



# • VINAPOGÉE • à table

À partir du **lundi 31 octobre 2022** et pendant deux semaines,  
des vins à maturité proposés par des vignerons passionnés  
à la table des meilleurs bistros  
sélectionnés par les guides Lebey

## VINAPOGÉE À TABLE SELON SES ORGANISATEURS

Alors que la septième édition du salon *Vinapogée* s'annonce (\*), sept vigneron·nes engagé·s proposent à sept bistrot·s parisiens sélectionnés par les guides Lebey et réputés pour leur passion pour le vin, des millésimes tirés de leur cave personnelle, hors marché et à des prix exceptionnels.

*« Tenir, c'est mieux que promettre »*

C'est porté par ce dicton paysan que le salon *Vinapogée* se bat depuis maintenant une petite dizaine d'années pour défendre les grands vins à leur apogée. Rendez-vous unique d'une journée, le salon permet à 500 professionnels et grands amateurs de goûter des vins matures, tous âgés de dix ans au moins. Pour cette première édition de *Vinapogée à table*, tout le monde fait un effort pour mettre sur table ces vins à prix accessibles : les vigneron·nes qui ouvrent leur cave et offrent des prix exceptionnels comme les restaurateur·s qui font un effort sur les coefficients et se plaisent à échanger avec leurs clients amateurs de vin autour de bouteilles à maturité. En sachant que clients ou même restaurateur·s ont rarement eu accès à des vins anciens à l'optimum de leur qualité.

Vinapogée

(\*) la prochaine édition du salon *Vinapogée* aura lieu le 16 janvier 2023 au Pavillon Dauphine (place du Maréchal de Lattre de Tassigny, Paris XVIème)

## VINAPOGÉE À TABLE SELON PIERRE-YVES CHUPIN

Aux quatre coins du monde, de nouveaux pays s'initient à la culture comme à l'art du vin. La curiosité et une certaine gourmandise invitent à la découverte de ces bouteilles qui osent, parfois avec un panache certain, des modes de culture, des cépages ou des méthodes de vinification inédits. Mais la table est souvent loin, trop loin de telles expériences. Et notre beau et vieux pays trouve une nouvelle grâce lui qui, depuis longtemps, sait si bien associer terroirs, climats et gastronomie. À quoi bon investir dans une bouteille exigeante ou prestigieuse si elle ne trouve pas sa place lors d'un repas ou tout simplement lors d'un moment de partage. Et depuis sa création par Claude Lebey, notre guide a cru bon noter la carte des vins des restaurants ou bistrot, signaler la pertinence des appellations ou des vigneron mis en avant, comme aussi la qualité du service. On pense tout de suite au choix des verres, à l'implication du sommelier ou de la salle ... et on oublie trop souvent le choix des millésimes. D'un établissement sérieux, on attend aussi et surtout qu'il propose un vin à son meilleur. Lorsque le vieillissement affine les tanins, libère les arômes, donne toute la valeur aux choix opérés quelques années plus tôt par le vigneron et devienne le meilleur faire-valoir du plat proposé par le chef. Ou l'inverse ! Et nous avons tous en mémoire ces rencontres entre un vin arrivé à son apogée et une assiette particulièrement soignée. C'est la troisième dimension, celle qui permet à l'association entre un bon vin et une bonne recette d'accéder au très, très bon, bref à l'excellence. Et point essentiel pour nous au *Lebey*, le bistrot ou le restaurant restent les seuls lieux où cette magie opère le mieux. En privilégiant bien évidemment les sols et terroirs de nos vignobles hexagonaux. Bref, *Vinapogée à Table* est un premier rendez-vous qui marquera les esprits et surtout les palais. On ne dégustera plus de la même façon après ce lundi 31 octobre. Au *Lebey*, on en prend déjà date !

