

Par Claire Gibourg-Guinde

# 1 sommelier à la carte



Photos: C. Gibourg-Guinde

**Dominique Laporte :** « Les vins d'Egon Müller, merveilleux ! »

## DOMINIQUE LAPORTE

■ Sommelier au restaurant Aurora du Great Eastern Hotel, à Londres, Master of Port 1998, Meilleur sommelier de France et Meilleur ouvrier de France 2004.

### Son parcours :

Une école d'hôtellerie, un "prof" de cuisine qui lui fait préférer la salle, et des rencontres déterminantes dans le vignoble, telle Marie-Thérèse Miquel du domaine Barroubio (Saint-Jean-de-Minervois). Très vite, les postes à responsabilités se succèdent : il crée la carte du *Château de Lignan* (1 macaron), à côté de Béziers, puis il gère Les Caves Cairel et Les Caves Gambetta à Montpellier. L'ouverture de Lavinia Paris est extraordinaire « pour les 2 000 références de vins étrangers » qu'il doit sélectionner. Depuis, il s'est exilé à Londres pour perfectionner son accent.

### Sa philosophie :

Le vin reste un demi-seau de raisin qui est fait pour être bu !

### Son plus grand souvenir de dégustation :

Chez Egon Müller en Allemagne, un auslese Braune Kupp 1971 avec un chili con carne, c'était merveilleux. Et son Beeren auslese 1976, un liquoreux d'une jeunesse terrible !

### Ses coups de cœur :

Clos Roca 2003, un coteaux-du-languedoc tout en fruit et bien vinifié par Jean-Christophe Michaux. Yakachuya 1999, un superbe vin d'Argentine vinifié par Michel Rolland, à 2 100 mètres d'altitude. C'est rare ! Très expressif avec des notes de fruits noirs compostés et des tanins qui soutiennent la structure. 1999 est un millésime bien abouti.

### Ses derniers achats :

Génération XIX 2001 d'Alphonse Mellot, un pinot noir de Sancerre, qui ressemble à un très bon côte-de-nuits. Déroutant ! Heymann-Lowenstein en Moselle allemande, riesling Winingen Ulhen 2001 : un spätlese fascinant de finesse et de minéralité. ■

## En bref

### ■ Franck Thomas

32 ans. Meilleur sommelier d'Europe et meilleur ouvrier de France en 2000, sommelier au restaurant *Parcours* à Falicon (06), il participe à l'ouverture d'un bar à vins et à tapas à Monaco : *Rarement*, 40 références, dont 90 % de vins étrangers, renouvelées chaque mois. De quoi préparer le championnat du monde de sommelier à Athènes en octobre 2004.

### ■ Emmanuel Moineau

Le chef sommelier du restaurant *Bernard Loiseau* (3 macarons) s'en va. Le second, Eric Goetzmain, finaliste au meilleur sommelier de France, devrait prendre sa place. Il recherche des commis.

### ■ François Laborier

32 ans. Sommelier au *Chapeau Rouge* à Dijon (1 macaron), second chez lamelloise pendant 6 ans, il rejoint le *Château de Meursault* pour devenir commercial.

### ■ La Bourgogne en panne de sommelier

On recherche des sommeliers en Bourgogne : *Les Gourmets* (1 macaron) à Marsannay, *Le Moulin de Martorey* (1 macaron) à Saint-Rémy, *Le Val d'Or* (1 macaron) à Mercuray et le *Charlemagne* à Permand-Vergelesses.

# 7 questions à un caviste



**Hervé Vesque :** « Un vin, c'est d'abord la typicité du terroir ».

## HERVÉ VESQUE

■ Au Nez Palais, à Caen

### Vos découvertes :

La cuvée Les Hauts de Milési 2001 du domaine des Crès Ricards en Coteaux du Languedoc (10,60 €) : finesse, rondeur, un excellent rapport qualité/prix. Vincent Tricot à Orcet (63) pour son côtes-d'auvergne bio 2001, 100 % pinot noir (9,70 €) : le plaisir sans complexité. Un pinot gouleyant !

### Vos valeurs sûres :

Le menetou-salon blanc 2003 de La Tour Saint-Martin 2003 (12,80 €) : du gras et de la persistance, un très beau sauvignon aromatique. La Montée des Schistes 2001, coteaux-du-languedoc de la Tour Penedesses (20,80 €) : la quintessence de la syrah.

### Votre dernière résolution :

Promouvoir les vins de vigneron en osmose avec l'environnement et qui travaillent dans le respect de la typicité des cépages et des terroirs.

### Vos croisades :

Parler du vin simplement et ne pas oublier que le client vient chercher du conseil et de la convivialité.

### Vos plus belles bouteilles :

Cornas Reynard 2000 de Thierry Allemand (41 €) : magnifique de concentration, de puissance et d'équilibre avec une incroyable longueur. Chablis Grand cru Les Clos 2000 de William Fèvre (49 €) : la splendeur du chablis sur un millésime formidable.

### Vos bons accords :

Les Douves Blanches 2000 du château Chenaie en Coteaux du Languedoc (13,90 €) avec des noix de Saint-Jacques juste poêlées en persillade. Pichon Longueville 1986 sur un bœuf bourguignon : une grande fraîcheur.

### Vos rencontres :

En avril, autour de Victor Lebretton du domaine Montgilet pour ses anjoux et coteaux-de-l'aubance avec des accords mets et vins. Opération Découverte de la Bourgogne du 1<sup>er</sup> au 15 mai. ■

## En bref

### ■ Dégustation en Bretagne

2<sup>e</sup> édition du salon organisé par Jean-Louis Nihouam, des Caves de la Rocade, avec près de 1 700 références. 20 vigneron seront présents les 10, 11 et 12 avril de 10 h à 19 h. Dégustation des derniers millésimes : domaine de Joy (VDP des Côtes de Gascogne), château de Chainchon (Côtes des Castillon), château des Chaplins (Sainte-Foy Bordeaux), domaine Brochard (Sancerre), champagnes Palmer, château Sipian (Médoc). Rond-point de Kerouant, 29120 Pont l'Abbé. Tél. : 02 98 82 35 37.

### ■ Dégustation de Jurançon à Pau

Le 3 avril, Jean-Bernard Lariou, du Clos Lapeyre (Jurançon), vient faire découvrir sa gamme : secs, moelleux dont Vent Balaguer, vendangé tardivement. Didier Barret du Domaine Berthoumiéu (Madiran) sera présent le 10 avril. Cave Le Chal, 8, rue Adoue, 64000 Pau. Tél. : 05 59 27 05 87.

### ■ Opération Languedoc

Du 3 au 17 avril, le Languedoc est mis à l'honneur chez les cavistes FNC participant à l'opération. Présence de vigneron, dégustations et découverte de toutes les appellations. Tél. : 01 46 37 86 45.