

Gault & Millau

L'expert gourmand

**80 VINS DÉGUSTÉS
& COMMENTÉS**

**COUPS DE CŒUR
EN BOURGOGNE
& EN CHAMPAGNE**

MOUTARD
**DEPUIS 1892 UNE FAMILLE
DE VIGNERONS**



Par Côme de Chérissey
Directeur de la rédaction

Moutard, une belle effervescence

Elles ne sont pas nombreuses les familles de vignerons qui, depuis plusieurs générations, vinifient leurs propres champagnes. Précurseur, la Maison Moutard produit, aujourd'hui, des bulles dégustées dans le monde entier, mais aussi des breuvages rares. Grâce à l'arrivée de la 4^{ème} génération, jeune

et effervescente, l'aventure familiale va perdurer encore longtemps. Et pour que chacun trouve sa place, les membres de la 3^{ème} génération, visionnaires et passionnés, ont acquis des vignes en Bourgogne pour produire de beaux vins tranquilles et effervescents.

Romuald Fassenet

La tourte de canard
au foie gras de canard
et la longe de porc

ACCORDS METS ET VINS



A DÉCOUVRIR P.58

Sommaire

- 3 Edito
- 4 Présentation de la Maison
- 12 Les acteurs de la famille
- 30 Dégustation
- 31 L'avis de Marc Esquerré
- 32 L'avis de Christophe Macra
- 38 Vins de la famille Moutard
- 60 Accords mets et vins



François



Alexandre



Benoît

MOUTARD, des vignerons depuis 1642

Des vignes bien orientées, des cépages oubliés, du savoir-faire, de l'audace, une famille soudée sur plusieurs générations, c'est la recette gagnante de la maison Moutard pour produire de beaux breuvages, dont certains sont exceptionnels mais confidentiels.

Récit d'une belle aventure en Champagne et en Bourgogne...

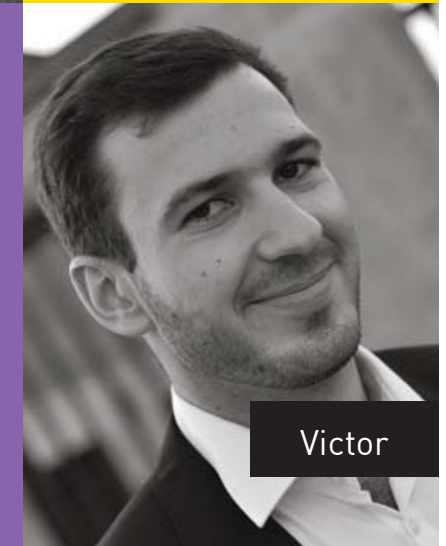


Thomas



Agnès

3 PASSIONS



Victor



Véronique



Edouard

1 FAMILLE



Vignerons de père en fils depuis près de quatre siècles à Buxeuil (Aube), les Moutard-Diligent sont parmi les premiers, dès 1927, à élaborer leurs champagnes artisanaux à partir de leurs raisins.

«Généralement, les vignerons vendaient du vin clair aux grandes Maisons, témoigne François Moutard, dirigeant actuel (3^{ème} génération) de la maison éponyme. Mais mon grand-père, lui, avait décidé de créer son champagne et de le commercialiser. C'était réellement avant-gardiste. Et dans la foulée, il créa sa maison de négoce que je dirige aujourd'hui avec mes sœurs, Agnès et Véronique. »

Par rachats successifs, le domaine est passé de 2 à 23 hectares situés sur la Côte des Bar. Et grâce, entre autre à la maison Moutard, ce terroir, souvent relégué au second rang, a acquis ses lettres de noblesse.

S'appuyant sur un microclimat et un ensoleillement privilégiés, les vignerons aubois ont su tirer parti de ses caractéristiques pour créer des champagnes différents, avec plus de rondeur, de caractère et de complexité, très appréciés des connaisseurs. Mais au-delà de ce beau terroir, la maison Moutard perpétue une culture qui lui confère une spécificité insolite faisant partie de son ADN.

Cépages vintage pour cuvées rares

Outre les trois principaux cépages de l'appellation (pinot noir, pinot meunier et chardonnay), la maison Moutard est l'un des rares domaines à cultiver d'autres cépages blancs, marginaux, comme l'Arbane, le Pinot Blanc et le Petit Meslier. Peu productifs et un brin capricieux, ces outsiders apportent un complément d'âme aux breuvages et une richesse organoleptique incomparable.

« Nous sommes les seuls aujourd'hui à faire une cuvée pure Arbane vieilles vignes, témoigne François Moutard. Mon père a planté une parcelle de ce cépage en 1952. Depuis, nous en avons toujours perpétué la culture, convaincus qu'il apportait une grande finesse à l'assemblage. »

Quelques cuvées exceptionnelles en sont la preuve incontestable : Arbane Vieilles Vignes (100% Arbane), Pinot Blanc, Pinot Blanc Vrai (100% pinot blanc) et Cuvée des six cépages.

Par ailleurs, Moutard produit plusieurs champagnes de terroir, de véritables chefs d'œuvres issus de parcelles d'exception, vinifiés individuellement afin de respecter la typicité organoleptique de chaque micro-terroir.

Une évolution tout en douceur

De la vinification à la «prise de mousse», l'expérience ancestrale de la maison s'est enrichi des techniques œnologiques les plus récentes pour toujours parfaire la qualité de la production.

« Nos méthodes de vinification étaient déjà pointues, reprend François Moutard, mais avec l'arrivée de nos enfants dans l'entreprise, elles évoluent, surtout en Bourgogne, avec, par exemple, un débourbage plus léger, une fermentation en levure indigène, une lutte phytosanitaire encore plus raisonnée...

Mais aussi par l'achat de sièges à roulettes pour soulager le dos des vendangeurs et bientôt un tracteur électrique autonome...»

La jeune génération, quatrième de la lignée, baptisée « Les garçons » parce que composée de cinq jeunes hommes (Alexandre et Benoît, fils de François ; Thomas, Edouard et Victor, fils d'Agnès), entend poursuivre l'aventure et développer l'activité. Tous passionnés, bardés de diplômes relatifs à la viticulture (École de Beaune) et enrichis d'expériences à travers le monde, les garçons créent un véritable esprit d'équipe et une cohésion familiale indéfectible autour de leurs aînés

L'avènement des vins de Bourgogne

Pour que chaque membre de la nouvelle génération trouve sa place au sein de cette belle maison, les Moutard ont acquis des vignes dans le Tonnerrois tout proche.

Ils s'y cachent de petits terroirs méconnus susceptibles de donner naissance à de superbes vins. Alors, sur cressols Kimméridgien, les Moutard perpétuent la production de blancs 100 % Chardonnay, dont des Chablis premier cru, fins et concentrés, et le fameux Moutard Diligent Tonnerre pour lequel les dégustateurs Gault & Millau ont eu un vrai coup de cœur.

Les Moutard ont, par ailleurs, innové avec la création d'un 100 % Pinot Noir, mais aussi, lancé en 2016, une gamme de six cuvées de Crémant de Bourgogne, dont une cuvée signature aux 3 cépages (Chardonnay, Pinot Noir, Aligoté).

Parce que riche d'un savoir-faire incontestable dans l'élaboration de grands champagnes, il était logique que cette maison champenoise se lance dans la conception d'effervescents en Bourgogne. Pari réussi.



Alexandre, Benoît,
Thomas, Edouard et Victor



Un nouveau souffle pour la distillerie

Evoquer la maison Moutard sans parler de sa distillerie serait un oubli grave, d'autant plus que Moutard reste l'une des dernières maisons à élaborer ses marcs de champagne et eaux-de-vie dans la plus pure tradition des «brandeviniers» ambulants.



Au XIX^e siècle, l'arrière-grand-mère de l'actuel dirigeant se passionnait déjà pour les alcools, mais ce n'est qu'en 1988, que son fils, Lucien Moutard, créa la distillerie, développée par la suite par François. Aujourd'hui, c'est Alexandre l'hérité de cette passion des spiritueux. Avec les cinq alambics à repasse en cuivre, uniques en Champagne, il entend bien créer de nouveaux produits qualitatifs et les faire connaître sur tous les continents.



Passionné de bolides sur terre et sur mer, François Moutard reste le capitaine incontesté de cette entreprise familiale. Pour autant, par un management participatif, il laisse à chacun la possibilité de s'exprimer, tester de nouvelles méthodes ou élaborer de nouveaux produits. Quant à la nouvelle génération, son enthousiasme, son professionnalisme et son esprit de famille laissent à penser que cette

François MOUTARD

Le visionnaire hédoniste

La définition du mot “ hédoniste ” lui correspond parfaitement : pas seulement parce que François, tête de pont de l’entreprise, est un adepte des plaisirs pour lui-même, mais surtout, parce qu’il est heureux de les partager avec le plus grand nombre. Via le champagne, les vins de Bourgogne et les alcools, il a trouvé la réponse à son envie de diffuser du bonheur. Et travailler avec toute sa tribu est, pour lui, une chance formidable.