Pierre-Yves Chupin  
*Président Éditions Lebey*

## LES VINS SÉLECTIONNÉS POUR VINAPOGÉE À TABLE

### 1 - DOMAINE MARCEL DEISS AOP ALSACE CUVÉE « ROTEMBERG » 2003

#### **Cépages**

Riesling (50 %), pinot noir (10 %), pinot blanc (20 %), pinot gris (20 %)

#### **Culture et terroirs**

Première dalle calcaire de la grande Oolithe, le Rotenberg est le plus précoce des terroirs de Bergheim. Ses sols rouges, marqués par le fer, profondément calcaires et ce climat totalement solaire rassemblent le Riesling et le Pinot Gris dans ce miroitement d'agrumes caractéristiques

#### **Vinification**

Pressurage très long et en raisin entier, pas de débourage. Fermentation en foudre avec les levures indigènes. Élevage sur lies totales pendant une année. Mise en bouteille avec filtration légère sur terre.

#### **Dégustation et potentiel de garde**

Vin de calcaire jurassique : vin de lumière, vin de fruits. Nez doux mais profond, avec de l'agrumes, des pâtes d'amandes, du miel cristallisé, de la crème anglaise, des « zestes » lumineux de temps en temps, des résines. En bouche, attaque souple, ondoyante, impression de volume, chargée de fruits, avec une tonalité d'agrumes, des amers d'écorces, du gras cacaoté, presque malté. Grand final sur l'amer noble, mêlé de chocolat blanc et l'acidité brute du citron. Vin de volume, de concentration de bouche, construit comme un cylindre, une « longueur » de fruits, mais plus fin en avançant, finale sur la chair.

#### **On l'aime avec...**

Avec la cuisine méditerranéenne, les grands poissons ou les plats à base de citron.

#### **On le trouve**

Chez Marcel – 75006 Paris

Oh Vin dieu – 75008 Paris

Le Marloe – 75008

Le Petit Sommelier – 75014 Paris

### 2 - CHÂTEAU SUDUIRAUT, SAUTERNES, 1ER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855, 2007

#### **Cépages**

Sémillon (95 %), sauvignon blanc (5%)

#### **Culture et terroir**

91 hectares, Sauternes, 1er Grand Cru classé en 1855 ; sol de graves sablo-argileuse ; cueillette manuelle, 5 tries (passages) du 15 septembre au 30 octobre 2007.

#### **Vinifications**

Fermentation en cuves à température contrôlée, élevage en barrique pendant 20 mois

#### **Dégustation et potentiel de garde**

Robe d'un beau jaune doré avec des reflets ambrés. Nez fin et intense marqué par des notes d'abricot confit. Senteurs de pêche jaune, vanille, miel et cire d'abeille ; touche minérale.

Bouche tendue, élégante avec une belle liqueur, arômes de fruits jaunes mûrs au soleil, miel, épices, fine touche boisée. Longue finale, droite, nette, se prolongeant sur la réglisse, l'orange amère et une touche pimentée. Délicieux jeune ou garde 20+ ans

**On l'aime avec...**

Jambon de parme et melon ; crevettes sautées, jus d'orange et safran ; tomme de brebis affinée; ris de veau aux épices; foie gras poêlé, balsamique et framboise fraîche; sot-l'y-laisse de poulet aux agrumes et à la citronnelle...

**On le trouve**

Le Sancerre – 75007 Paris  
Chez Savy – 75008 Paris  
Oui mon général – 75007 Paris  
Le Marloe – 75008 Paris et 64200 Biarritz  
Oh Vin dieu – 75008 Paris  
Le Petit Sommelier – 75014 Paris

3 - DOMAINE DU CLOS DES FÉES,  
AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES,  
CUVÉE « LE CLOS DES FÉES » 2006

**Cépages**

Syrah (50 %), mourvèdre planté en 2001 (10 %), grenache (20 %), carignan planté entre 1930 et 1950 (20 %)

**Culture et terroir**

Coteaux argilo-calcaire (dit «urgonien ») : Vingrau, seule carrière de carbonate de calcium en Europe avec Carrare, en Italie.) Taille courte dite « en gobelet ». Travail en vert niveau « Grand Cru ». Vendanges manuelles.

