

DES VINS ET DES BD

Pour la 19^e édition du salon des vins de France qui aura lieu les 24, 25 et 26 mars, les bulles seront à l'honneur. N'y voyez pas de la part des organisateurs de volonté délibérée de faire mousser crémants, clairette et autres pétillants au détriment de vins réputés plus « tranquilles ». Non, Les bulles auxquelles les organisateurs ont pensé cette année ont la légèreté et la fragilité des bonheurs de l'enfance, même si la BD a depuis longtemps élargi son public au monde des adultes.

19
ÈME

SALON DES

VINS

DE FRANCE

MARS 2023

VEN SAM DIM

24 • 25 • 26

(17h-21h) (10h-20h) (10h-18h)

Retrouvez le programme sur www.duboenologie.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Ardèche
LE DÉPARTEMENT

Charmes sur Rhône

CAISSE D'ÉPARGNE
Loire Drôme Ardèche

france
bleu
drôme ardèche

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

L'Ardeche
Terre Vivaraise

L'auteur de BD, Emmanuel Guillot, personnage haut en couleur et invité d'honneur du salon, a la particularité d'être aussi sommelier et vigneron « bio » convaincu, et pleinement impliqué à Cruzille, charmant petit village du vignoble Mâconnais. Il sera accompagné de son illustrateur Boris Guilloteau, dont les bulles s'emplit des bouquets des vins dégustés par les personnages truculents de la série en trois tomes « Un grand Bourgogne oublié » que vous découvrirez sur le salon.

Les visiteurs n'auront que l'embarras du choix parmi les 61 vignerons et vigneronnes indépendants représentant la plupart des régions de l'hexagone. Quatre nouveaux viticulteurs ont été invités cette année et compléteront l'offre déjà pléthorique de plus de 130 appellations: le domaine Quissat (IGP agenais), le Puy de Maupas (appellations Vinsobres et Puyméras), le domaine Pagnier (appellation Chablis) et enfin un vigneron local de la vallée de l'Ouvèze,

Gerben Tonkens (IGP collines rhodaniennes). La sélection de ces nouveaux vignerons s'est faite d'abord sur des exigences de qualité, mais aussi en veillant à maintenir sur le salon une offre de vins à la portée du plus grand nombre.

Le parrain de cette édition sera Mathieu Chartron, chef du célèbre restaurant de Saint-Donat. Il animera le samedi après-midi un atelier culinaire riche de créativité en compagnie de notre sommelier bédéiste lui-même, Emmanuel Guillot! Un moment dont se réglera sans doute le public, complice de ce duo inhabituel pris dans un méli-mélo de mots et de mets!

Pour la première fois, un atelier « accord vins et fromages » sera présenté par la fromagerie Lou de Charmes et Guillaume Reynaud, sommelier. Nous retrouverons l'atelier « vin et chocolat » en compagnie de Damien et Joël Patouillard, maîtres-chocolatiers à Privas et le sommelier Guy Perriolat. Quant à Olivier Samin, chef étoilé du Carré d'Aléthius et toute son équipe, il animera le second atelier mets-vins le dimanche après-midi.

Il y en aura pour tous les goûts mais aussi pour toutes les bourses à Charmes, tant il est vrai que la qualité ne se résume pas à une question d'étiquette ou de prix. Le défi pour les organisateurs est désormais de proposer, à côté des grandes AOP, des vins de qualité qui échappent encore à la valse des étiquettes, ou pour le dire sur un mode BD, à la prolifération des... bulles inflationnistes!

Les organisateurs

Programme complet sur : www.cluboenologie.com

Retrouvez le salon sur :



Dans la famille Chartron... je veux le fils !

SAINT-DONAT-SUR-L'HERBASSE Mathieu Chartron est le parrain du salon des vins de France 2023. Un chef très talentueux qui a repris avec panache le restaurant familial, et qui avant cela a pas mal roulé sa bosse. Portrait.

Le parrain du Salon des vins de Charnes-sur-Rhône 2023 est un nom bien connu de la gastronomie régionale. Un nom, ou plutôt un prénom. Car « dans la famille Chartron... je veux le fils » : Mathieu. Un chef né dans le restaurant familial, et qui, avant d'y revenir, a pas mal bourlingué.