Dès les années 80, François apprend très vite auprès de son père, alors propriétaire de 10 hectares et à la tête d’une équipe de 4 salariés. Lucien avait une forte personnalité et surtout une vision de croissance pour l’entreprise basée, avant tout, sur les ressorts de la famille. Ainsi, avec ses sœurs, Agnès et Véronique, François poursuit la mission de développement de la marque Moutard initiée par leur père.



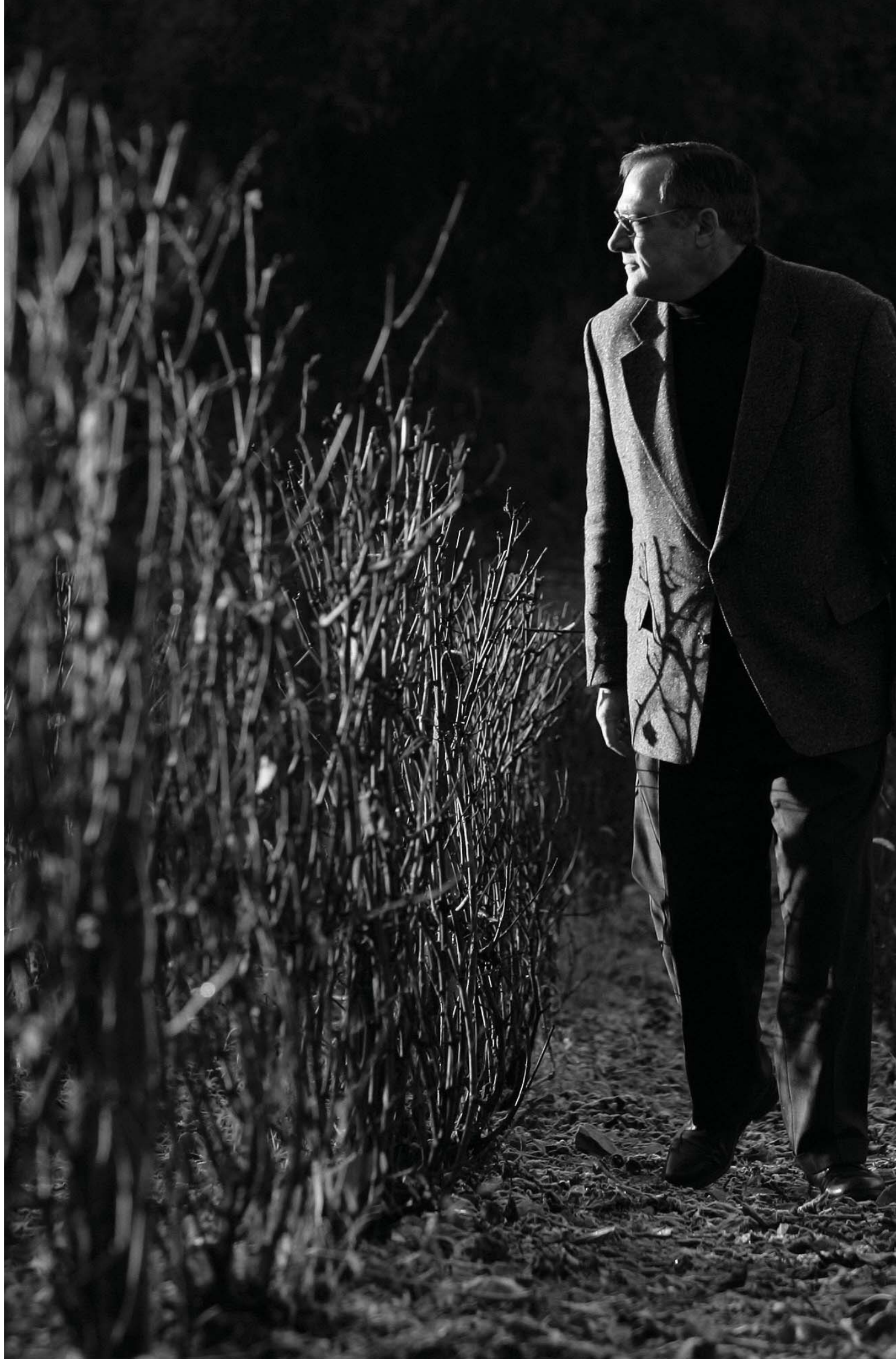
Lui se définit comme un « gentleman farmer », mais l’homme a bien plus d’énergie que ce simple cliché.

Visionnaire, alors que la production totale de champagne double de volume en quelques années, il recherche, malgré tout, de nouvelles opportunités par la conquête de marchés émergents.

S'il reconnaît facilement quelques erreurs stratégiques par le passé, il en a tiré très vite les leçons. Aujourd'hui, il a une vision claire des objectifs qu'il veut atteindre pour son entreprise : stabiliser la marque, recueillir toujours de nouvelles références de qualité et progressivement s'imposer auprès des grands restaurants comme un producteur de breuvages au rapport qualité-prix-plaisir rare. La croissance passera également par le développement des vins de Bourgogne et la distillerie pour laquelle il nourrit de beaux espoirs.

Manager moderne, il supervise tout, mais s'impose d'impliquer chacun dans les décisions. Pour l'achat d'une machine, par exemple, il se fera accompagner par l'utilisateur afin de saisir son avis et valoriser l'outil de travail. François aime encourager et motiver pour que chacun donne le meilleur de lui-même. Pour autant, il ne s'agirait pas de trahir sa confiance. La franchise est une autre de ses qualités : il n'aura ni tergiversations, ni périphrases pour donner son avis si le travail ne répond pas à ses attentes.

Aujourd'hui, François aime toujours arpenter les allées des salons, aller à la rencontre des autres, prendre le temps de discuter, partager sa passion.



Il dit connaître Londres comme sa poche droite et Bruxelles comme la gauche, sans oublier Paris où il vient régulièrement sentir l'effervescence de la vie qu'il apprécie tant. Lui se définit comme un « gentleman farmer », mais l'homme a bien plus d'énergie que ce simple cliché.

Outre ses fonctions à la tête de l'entreprise familiale, il est un des dignitaires de la Confrérie du Saulte Bouchon Champenois, Bouchonnier exactement : c'est lui qui « juge l'ouverture des bouteilles présentes au sacrifice ».

C'est pour lui l'occasion de faire encore plus rayonner le champagne, surtout lorsqu'il participe à l'intronisation d'un membre venu d'un pays étranger. Mais le portrait de l'homme serait incomplet si l'on n'évoquait également sa passion pour les véhicules puissants et les beaux bateaux à moteur avec lesquels il navigue, soit sur les lacs de la région, soit le long du bassin d'Arcachon.

Mais là encore, le plaisir ne se conçoit jamais seul : à bord, le bonheur se partage avec ses enfants et son clan. Rien ne serait possible sans eux !

Agnès MOUTARD

Le trait d'union familial

Son diplôme de gestion en poche, Agnès, sœur cadette de François, intègre l'entreprise familiale. Pas le temps de prendre du recul ou de faire quelques expériences dans d'autres structures. Il lui faut s'adapter, seule, à une maison en pleine croissance.

Agnès prend en charge la gestion administrative et bancaire, ainsi que les ressources humaines.

Pour autant, bien qu'intéressante et bien remplie, sa vie professionnelle ne peut se contenir uniquement dans un bureau. Il n'est donc pas rare, le weekend, de la retrouver à l'accueil des visiteurs. Elle a besoin de ce contact parce qu'elle aime parler des breuvages de la maison et partager le plaisir d'une dégustation. Sans compter qu'il y a quelques années, elle supervisait également le travail dans les vignes, mais ne peut s'empêcher encore aujourd'hui d'y faire régulièrement un petit tour.

Pour elle, la famille est une véritable force pour l'entreprise. Son objectif est donc de s'assurer de la complémentarité des différents membres du clan et de la bonne entente entre frères et cousins de la 4^{ème} génération, baptisée « les garçons ».

Aujourd'hui, elle peut être fière d'avoir réussi la cohésion familiale et la transmission. Et pour que chacun trouve sa place et s'épanouisse dans diverses activités au sein de la maison, l'achat de vignobles en Bourgogne s'est imposé tout naturellement. Sans nul doute, la jeunesse de cette génération lui transmet motivation et énergie par apports de nouvelles idées, de nouveaux challenges, et la mise en œuvre d'innovations.

Amoureuse des livres et des voyages, ouverte à la découverte d'autres cultures, modes de vie, paysages naturels ou urbains, Agnès aspire à sillonner le monde pour contempler « ce que la nature et l'homme ont créé ». Cependant, elle sait qu'elle devra encore patienter : aucun des « garçons » n'a émis le souhait de reprendre la partie administrative de l'entreprise.