**Vinification**

Recherche d'une maturité phénolique parfaite, adaptée à chaque cépage. Égrappage total. Fermentation 24 jours. Écoulage à chaud, malolactique et élevage 100 % en barriques neuves (Saury). Élevage sur lies 14 mois environ, selon les millésimes. Mise en bouteille novembre 2007. Garde en cave climatisée.

**Dégustation et potentiel de garde**

Couleur noire, opaque. Nez complexe, sur les épices et la vanille, évolutif à l'aération, changeant de gamme aromatique au fil du temps. Fruit intense, riche et bien mûr, nuances vanillées et épicées dues à l'élevage en bois neuf, parfaitement intégré. Bouche dense, volume impressionnant, sensation de « pulpe », alliée à une finesse et un soyeux de texture unique. Tannins puissants, doux, raffinés, finale fraîche et longue. Déjà délicieux, à ouvrir sans décanter quelques heures avant impérativement. Grand potentiel de garde.

**On l'aime avec...**

Un magret de canard saignant, une côte de bœuf aux échalotes confites, un filet de canard au sang, une gigole de chevreuil et des poires au vin, un civet de sanglier, un pigeon à la réglisse.

**On le trouve**

Oui mon général – 75007 Paris  
Le Sancerre – 75007 Paris  
Chez Savy – 75008 Paris  
Le Marloe – 75008 Paris et 64200 Biarritz

4 - DOMAINE DU CLOS DES FÉES, AOP CÔTES DU ROUSSILLON  
VILLAGES, CUVÉE « VIEILLES VIGNES » 2010

**Cépages**

Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : grenache (35%), Lladoner pelut (15%), syrah (10%), carignan (40 %)

**Culture et Terroir**

Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, pH > 9. Altitude moyenne 250 m. Labour sauf sur les parcelles dont l'âge et la taille en gobelet ne le permet pas. Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnages, entreposeurs, effeuillages avant vendange en fonction des millésimes.

**Vinification**

Raisins à maturité. Tri à la vigne avant et à la cave après égrappage. Vendange en camion frigorifique. Fermentation pre-fermentaire à basse température avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours avec extraction par pigeage doux journalier. Écoulage à chaud en barriques d'un, deux et trois vins (100 %, Saury). Dernier élevage en fûts de la cuvée. Mise en bouteille après filtration très lâche, après affinage en cuve de 2 mois, en mai 2008.

**Dégustation & potentiel de garde**

**Hier...** Vin puissant, riche et concentré. Couleur sombre, nez de petits fruits rouges compotés, touches épicées et vanillées apportées par l'élevage. Bouche dense, soyeuse et complexe, tannins imposants, texture crémeuse exceptionnelle. Finale fruitée, grande longueur. Déjà savoureux, se bonifiera lentement pendant au moins cinq ans.

**Aujourd'hui...** Couleur profonde, brillante, tirant sur l'acajou, encore teinté dans la masse, signe d'une évolution terminée. Vin à parfaite maturité, bouquet classique de cigare frais, noix sèche, fleurs fanées, s'ouvrant à l'aération. Finale onctueuse, raffiné, riche. Il comble.

**On l'aime avec...**

Une terrine de campagne et quelques cerises burlat au vinaigre, un jambonneau à l'ancienne, un beau rôti de bœuf et sa poêlée de champignon des bois, un rôti de veau fermier, un vrai poulet « grand-mère », un gigot d'agneau.

**On le trouve**

Chez Marcel – 75006 Paris

Oh Vin dieu – 75008 Paris

Le Marloe – 75008 Paris et 64200 Biarritz

Le Petit Sommelier – 75014 Paris

5 - PAUL JABOULET AÎNÉ, AOP CROZES-HERMITAGE,  
CUVÉE « DOMAINE DE THALABERT » 2012

**Cépage**

Syrah (100 %)

**Culture et Terroir**

Terrasses caillouteuses d'origine glaciaire

**Vinification**

Vendanges à la main. Vinification soignée et traditionnelle. Raisins égrappés, foulés, suivis d'une macération de 3 semaines avec extraction délicate des tanins par remontage quotidien

**Dégustation et potentiel de garde**

Couleur rubis profonde, notes de mûres, de cerises noire, arômes épicés et floraux réhaussés d'une touche de minéral. Saveurs de réglisse, baies rouges et noires dans un style élégant, tanins assouplis par l'âge, finale puissante. Durée de conservation : de 8 à 20 ans.