UN RESTAURANT DE RÉFÉRENCE

C'est en 1946 que l'hôtel-restaurant de Saint-Donat, à l'époque une simple auberge avec pour principale clientèle les représentants de commerces de passage dans la Drôme, entre dans la famille Chartron. Une petite cuisine, une remise et quelques chambres... rien de plus. Jusqu'à ce que Bruno et Véronique - les parents de Mathieu - qui reprennent les rênes en 1984, transforment la modeste auberge en un lieu gastronomique de référence, puisque l'établissement obtiendra son étoile au Michelin, la consécration tant convoitée des chefs, en 2013 - étoile que le restaurant perdra en 2017.



Depuis 1946, le restaurant de Saint-Donat est dans la famille Chartron.



Mathieu Chartron, parrain du salon des vins de France 2023 de Charnes-sur-Rhône, proposera un atelier culinaire le samedi 25 mars à 16 h.

L'EXCELLENCE DES TROIS ÉTOILES

C'est en 1987 que Mathieu voit le jour. Son enfance, il la passe dans l'établissement de ses parents, et « plus particulièrement dans les cuisines, confie-t-il, j'ai toujours donné un coup de main, en cuisine ou en salle. » En 2002, Mathieu commence officiellement sa formation, en intégrant une école hôtelière près de Grenoble. Il apprend bien sûr l'art délicat de la gastronomie, mais choisit également en parallèle de se former aux métiers du service. Car, selon lui, « un bon restaurateur doit savoir ce qu'il se passe des deux côtés. » Déjà l'ambition se faisait sentir !

Une fois ses diplômes en poche, en 2006, Mathieu Chartron peut débiter sa carrière. Mais plutôt que suivre la voie tracée en intégrant le restaurant familial, le jeune cuisinier fait sa valise, et part faire ses classes. Sa première expérience, il la vivra derrière les fourneaux du restaurant Les cornettes de Bise, en Haute-Savoie. Puis, passage obligé pour qui souhaite approcher le haut niveau, il montera sur la capitale. Et le voilà débarquer à Paris, où il commence par le prestigieux hôtel Meurice. Mais c'est à l'excellence du trois étoiles que le Drômois

souhaite goûter - l'hôtel Meurice en compte deux -, et il parvient à intégrer la brigade de Guy Savoy en 2007. Une expérience plus que concluante, qui le conduira en plein désert du Nevada.

DE PARIS À VEGAS

Las Vegas... la ville du jeu et des jets d'eau, est aussi l'endroit où les plus grands chefs de la planète ont pignon sur rue. Parmi eux, les étoiles de la gastronomie française bien sûr : Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Alain Ducasse et un certain... Guy Savoy. Et puisque de Paris à Vegas il n'y a qu'un pas, et que le jeune Mathieu a des fourmis dans les jambes, ce dernier sera envoyé par Guy Savoy himself au Caesars Palace en 2011, pour intégrer le restaurant américain du grand chef français. « J'étais parti pour un an et demi, la durée de mon visa, et finalement j'y suis resté sept ans. » Cela sera pour lui une expérience fondatrice. Voilà comment à 24 ans le fils Chartron deviendra le chef exécutif d'une des plus prestigieuses tables du monde, et se fera un prénom.

UN CHEF, DEUX RESTAURANTS

Depuis 2015, Mathieu Chartron est de retour sur ses terres drômoises. Il officie aujourd'hui dans le restaurant familial à Saint-Donat, et a également souhaité se lancer un défi : en 2016, Mathieu a repris la Maison Gambert à Tain-l'Hermitage - anciennement Umia, l'ex-table de Frédéric Bau ; la Maison Gambert, victime d'un incendie en 2022, n'a pas encore rouvert.

Un chef pour deux restaurants.

Frédéric Couffon

www.restaurant-chartron.com

19^{EME}

SALON DES

VINS

DE FRANCE

VEN 24 (17h-21h) SAM 25 (10h-20h) DIM 26 (10h-18h)

MARS 2023

Retrouvez le programme sur www.cluboenologie.com

© Club Oenologie - Tous droits réservés. À consommer avec modération.

