



## LA CHRONIQUE DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRASSE

### BACCHUS EN SON DOMAINE

Donner à son château le nom de Bacchus, on se dit qu'il fallait oser tout de même, ne pas craindre d'être pris pour un demi-dieu du vin. Sur tout que cette étiquette est d'apparition récente dans la galaxie vinicole. Nul n'en avait entendu parler avant ces dernières années. Et pour cause: ce domaine du Ventoux, à quelques kilomètres au nord de Mazan, ne produisait plus de vin depuis des siècles, ou à peine de quoi livrer la coopérative du coin. Mais la consécration à Bacchus, elle, remonte à l'origine de la propriété, en 1615, nous apprend l'actuel occupant des lieux, Éric Tournier. Rien ne prédestinait ce Savoisien à venir cultiver la vigne au pied du Ventoux. Savoisien, oui, car ce natif de Courchevel, d'une famille de fermiers reconvertie comme bien d'autres dans l'hôtellerie-restauration, a une dent contre les «Savoyards», adjectif péjoratif utilisé, assure-t-il, par les Français à l'encontre des habitants du comté intégré au pays en 1860. Propriétaire d'une petite vingtaine d'établissements, dans sa station natale et à l'étranger – bientôt un de plus à Aspen, Colorado –, Éric Tournier s'est trouvé, un jour de 2016, devant une maison provençale en ruine, mais à l'architecture remarquable, alors qu'il cherchait une maison de campagne. Depuis ce «coup de foudre», il s'est jeté à corps perdu dans le travail de la vigne, à tailler de ses propres mains, rogner, passer le tracteur, ouiller les barriques au chai, faire les assemblages. Lui, héritier de Bacchus qui ne connaissait rien au vin, a tout appris d'une traite, épaulé par son ami le pape du bordel, Bernard Magrez. «C'est lui, confesse-t-il, qui m'a fait comprendre, en observant son exceptionnel terroir de plateau, tout le potentiel du site.» Sur la trentaine d'hectares que compte son domaine viticole aujourd'hui, Éric Tournier édifie vite sa légende. «Légende de Bacchus» est d'ailleurs le nom qu'il a donné à ses deux cuvées de prestige en rosé et en blanc. Ce dernier, assemblage de rolle, grenache blanc et roussanne, déploie une délicate amertume en harmonie avec des parfums d'amande et de lavande, tandis que vibre la signature saline du sol de calcaires et de cailloux.

**Légende de Bacchus blanc 2023, ventoux.**  
55 € la bouteille. La Cave aux Galeries Lafayette, 35 bd Haussmann, 75009 Paris.



## À WINE PARIS, LE « ON » ET LE « OFF »

Pour sa sixième édition, du 10 au 12 février, à Paris, porte de Versailles, le Salon des vins et spiritueux s'impose comme le plus grand rendez-vous professionnel du genre.

«Nous pouvons être fiers de ce salon mondial», s'enthousiasme Rodolphe Lameyse, directeur général de Vinexposium, l'organisateur de l'événement. Le chemin parcouru depuis la première édition de Wine Paris, en 2019, lui donne raison. Ayant pris le relais du salon historique Vinexpo Bordeaux, alors à bout de souffle, Wine Paris a opéré une mue radicale. De deux halls historiques recevant 90% de producteurs français, on est passé à sept halls qui accueillent cette année 40% d'exposants internationaux. Parmi les 50 pays producteurs présents, l'Italie double sa surface d'exposition qui couvrira un hall entier. Une dynamique similaire est observée pour l'Espagne et le Portugal, les États-Unis et l'Allemagne complétant le Top 5 des principaux pays représentés. De nouveaux acteurs renforcent aussi leur présence telles la Pologne, la Lituanie, la Roumanie. Dans un contexte très difficile pour le monde des vins et spiritueux, entre baisse des rendements et diminution des ventes (-3,9% au niveau mondial pour le vin en 2024), Wine Paris apparaît plus que jamais incontournable, avec plus de 5 000 exposants, un record. Wine Paris s'inscrit comme porteur des grandes tendances de l'industrie avec un espace Be Spirits dédié aux spiritueux et un autre dédié aux boissons à bas degré ou sans alcool, qui a

doublé de taille. Quelque 25 start-up présenteront en outre des solutions innovantes dans l'espace dédié à la Wine Tech. Trois jours d'effervescence et des professionnels du vin du monde entier que le grand public pourra retrouver dans la centaine d'établissements parisiens sélectionnés avec soin dans le cadre du «off» de l'événement (leoff-paris.com). Un carnet d'adresses précieux pour gastronomes œnophiles qui rassemble tout ce que Paris compte de lieux très inspirés côté boissons. Au programme, des établissements étoilés pointus (Yam'tcha, Substance), les pépites bistrologiques de la capitale (Vantre, Café des Ministères, La Cagouille...), des bars à vins réjouissants (Rencontres, Pétard, Le Canon d'Achille) et bars à cocktails exquis (Kissproof, James Joyce, Gravity...) qui constitueront le cœur battant du salon le soir venu. **Jean-Michel Brouard**



À Wine Paris, en 2024. Le salon attend cette année 50 000 visiteurs de 150 pays.



## EN BREF

► **LA COTE IDEALWINE**  
**Les Cailloux, châteauneuf-du-pape.** Fabrice Brunel incarne la sixième génération d'une famille présente à Châteauneuf-du-Pape depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. Les vins sont irréprochables. De très vieilles vignes produisent dans les années d'exception la Cuvée Centenaire, un châteauneuf. Si le glorieux 1990 (100/100 Parker) affiche une cote de 520 euros aux enchères, le 2019 est vendu 100 euros sur iDealwine.com.  
**Angélique de Lencquesaing**

► **UN VERRE DE...**  
**Domaine Jonathan Pey, morgon « Bellevue » 2022.** Globe-trotter ayant sillonné les vignobles mondiaux pendant des décennies, Jonathan Pey a récemment posé ses valises en Beaujolais. Et ses vins sont déjà de très belle facture. Ce morgon réjouit par son équilibre superbe, où gourmandise florale (rose ancienne) et fruitée (framboise) emportent vers un jus plein et structuré. Voué à se patiner élégamment au cours des quelques années à venir. **Prix: 21 €.**  
**J.-M. B.**



► **« OVNI » : LE PROFESSEUR BUCELLA A ENCORE FRAPPÉ**  
Le professeur Fabrizio Bucella (docteur en physique et professeur des universités à Bruxelles), dont le style enlevé, teinté d'humour, s'est imposé au gré d'une dizaine d'ouvrages, vient de commettre un nouveau forfait. Ce dernier opus se nomme OVNI, un « objet viticole non identifié » qui plonge le lecteur dans un monde loufoque où l'information inattendue, parfois décalée, toujours précise, permet d'aborder le monde du vin de manière originale. Entre science et histoire, musique et BD, voici un livre à nul autre pareil, magnifiquement illustré par les dessins à l'esthétique pop de Théophile Sutter (Hachette Vins, 29,95 €).  
**J.-M. B.**