**On l'aime avec...**

Pressé de pintade aux petits légumes, noisette d'agneau au romarin, carré d'agneau aux petits légumes.

**On le trouve**

Chez Marcel – 75006 Paris

Chez Savy – 75008 Paris

Oh Vin dieu – 75008 Paris

Le Marloe – 75008 Paris et 64200 Biarritz

6 - DOMAINE DE LA VERRIÈRE - LE CHÊNE BLEU CUVÉE « ABÉLARD »  
IGP VAUCLUSE 2007

**Cépages**

Grenache (90 %), syrah (10 %)

**Culture et Terroir**

Terroir argilo-calcaire, caillouteux, 530 mètres d'altitude. Vieilles vignes (30 Syrah, 40 ans Grenache) exposition ouest. Conduite double cordon de Royat à 6 coursons. Vendanges 100% manuelles et sélection micro-parcellaire.

**Vinifications**

Recherche d'une maturité parfaite à la vigne. Tri des raisins, égrappage total. Vinifications parcellaires en cave gravitaire. Macération pré-fermentaire à froid, fermentation et macération 5 semaines en foudres bois thermorégulés. Élevage sur lies de 11 mois dans des barriques bourguignonnes (50 % neuves). Assemblage repos en cuves béton avant mise en bouteille.

**Dégustation et potentiel de garde**

Robe toujours assez brillante qui tuile légèrement. Nez riche et intense aux notes de mûres confiturées, tabac, cacao. Touches épicées. Bouche riche, concentrée, tout en volume, des tannins assagis par le temps qui apportent structure et profondeur. Touché soyeux, élégance, puissance, longueur impressionnante.

**On l'aime avec...**

Côte de bœuf avec légumes braisés, pavé de chevreuil et sauce cacao, civet de gibier...

**On le trouve**

Oui mon général – 75007 Paris

Chez Savy – 75008 Paris

Le Petit Sommelier – 75014 Paris

7 - CHÂTEAU MONTUS SEC, VIGNOBLES ALAIN BRUMONT,  
AOP PACHERENC DU VIC BILH 2008

**Cépages**

Petit courbu (90 %), petit manseng (10 %)

**Culture et Terroir**

8 ha sur les terrasses argilo-calcaires de Montus. Argile rouge mosaïques d'argiles grises sur des galets roulés. Plantation à 8000/ha. Méthode culturale « Brumont » appliquée depuis plus de 30 ans sur l'ensemble des vignes de Montus et Bouscassé : stimuler les défenses naturelles de la vigne et développer une agroécologie viticole

**Vinifications**

Pressurage lent de grappes entières, élevage en barriques de 600 l sur lies fines pendant deux ans.

**Dégustation et potentiel de garde**

Le petit courbu apporte le soyeux, le gras, le fondant, les notes florales, la fraîcheur iodée, le petit manseng la minéralité. Paré d'une couleur jaune pâle, ce 2008 mêle subtilement les fruits exotiques frais ; de l'onctuosité, de la rondeur, de la richesse et une admirable fraîcheur soutient l'ensemble et porte loin la finale : la bouche est un modèle d'équilibre et de délicatesse.

**On l'aime avec...**

Les poissons, le caviar d'Aquitaine, les viandes blanches, les foies gras d'oie et de canard particulièrement quand ils sont millésimés

**On le trouve**

Le Marloe – 75008 Paris et 64200 Biarritz

Le Petit Sommelier – 75014 Paris

8 - MONTUS PRESTIGE VIGNOBLES ALAIN BRUMONT  
AOP MADIRAN 2012

**Cépage**

100% tannat

**Culture et Terroir**

2 ha sur les terrasses à fortes pentes de galets roulés de Montus. Sous-sol d'argiles brunes et orangées en strates, exposition Sud. Plantation à 8000 pieds/ ha.