Le programme

Sur réservation et présentation du tampon d'entrée
Se présenter avec son verre

SAMEDI 25 MARS

Salle Henri ROULLE

11 h : Inauguration

16 h - 17 h : Atelier culinaire avec Mathieu CHARTRON
(Chef restaurant Chartron à Saint-Donat-sur-l'Herbasse)
et Emmanuel GUILLOT (sommelier et auteur BD)

DIMANCHE 26 MARS

Salle Henri ROULLE

11 h - 12 h : Conférence sur l'accord vin-chocolat
avec Guy PERRIOLAT (sommelier-conseil)
et Joël PATOUILLARD, maître-chocolatier à Privas
(Meilleur ouvrier de France)

14 h - 15 h : Séance accord vin - fromage avec Lou FOURNIER
(Fromagerie Saint-Georges-les-Bains)
et Guillaume REYNAUD (œnologue)

16 h - 17 h : Atelier culinaire avec Olivier SAMIN,
chef 1 étoile (Michelin).
Hôtel-restaurant Le Carré d'Alethius à Charnes-sur-Rhône.

Samedi et dimanche à la salle des fêtes plateau repas complet à 16 € : 11 h 30 - 14 h

L'histoire de cette BD est née en buvant

VITICULTEUR/AUTEUR Emmanuel Guillot, viticulteur du domaine Guillot-Broux dans le nord Maconnais, sera au Salon avec ses meilleures bouteilles et la BD « Un grand bourgogne oublié », dont il est le co-auteur et le héros.

Le thème « Des vins et des BD » semble avoir été choisi pour vous. Connaissez-vous les organisateurs et plus largement l'Ardèche ?
Je ne connaissais pas les organisateurs du salon des vins de France. Ce sont eux qui m'ont contacté et proposé de venir sous la double casquette de vigneron et auteur de BD. Quant à l'Ardèche, j'étais présent en avril 2022 à la médiathèque de Saint-Péray lors de sa Journée de la BD, où j'ai dédié le troisième tome d'*Un grand bourgogne oublié*, qui venait de sortir.

Cette fois-ci vous viendrez avec vos bouteilles ?
J'apporterai en effet une sélection de nos vins de Bourgogne et du Maconnais, car je participerai le samedi 25, comme sommelier, à un atelier culinaire avec le chef Mathieu Chartron, qui tient un restaurant réputé à Saint-Donat-sur-l'Herbasse. On a prévu un Gamay, assez poivré et épicé, produit sur un terroir calcaire, un Pouilly Fouissé et notre cuvée Les Geniévrières, un bourgogne rouge issu du cépage pinot noir, vieilli en fût de chêne.



Emmanuel Guillot, au domaine familial Guillot-Broux, créé en 1978 par ses parents, à Cruzille.



L'univers du vin et celui de la BD ont-ils des points communs ?
A priori, j'aurais tendance à dire non. L'un relève de l'agriculture, l'autre de l'artistique. On ne produit pas un vin comme on écrit une bande dessinée. Mais en creusant un peu, il y a des ressemblances entre ces deux mondes. Déjà parce que, chez les vignerons comme chez les bédésistes, on a affaire à des passionnés, obsédés par leur travail et tendus vers la perfection. Créer un grand cru ou un album demande beaucoup de temps, d'obstination et des mois, voire des années de travail.

Comment est né le projet d'écrire une BD ?
J'ai toujours été fan de bandes dessinées et c'était

un rêve d'en écrire une. Le déclic est venu de la rencontre avec Hervé Richez, fin connaisseur en vin mais aussi scénariste et directeur éditorial des éditions Bamboo. On peut dire que l'histoire du Grand bourgogne oublié est née en buvant ! On s'est posé à table et on a écrit à deux un scénario tiré de mon vécu de vigneron. Le dessinateur Boris Guilloteau y a ajouté sa patte et son talent.

Quel effet cela fait-il d'être son propre héros ?
C'est assez particulier comme situation d'être à la fois l'auteur et le héros. Je me moque d'ailleurs un peu de mon personnage, un vigneron nommé Manu. Il y a quelque chose de fascinant et même un peu dérangeant dans ce dédoublement. Pour éviter la confusion des genres, la BD est signée du diminutif Manu Guillot. Emmanuel Guillot est mon nom de vigneron du domaine Guillot-Broux que je dirige aux côtés de mon frère Patrice.



Manu en héros de BD, croqué par le dessinateur Boris Guilloteau.

