

LA BOUTEILLE DE LA SEMAINE

Domaine de Sainte Marie,
savagnin ouillé 2016

Par Bernard Burtschy

Le savagnin est un formidable cépage jurassien qui, malgré plusieurs études de son ADN, n'a pas encore livré tous ses secrets. Il est avant tout célèbre pour être le cépage du vin jaune, un vin étrange qui passe plus de six ans en fût sans jamais être ouillé (on ne remplace pas le vin qui s'évapore), ce qui est une manière efficace de faire du vinaigre. Mais s'il résiste à ce traitement, il donne un vin d'une grande puissance, très singulier. Après plus de vingt ans comme chef d'entreprise et dix ans de conseil, Bertrand de Sainte Marie a lancé un nouveau domaine dans le Jura avec son fils Gaëtan, chef d'entreprise lui aussi, et l'œnologue Nicolas Cottier avec une optique, le

haut de gamme et aussi remettre les vins au goût du jour. Dans sa gamme de "prêt à emporter", le savagnin ouillé tire parti de ce formidable cépage avec un vin élevé pendant un an, mais sans passer par la phase oxydative du vin jaune, ce qui lui donne une robe plus claire, de jolis arômes de fruits à chair jaune et une bouche à la fois volumineuse et droite, sans la moindre ride alors qu'il s'agit d'un 2016. Il rafraîchira et donnera du tonus aux viandes blanches à la crème et autres plats au curry. ●

17,35 €.

www.lesgrappes.com



GAO JINGCHINE NOUVELLE/SIPA

Michelin a rendu son verdict

Au menu du palmarès 2022 : 627 restaurants étoilés dont plus de 500 en province, 6 nouveaux deux-étoiles et 2 nouveaux trois-étoiles.

Par Véronique André

Pour la première fois, la cérémonie des étoiles du Guide Michelin a eu lieu en province. En présence de 200 maîtres queux et 100 journalistes de tous les pays, elle fut l'occasion de célébrer tous les métiers de la gastronomie. Son palmarès était très attendu. Ont été nommés deux nouveaux trois-étoiles, Dimitri Droisneau à Cassis et Arnaud Donckele à *Plénitude* de l'hôtel *Cheval Blanc Paris* (photo). Ce dernier reçoit, après six mois d'existence, les trois étoiles d'emblée; seul, Yannick Alléno au *Pavillon Ledoyen* avait signé cet exploit en 2015.

Parmi les deux-étoiles, six nouveaux restaurants: *L'Oiseau Blanc* au Peninsula à Paris avec David Bizet, dont nous avons souvent parlé; *Lalique* au château Lafaurie-Peyraguey avec le chef Jérôme Schilling; mais aussi *Duende*, le restaurant de l'hôtel *L'Imperator* à Nîmes, sous la direction de Pierre Gagnaire, avec, sur place, Nicolas Fontaine et Julien Caligo; deux étoiles aussi pour Marcel Ravin au *Monte Carlo*

Bay, pour le chef grec Philip Chronopoulos et pour Bruno Verjus à Paris.

Quant aux une-étoile, ils étaient 41 à monter sur le podium. Une jolie évidence avec le retour dans le guide rouge des frères Pourcel, qui se voient octroyer une étoile pour leur établissement à Montpellier, ouvert il y a moins d'un an. Le Pays basque français, longtemps boudé, semble avoir été enfin découvert: les honneurs ont été rendus au basque Guillaume Roget pour *Ekaitza* à Ciboure, ouvert l'année dernière, et au nouveau chef de l'*Hôtel du Palais* à Biarritz, Aurélien Largeau. Anne-Sophie Pic et Hélène Darroze, nos étendards féminins, elles aussi récoltent des étoiles supplémentaires, l'une à Megève, l'autre à Villa La Coste près d'Aix-en-Provence.

La journée s'est terminée avec d'énormes applaudissements pour Alexandre Mazzia, trois étoiles en 2021, et Hélène Darroze, deux étoiles en 2021, qui n'avaient pas pu recevoir leur récompense en communauté à cause de la pandémie, l'année dernière. ●