Méthode culturale « Brumont » appliquée depuis plus de 30 ans sur l'ensemble des vignes de Montus et Bouscassé : stimuler les défenses naturelles de la vigne et développer une agroécologie viticole

**Vinification**

Pré-macération à froid, fermentation lente de 8 à 10 jours avec pigeages et délestages/ montée en température progressive jusqu'à 26 degrés. Élevage de 12 mois en fûts neufs.

**Dégustation et potentiel de garde**

Robe grenat foncé, reflets violacés. Le nez complexe, généreux où se mêlent harmonieusement des petits fruits noirs et des épices aux saveurs torréfiées. En bouche, une très belle matière confirme la maturité du fruit et la qualité de l'élevage. Le vin est ample, structuré, suave et long, construit sur des tannins enrobés et soyeux.

**On l'aime avec...**

Les viandes rouges, gibiers, magrets de canard et volailles farcies

**On le trouve**

Le Petit Sommelier – 75014 Paris

Oui mon général – 75007 Paris

Le Sancerre – 75007 Paris

Le Marloe – 75008 Paris et 64200 Biarritz

9 - FRANCK PHÉLAN CHÂTEAU PHÉLAN-SÉGUR  
AOP SAINT-ESTÈPHE 2011

**Cépages**

Cabernet Sauvignon (40%), merlot (60%)

**Culture et Terroir**

Le sol est composé d'une épaisse couche de graves déposées par le fleuve, il y a plusieurs centaines de milliers d'années. Les galets et surtout les graviers enrobés de sables argileux (graves argileuses) façonnent le paysage vallonné d'une grande partie de Saint-Estèphe.

**Vinifications**

Vinification en cuve inox, élevage de 14 mois en barrique de 2 ou 3 vins.

**Dégustation et potentiel de garde**

Couleur éclatante avec une robe rouge rubis soutenue et des reflets grenat. Très belle présentation au nez avec une grande pureté sur des notes intenses de fruits rouges. Les notes de cerises cueillies à maturité dominant. En bouche, l'attaque est suave puis laisse place à un milieu de bouche tapissé de tanins remarquablement soyeux. Nous retrouvons en fin de bouche une belle densité avec des saveurs qui rappellent les notes fruitées du nez. Ce Frank Phélan se caractérise par sa dimension gourmande, sa profondeur, ses tanins charnus et sa fraîcheur.

**On l'aime avec...**

Les plats de viande blanche ou de volaille.

**On le trouve**

Chez Marcel – 75006 Paris

Oui mon général – 75007 Paris

Le Sancerre – 75007 Paris

Chez Savy – 75008 Paris

Oh Vin dieu – 75008 Paris

## LES BISTROTS SÉLECTIONNÉS PAR VINAPOGÉE À TABLE

### **Chez Savy**

23, rue Bayard – 75008 Paris +33 (0)1 47 23 46 98

Ce qu'en dit Le Lebey : « Le départ de la station de radio RTL semble bien loin. Ce bistrot presque centenaire fait mieux que résister jusqu'à devenir la référence de tout un quartier, voire même des Champs-Élysées si proches. La carte cultive avec application une cuisine bourgeoise servie avec générosité dans une ambiance restée authentique. Les saisons marquent la carte, champignons, gibier ou asperges lors de notre passage. On se réjouit également de la tarte maison qui accueille dès l'entrée comme au bon vieux temps. Et on recommande tout autant la mousse au chocolat subtilement parfumée à l'orange. Carte des vins très soignée qui comblera les amateurs. »

- Château Suduiraut, sauternes, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2007
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon villages, cuvée « Le Clos des Fées » 2006
- Paul Jaboulet Aîné, crozes-hermitage, cuvée « Domaine de Thalabert » 2012
- Domaine de la Verrière - Le Chêne Bleu cuvée « Abélard » IGP Vaucluse 2007
- Franck Phélan Château Phélan-Ségur saint-estèphe 2011

### **Le Marloe**

12, rue du Commandant Rivière – 75008 Paris +33 (0)1 53 76 44 44  
45, avenue du Président J F Kennedy – 64200 Biarritz + 33 (0)5 59 22 34 98