Un 4^e tome est-il prévu ?
On a des idées et on en parle. Mais nous sommes tous très occupés et nous voulons garder la qualité du récit et le côté plaisir de son écriture. On va donc prendre le temps de la maturation comme pour un bon vin.

« J'ai adoré dessiner ces vignerons »

ARTISTE Boris Guilloteau, dessinateur de l'affiche du Salon des vins de France et illustrateur de la bande dessinée « Un grand bourgogne oublié », fera le voyage depuis la région bordelaise jusqu'en Ardèche.

Ses racines familiales sont en Touraine, il est installé dans la région bordelaise, cultive une belle amitié avec Emmanuel Guillot, viticulteur bourguignon à l'origine de la bande dessinée *Un grand bourgogne oublié*, et s'apprête à découvrir l'Ardèche à l'occasion du Salon des vins de France de Charmes-sur-Rhône.

Boris Guilloteau, ne seriez-vous pas un peu accro à la dive bouteille ?
BG : Pas vraiment ! Je suis amateur de bon vin, mais mes connaissances en la matière sont bien moindres que celles de mes deux acolytes, Hervé Richez et Manu Guillot, les deux auteurs qui ont écrit le scénario des trois tomes d'*Un grand bourgogne oublié*. Tous les deux sont des œnologues éclairés, très érudits en matière de vins.

Comment en êtes-vous venu à illustrer les trois albums de cette BD viticole ?
Le point de départ a été la rencontre entre le viticulteur bourguignon Manu Guillot et Hervé Richez, qui est scénariste et directeur éditorial



L'affiche du salon, selon Boris Guilloteau : « une bacchante qui déguste un vin dans un décor de pique-nique. »



de la maison d'édition de BD Bamboo. Ils ont conçu le projet d'écrire une BD sur leur passion commune. Hervé Richez a fait appel à moi pour illustrer leur scénario en me présentant cette BD comme « l'œuvre de sa vie ». De la part d'un auteur et éditeur de son calibre, c'était tentant. J'ai lu le scénario et j'ai tout de suite été conquis.

Connaissez-vous le monde de la viticulture avant d'attaquer l'illustration de ce récit ?
J'y ai baigné dès l'enfance avec mon grand-père tourangeau qui faisait son vin. Puis grâce à mon frère qui est vigneron au domaine du Rocher des Violettes, en Touraine. C'est pour ça que j'ai adoré

dessiner les aventures de cette famille de vignerons passionnés au cœur du vignoble bourguignon.

Comment avez-vous abordé l'illustration de ces trois albums ?
Ce sont des dessins en noir et blanc, très détaillés et au graphisme très fin sans recherche excessive de réalisme. J'aime flirter aux abords du réalisme



Des vignettes emplies des effluves des vins dégustés par les personnages de la série.

dans mes dessins. C'est d'ailleurs le cas de l'affiche du Salon des Vins où j'ai représenté une sorte de bacchante qui déguste un vin dans un décor de pique-nique champêtre. Elle est entourée de petits personnages qui sont comme des petits esprits facétieux. J'ai un peu brouillé les perspectives pour créer un effet visuel qui peut évoquer celui d'un verre de bon vin qui tourne un peu la tête

Sur quoi travaillez-vous en ce moment ?
Je travaille avec mon frère vigneron, qui est aussi rugbyman, sur une BD qui sortira au moment de la coupe du monde de rugby, aux éditions Grand Angle. Son titre est déjà trouvé, ce sera *Adieu Martial*, et ça parlera du monde du rugby avec plein de personnages truculents, non sans ressemblance d'ailleurs avec le monde de la vigne.

19^e SALON DES VINS DE FRANCE

La cuvée 2023 des nouveaux exposants

Page réalisée par Frédéric Coutisson.

DOMAINE PAGNIER, 100% CHABLIS



C'est sur une surface de 25 hectares, près du petit village de Béru (80 habitants) en région Bourgogne-Franche-Comté, que s'étend le domaine Pagnier - plus précisément sur les communes de Béru, Fleys et Chichée.

