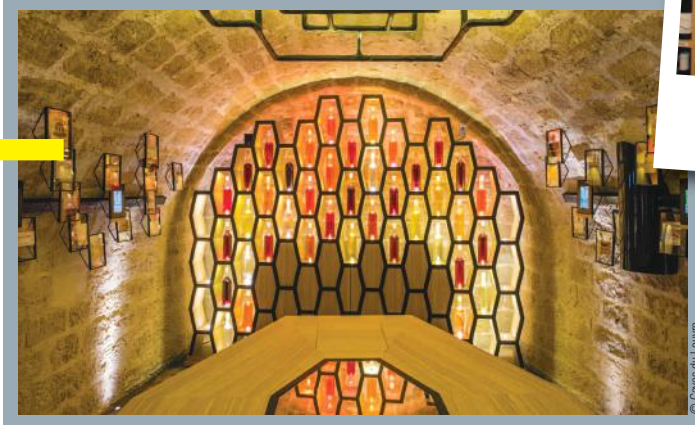
CAVISTES ÇA DÉCANTE !

Ils bougent la frontière entre boutique, école du vin, bar à dégustations et à rencontres. Le savoir-boire nouveau est arrivé.


© Caves du Louvre

© Matthieu Werhung

© Marion Lefebvre

© Wine Touch

PARIS 1
LES CAVES DU LOUVRE

Au rez-de-chaussée, tout sur le vin : aérateurs, atlas, bouchons, carafes, cartes, écouvillons, jeux éducatifs, livres, quizz… et une sélection de grands crus français. Dans les caves classées monument historique, six salles ludiques pour comprendre ce que le sol apporte au vin, les arômes, les sons, les goûts et les couleurs… Visite guidée, ou libre avec l'appli Wine in Paris en 10 langues à télécharger sur votre smartphone. Un jeu à plusieurs est possible. À l'atelier d'assemblage, créez votre propre cuvée et son étiquette. Bar et dégustation à la fin.

52, rue de l'Arbre-Sec
www.cavesdulouvre.com

PARIS 3
SOIF D'AILLEURS

L'Alsacien Matthieu Werhung est un caviste-collectionneur expert ès vins du monde. Aucune bouteille française, mais des étiquettes de plus de 40 pays et près de 200 cépages rarissimes. Distingué Caviste de l'année du Pudlo 2016, il organise des conférences thématiques, historiques, sociologiques, des initiations et soirées « networking » à la manière d'un club d'affaires, mais ouvertes à tous pour allier conversation et dégustation, entreprises et vin. Nicolas Fouilleroux, sommelier-musicien, y joue les divins accords.

38, rue Pastourelle
01 40 29 10 82
www.soifdailleurs.com

PARIS 4
WINE TOUCH

Ni tonneaux, ni Bacchus décoratifs mais une modernité de bois, verre, acier. Avec la carte magnétique, vous prélevez la dose de votre choix parmi 80 bouteilles en dégustation. Comme chez Jéroboam, le tirage sous azote protège les vins de l'oxydation. Spectacles et concerts dans la cave voûtée du XIVe siècle en pierre blonde meublée de fauteuils Louis XV. Planche de fromages et charcuteries.

61, rue Quincampoix
09 80 92 70 13
www.winetouch.fr

PARIS 5
PHILOVINO

Mais pourquoi vient-on chez Bruno Quenioux ? Ce quinquagénaire bondissant sait parler des vins comme personne d'autre. Il a créé le rayon au Lafayette Gourmet avec l'intuition iconoclaste que « grands crus classés » et étiquettes de luxe ne sont pas les seuls recommandables. Un vigneron en biodynamie fait déguster ses cuvées, un chef triplement étoilé passe en ami découvrir les vins d'auteurs dénichés par Bruno – occupé à conseiller un étudiant venu acheter son rosé de pique-nique. Formations inspirées.

33, rue Claude-Bernard
01 43 37 13 47
www.philovino.com

PARIS 11
JÉROBOAM

SilverAge n° 5 avait apprécié les cours d'œnologie « Dégust'émoi » dispensés par Vincent Fiorani et son équipe dans une dizaine de villes (Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Nantes, Nice, Rennes, Strasbourg et Toulouse). À Paris, sa cave Jéroboam aligne plusieurs centaines de bouteilles dont une sélection mensuelle de 24, à disposition sous la vitrine d'un distributeur. Avec une carte magnétique, vous choisissez le vin, la dose et goûtez à tous.
Ludique et instructif, tandis que Jessica Bongibault, la chef, invente des petits plats en accord avec ces vins qui changent tous les mois.

10, rue Saint-Sébastien
09 84 05 94 75
www.degustationsdevins.com
www.jeroboam-baravin.com

Par Pierrick Bourgault