

À la découverte de la Bourgogne avec les Ateliers Prestige

Parti du double constat que d'une part, la renommée de la Bourgogne lui permet de diversifier ses activités de communication sans avoir à se focaliser sur la simple reconnaissance de ses appellations, et d'autre part qu'une communication efficace ou passe en grande partie par la formation, le BIVB (Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne) a mis en place des « Ateliers Prestige » depuis 2015.

Ces derniers sont destinés aux professionnels (agents, sommeliers, cavistes, acheteurs...), considérés comme des ambassadeurs du vin, demandeurs d'une communication spécifique et parfois plus pointue que celle à destination des amateurs, afin de pouvoir représenter les vins bourguignons de façon la plus éclairée possible.

Sillonnant la France, le deuxième atelier de l'édition 2018 (après Toulouse et avant Aix-en-Provence, Strasbourg et Rennes), a fait étape ce lundi 5 mars à Grenoble, au restaurant gastronomique Le Fantin-Latour, dirigé par le chef Stéphane Froidevaux et son épouse Léa, que ses 4 toques Gault et Millau ne quittent pas depuis 2011.

Co-animé par Dominique Lambry et Fabrice Sommier (MOF sommelier en 2007 et ancien chef sommelier chez Georges Blanc, à Vonnas dans l'Ain), cet atelier a été l'occasion d'apprécier des vins d'appellations moins mythiques, et parfois de domaines inconnus, qui n'ont souvent rien à envier à leurs confrères et consœurs des dites célèbres appellations.

Yonne again

L'Yonne est surtout célèbre pour les vins de Chablis, mais compte d'autres pépites. Elle a longtemps été productrice de vins de table, du fait de sa proximité avec Paris, mais le phylloxéra ainsi que l'avènement du chemin de fer à une période proche (entraînant la montée de vins du sud sur les tables, notamment parisiennes) ont mis un terme à son règne sur ce segment. Puis les méandres de la réglementation des appellations d'origine contrôlée ont ajouté encore quelques obstacles pour certains vignobles, comme par exemple pour celui de Chitry, originellement rattaché à Chablis mais majoritairement plantée en aligoté, et non en chardonnay, ne lui permettant ainsi pas d'accéder au sacro-saint statut de l'appellation Chablis, accordée en 1928 à cette dernière et exigeant uniquement une production issue de chardonnay.

Appellation depuis 1990, « voisine kimméridgienne » de Chablis, étendu sur 65 hectares et comptant une douzaine de producteurs, livre de très jolis vins, à l'image de celui de la maison Simonnet Febvre. Dégusté sur le millésime 2015, il présente une « belle identité classique, à accorder joliment avec un sandre au beurre blanc, ou juste poché », selon Fabrice Sommier.



Dominique Lambry et Fabrice Sommier.