Ce qu'en dit Le Lebey : « Dans ce bistrot chic et élégant, on cultive un savoir-vivre certain où vins choisis et cuisine canaille jouent les bons camarades. Ainsi, difficile de passer à côté des exquis cromesquis de pieds de cochon malicieusement relevés à la moutarde douce Savora, six bouchées qu'il fait bon partager ou déguster seul. Pour autant les plats servis bénéficient d'une élégance bien réelle : les queues de gambas en penko dressées en arc dans l'assiette ou le fraisier dressé dans une coupe reposant sur des pétales de roses rouges ou blanches. Le magnifique plateau de fromages de la maison Dubois systématiquement présenté, saura vous faire du charme en fin de repas. Difficile de ne pas céder à de telles sirènes, surtout quand elles vous sont présentées avec tact et sourire par un service professionnel et efficace. À noter la succursale biarrote, tout aussi gourmande, tout aussi réussie. »

- Domaine Marcel Deiss alsace cuvée « Rotemberg » 2003
- Château Suduiraut, sauternes, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2007
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon villages, cuvée « Le Clos des Fées » 2006
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon villages, cuvée « Vieilles Vignes » 2010
- Paul Jaboulet Aîné, crozes-hermitage, cuvée « Domaine de Thalabert » 2012
- Château Montus Sec, Vignobles Alain Brumont, pacherenc-du-vic-bilh 2008
- Montus Prestige Vignobles Alain Brumont madiran 2012

### **Oui mon général**

14, rue du Général Bertrand – 75007 Paris + 33 (0)1 47 83 76 66

Ce qu'en dit Le Lebey : « Bistrot de quartier convivial, chaleureux où l'on vient pour boire comme pour manger. Un endroit à la fois moderne et traditionnel, intemporel et habité par une équipe qui a déjà sévi à plusieurs reprises (Nicolas Bessière et Sté-

phane Reynaud). La quête du bon produit comme la préparation au service de la seule gourmandise, voilà bien deux principes pour lesquels ce général s'engage à être inflexible : un carpaccio de tête de veau avec ses petits légumes, un lapin à la moutarde bien relevé à l'estragon ou des pruneaux avec orange confite et travaillés comme un crumble lors de notre passage. La carte des vins se montre à la hauteur de l'ambition réunissant grands noms et petits nouveaux ».

- Château Suduiraut, sauternes, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2007
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon villages, cuvée « Le Clos des Fées » 2006
- Domaine de la Verrière - Le Chêne Bleu cuvée « Abélard » IGP Vaucluse 2007
- Montus Prestige Vignobles Alain Brumont madiran 2012
- Franck Phélan Château Phélan-Ségur saint-estèphe 2011

### **Chez Marcel**

7, rue Stanislas – 75006 Paris +33 (0)1 45 48 29 94

Ce qu'en dit Le Lebey : « Surfaces et murs couverts d'un réjouissant capharnaüm d'objets (du homard naturalisé sous cloche au reliquaire), sans ostracisme (la réclame Ricard voisine avec celles de Pernod et Byrrh), beau bar sculpté et tables à touche-touche pour ce bouchon qui embrasse et étreint bien. On y trouvera, dans une carte quasi immuable, presque à coup sûr des lyonnaiseries (cervelas pistaché, quenelle de brochet sauce Nantua, andouillette 5A à la lyonnaise, cervelle de canuts, fromages de la maison Richard), des cochonneries (oreilles, carpaccio de cochon) et des plats de ménage (coq au vin, tripes, aile raie à la grenobloise). Et, en détaillant la carte des vins et la cave, on trouve à la queue leu-leu de bien bonnes étiquettes. Service sympathique et rapide. »

- Domaine Marcel Deiss alsace cuvée « Rotemberg » 2003
- Paul Jaboulet Aîné, crozes-hermitage, cuvée « Domaine de Thalabert » 2012
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon Villages, cuvée « Le Clos des Fées » 2006
- Franck Phélan Château Phélan-Ségur saint-estèphe 2011