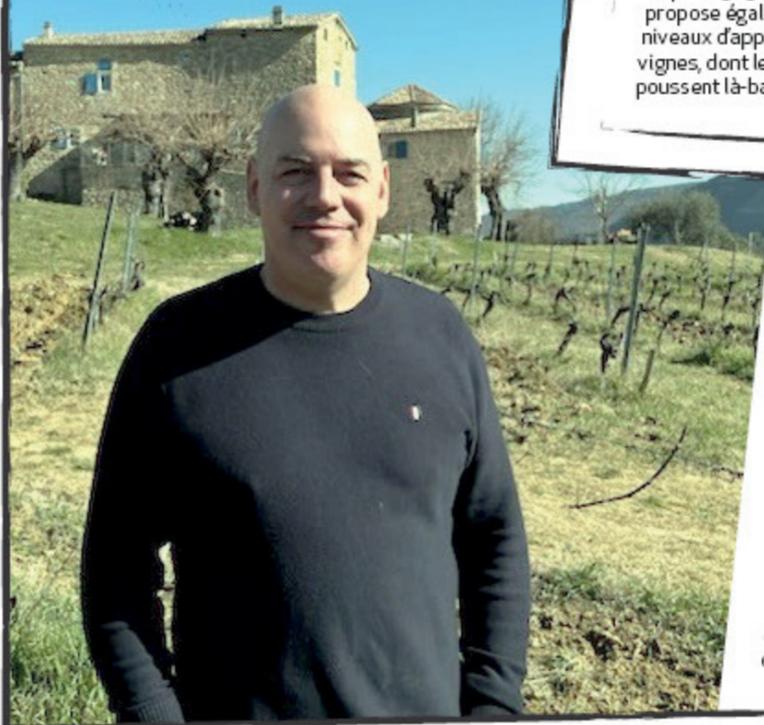
HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Située au Nord-Est de l'appellation Chablis, cette production familiale et typiquement chablisienne, conduite par Isabelle, Jean-Pierre et Cyril, se transmet de père en fils, et de mère en fille depuis 1985. Outre l'appellation Chablis, le domaine Pagnier propose également l'appellation Chablis premier cru, un des quatre niveaux d'appellation du chablis ; sans compter les Chablis vieilles vignes, dont le domaine peut s'enorgueillir puisque certains plants poussent là-bas depuis plus de 60 ans !

Le terroir du domaine Pagnier, sur lequel pousse le célèbre cépage Chardonnay, offre des sols argilo-calcaires de type Kimméridgien. C'est du reste dans ce sous-sol emblématique de la zone que les vins de Chablis puisent leur typicité, leur pureté, leur finesse et leur minéralité. Précisons que la taille des vignes se fait en guyot simple et double, qui est la méthode traditionnelle chablisienne. La vinification se fait au domaine en cuve inox auto-régulée, pour une mise en bouteille, également au domaine, neuf à dix mois après les vendanges. Depuis 2022, le domaine est certifié HVE niveau 3. Cette certification dite Haute valeur environnementale témoigne d'une démarche pour le respect de l'environnement (biodiversité, utilisation des produits phyto, gestion de la fertilisation, gestion de l'eau...). Toute la gamme du domaine sera disponible le jour du salon des vins de Charmes, à des prix s'échelonnant entre 11€ et 19€ la bouteille.

www.pagnier-chablis.fr

CHÂTEAU DE CHEYLUS, ENTRE NORD ET SUD



Gerben Tonkens, vigneron de 50 ans, est hollandais. Ardéchois d'adoption, il est arrivé il y a 30 ans sur le département. En 1993 il reprend l'exploitation de son beau-père, une petite exploitation en polyculture "typiquement ardéchoise." Puis, à force de travail, "j'ai arraché, replanté", il a créé le domaine du Château de Cheylus, un beau domaine viticole de 30 hectares.

SOLEIL DU SUD, TERROIR DU NORD

Voilà 400 ans que le château de Cheylus (commune de Flaviac) veille sur la vallée de l'Ouvèze et les Monts d'Ardèche. Le maître des lieux y travaille avec de la Syrah, un peu de grenache et du viognier pour le blanc. "Mon vin est produit sur un terroir se trouvant pratiquement au niveau de la faille géologique. On a donc le terroir du nord, avec le soleil du sud." Un breuvage typiquement septentrional, aux arômes de fruits rouges (cassis, mûres...).