Pour elle,
la famille est une
véritable force pour
l'entreprise.

C'est indéniablement un maillon central et indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise.

Véronique MOUTARD

Un pilier central

Benjamine de la fratrie, 3^{ème} génération, Véronique prend en charge les clients particuliers, mais aussi les expéditions et la facturation.

Au fait des commandes en cours, elle a une vision précise de l'activité de la maison et son expérience la rend incontournable.

C'est indéniablement un maillon central et indispensable au bon fonctionnement de l'entreprise.

Titulaire d'un Brevet d'Enseignement Professionnel Métiers des Services Administratifs, elle travaille dès ses 18 ans auprès de son père. Dans les vignes, dans les caves, elle touche à tous les domaines avant de s'établir, progressivement, dans les bureaux. Pour elle, la reprise entamée par « les garçons » est une bonne nouvelle, d'autant plus que l'entente est excellente et que la complémentarité des uns et des autres est judicieuse. Tout est en place pour que la transmission soit réussie. Il lui serait insupportable qu'il en soit autrement.

« Recruter une personne étrangère à la famille pour prendre l'un des postes-clés ? Impensable ! Je préférerais vendre ! » lance l'intéressée sans hésitation.

Ces positions souvent tranchées et sa capacité à aborder les problèmes de manière frontale constituent l'une des facettes de son tempérament. Droite et déterminée, Véronique a un sens aigu du respect de la hiérarchie, des conventions et de l'esprit de famille.

Cependant, sans être excessive, elle regrette parfois que l'on oublie de signaler que la marque Moutard est aussi dirigée par des femmes.

Et si elle reste persuadée que la qualité et la rareté, fers de lance de la maison, finissent toujours par être reconnues et distinguées, et que la renommée de la maison ne fait que s'étendre à travers le monde, sa plus grande satisfaction serait de découvrir, un jour, que la marque Moutard est distribuée au Vanuatu, à l'autre bout du monde. Elle pourrait alors « s'aérer », selon son expression, partir plus souvent en voyages et s'écarter (mais pas trop) de cette belle maison où elle a grandi...

Alexandre MOUTARD

Le boute-en-train

Si Alexandre, le fils aîné de François, se définit comme un véritable « épicurien », ce n'est pas seulement parce qu'il aime tester de nouveaux restaurants et déguster quelques bons crus.

C'est aussi qu'il est curieux et aime découvrir d'autres cultures à travers la planète. Intéressé par l'Histoire et le « d'où l'on vient » pour mieux appréhender le monde qui l'entoure, il possède également un vrai talent créatif qu'il entend mettre au service du développement de la maison.

Diplômé d'un Brevet de Technicien Supérieur Techno-Commercial en Vins et Spiritueux, il a passé avec succès un Baccalauréat Sciences et Technologie du Management et de la Gestion, spécialité Mercatique, option qui lui permet d'analyser les composantes du marché, le comportement des consommateurs, mais aussi d'élaborer des stratégies et actions pour développer les ventes et communiquer sur les produits et valeurs de l'entreprise.

Après six mois passés à Hong Kong chez un prestigieux importateur de vins, il choisit de rentrer en France et offre à la maison Moutard l'opportunité de trouver un nouveau relais de croissance : c'est avec la

distillerie qu'il entend réussir ce challenge. Son précédent stage à la distillerie artisanale Jos. Nusbaumer, en Alsace, avait éveillé son intérêt pour les alcools et spiritueux. Désormais, il sait qu'il peut bénéficier de toute la structure de l'entreprise familiale pour créer des produits de qualité. Reste à faire connaître cette nouvelle activité de la marque Moutard au monde entier.

L'objectif est de « valoriser la bouteille », c'est-à-dire faire en sorte que celle-ci soit immédiatement reconnaissable sur le comptoir d'un bar et synonyme de qualité.

Au-delà de la production d'alcools et de ses échanges commerciaux avec l'Allemagne, Alexandre entreprend une réflexion sur l'identité et l'image de la maison qu'il veut revisiter. Pour cela, il met en œuvre sa créativité et s'inspire de tout ce qu'il a engrangé lors de ses voyages en Asie (où il retourne régulièrement pour le salon Vinexpo de Hong Kong) et de ses escapades coup de cœur à Florence, en Italie.

Bien que soucieux d'analyser les situations avec minutie et attaché à toujours prendre du recul avant de se lancer, Alexandre est, par ailleurs, capable de sortir le bon mot au bon moment, avec humour. Toujours de bonne humeur, il est considéré comme le boute-en-train de la famille.

Il possède également
un vrai talent créatif qu'il
entend mettre au service
du développement
de la maison

Benoît MOUTARD

Le supply-manager

Jusqu'à ses 10 ans, Benoît, fils cadet de François, rêvait d'être pilote de chasse.

Et si son parcours l'a amené à d'autres fonctions, il est facile de retrouver quelques traces de sa jeune passion dans son quotidien.

L'aviation évoque immédiatement vitesse et maîtrise, et c'est bien là toutes les obsessions que l'on retrouve dans le travail de Benoît.

Son leitmotiv : gagner du temps, ou plus exactement, optimiser chaque instant pour que la production soit fluide, « glisse » comme il dit.

Titulaire d'un Bac Professionnel en Conduite et Gestion des Exploitations Agricoles obtenu à Beaune et d'une expérience de plus d'une année en Grande-Bretagne comme barman, il affirme une véritable propension pour le supply-management (gestion de la logistique) et s'emploie à l'appliquer sur le terrain avec un sens inné de l'enchaînement logique des tâches.

Cela passe par la juste organisation des ressources humaines, le choix des équipements ou la gestion des stocks... avec en prime, un vrai don pour l'anticipation des imprévus.

Pragmatique, cartésien, Benoît visualise rapidement les étapes nécessaires à une production efficace et qualitative. Il prend ensuite le temps de mettre par écrit les procédures qui vont permettre le succès de chaque nouveau projet. Ainsi, si les commandes de vins de Bourgogne passent de 200 000 à 600 000 bouteilles, il n'est pas inquiet. Il a déjà tout anticipé et sait qu'il peut compter sur son équipe d'une trentaine de collaborateurs pour le suivre.

Son succès, il le savoure ensuite au moment de la dégustation lorsque le goût est là, toujours aussi qualitatif malgré les changements vécus en production.

Connu pour son dynamisme, Benoît aime les sorties entre amis, toujours prêt à faire la fête, mais sans jamais se laisser surprendre, comme tout bon navigateur de combat qu'il est quasiment devenu....

Benoît visualise rapidement les étapes nécessaires à une production efficace et qualitative

Thomas LACULLE

Le communicant

Amoureux des rencontres et des contacts, de la Chine aux Etats-Unis, Thomas, le fils aîné d'Agnès, est celui qui s'envole le plus souvent loin de la famille. Fils de vigneron, il se dirige tout naturellement à Beaune pour ses études.

Après le Bac Professionnel Conduite et Gestion des Exploitations Agricoles, option Vigne et Vin puis le Brevet de Technicien Supérieur Technico-Commercial Vins et Spiritueux en poche, il part à Londres en tant que Barman. Ce poste lui permet de mettre en avant la marque familiale lorsqu'il constitue sa cave ou lorsqu'il recommande un champagne à ses clients. Repéré pour ses compétences professionnelles, il est alors recruté pour ouvrir un établissement au nord-est de la Chine, à Dalian, une ville à forte croissance qui compte déjà plus de 7 millions d'habitants. Mais, dans cette région, le palais des clients n'est pas encore assez éduqué pour reconnaître les diverses subtilités des vins français. Seules les références à forte notoriété restent dominantes et il est bien difficile de positionner la marque Moutard dans l'Empire du Milieu.