### **Le Petit Sommelier**

49, avenue du Maine – 75014 Paris +33 (0)1 43 20 95 66

Ce qu'en dit Le Lebey : « L'adjectif «petit» est particulièrement mal approprié, comme on s'en doute, à la carte des vins large et profonde de ce restaurant viril. Grands crus, dont une sélection de magnums d'exception, accompagnent des grosses pièces de viande, des plantureuses planches de charcuterie et des assiettes méritant aussi les superlatifs. Le menu du jour donne un bon aperçu de ce que peut être encore une cuisine pour fines gueules à l'ancienne, ceux qui détestent s'écouter manger et qui préféreront toujours entendre «bon appétit» que «bonne dégustation». Un regret : la tarte au chocolat trop sucrée, qui aurait sans doute été meilleure selon une recette maison que livrée par Hugo&Victor, un pâtissier parisien un peu snob ».

- Domaine Marcel Deiss alsace cuvée « Rotemberg » 2003
- Château Suduiraut, sauternes, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2007
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon villages, cuvée « Vieilles Vignes » 2010
- Domaine de la Verrière - Le Chêne Bleu cuvée « Abélard » IGP Vaucluse 2007
- Château Montus Sec, Vignobles Alain Brumont, pacherenc-du-vic-bilh 2008
- Montus Prestige Vignobles Alain Brumont madiran 2012

### **Oh vin Dieu !**

19, rue Treilhard – 75008 Paris

Ce qu'en dit Le Lebey : « Le bistrot pourrait s'appeler le Rendez-vous des Amis, le Bon coin ou Chez Sébastien ... Sébastien Mayol a quitté le groupe de communication Lagardère dans lequel il travaillait depuis des dizaines d'année pour satisfaire sa passion pour le bien manger. Il a passé et réussi un CAP en charcuterie et sillonné les routes de France à la rencontre de vigneronns devenus depuis amis. C'est derrière le comptoir de son Oh Vin Dieu qu'il imagine désormais sa vie ou en salle à passer de table en table pour réjouir des clients qui deviendront aussi ses amis. La cave est bien fournie (150 références déjà) et les coefficients appliqués restent raisonnables. En cuisine, le chef ancien de Muxu a élaboré une carte changeant aussi souvent que possible et inspirée des saisons. L'œuf mayonnaise trône en bonne place comme la terrine qu'accompagnent chutney maison ou cornichons. Les cuissons des viandes ou volailles requièrent ici toute vigilance et on apprécie l'accompagnement à base de légumes souvent venus d'Ile-de-France. Le plateau de fromages a toute sa place avec une cave aussi prometteuse quand les desserts jouent avec intelligence les fruits de saison ».

- Domaine Marcel Deiss alsace cuvée « Rotemberg » 2003
- Château Suduiraut, sauternes, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2007
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon villages, cuvée « Vieilles Vignes » 2010
- Paul Jaboulet Aîné, crozes-hermitage, cuvée « Domaine de Thalabert » 2012
- Franck Phélan Château Phélan-Ségur saint-estèphe 2011

### **Le Sancerre Rive Gauche**

22, avenue Rapp – 75007 Paris + 33 (0)1 43 06 87 98

Ce qu'en dit Le Lebey : « Ni bistrot, ni restaurant ce Sancerre, plutôt auberge d'une campagne inespérée sise au beau milieu de l'avenue Rapp. Une décoration qui pourrait faire la couverture du chic House & Garden avec ses murs à la douce teinte verte, ses accrochages de gravures ou huiles réussis, son mobilier de bois blond et son confort bien britannique. En salle, Anne-Cécile Faye porte le tweed avec l'aisance des jeunes filles de bonne famille quand Éric Lecerf, ancien du grand Robuchon, affiche un talent qui force l'admiration et le respect. Vous l'avez compris, on se sent heureux dans cette maison qui, en cuisine comme dans la cave, revendiquent des choix bien personnels. Les habitués savourent leur plaisir, prennent leur temps. Le chef semble prendre un malin plaisir à rejouer les classiques, en toute sincérité et loyauté. Chou farci, poireaux vinaigrette réhaussés par huîtres et yuzu, ris de veau pommes boulangères et flan parisien auquel on décernerait volontiers le prix de la gourmandise (enfin) retrouvée. Autant de plats à découvrir et d'émotions à partager ne serait-ce que pour faire honneur à la sélection de vins. Anne-Cécile et Éric sont des restaurateurs qu'on rêverait d'avoir pour amis ».

