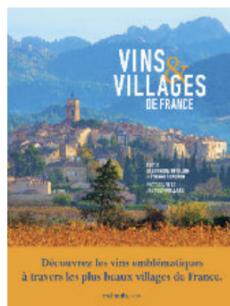


LIVRES GRANDS CRUS

Qu'ils soient l'œuvre de sommeliers, d'œnologues, de consultants ou d'auteurs, beaux livres ou biographies, récits ou essais, les livres grands crus sur le vin fleurissent dans les librairies.

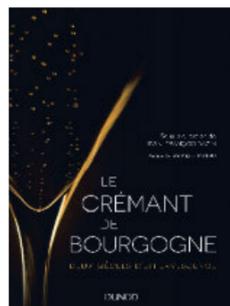
PAR ORIANNE NOUAILHAC



VINS & VILLAGES DE FRANCE

Bienvenue dans la France des villages viticoles ! Celle où le terroir se ressent non seulement dans les rangs de vignes mais jusque dans chacune des ruelles de ces lieux de vie durablement marqués, au fil des siècles, par la production du vin et le rythme de ses vigneron. Certains villages portent d'ailleurs un nom associé irrémédiablement au vin qui est produit dans ses alentours : Chablis, Vosne-Romanée, Le Mesnil-sur-Oger, Château-Chalon, Beaumes-de-Venise, Châteauneuf-du-Pape, Banyuls, Iroulégu, Margaux, Saint-Émilion, Sancerre... À l'heure de l'œnotourisme et du classement des climats de Bourgogne et de la Champagne à l'Unesco, plongée dans un patrimoine éminemment culturel.

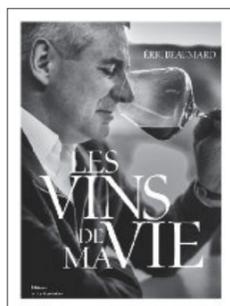
Par **Alexandra Révillon** et **Étienne Gendron**, photos Jacques Guillard
Éditions Chêne & E/P/A
(35 euros)



LE CRÉMANT DE BOURGOGNE DEUX SIÈCLES D'EFFERVESCENCE

Alfred de Musset en vantait déjà les mérites dès 1830. Le crémant de Bourgogne avait fait son entrée dans la bonne société parisienne quinze ans plus tôt, il y a tout juste deux siècles. Cet ouvrage met en lumière son histoire – du Mâconnais au Châtillonnais, de la côte de Beaune à la côte chalonaise –, son commerce (jusqu'à Shanghai !), son élaboration, son identité. L'iconographie ancienne est savoureuse : publicités d'antan et vieilles étiquettes de ces mousseux de Bourgogne vivant depuis longtemps dans l'ombre des vins de Champagne. Une promenade en pays effervescent qui s'achève par des recettes des chefs étoilés bourguignons Patrick Bertron, Jérôme Brochot, Frédéric Doucet, William Frachot et Jean-Michel Lorain.

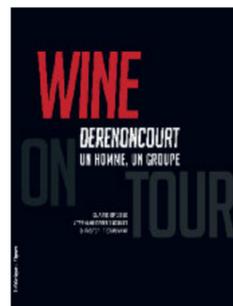
Sous la direction de **Jean-François Bazin**, préface de **Dominique Loiseau**
Éditions Dunod
(27 euros)



LES VINS DE MA VIE

C'est une sommité. Un personnage. L'un des plus grands sommeliers du monde qui a composé la cave du George V à Paris en partant de rien. Il raconte le vin comme personne. Sans doute parce qu'il ne fait pas que le raconter. Il le vit. Aujourd'hui, il pose ses mots sur le papier. Dans cet ouvrage, il est question des 75 vins qui ont marqué sa vie, de Petrus à la Romanée-Conti, d'Ausone à Rayas, du champagne Diebolt-Vallois au Clos Rougeard. Cet amoureux des grands crus bordelais sait aussi sortir des sentiers battus. Pour chacun des vins sélectionnés, il évoque impression et souvenirs avant de livrer ses notes de dégustation. On en redemande.

Par **Éric Beaumard**
Éditions de La Martinière
(35 euros)



WINE ON TOUR DERENONCOURT, UN HOMME, UN GROUPE

Stéphane Derenoncourt est un fondu de rock. Certains mettent du Mozart dans leurs vignes. Lui ce serait plutôt Joni Mitchell, les Clash et Iggy Pop. Ce livre étonnant évoque le parcours de ce « repris de justesse », de ce « saltimbanque » qui s'est ancré à Bordeaux au détour des années 1980 tout en conservant sa liberté de voler partout où on l'appelle. Consultant « star » et vigneron dans son Domaine de l'A, Derenoncourt intrigue. « Tantôt lisse, tantôt rugueux », il a les pieds plantés dans la terre. Car avec lui tout commence par le sol et le végétal. Ensuite seulement il procède, armé de son équipe, de sa bande, et façonne ces « sculptures liquides » en s'adaptant à chaque terroir.