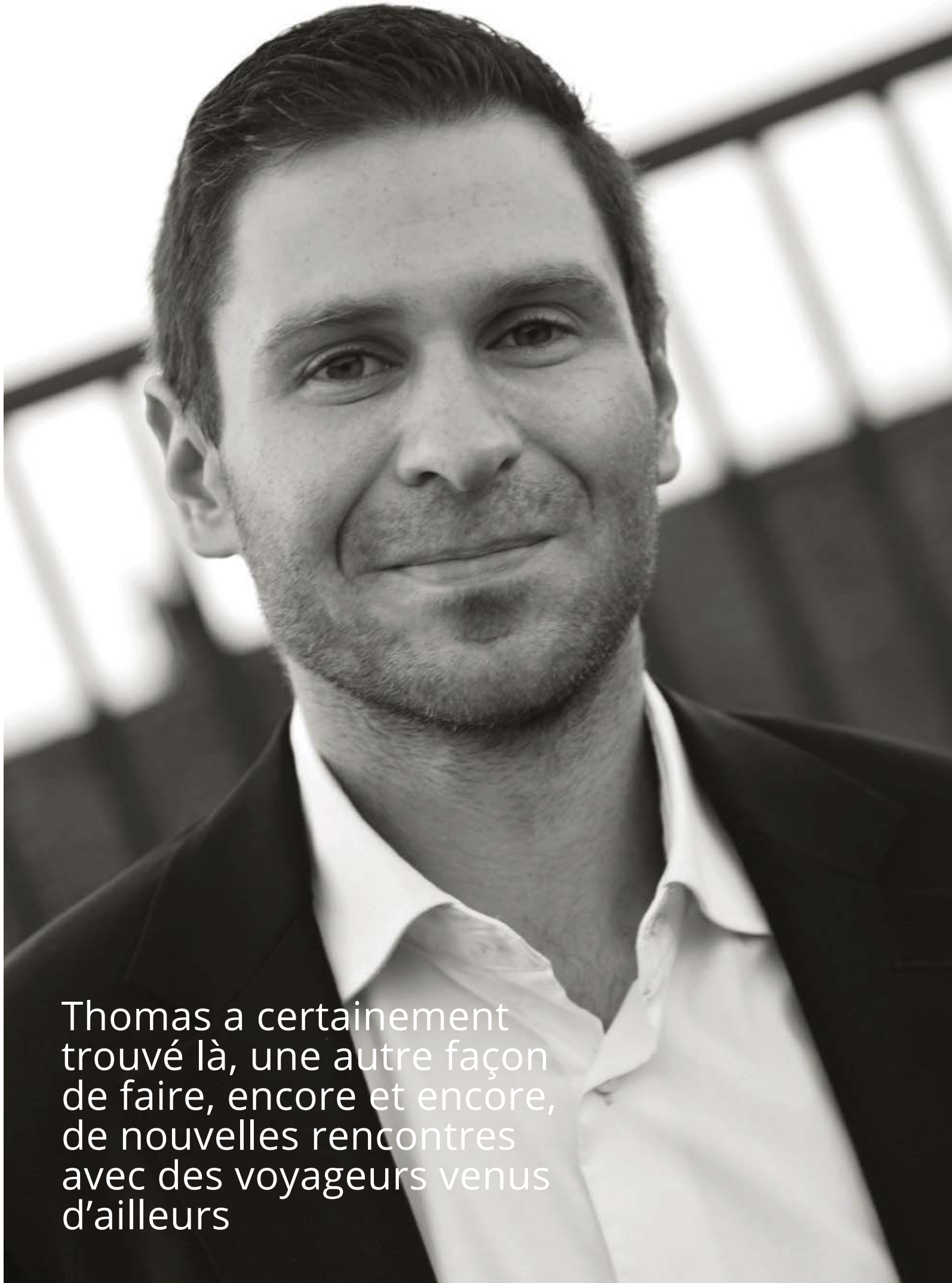
En 2014, Thomas est de retour à Buxeuil, sans pour autant abandonner sa volonté de

faire connaître la marque à travers le monde. En toute logique, il commerce avec Londres et, comme il connaît bien la culture chinoise, il va s'imposer dans les très nombreux restaurants asiatiques de la capitale britannique.

Cette stratégie lui permet de faire coup double en atteignant également la clientèle occidentale adepte de cette gastronomie exotique.

Les Etats-Unis sont aussi une cible de choix pour Thomas. Il peut y vivre sa passion pour les grands espaces et l'excitation des villes. Ainsi, chaque voyage professionnel à New York ou à Boston est l'occasion de poursuivre son exploration du pays, mais également d'établir de nouveaux contacts. Prochainement, il partira à la découverte et à la conquête commerciale d'autres grands états américains....

Lorsqu'il est en France, Thomas aime faire visiter la propriété aux clients. À son initiative, l'espace de réception a été rendu plus attrayant et agréable. Il souhaite en effet augmenter le nombre de visites. Pour ce faire, il se rapproche régulièrement des agences de voyage et autocaristes pour les inciter à faire étape à la maison Moutard. Mais au-delà de l'intérêt commercial, Thomas a certainement trouvé là, une autre façon de faire, encore et encore, de nouvelles rencontres avec des voyageurs venus d'ailleurs, l'occasion d'évoquer ce monde qu'il rêve de découvrir.



Thomas a certainement trouvé là, une autre façon de faire, encore et encore, de nouvelles rencontres avec des voyageurs venus d'ailleurs

Edouard LACULLE

Le terrien

C'est « le terrien », comme le nomment les autres membres de la famille.

Edouard, fils cadet d'Agnès, est parfaitement à l'aise avec ce surnom. C'est un amoureux de la nature et c'est à l'extérieur qu'il se sent le mieux. Diplômé à Beaune, d'un Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture - Œnologie, il reconnaît facilement avoir moins apprécié la partie œnologie à celle sur la viticulture.

Et très vite, dès les vendanges de 2009, il prend la supervision de l'exploitation des terrains de la propriété. Les travaux autour de la vigne, c'est son domaine de prédilection.

Respecter la terre, prendre le temps de l'écouter, de la comprendre, de la voir vivre avec les saisons, tel est le quotidien d'Edouard. L'hiver, lorsque les vignes résistent au froid, il participe aussi à l'activité de la distillerie, avec son cousin Alexandre.

Mais bien vite, il faut aller arpenter les ouillères, observer les évolutions des pieds, puis bientôt des grappes naissantes.

Sa satisfaction : « obtenir de beaux raisins », tout simplement. Et il ne faut pas manquer son sourire légèrement moqueur lorsqu'il compare son travail à celui de ses voisins qui ont bousculé cette terre, seule reine, par des changements de méthodes trop fréquents, et qui au bout du compte, obtiennent des résultats moins favorables.

Adeptes de moto et, plus récemment de chasse, il retrouve dans ces activités le plaisir de profiter encore, entre amis, des richesses de la nature et de goûter à des instants précieux de convivialité et d'échanges.

C'est aussi cela qui lui plaît dans le fait de travailler en famille : bénéficier de circuits de communication directs, évitant les non-dits ou les tensions inutiles. Rester zen, tel est certainement le secret d'Edouard pour mener à bien tous ses projets.

C'est « le terrien »,
comme le nomment
les autres membres
de la famille.
Sa satisfaction :
« obtenir de
beaux raisins tout
simplement »

Victor LACULLE

Le globe-trotter

« Globe-trotter campagnard », voilà comment se définit Victor, le petit dernier d'Agnès.

Èlève du lycée viticole de Beaune, il se décide très vite à entrer dans le vif du sujet : ses premiers stages l'amènent à Châteauneuf du Pape, chez la famille Brunier, au Domaine du Vieux Télégraphe, puis au Domaine Alain Besson, à Chablis et enfin au Domaine A.F. Gros-Parent à Pommard, en Côte d'Or.

Après un rapide passage à Bordeaux, à l'Institut des Sciences de la Nature et de l'Agro-Alimentaire, il traverse l'Atlantique pour vivre l'« american dream ». En Californie, à la winery « Clos Solene », il travaille aux côtés de Solène et Guillaume Fabre, ces bordelais qui ont développé un joli domaine dont la production est réservée à quelques privilégiés. Victor, séduit par l'aventure, cherche aussi à connaître un autre style de production. Il s'oriente alors vers la Nouvelle Zélande, à Blenheim, dans les vignobles de Marlborough où il découvre les « usines à vins », comme il les qualifie.

Toujours assoiffé de voyages, il part ensuite pour l'Afrique du Sud et participe à la

vinification du Domaine Nabygelegen à Wellington, les créateurs notamment du Snow Mountain, un étonnant 100% Syrah provenant de grappes plantées à 800 mètres d'altitude.

Quelques mois plus tard, on retrouve Victor aux antipodes, au nord-est de la Tasmanie, au Domaine Bay of Fires. Bienheureux qui saura dire la prochaine destination du nomade de la famille...

Entre chaque voyage, Victor participe à la croissance du domaine familial. Responsable de la vinification, il intervient, selon les besoins, à la cave, en production, à la distillerie ou au service commercial. Riche de toutes les connaissances acquises lors de ses différentes expériences, il veut participer avec ses frères et ses cousins à étendre la notoriété de la marque à travers la planète. Avec la passion de ne produire que la plus belle qualité.

Et s'il est assurément fier de la production « maison », il ne serait pas surprenant de retrouver Victor à la tête d'un ou plusieurs domaines, mais certainement sur des terres bien éloignées de la Bourgogne ou de la Champagne.

Globe-trotter
campagnard

De très belles cuvées à découvrir

Dans les locaux du célèbre Guide Jaune, a eu lieu une dégustation des champagnes, vins et alcools de la maison Moutard. Le jury, composé des dégustateurs du Comité de Sélection Gault&Millau, - Marc Esquerré, rédacteur en chef du guide Gault&Millau, et Christophe Macra, l'un des trois Masters of Wine français et caviste -, avait pour mission d'accorder éventuellement le Label Gault&Millau à certains breuvages.

