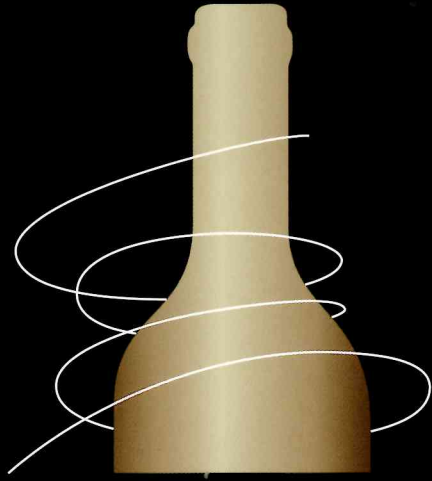


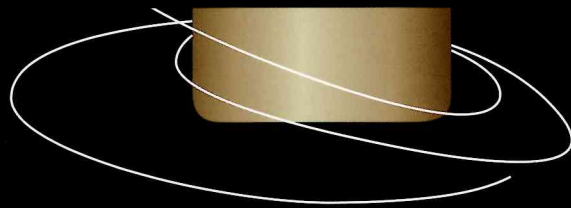
Terre de Vins

WWW.TERREDEVINS.COM

Restaurants
Bars à vin
Bistrot
Brasseries...



LES 100 MEILLEURES CARTES DE VIN de France



Emmanuel Macron :
« Le vin, c'est l'âme française ! »

Le candidat à l'Elysée explique pourquoi il faut défendre le vin.
Interview confidence. Et dégustation à l'aveugle

LA MEILLEURE CARTE DE LA CATÉGORIE RESTAURANT GASTRONOMIQUE

“ LA SAVOIE EST RICHE DE L'IDENTITÉ DE SES CÉPAGES

AU JARDIN DES DÉLICES DE L'ABBAYE DE TALLOIRES, TALLOIRES-MONTMIN, HAUTE-SAVOIE



Un décor, les rives du lac d'Annecy, et une histoire plus que millénaire donnent au site de l'abbaye de Talloires une dimension exceptionnelle. Un charme, aussi, que l'actuel propriétaire, Jacques Rouvroy, et la directrice générale, Dunja Kirchner, ne cessent d'améliorer. L'arrivée de Charles-André Charrier au poste de chef sommelier, il y a tout juste dix ans, témoigne de cette même volonté d'offrir toujours plus et mieux à une clientèle très internationale.

« En débarquant dans cette région que je connaissais mal, on m'a donné les moyens de faire mon métier de sommelier de A à Z. C'est-à-dire des achats jusqu'au service... » Et pour ce Vendéen d'origine formé en Val-de-Loire – « C'est là que je suis devenu très amateur de chenin » – avant de séjourner dans le Lyonnais puis de se poser dans le Luberon et de faire aussi étape en Alsace, le travail ne manquait pas. Pour remettre de l'ordre dans la cave puis donner une vraie personnalité à la carte. « Dans un premier temps, il a fallu faire le vide car trop de bouteilles n'étaient pas adaptées au lieu. Ensuite, en priorité, j'ai travaillé sur les vins de la région. Aujourd'hui, nous avons 70 références. La Savoie est riche de l'identité de ses cépages et j'en profite pour mettre en valeur de jeunes vigneron qui font bouger la région. Ma première découverte et mon premier coup de cœur est un apremont, la cuvée Thomas du domaine Jean-Noël Blard issue de vieilles vignes de jacquère. »

Depuis une décennie, Charles-André Charrier, sacré Master

of Port en 1996, poursuit ce travail de recherche. Seul ou bien accompagné par les membres de l'Association régionale des sommeliers, qu'il préside. « L'approche est identique, il faut aller à la rencontre des vignerons, les comprendre et surtout parler de leurs vins. C'est comme cela que l'on découvre des bouteilles tout à fait inattendues. Je pense à la cuvée Confidentiel 2002, une mondeuse exceptionnelle des fils de Charles Trosset. »

Ambassadeur de sa région d'adoption, le chef sommelier règne sur une cave riche de 800 références. « Des vins quasi exclusivement français qui portent la signature du vigneron. Les vins blancs y occupent une place importante car la cuisine du chef Fabrice Taulier appelle beaucoup les blancs. La Bourgogne et le Val de Loire bénéficient aussi d'une place de choix. Mais j'ai profité de mes dernières vacances pour arpenter la Vendée et sélectionner de très belles cuvées issues des Fiefs vendéens. Ce ne sont pas des vins très connus, je profite donc des vins au verre-surprise pour conquérir les clients. Ils goûtent et seulement ensuite je leur annonce la provenance. »

Joueur d'une certaine façon, Charly, c'est ainsi qu'il est baptisé dans le monde de la sommellerie, est aussi un homme qui n'aime pas la routine. Le 1^{er} mai prochain, les visiteurs de l'abbaye de Talloires prendront donc en main une nouvelle carte des vins. « Elle change chaque année à cette date-là. Je ne pourrais pas travailler avec une carte figée... »