Par **Claire Brosse** et **Stéphane Derenoncourt**, photos **Christophe Goussard**
Éditions La Fabrique de l'épure
(32 euros)



ESTELLE TOUZET UNE SOMMIÈRE DANS VOTRE CUISINE

Violoniste amateur, Estelle Touzet a fait ses gammes de sommière dans les plus grandes maisons jusqu'au Meurice où elle fut la première femme chef sommière d'un restaurant trois étoiles. Elle vient de rejoindre un autre palace, le Ritz, pour y diriger la sommellerie. Avec l'éditrice Eugénie Rambaud et la cuisinière Claire Vocanson, elles forment un trio d'épicuriennes aux manettes de ce livre original qui propose de partir du vin pour choisir ses mets. Pour chaque vin, par grande famille (riesling, meursault, champagne, jurançon, pomerol, condrieu, pouilly-fumé, etc.), présenté préalablement dans sa géographie viticole, elles proposent 2 recettes, une plus simple (« la recette tombée du frigo ») et une plus élaborée.

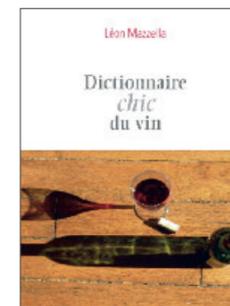
Par **Estelle Touzet**, **Claire Vocanson** et **Eugénie Rambaud**
Éditions Chêne & E/P/A
(29 euros)



CAFÉ

En France, le pays des grands vins, le café n'est pas flamboyant. Heureusement, les choses changent et Hippolyte Courty, le fondateur de L'Arbre à Café, n'y est pas étranger. Sourceur de grands crus de café, « chercheur d'or noir », il collabore avec des chefs étoilés et des œnologues pour réinventer sa préparation et sa dégustation dans le respect de ses arômes. Ce livre nous entraîne des paysages caféicoles – où l'engagement des producteurs n'est pas sans rappeler celui des vigneron – aux *coffee shops* les plus pointus en passant par la torréfaction et la fermentation et l'histoire du « petit noir » bu par 1,2 milliard d'individus quotidiennement. Passionnant !

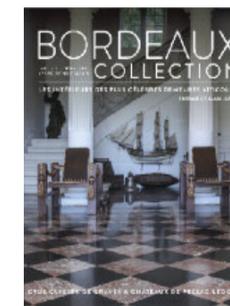
Par **Hippolyte Courty**, préface **Pierre Hermé**, photos **Erwan Fichou**
Éditions du Chêne
(35 euros)



DICTIONNAIRE CHIC DU VIN

Un jour, son père lui tendit un verre : c'était un vacqueyras élevé à un jet de galet de chez René Char. Léon Mazzella est tombé ce jour-là dans la barrique et la bibliothèque. Plus tard, les mains occupées par le tire-bouchon d'un côté et le stylo de l'autre, il devint journaliste « ès art de vivre », c'est-à-dire qu'il se mit à raconter le manger et le boire. Grand bien lui en a pris car ce garçon est une plume. Et son dictionnaire est de la trempe du recueil *Bacchus et moi* de Jay McInerney, la connaissance intime du vin en plus. De A comme Abstème à Z comme Zincs en passant par Chinon, Dévergondages, Gracq, Hermitage, Ivresse, Petrus, Rancio, Sauternes, Sully Prudhomme, Violette... les entrées de cet abécédaire ne manquent ni d'envolée, ni d'humour, ni de sensualité.

Par **Léon Mazzella**
Éditions Écriture
(22 euros)



BORDEAUX COLLECTION

Ils ont cette curiosité pour ce qui se cache derrière les murs et les grilles, ce goût du beau et des propriétés viticoles : après avoir exploré les intérieurs de Cognac, de Saint-Émilion ou du Sauternais, Daniel Rey et Geneviève Jamin nous ouvrent cette fois-ci les portes des crus classés de Graves et des châteaux de Pessac-Léognan. Haut-Brion, Carbonnieux, Couhins-Lurton, Haut-Bailly, La Mission Haut-Brion, Pape Clément, Smith Haut Lafitte, Gazin Rocquencourt et d'autres livrent leurs atours de charme. Derrière la pierre des châteaux se dévoilent un réel patrimoine, du style et une histoire que l'on lit entre les mots et les images, superbes, signées Matteo Conti.

Par **Daniel Rey** et **Geneviève Jamin**, préface **Alain Juppé**
Éditions d'Autils
(65 euros)