- Château Suduiraut, sauternes, 1er Grand Cru Classé en 1855, 2007
- Domaine du Clos des Fées, côtes-du-roussillon villages, cuvée « Le Clos des Fées » 2006
- Montus Prestige Vignobles Alain Brumont madiran 2012
- Franck Phélan Château Phélan-Ségur saint-estèphe 2011



## VINAPOGÉE 2023 16 janvier 2023 - Paris Porte dauphine

*Vinapogée, c'est chaque année une folle journée réunissant plus d'une trentaine de vignerons au Pavillon Dauphine à Paris. Des vignerons tous enthousiastes, engagés et militants pour que leurs vins soient bus à leur apogée. Le temps de cet événement sans équivalent, ils font goûter personnellement à des professionnels et à de grands amateurs des vins de dix ans ou beaucoup plus, tous directement sortis de leur cave. L'occasion aussi d'assister à des ateliers et à des conférences ou de terminer la soirée en beauté par une grande Paulée qui, comme chaque année avant de passer à table, accueille et présente un jeune vigneron "sur le chemin".*

### **Les 32 vignerons déjà inscrits**

Domaine de l'A, Domaine Belargus, Champagne Bollinger, Domaine de la Cendrillon, Domaine Alain Chabanon, M. Chapoutier, Domaine Coursodon, Chêne Bleu, Domaine du Clos des Fées, Domaine Cosse-Maisonneuve, Domaine Marcel Deiss, Domaine Dureuil Janthial, Domaine Gavoty, Champagne Alfred Gratien, Paul Jaboulet Aîné, Maison Louis Jadot, Château Lagrange, Château Montus & Château Bouscassé, Domaine Mouscaillo, Domaine Mouthes Le Bihan, Château Phélan Ségur, Champagne Philipponnat, Château de Pibarnon, Champagne Pol Roger, Domaine Richaud, Domaine Rolly Gassmann, Champagne Ruinart, Château Suduiraut, Taylor's, Terra Remota, Clos Venturi, Vieux Télégraphe.

### **Le jeune vigneron "sur le chemin" 2023**

Antoine Gouffier, domaine du Bouchot, présente ses pouilly-fumé.

### **Des ateliers, des conférences**

« Verticale de rosé-des-rices sur trois ou quatre millésimes » par Arnaud Fabre, domaine Alexandre Bonnet (atelier)

« Le millésime 2003 à Porto » par Luis Carnero, Taylor's (atelier)

« Évolutions, présentation des vins de trois vignerons présents à Vinapogée à différents âges, de la jeunesse à leur apogée » par Manuel Peyronnet, Meilleur sommelier de France 2008, Meilleur ouvrier de France 2011 et Master of Port (atelier)

"Le vin est l'héritage d'un fruit, comprendre ce que le grain de raisin lègue au vin", par Marc André Selosse, professeur au Muséum national d'Histoire naturelle, mycologue et botaniste (conférence)

« Vive la maturité » par Michel Bettane, fondateur du Guide Bettane+Desseuve (conférence)

### **Vinapogée 2023, 7ème édition**

Le lundi 16 janvier à partir de 10 heures au Pavillon Dauphine (place du Maréchal de Lattre de Tassigny - 75116 Paris ; métro Porte Dauphine)

Inscriptions ouvertes à partir du jeudi 3 novembre 2022 : [www.vinapogée.com](http://www.vinapogée.com)

À votre disposition des visuels des vins et des bistrots

**Vinapogée à Table avec les guides Lebey**  
**À partir du lundi 31 octobre 2022**

**Contact Presse**

Bernadette Vizioz  
bernadettevizioz@gmail.com  
+33 (0)6 11 36 87 22