était un vin de Bordeaux ?

Je ne suis pas tendre avec les grandes propriétés qui ne tiennent pas leur rang, vous l'aurez compris. En revanche, j'ai goûté des vins plus modestes, qui m'ont beaucoup plu, et notamment les vins de Laurence et Pascale de la Closerie des Moussis. Avec la cuvée Émilien du Château Le Puy, ça a été l'un des vins qui a fait que, dans un coin de ma tête, le bordeaux n'était plus un sens interdit. Au point de faire une émission spéciale bordeaux sur Inter en septembre 2020 avec comme idée de réhabiliter des domaines bordelais qui font des vins singuliers. Quand je n'aime pas, je le dis. Mais quand c'est bon, il faut le dire aussi! Chez moi, le seul et unique juge de paix, c'est ce qu'il y a dans le verre, c'est-à-dire 85 % d'eau. (Rires)

*DUAD : Diplôme d'universtié d'aptitude à la dégustation