Gerben Tonkens travaille beaucoup à l'export : Norvège, Japon, États-Unis et bien sûr Hollande, et souhaiterait devenir prophète en son pays. D'où sa participation au Salon des vins de France de Charmes-sur-Rhône. Car, outre le strict aspect commercial que représente un salon pour un professionnel, c'est surtout pour l'image de son domaine qu'il sera présent. "Faire déguster et connaître mes vins, les faire découvrir aux visiteurs ardéchois, c'est ma priorité !"

BIO EN 2023

Le Château de Cheylus a commencé sa conversion en bio il y a trois ans, le label AB sera sur l'étiquette du millésime 2023. Les bouteilles s'achètent entre 9€ et 13€.

Facebook : [domaine de Cheylus](https://www.facebook.com/domaine.de.cheylus)

C'est à l'ombre du géant de Provence, le Mont Ventoux, que s'épanouit le domaine du Puy du Maupas, fief de la famille Sauvayre. Amélie, qui voulait faire "comme papa... je suis née pendant les vendanges, je ne m'imaginai pas faire autre chose", a repris l'exploitation de ses parents en 2019. Son domaine compte 46 hectares de vigne, sur lesquels la vigneronne de 33 ans cultive en agriculture biologique cinq cépages rouges et sept blancs.

CRÉATRICE DANS L'ÂME

Le domaine du Puy du Maupas s'étend sur quatre communes : Saint-Romain-en-Viennois, Puyméras, Mirabel-aux-Baronnies et Vinsobres, et se décline en différentes appellations : Côtes-Du-Rhône, Côtes-Du-Rhône village Puyméras, Vinsobres. Très riche, le terroir provençal propose tous les types de sols "sableux pour les Côtes-Du-Rhône, des galets roulés pour Vinsobres et des argiles pour Puyméras." Amélie qualifie ses vins de "féminins... ce que je recherche c'est le moins d'acidité possible, et beaucoup de fruits, beaucoup de matière, mais pas d'agressivité." Toute l'exploitation, "à 0.5% près", est en AOC (Appellation d'origine contrôlée), toutefois, créatrice dans l'âme, Amélie aime sa liberté. Elle déclasse donc des cuvées pour "en faire des vins de France (VDF), et m'amuser avec les assemblages ou faire des monocépages à mon goût et à mon image." C'est ainsi qu'est par exemple né Éclat du soleil, un vin de France dans lequel se côtoient trois cépages : Grenache, Syrah et "25% de Viognier" - à retrouver bien sûr le jour du Salon des vins de France de Charmes-sur-Rhône.

www.puy-du-maupas.com

LE PUY DU MAUPAS, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Photos: Laurens Perronec

DOMAINE DE QUISSAT, DU PRUNEAU À LA VIGNE



Le domaine de Quissat se situe sur la commune de Bazens, dans le Lot et Garonne, au cœur du Sud-Ouest de la France. Petite exploitation en polyculture, le domaine représente cinq hectares de vigne entièrement Bio, avec une dizaine de cépages rouges et quatre blancs, et en Indication géographique protégée (IGP) Agenais.

DES CÉPAGES RARES ET ANCIENS

En 1996, lorsque Rémy et Anne-Marie s'installent, il s'agissait d'une ferme prunicole uniquement consacrée à la production de l'emblème local, le pruneau d'Agen. Il y poussait bien un petit bout de vigne, mais uniquement destiné à produire un vin de famille ou pour les amis de passage. Les pruniers étant sur le déclin, le couple abandonne le verger pour agrandir la parcelle, sur le coteau situé plein sud au

sous-sol argilo-calcaire. La ferme prunicole devient presque exclusivement viticole, le domaine de Quissat est né.

Moins contraignante qu'une AOC, l'IGP autorise Agathe et Romaric Hardy, qui ont repris l'exploitation après les parents d'Agathe en 2018, à innover sur des assemblages à la complexité aromatique et au fruité étonnant.

C'est en participant au salon des vins de Chabeuil que le domaine de Quissat fut remarqué par un membre du club d'œnologie de Charmes, organisateur du Salon des vins de France. En effet, le domaine de Quissat propose à son catalogue un vin produit à partir de cépages rares et anciens, qui a pour le moins interpellé un membre du club. Ce précieux breuvage sera bien sûr à retrouver les 24, 25 et 26 mars. Le prix des bouteilles proposées par le domaine s'échelonne entre 7€ et 14€.

www.domainedequissat.fr