



A boire entre les lignes

Cet été, à côté de la pile de livres préparée pour les vacances, on s'installe avec quelques flacons choisis. Un livre, un vin... à savourer au fil des pages

Par **RACHELLE LEMOINE**

**"14 JUILLET",
Eric Vuillard**

Vin de France, Les Vignerons parisiens, Turbigo 2016

Pour se désaltérer tout au long de ce récit inédit de la prise de la Bastille, un pur cin-sault, croquant et gourmand, au fruit juteux fleurant bon la pivoine et les épices. Un vin fait à Paris, rue de Turbigo, en écho au riche passé viticole de la capitale et de ses environs. Dans la touffeur de ce 14 juillet 1789, le vin coule à flots dans les tavernes. L'Histoire racontée à hauteur des sans-nom et des sans-grade qui vont constituer ce peuple qui fera basculer le destin de la France.

13,90 € au chai et sur Lesvignerons.paris

**"VERNON SUBUTEX 3",
Virginie Despentes**

Vin de France, Clos des Treilles, Attention Chenin méchant 2016

Pour notre auteur parmi les plus punk de la littérature française, il fallait un vigneron à la hauteur et une cuvée qui décoiffe. Un pur chenin vif et mordant, fruité et équilibré, et sans sulfites ajoutés, concocté par Nicolas Reau. De quoi se rasséréner face à l'impla-

cable introspection de la noirceur de notre société, menée avec énergie et une capacité d'indignation intacte.

15 € sur Cave.qcqb.fr

**"LE ROUGE ET LE NOIR",
Stendhal**

Pauillac, Château Pontet-Canet 2008

Se replonger dans un grand classique du XIX^e siècle avec Julien Sorel, jeune ambi-

VINIFIÉS À PARIS



Produire du vin à Paris. C'est le pari insensé de Matthieu Bosser, qui ne souhaitait pas choisir entre vivre à la capitale et faire du vin. Avec trois associés, il crée en 2016 Les Vignerons parisiens, rue de Turbigo, un chai qui vinifie des

raisins de la vallée du Rhône, acheminés par camion frigorifique. Si le bilan carbone laisse un peu à désirer, les six cuvées proposées sont de belle facture. L'équipe suit les parcelles de vigne, cultivées en bio ou en biodynamie, tout au long de l'année. Une fois à Paris, le raisin est pressé, mis à fermenter en cuve inox avec des levures indigènes, puis élevé en fûts de bois selon les cuvées.

tieux sans titre de noblesse, qui ose braver une société conservatrice et imbue d'elle-même jusqu'à s'y brûler les ailes et y perdre la tête. A savourer avec un autre grand classique, un grand cru, cinquième au classement de 1855, qui, grâce à une démarche exigeante en biodynamie, s'est élevé au rang des plus grands paullacs.

96 € sur Millesimes.com

**"UNE TRAVERSÉE DE PARIS",
Eric Hazan**

Coteaux-d'Aix-en-Provence, Château La Coste, rosé 2016

Un promeneur solitaire qui nous emmène du sud au nord de Paris au gré de ses digressions sur la grande histoire ou son histoire personnelle, sur l'architecture, la littérature ou encore le cinéma. Pour escorter ses rêveries, un rosé d'une grande finesse, minéral et expressif, avec de belles notes de fruits et de fleurs qui émerveillent le palais.

14 € au domaine et sur Chateau-la-coste.com

**"LE GOÛT DE L'IVRESSE.
BOIRE EN FRANCE DEPUIS LE
MOYEN AGE (V^E-XXI^E SIÈCLE)",
Matthieu Lecoutre**

Champagne brut, Ayala, rosé majeur

Quoi de mieux qu'un champagne pour accompagner cette histoire de l'ivresse française, du Moyen Age à nos jours ? L'acte de boire au fil des siècles, décrypté d'un point de vue social, culturel et moral. Une cuvée aérienne, grâce aux 50% de chardonnay qui la composent, mais également fruitée et gourmande, et faiblement dosée en sucre (7 g), qui rend gai dès la première gorgée.

39 € chez les cavistes.

**"LÉGENDES D'AUTOMNE",
Jim Harrison**

Brouilly, Domaine Mandrillon, 2016

Epicurien patenté, celui qui avouait ne pas pouvoir boire du brouilly « sans penser aux cuisses des femmes » nous a quittés l'année dernière. En hommage, on dévore à nouveau ses « Légendes d'automne », trois nouvelles sublimes sur fond de vengeance, de grands espaces et de culture indienne, accompagné d'un gamay sincère et généreux, plein de gourmandise.

11,50 € chez [Le Repaire de Bacchus](http://LeRepairedeBacchus).