

LES FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais

LE FIGARO
magazine
LES
NOUVELLES
FAÇONS
DE MANGER

samedi 22 - dimanche 23 octobre 2016 LE FIGARO

30 | VIN

Chêne Bleu, l'expérience extrême

ENOLOGIE Cinq jours dans un splendide domaine près du mont Ventoux pour déguster des grands vins issus du monde entier, sous la houlette de deux experts de haut vol. Un programme inédit, onéreux, exigeant.

Passe le village médiéval du Crestet (Vaucluse), la route serpente sur des kilomètres dans un étroit couloir végétal de pins, de cistes, de chênes verts et de bruyères arborescentes. De hauts vignes, sous un ciel immense, surgit, flanqué des dentelles de Montmirail et du mont Ventoux, un cirque planté de vignes, celles de Chêne Bleu. Encore quelques centaines de mètres et voici la bastide et l'ancien prieuré, décors XXI^e de l'Extreme Wine Experience. Luxe de l'espace, du silence et de la nature préservée, beauté des architectures médiévale et du XVIII^e siècle restaurées, parfum de douce vita provençale... L'aventure ne fait que commencer, elle va durer cinq jours, en crescendo d'intensité.

L'Extreme Wine Experience (EWE) n'est pas destinée à polir un quelconque vernis bachusien. Il s'agit d'assimiler toutes les grandes régions viticoles, tous les grands cépages du monde et d'apprendre à déguster pour comprendre le vin. Sept à huit heures de cours en anglais par jour, entrecoupés de trois à six sessions de dégustation quotidiennes, une centaine de vins testés pendant les ateliers, sans compter ceux qui accompagnent les savoureux déjeuners et dîners thématiques du chef italien maison. On apprend, on applique : six mets, cinq vins, qu'est-ce qui s'accorde avec quoi et pourquoi. Le but est de maîtriser les règles et d'acquiescer suffisamment de confiance en soi pour oser le pourquoi-pas.

Un duo chic-choc

À la clé de ce programme intensif, l'obtention du diplôme international du WSET (Wine Spirit Education Trust) niveau 2, pour lequel l'EWE affiche un taux de réussite de 100% et du certificat de l'EWE (dégustation, accord mets-vins, gestion de cave...).

La session de septembre réunissant cinq autodidactes en quête d'une méthode pour mieux exercer et exprimer leur passion. Deux citoyens américains, James, un ex-financier, et John, un ex-chasseur de têtes, membre de la commanderie de Bordeaux et de la confrérie des chevaliers du Tastevin, résident en Suisse, venus tous deux sans leurs épouses; David, un quadra australien expatrié à Londres, cadre dirigeant d'une célèbre banque américaine et membre du très sélect club d'œnologues 67 Pall Mall; et un couple d'Américains, Ann et Elliott, patron star d'une



Le superbe domaine de la Verrière, en Provence, où se déroule l'Extreme Wine Experience. DR

multinationale, fraîchement retraités et qui désirent garder l'anonymat. Des profils brillants à l'image de la créatrice américaine de l'EWE, Nicole Sierra Rolet, qui fut banquière d'investissement et directrice des programmes de formation de David Rockefeller, avant de changer de vie pour relever, avec son mari, Xavier Rolet, patron français du London Stock Exchange, le domaine de la Verrière et d'y créer les vins de Chêne Bleu (voir l'encadré ci-dessous).

Nicole a conçu ce programme avec la complicité de Clive Barlow, directeur de l'enseignement de The Institute of Masters of Wine Institute et lui-même master of wine, et de Nick Dummerge, expert et membre de nombreux jurys de dégustation internationaux. Un duo anglo-néo-zélandais chic-choc et bien rodé pour lequel aucune question n'est irrecevable. « Parfois, vous vous retrouvez devant un grand cru comme devant La Joconde. Et vous vous dites : "Je devrais être impressionné, mais je ne comprends pas, je passe à côté", argumente Nicole dans un français parfait. Si l'expert vous explique le sfumato, cela change tout, pour les grands vins, c'est pareil. De la même manière, il me semble inconcevable d'aimer la littérature sans avoir envie de lire les grands textes. Idem pour les grands crus... C'est ainsi l'une des particularités de l'EWE : des vins issus de tous les terroirs, ce qui permet, par exemple, de confronter des charonnais bourguignons et australiens, de (très) grande qualité - chassagne-montrachet premier cru La Grande Montagne Domaine Paul Pillot (Bourgogne), ermitage Les Gréffieux de Chautour (Rhône), Farnese Colline Terramano (Montepulciano d'Abruzzo), Ridge Monte Bello Santa Cruz (Californie), Bransire Ducre (Saint-Julien)... pour n'en citer que quelques-uns.