« Les vins de cette maison champenoise sont très bien faits, témoigne Marc Esquerré. La vinification est soignée. De plus, la maison Moutard met en avant la Côte des Bars, peu connue mais capable de produire de belles choses. Elle a su isoler des micro-terroirs bien exposés et les valoriser par un savoir-faire indéniable. »

Christophe Macra

Masters of Wine français et caviste





Elle s'inscrit ainsi dans une tendance moderne qui consiste à exploiter de petites parcelles peu connues dans des appellations bien définies afin de produire des vins différents, particulièrement intéressants. Par ailleurs, cette famille de vignerons perpétue la culture de cépages anciens et oubliés, et les magnifie dans des cuvées qui méritent la découverte. »

Marc Esquerré

Du travail bien fait

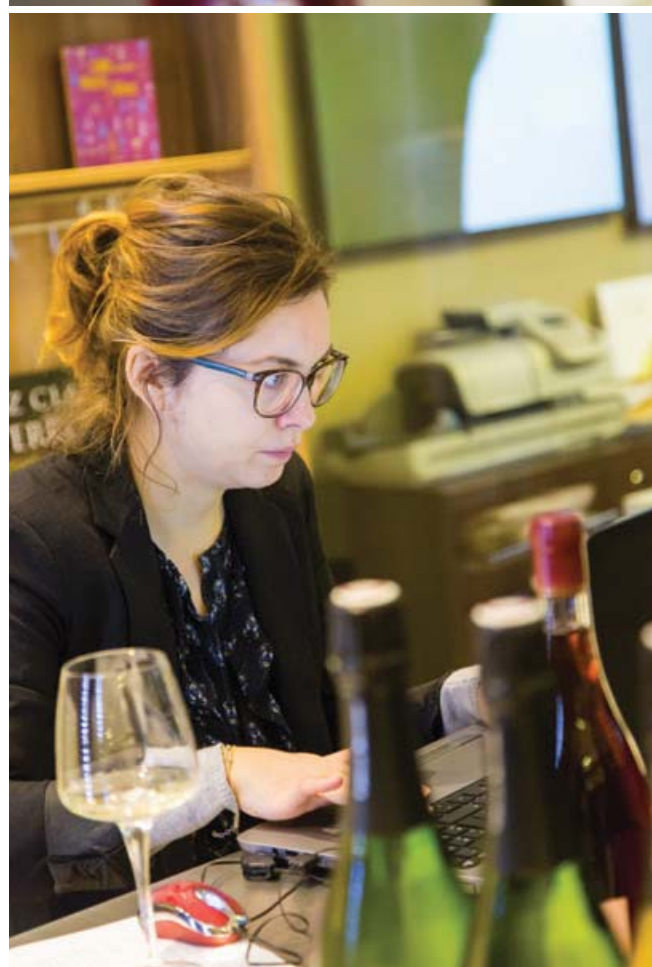
De son côté, Christophe Macra, Master of Wine, co-gérant de la cave Apogé à Paris La Défense, a déniché, au cours de cette dégustation de vrais coups de cœur, et observé une évolution intéressante des vins de la maison, surtout en Bourgogne.

« Ça chahute dans la maison Moutard. La nouvelle génération fait bouger les lignes. On sent qu'elle tente de nombreuses expérimentations en vinification.

De façon globale, il y a une vraie évolution en termes de précision et de finesse. Certains produits sont très bien faits, d'autres n'ont pas encore atteint l'apogée de leur potentiel.

Et si la maison Moutard cultive depuis toujours des cépages rares et anciens, tels l'Arbane ou le Pinot blanc, avec de vraies réussites, dont le champagne 100% Arbane et les 2 champagnes 100% Pinot blanc, elle s'appuie de plus en plus sur la notion de terroir, avec là encore de vraies bonnes surprises, à prix attractifs au vue de leur qualité exceptionnelle (Brut Champ Persin et l'Extra Dry vignes Beugneux).

Côté champagnes millésimés, 100% chardonnay, il y a là encore une belle évolution et de très belles choses à découvrir, notamment sur les années 1996 et 2000.



Sans nul doute, cette gamme de plusieurs années remarquables permet de montrer la capacité de certains champagnes à bien vieillir.

En Bourgogne, on remarquera que tous les chablis de la maison sont harmonieux et que certains sont de vrais coups de cœur comme le Chablis, le Chablis 1^{er} cru Côte de Léchet et le Chablis Vieilles Vignes.

À noter aussi une très belle réussite avec le Bourgogne Tonnerre. Un vrai coup de cœur !

J'ai été épaté par ce vin, pur, net, harmonieux, élevé dans le nouveau style de la maison. Quant aux créchants de Bourgogne, lancés en 2016, ils sont plutôt bien faits, avec une belle puissance aromatique. »

Christophe Macra

CHAMPAGNE | BOURGOGNE | DISTILLERIE

La Famille Moutard

est une maison de vignerons-laboureurs depuis 1642.

Elle produit des spiritueux depuis la Belle époque,
élabore des champagnes depuis 1927, des vins et des
crémants de Bourgogne depuis 2004.

Vin et Crémant

Les caves des vins et crémants de Bourgogne de la maison se situent à Molosmes. Le vignoble de Chardonnay et d'Aligoté est très important autour de Tonnerre, notamment l'appellation Tonnerre Vaumoriillon, alors que les parcelles de Pinot noir se situent à Epineuil.



A Chablis et sa région, la maison possède des appellations comme le 1er Cru Fourchaume et des parcelles de vignes vieilles de 40 ans. Plus au sud, le Pinot noir est représenté à Irancy.



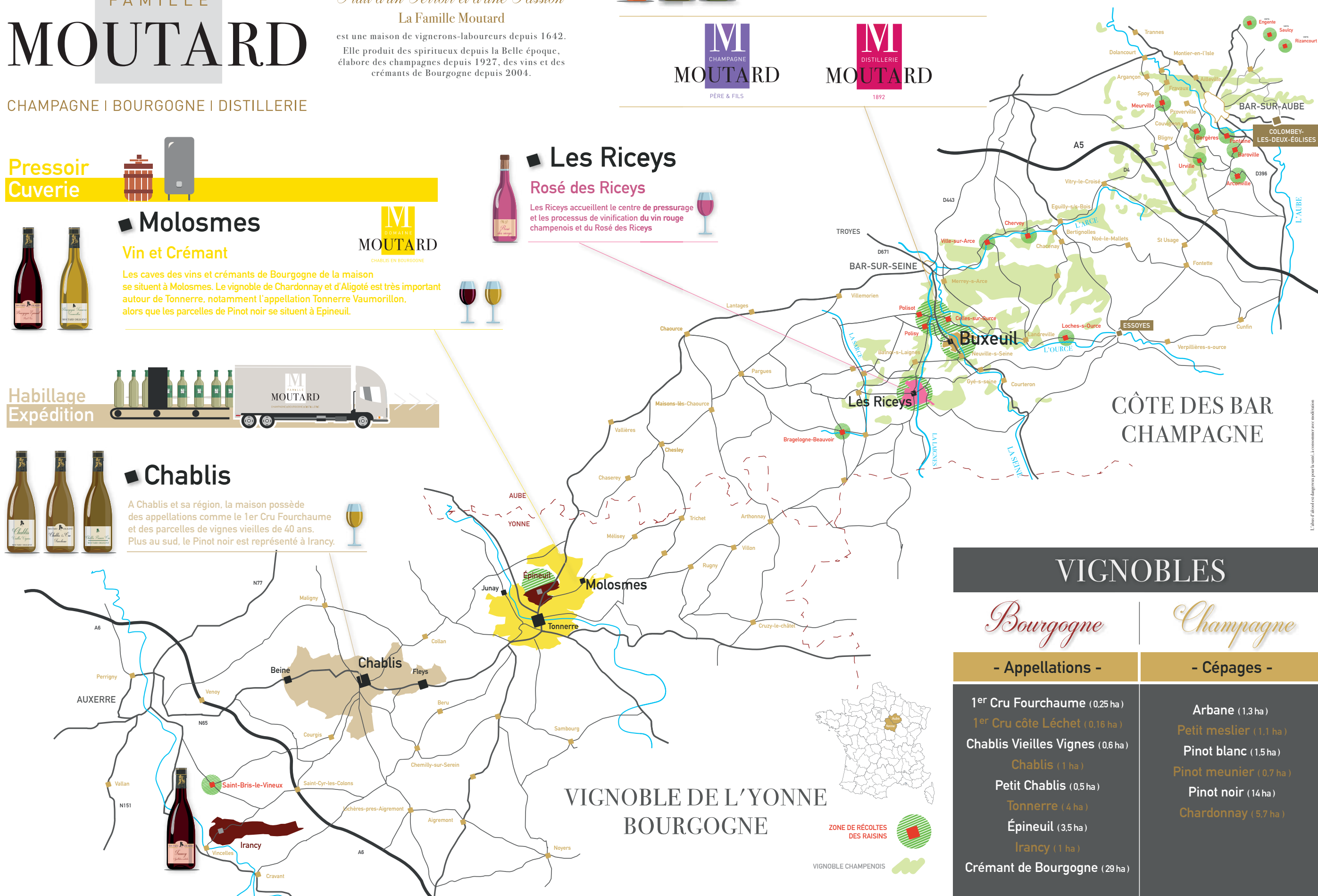
Rosé des Riceys

Les Riceys accueillent le centre de pressurage et les processus de vinification du vin rouge champenois et du Rosé des Riceys



Champagne et Spiritueux

Buxeuil est à la fois le centre de vinification et de repos des champagnes en cave du XIII^e siècle et d'élaboration des spiritueux. Les parcelles de vignes de la maison s'étalent sur les communes de Buxeuil et de Polisy.



VIGNOBLES

Bourgogne

- Appellations -

1^{er} Cru Fourchaume (0,25 ha)
 1^{er} Cru côte Léchet (0,16 ha)
 Chablis Vieilles Vignes (0,6 ha)
 Chablis (1 ha)
 Petit Chablis (0,5 ha)
 Tonnerre (4 ha)
 Épineuil (3,5 ha)
 Irancy (1 ha)
 Crémant de Bourgogne (29 ha)

Champagne

- Cépages -

Arbane (1,3 ha)
Petit meslier (1,1 ha)
Pinot blanc (1,5 ha)
Pinot meunier (0,7 ha)
Pinot noir (14 ha)
Chardonnay (5,7 ha)





Les cuvées dégustées par **Gault&Millau**

40 **Champagne**

41 François Diligent

43 Moutard Père & Fils

48 Vignoble Laculle

50 **Bourgogne**

50 Moutard Diligent

56 **Crémant de Bourgogne**

56 Moutard Diligent

58 **Spiritueux**

58 Derrière les Murs



CÔTÉ CHAMPAGNES

LES VINS ET LES ALCOOLS DE LA MAISON |

FRANCOIS DILIGENT

Pinot Blanc
100 % Pinot Blanc

Une belle bulle. Un joli nez tendre, sur le foin coupé, la paille, le gingembre, et fruité (pomme, orange). En bouche, du volume, du relief, une bulle fine, un faible dosage. Mais il manque de longueur. Un vin pointu en finale, une très belle surprise. Un joli vin. 29 € (prix public conseillé)



FRANCOIS DILIGENT

Champagne Pinot Blanc
Vrai
100% Pinot Blanc

Un nez riche, avec de la finesse, sur la paille. En bouche, une belle ampleur, de la finesse, des fruits secs, de l'acidulé, de la longueur. Une jolie finale, acidulée. Une proposition harmonieuse, avec de la fraîcheur, de la tension et de la longueur. Un vin très bien fait. Une belle surprise. 35 € (prix public conseillé)



FRANCOIS DILIGENT

Noir de Seine
100% Pinot Noir

Une robe jaune prononcé ambré. Un nez sur les fruits rouges, les fruits secs, biscuité, qui demande peut être un peu d'aération. En bouche, de l'ampleur, de la texture veloutée et acidulée, de la finesse. Une bouche très fruits rouges. Un joli vin mur, bien travaillé, conciliant ampleur et finesse. 35 €. (prix public conseillé)



FRANCOIS DILIGENT

Trois Pinots
1/3 Pinot Blanc
1/3 Pinot Noir
1/3 Pinot Meunier

Une belle robe limpide, une bulle fine. Un nez mur, crémeux, croquant aux amandes, avec le foudre plus marqué. Une bouche agréable, racée, de l'acidité, du volume sur une belle variété de fruits secs, pêche de vigne, datte. Une finale un peu courte. Une proposition agréable, du caractère avec un peu plus d'acidité.
35 €. (prix public conseillé)



**FRANCOIS DILIGENT
Epiphanie**

Pinot Blanc - Pinot Noir
Pinot Meunier

Une élégante robe rose orangé. Un nez beurré de sablé, bien droit, sur les fruits rouges et pamplemousse. Une belle tension en bouche, une évolution vers des notes de fruits secs. Un vin sec bien fait, avec de la matière, de la charpente, une acidité très fondue. Une proposition assez délicate, sans complexité.
35 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS
Champ Persin**

Coup de cœur ♥
100% Chardonnay

Une belle robe, une bulle fine bien équilibrée. Un nez très floral, fruité, minéral, net et pur. En bouche, une jolie sapidité, une tension minérale, une acidité fondue, des notes citronnées, une légère amertume agréable. Une finale ample et minérale, très longue. Une proposition puissante et élégante, avec du fruité et de la minéralité. Beaucoup de plaisir.
27,90 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS
Vignes Beugneux**

100% Pinot Noir

Une robe légèrement ambrée, une bulle dense. Au nez, du fruit qui s'efface devant le terroir, une minéralité discrète, des épices. En bouche, du fruit sec, du caractère, une acidité plus perçante mais enrobée. Une longue finale, avec de l'acidulé sur la groseille. Un champagne de terroir, au style plus « old-school », évolué, mais équilibré.
27,90 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS
Rosé Dame Nesle**

100% Pinot Noir

Une robe rose. Un nez agréable, amylique, fruité, brioché, des notes de réglisse. Une bouche friande, ronde, fruitée, avec du caractère et une certaine originalité. Un bon équilibre avec un peu d'acidité, une finale bonbon qui manque un peu de naturel. Un vin plaisir.
27,90 €. (prix public conseillé)



**MOUTARD PÈRE & FILS
Richardot Vieilles
Vignes**

100% Pinot Noir

Une plaisante robe orangée. Un nez agréable, sur les agrumes et le sol terreux. En bouche, une bonne structure, du volume, de l'acidulé, de la mirabelle, presque exotique, légèrement tanique, un sucre équilibré. Une belle longueur. Un superbe équilibre. Un très beau vin, succulent, qui donne beaucoup de plaisir.
36,80 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Cuvée Prestige

50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Une robe ambrée, une bulle fine.
Un nez franc et minéral, une bonne approche du terroir. De la densité en bouche, de la richesse aromatique, des fruits d'automne, des agrumes, un dosage marqué. Un champagne de vigneron avec un beau caractère, manquant un peu de finesse. Une belle cuvée, fraîche, ample, accessible.
33,60 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Extra Brut

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Une belle teinte jaune profond. Un nez agréable, minéral, fruité, légèrement poivré. En bouche, de l'acidulé, de la complexité, un caractère extra brut totalement fondu. Une belle longueur. Une cuvée succulente, complexe, très intéressante.
33,60 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Cuvée des deux Sœurs

50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Une robe ambrée, une bulle dense. Un nez agréable, brioché, des notes de blé frais de printemps. Un bon équilibre en bouche, une acidité marquée (pas de dosage) non agressive. Une finale assez douce, tendue, bien typée sur son terroir. Un vin bien équilibré, mais manquant un peu de profondeur.
37,50 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Rosé Prestige

55% Pinot Noir
30% Chardonnay
15% Vin Rouge de Champagne.

Une belle teinte rose orangée, une belle bulle. Du fruit mur au nez, du fruit rouge épanoui, des fruits secs, du brioché. De l'évolution en bouche, des fruits secs, jolis fruits rouges, pamplemousse, vieille rose. Une très jolie finale, sapide et acidulée, fraîche. Une cuvée bien ronde, sur la fraîcheur, un peu consensuelle. Mais on a envie d'en reprendre.
33,60 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Cuvée des six cépages

1/6 Pinot Noir
1/6 Chardonnay - 1/6 Pinot Blanc - 1/6 Pinot Meunier
1/6 Arbane - 1/6 Petit Meslier

Une teinte ambrée, une bulle fine. Une belle richesse aromatique au nez, du fruité, des notes crémeuses. Une jolie bouche, une puissance certaine, bien arrondie, un bon équilibre sur la pêche de vigne, la madeleine. Une belle longueur. Un vin avec de la persistance aromatique et de l'équilibre, rond, facile.
52,30 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Arbane

100% Arbane

Une jolie robe pâle, une bulle fine. Un nez intéressant, minéral et salin, fruité et floral. En bouche, une belle texture veloutée, un sucre parfaitement dosé, du fruité, une acidité faible. Un dosage très équilibré. Une longueur moyenne. Un vin délicat, fin, marqué par son terroir et son cépage. Un vin rare assurément.
106,10 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Champagne Millésimé
1993
100% Chardonnay

Une belle robe. Un nez entre l'oxydatif et des notes printanières, du minéral et du iodé. En bouche, une très belle tenue, une présence enveloppante, un grand équilibre, dans la fraîcheur, des notes de fruits secs, de l'acidité perçante. Une finale légèrement tannique, longue. Un beau blanc de blancs, racé et minéral.
86,30 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Champagne Millésimé
1996
100% Chardonnay