Pour parfaire ce tour d'horizon, Laura Catena, de la célèbre Bodega Catena Zapata, expliquera la viticulture à Mendoza en vidéoconférence depuis son vignoble argentin; les voisins du domaine Duseigneur (châteauneuf-du-pape), auquel Philippe Faure-Brac (meilleur sommelier du monde) est associé, et de celui de Mourchon (séguire) partageront leurs vins lors d'un dîner sous la tonnelle; des visites chez Gabriel Meffre et au château La Nerthe illustrent deux types de viticulture, l'une industrielle, l'autre en biodynamie. L'occasion d'apprécier lors d'un déjeuner le rare blanc beurré vanillé de Clos de Beauvenir (3000 bouteilles) et l'exquise cuvee Les Cadettes de La Nerthe. Une question fuse. Ann, arrivée en neophyte, demande à l'œnologue du château : « A propos, comment gérez-vous la fermentation du grenache ? »

« A propos, comment gérez-vous la fermentation du grenache ? »

Décortiquer les mécanismes de la perception

Particularité de l'EWE et cerise sur le bouquet, le facteur fun équilibre heureusement, comme on le dirait de l'assemblage d'un vin, le caractère rigoureux et intensif du programme. À l'heure de l'après, au bord de la piscine, lorsque le soleil couchant nimbe de pourpre le Ventoux, Nick, Clive et Hugo font goûter trois vins à l'aveugle et les accompagnent de trois histoires hilarantes sur leurs origines, deux fausses, une vraie, à vous de trouver laquelle... « Call my bluff » ou comment encore apprendre même quand on n'a vraiment plus soif!

Le lendemain, ce sera un apéritif à l'aveugle, littéralement, dans le noir cette fois, pour décortiquer les mécanismes de la perception. Le dernier jour, consacré aux examens, est une libération. Lors du dîner de gala, black ties et robes longues sont requises sur le tapis rouge. Vous comprenez enfin pourquoi tout au long du séjour, Nicole a multiplié les références cinématographiques, outre le fait que Clive est le sosie de Michael Caine (les cheveux en moins)! L'incarnation du grenache? Penelope Cruz pour la volupté. Celle du pinot? Jeremy Irons. Les deux jouent sur une partition immense. Le merlot? Cary Grant. Le nebbiolo? Marcello Mastroianni!

Une expérience extrême, « (œ)no limit » assurément, qui demande un engagement total. Le prix y incite, il est à

l'échelle de l'excellence des prestations et du très haut niveau des intervenants et participants de ce bootcamp très international. ■

Extreme Wine Experience, 7500 € (cours, hébergement, vins, repas compris), domaine de la Verrière, Le Crestet (Vaucluse). Tel. : 04 90 10 06 30. www.chenebleuextremewine.com

COUP DE CROCHET

DOMAINE LUCIEN CROCHET, LA CROIX DU ROY 2012, SANCERRE ROUGE

Le sancerre blanc étant largement majoritaire on oublie parfois que le rouge naquit bien avant lui, produit du XII^e au XIX^e siècle. « Le phylloxéra a changé la donne en détruisant le vignoble planté en pinot noir », souligne Lucien Crochet depuis Bue. Le sauvignon prend alors le pas et le sancerre blanc obtient son AOC lors du premier décret de 1936 (les rouges et rosés en 1959). « C'est sous l'impulsion de mes deux grands-pères, André Crochet et Lucien Picard,

LUCIEN CROCHET



que le domaine s'étend, chacun possédait respectivement 4 et 8 ha » prévient Gilles Crochet (le fils de Lucien Crochet) qui dirige désormais la propriété hissée à 38 ha (29 ha en sauvignon blanc et 9 ha en pinot noir), un vignoble morcelé : 65 parcelles d'expositions diverses. Avec ce très beau 2012, du bonheur rien que du bonheur, du fruit et encore du fruit tout au long d'une bouche charnue, racée, aux arômes de petits fruits rouges et noirs compotés, soutenue par un grain tannique fin et délicat. VALERIE FAUST 17,40 € sur boutique-lucien-crochet.fr

sur le web

» Aimer Saint-Émilion en 14 domaines avis-vin.lefigaro.fr

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES EN ROUGE ET EN BLANC

«Chapeau ! ... stupendous !»

94-96 / 100

©RobertParker

«Malartic en pleine forme !»

18-19 / 20

La Revue du Vin de France



«Chapeau ! ... prodigieux !»

www.malartic-lagraviere.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Sortir des sentiers battus

Ce vignoble entièrement restauré par Nicole et Xavier Rolet, sur les conseils de personnalités de la viticulture et de l'œnologie (Claude et Lydia Bourguignon, Philippe Cambie, Zelma Long), produit depuis 2006 des vins haut de gamme en IGP vaucluse et AOC ventoux. Situés à 550 mètres d'altitude, à l'abri de toute pollution, les 35 hectares de vignes (sur 150 ha) sont plantés en vieux grenache et syrah,

roussanne, marsanne, vlognier, grenache blanc, clairette, mourvèdre, cinsault. Aucun fertilisant ni traitement chimique, taille et vendanges manuelles selon le calendrier luni-solaire, double tri de la récolte, cuvier gravitaire, vinification parcelleaire. Le nom vient du chêne centenaire de la propriété, recouvert de bouillie bordelaise par l'artiste paysagiste Marc Nucera. B.B.