Une bulle toujours très vive. Un nez crémeux intéressant, presque de vin jeune, sur le champignon frais, la brioche grillée, les agrumes. En bouche, du vif, encore en évolution. Un blanc de blancs tout en finesse et élégance, avec une très belle finale très dentelle, ample. Une très belle promesse.
73,10 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Champagne Millésimé
1999
100% Chardonnay

Une teinte un peu moins soutenue que le 2000. Un nez proche du 2000, un peu plus brioché, avec de la finesse, plus frais, plus levuré. En bouche, une belle texture soyeuse, de l'acidité, du fruit sec, une pointe de champignon. Une finale un peu courte. Un excellent vin, un peu moins riche que le 2000, mais dense et élégant.
61 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Champagne Millésimé
2000
100% Chardonnay

Une robe jaune d'or, soutenue. Au nez, un bel oxydatif développé au fil des ans, des notes de mirabelle, cire d'abeille, crème d'amande, agrume confit. En bouche, beaucoup de caractère, une belle vivacité, un bel équilibre fruité, en pleine maturité. Une longue finale, vivace, une belle harmonie, richesse, fraîche. Un champagne de caractère réussi.
56,60 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Brut Grande Cuvée
100% Pinot Noir

Une robe jaune d'or. Un nez puissant, sur la fraîcheur et le fruit. En bouche, une bulle guillerette, des arômes de fruits rouges et jaunes dominants, de l'acidulé. Une jolie texture, mais un dosage un peu marqué. Un vin gourmand et plaisir, un peu simple aromatiquement.
23,40 €. (prix public conseillé)



MOUTARD PÈRE & FILS
Rosé de Cuvaison
100% Pinot Noir

Une robe rose orangé. Un nez ample, des notes de framboise et d'agrumes. Une jolie cuvée de fraîcheur, avec une finale sur les agrumes, bien agréable. Le dosage est notable mais acceptable. Un vin intéressant, facile. Une belle expression de raisin à maturité.
23,80 €. (prix public conseillé)



VIGNOBLE LACULLE

Blanc de Noirs

100% Pinot Noir

Une robe ambrée.

Un nez un peu discret, avec des notes de pain grillé et d'agrumes.

La bouche est plus épanouie, du volume, du fruit, avec des notes un peu cosmétiques non dérangeantes.

Une bulle est assez présente.

Un vin assez équilibré.

27,90 €. (prix public conseillé)



VIGNOBLE LACULLE

Brut Premier

100% Pinot Noir

Une robe propre. Au nez,

une belle présence, du volume fruité sans véritable typicité, des notes épicées.

En bouche, un bon équilibre en acidité, du fruit tendre, de l'agrumes.

Longueur moyenne, mais le vin reste simple, équilibré, rond. Un vin équilibré et rond, correctement fait, mais manquant un peu de caractère.

Agréable et facile à boire.

23,40 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT Tonnerre

Coup de cœur ♥
Blanc 2015
100% Chardonnay

Un nez ample, avec du moelleux, sur des fruits blancs. En bouche, du minéral, de la matière, bien fruité, un bel équilibre, une texture veloutée, avec une bonne longueur.
Une finale très agréable, dans le fruit.
Un très joli vin, avec de la vivacité, très bourguignon et séducteur.
13,50 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT Chablis 1^{er} Cru Côte de Léchet

Blanc 2015
100% Chardonnay

Un nez encore réduit, un peu végétal. Une bouche assez racée, avec du volume, une jolie texture beurrée, mêlant matière soyeuse et légèreté, des flaveurs de fruits blancs et exotiques.
Un chablis aérien, floral et minéral, tout en délicatesse, très harmonieux, fidèle à son appellation.
21,50 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT Chablis 1^{er} Cru Côte Fourchaume

Blanc 2015
100% chardonnay

Un nez élégant, avec de la densité sur des notes de fleurs et plantes aromatiques, de la minéralité en arrière-plan. Une bouche puissante, équilibrée entre minéralité et acidité, avec beaucoup de fruits blancs murs, presque cuits, une belle finale sur l'abricot. Un vin bien fait.
23,50 €. (prix public conseillé)



CÔTÉ VINS DE BOURGOGNE

MOUTARD DILIGENT
Chablis Vieilles Vignes
Blanc 2015
Coup de cœur ♥
100% chardonnay

Un très joli nez sur les fruits jaunes murs (pomme, mirabelle), avec la minéralité chablisienne.
En bouche, une belle texture soyeuse, un bel équilibre entre matière et acidité fondue. Un vin dynamique, avec une finale ample et concentrée, très longue, légèrement tannique.
Un très joli chablis, bien placé en tarif.
14,90 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Bourgogne Chardonnay
Blanc 2015
100% Chardonnay

Un nez agréable, frais, sur la pomme mure. Une bouche tendre, avec de la jeunesse et du printemps, du fruit, de la pomme mure, une jolie texture, de la matière. Une finale de longueur moyenne et fruitée.
Une proposition sans complexité, un joli bourgogne, plaisant et accessible.
8,60 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Bourgogne Aligoté
Blanc 2015
100% aligoté

Un nez agréable, tendre, un peu laitier, sur la pomme, la poire, l'amande. En bouche, un aligoté classique, assez gras, tendu par une acidité maîtrisée, une finale assez longue. Un ensemble harmonieux, bien mur, avec du joli fruit.
Un aligoté séducteur.
8,10 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Coteaux Bourguignons
Pinot Gris
Rosé 2015
100% pinot gris

Un nez flatteur, bien développé sur les fleurs et fruits à chair blanche (poire), un soupçon de poivre.
La bouche est plaisante sur les agrumes et les fruits secs, assez saline, une texture beurrée, une longueur assez courte avec une finale sur l'acidulé. Un vin bien fait, intéressant.
8,10 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Bougros
Blanc 2014
100% Chardonnay

Un nez élégant, bien affirmé, sur la vanille et les agrumes. En bouche, un vin structuré, bien équilibré entre minéral et acidité, sur l'amande, le fruit d'automne.
Un vin élégant, bien équilibré, avec de la présence.
39,80 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Valmur
Blanc 2013
100% chardonnay

Un nez encore réduit, mais de l'intensité et de l'élégance, des notes de vanille, de camphre.
L'acidité vient bien, fondue, en harmonie sur une bouche veloutée, agréable et raffinée.
Une belle cuvée, agréable, sur une appellation de grands vins.
43 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Vaudésir

Blanc 2013
100% chardonnay

Un joli nez sur une acidité discrète, des notes d'amande et de poire, de fleurs jaunes. Une bouche agréable, fraîche, veloutée, avec de la présence, de l'élégance, de la persistance toute en douceur. Un vin bien fait, intéressant, manquant toutefois d'un peu de naturel. 47 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru Les
Clos

Blanc 2014
100% chardonnay

Un nez bien typé, avec une belle intensité, de l'élégance dans la puissance. Un vin puissant en bouche, très présent, agréable avec des notes confites, un beau développement. Une proposition bien équilibrée, avec une puissance maîtrisée. 49,10 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT
Chablis Grand Cru
Les Preuses

Blanc 2014
100% chardonnay

Une robe un peu trouble, pâle. Un nez fin, vanillé, s'ouvrant sur le fruit, comme un produit bien préparé. Une bouche typique de l'appellation avec de la minéralité et des agrumes. Un vin bien équilibré, dans la discrétion et le travail technique. 50,80 €. (prix public conseillé)



CÔTÉ CRÉMANTS DE BOURGOGNE



MOUTARD DILIGENT Crémant de Bourgogne Brut Vinifié en Foudre

Effervescent blanc
50% Chardonnay - 50% Pinot Noir

Une jolie teinte ambrée. Au nez, une petite minéralité calcaire, avec du fruit à chair blanche (poire, prune verte).
En bouche, beau volume fondu dans l'effervescence, du fruit rond, plein d'agrumes, de pêche, un peu muscaté, et une belle longueur en bouche.
Un crémant plaisant.
16,90 €. (prix public conseillé)



MOUTARD DILIGENT Crémant de Bourgogne 3 Cépages

Effervescent blanc
34% Pinot Noir - 33% Chardonnay
33% Aligoté

Une robe jaune pâle ambrée, une bulle régulière. Un nez aromatique, des notes de fruits blancs. En bouche, une proposition mûre, fruitée sur l'agrumes, de l'acidulé, et une finale sur l'aligoté, avec une rondeur marine et une assez belle richesse.
Un joli vin rafraichissant.
19,90 €. (prix public conseillé)





CÔTÉ ALCOOLS

DERRIÈRE LES MURS
Très Vieux Marc Champenois XO 40°

Un nez pur, une belle richesse aromatique, des notes de cire et de miel. Une bouche épanouie mais pas explosive, une impression de chauffe au cœur, une finesse certaine. Une finale sur le caramel. Un marc chaleureux. Une belle proposition, qui nécessite un peu d'aération.
99,80 €. (prix public conseillé)



DERRIÈRE LES MURS
Très Vieille Fine Champenoise XO 40°
Coup de cœur ♥

Un joli nez avec du végétal, des baies, du sureau. L'alcool ressort, équilibré par de jolis agrumes, du miel. En bouche, de l'acidité type kumquat, une structure forte, charpentée avec un bel éclat sur la longueur.
Un alcool bien fait, complexe, frais et long.
94,60 €. (prix public conseillé)





Romuald FASSENET

Meilleur Ouvrier de France

Château du Mont Joly
Dole | Jura 🍷 14,5/20

MOF en 2004, évidemment excellent technicien, Romuald Fassenet s'épanouit dans ce beau château de style palladien construit à la fin du XVIIIe siècle et réhabilité il y a une quinzaine d'années.

L'hôtel offre de remarquables prestations et la table n'est évidemment pas en reste, dans son registre à la fois classique et personnalisé : homard glacé au jus de carcasse mousseline de céleri et jeunes légumes en salade de curry, turbot rôti au poivre bonnotte au ragoût de couteaux et asperges d'Auxonne aux oignons frais, tarte pur chocolat et glace au chocolat-gingembre pour un ensemble qui flirte avec l'étage supérieur.

Service impeccablement dirigé par Catherine Fassenet, cave intéressante.

« Le Chablis Grand Cru 2015 et le Bourgogne Tonnerre 2012 se caractérisent tous les deux par leur gourmandise et leur intensité aromatique. D'aspect jaune pâle avec des reflets argentés, le Chablis Grand Cru présente des notes de fruits à chair blanche et de zestes de pamplemousse.

En bouche, il reste frais avec une évolution sur la rondeur et la finesse. C'est un vin qui allie la minéralité et la vivacité et s'accorde parfaitement avec des entrées froides du type carpaccio aux crustacés ou foie gras à la menthe fraîche et abricots.

Le Bourgogne Tonnerre apparaît plus expressif après aération avec des notes de pommes vertes et d'abricots mûrs et évolue vers un côté grillé et brioché, voire beurré en fin de bouche. C'est un vin qui se marie parfaitement avec un filet de rouget accompagné de sa poêlée de courgettes, de zestes d'agrumes et d'un fumet de poisson »

Chef Romuald Fassenet,
Château du Mont Joly, Dole, Jura
www.chateaumontjoly.com



Alain DUTOURNIER

Carré des Feuillants | Paris  17/20

Toujours vaillant, toujours
mousquetaire dans l'âme,
Alain Dutournier.

Un pour tous et tous pour un, le terroir de ses aïeux, sur une vaste région qui s'étend de Bergerac à Saint-Jean-de-Luz en passant par la Gascogne, la Chalosse, le Béarn et autres terroirs généreux. Au fil des ans, le barde landais a ciselé ses mots, ses poèmes gourmands, l'enveloppe radieuse d'une terre prodigue.

Avec les huîtres de son ami Joël Dupuch au caviar, ou les asperges et la mélano et ces plats tout en rondeur et faconde, qui ne peuvent se passer d'un peu de foie gras, de parfums de truffes et de jus expressifs : le caneton croisé orange olive et navet (le filet au foie gras, la cuisse poudrée d'olive), la côte de veau au sautoir gnocchis et petit pois, les ris de veau en cocotte et macaronis forestière...

Les desserts suivent les vergers de saison (belle dédicace à la Pavlova avec la fraise des bois, rose et litchi), la cave est formidable, ode à la vigne et aux vigneron du quart sud-ouest de la France. Toutes ces bonnes choses dans l'ambiance jamais surfaite ou précieuse de la grande table la plus conviviale de Paris.



« Je travaille avec la famille Moutard depuis un an. La cuvée des 6 cépages est d'une intensité exceptionnelle. C'est un assemblage avec beaucoup de caractère. C'est du vin et pas uniquement un pétillant ! Le Pinot Noir vieilles vignes est un champagne pour la table d'une grande fraîcheur qui se marie avec des viandes raffinées ou des poissons travaillés. Ces deux cuvées sont de véritables bijoux à déguster »

Chef Alain Dutournier,
Le Carré des Feuillants, 75001 Paris
www.alaindutournier.com

Arnaud LALLEMENT

L'Assiette Champenoise
Reims 19,5/20

Un seul chef en France peut
envoyer autant de luxe.

Il n'est pas dans un palace à
Paris, pas sur la Riviera, et il
n'est même pas adossé à des
capitales saoudiens ou azéris.

Car ce luxe-là, le vrai, celui qui ne se
monnaie pas en millions de dollars,
il se l'est construit lui-même. Avec sa
famille et la maison de son père.

Alors, c'est vrai, Arnaud Lallement, couvert
de tous les honneurs dans son métier, peut
se permettre d'acheter le caviar qu'il veut,
les plus grosses langoustines de l'océan,
et déboucher un Clos du Mesnil pour les
accompagner.

Mais ce n'est pas pour éclabousser.
Ce plaisir du produit unique, il le procure
à une clientèle qu'il s'est forgée, et qu'il a
méritée, peut-être une des plus belles de
France, une des plus connaisseuses. Avec une
cuisine d'une justesse, d'une festivité et d'une
pureté inégalées lorsqu'on sait conjuguer ces
trois qualités. Entre sa relecture de la potée
champenoise, le tourteau magnifique, au
cœur de la bestiole, le homard «hommage à
mon papa» et le saint-pierre de petit bateau
au coteau champenois avec un beurre
citronné, une pure merveille d'équilibre, de
sobriété, de restitution dans le iodé acidulé,
il y a tout ce que l'on peut aimer de la table,
son raffinement autant que sa gourmandise.

« La famille Moutard produit des
champagnes identitaires avec une belle
typicité. Sur le champagne Vignes Beugneux
Pinot Noir, on retrouve vraiment l'esprit
du Blanc de Noir avec un dosage subtil,
un bel équilibre. Cette cuvée se marie avec
des encornets roulés accompagnés d'une
crème de coquillages pour le côté iodé, que
nous servons à la carte. Avec le champagne
rosé Dame Nesle, c'est le fruit qui ressort,
l'impression de déguster un petit bonbon
acidulé. En bouche, c'est une véritable
sensation de gourmandise. Ce champagne
s'apprécie avec une entrée à base de
tomates, qui mêle l'acidité de la tomate et
le côté soleil »

Arnaud Lallement, L'Assiette
Champenoise, 51430 Tinquieux
www.assiettechampenoise.com



Aujourd'hui, comme très peu de ses pairs,
et à Tinquieux - Marne, il peut à la fois tout
s'offrir et tout offrir.

Rare privilège pour un pas encore quadra, qui
peut vous faire pleurer avec des pleurotes
(qui l'eut cru ?) et embrasser un pigeon,
exceptionnel avec son parfum de thé matcha.
Autour du chef, l'équipe est déterminée : la
famille est là, Magali son épouse et sa sœur
Mélanie bien sûr (et Colette la maman n'est
jamais bien loin), mais aussi une grande
sommellerie (carte de champagnes et de
bourgognes ahurissante) emmenée par
Frédéric Bouché, la très forte pâtisserie, qui
vous fait terminer en beauté et en légèreté,
avec les framboises et le chocolat, ou les
citrons de Bachès.

Qui pourrait ne pas se laisser aller aux
vertiges du plaisir dans ce tourbillon de
bonnes ondes qui entraîne les convives, dans
cette salle juste très chaleureuse et pourtant
si raffinée qu'on pourrait multiplier les ronds
de jambe et les entrechats ?

Ce n'est pas le genre de la maison : ici, on
s'amuse, on s'éclate, on envoie et l'on se
félicite d'avoir choisi la bonne adresse pour
un moment d'exception.



Gilles STUTZMANN

Au Cheval Blanc
Graufthal

Au cœur du parc des Vosges,
Brigitte et Gilles Stutzmann
proposent une cuisine
régionale et recherchée.

En face des maisons troglodytes, dans une auberge jaune, on trouve la terrine de pot au feu au raifort, le civet de chevreuil, la cassolette de rognons de veau, le sandre sur choucroute. Le service est professionnel, la cave est locale, les menus ne s'éparpillent pas, entre 26 et 29 €.



« Ma relation avec la famille Moutard n'a cessé de grandir. Déjà séduit par la qualité de leur champagne que je propose à la carte de mon restaurant et que j'utilise régulièrement dans mes recettes, j'ai imaginé un produit original, une moutarde au champagne, savoureuse et légèrement acidulée, résultat de l'association des graines jaunes d'Alsace, du champagne brut ainsi que d'une pointe de marc qui vient fixer l'ensemble. Le succès croissant en boutique confirme une association unique qui met bien en valeur le savoir-faire de la maison Moutard et mon expérience de Maître Cuisinier de France. »

Gilles Stutzmann,
Restaurant Au Cheval Blanc, 67320
Graufthal / www.auchevalblanc.net

M
DOMAINE
MOUTARD
CHABLIS EN BOURGOGNE

