

Malgré une rentrée chargée, **François Berléand** reste tout à sa passion du vin. Entre deux répétitions, il bichonne son trésor de 5.000 bouteilles et se rêve en vendeur de bordeaux



François Berléand à la recherche des meilleurs crus, chez Lavinia, à Paris.
BERNARD BISSON/JDD

Caviste, le rôle de sa vie

CHARLOTTE LANGRAND

Si l'on a déjà lâché un enfant dans un magasin de jouets, on peut faire entrer François Berléand dans une bonne cave à vins. Les effets sont les mêmes : yeux allumés, tête chercheuse, sourire aux lèvres et papilles aux aguets, il vole du rayon des bordeaux à celui des bourgognes, à la recherche de ses crus préférés, rappelant les extases de dégustations. « J'aurais pu être caviste, se prend-il à rêver. Je me serais installé dans un quartier de Paris pas branché, dans le 20^e arrondissement, vers Bagnolet, et j'aurais vendu des seconds vins de Bordeaux. Surtout, j'aurais fait goûter mes bouteilles préférées aux clients. Le vin, c'est le partage ! »

Sa passion a commencé dans la cave de son grand-père, à l'âge de 7 ans. « A chaque réunion familiale, il me faisait sentir l'odeur des vins, se souvient-il. Quand j'ai été autorisé

à y tremper mes lèvres, vers 11 ans, il me demandait de mettre des mots sur ce que je ressentais. » L'initiation fut efficace : il est aujourd'hui propriétaire d'une cave de 5.000 bouteilles. « C'est la première pièce que j'ai aménagée dans ma maison de Pantin ! », avoue celui qui profite du rare privilège d'avoir une allocation au domaine de la Romanée Conti.

Pourtant, après la disparition de son aïeul, François Berléand, né en 1952, a laissé décanter son amour du vin pendant de longues années. Jusqu'en 1979 exactement. « Je jouais une pièce à Bordeaux et le metteur en scène, Raymond Paquet, m'a fait découvrir les crus de sa région. Comme une madeleine de Proust, cela a rallumé la flamme. »

Le lendemain, à la faveur d'un repas chez le chef étoilé Jean-Marie Amat, il expérimente sa première dégustation. « Je ne savais pas qu'il fallait recracher le vin après l'avoir

goûté et je le trouvais trop délicieux pour ne pas l'avaler. J'ai fini ivre mort ! Mais j'ai découvert un vin absolument extraordinaire, un château-canon-chaigneau de 1975, que j'ai tout de suite voulu posséder. J'en ai acheté trois caisses : ma première acquisition. »

Il peaufine sa culture du vin auprès des vignerons

Victime consentante, François Berléand se constitue une belle cave chez Coste, à Labourne. « A l'époque, pour 10.000 francs, on pouvait acheter beaucoup, ce n'est plus le cas aujourd'hui, déplore-t-il. Un flacon peut désormais coûter 1.000 €, parfois 20.000. C'est absurde ! » Vient ensuite l'euphorie d'après-achat, qui le conduit à régaler des convives incultes du palais : « Des pochtrons ! Alors j'ai fait quelque chose d'épouvantable : inverser le jus d'une bonne bouteille avec celui

d'un Vieux Cep bas de gamme. Ils n'y ont vu que du feu. »

Depuis, le comédien protège sa passion du pomerol en n'ouvrant de bonnes bouteilles qu'avec des connaisseurs et peaufine sa culture du vin auprès des vignerons. « Il faut se rendre compte de leur savoir-faire et de la pression incroyable qu'ils subissent. Un jour bien précis, ils décident de récolter. Et toute la qualité du vin dépendra de cette décision ! » De ses voyages dans les vignes, le comédien garde de belles discussions et quelques chocs affectivo-gustatifs : « J'ai découvert le bourgogne en 2000, avec un Montrachet du Clos des Mouches. Je l'ai pris en pleine figure, c'est le sommet du vin blanc. » Tout comme il se souvient avec émotion de la porte-du-ciel, un vin du Languedoc à 16,5°, « colossal et insensé », qu'il n'a jamais retrouvé nulle part... C'est un autre languedoc, le puech-haut, « découvert

tout seul », qu'il aime déboucher au quotidien.

Pour les grandes bouteilles, François Berléand, à l'affiche actuellement de Nina au Théâtre Edouard VII à Paris, sait compter sur son acolyte Pierre Arditi : ils s'offrent toujours de beaux flacons lors de leurs premières. « La dernière fois, nous nous sommes offerts la même chose : une cave électrique qui conserve le vin pendant une semaine. Ça m'évite de devoir finir une bonne bouteille pour ne pas qu'elle se gâche. » Il garde aussi un souvenir ému de son anniversaire, arrosé de petrus et de pomerol-la-violette, chez Pierre Perret dont la cave gigantesque – près de 35.000 bouteilles ! – l'a laissé sans voix. Berléand l'épicurien ne se rêve pas en propriétaire de vignes. Plutôt que d'avoir son nom sur une étiquette, il préfère que son palais croise à nouveau la porte-du-ciel. ●

Facile, simple et sécurisé...

Abonnez-vous en ligne !



Rendez-vous sur : www.lejdd.fr/abonnement

POUR CONSERVER SON VIN, POURQUOI PAS UNE CAVE DANS

METTRE UNE BOUTEILLE DE BLANC au frais avant l'arrivée des invités. Un geste banal pour une erreur classique : les arômes risquent de ne pas supporter la température du frigo... Voilà le genre de bévue qu'un propriétaire de cave à vins ne saurait commettre. La température de service n'est plus un souci pour lui : « sa » cave s'en occupe. À destination des professionnels, l'offre est apparue en 1976 avec le français EuroCave. Elle séduit aujourd'hui des particuliers souvent connaisseurs. « Les gens sont de plus en plus érudits, explique Pascal Marchand, PDG d'EuroCave. Notamment les

femmes, qui s'intéressent aussi à l'objet : le design de la cave est devenu important, au même titre que l'aspect technique du produit. » Parfois plus efficace qu'une cave naturelle (à la température variable), une cave de salon peut remplir diverses fonctions : maintenir le vin à 12 °C afin qu'il vieillisse bien ; assurer un taux d'humidité de 75 % pour garder le bouchon de liège étanche ; éviter les vibrations pour ne pas agiter le nectar... Trois types de modèles existent : les caves de vieillissement, de conservation et de service, certaines combinant le tout.

Un bon verre, ça compte aussi

Le fabricant autrichien Riedel a imposé l'idée que le style d'un vin devait déterminer la forme du contenant. Démonstration

BENOIST SIMMAT

Choisir un bon vin, c'est bien. Savoir dans quel verre le déguster, c'est encore mieux. Depuis cinquante ans, la famille autrichienne Riedel - leader mondial du verre œnologique - travaille à en convaincre les amateurs. « Notre réputation a grandi avec celle des grands crus français, et paradoxalement la France est notre marché le plus difficile », s'amuse, onzième du nom, qui dirige la multinationale de Kufstein, dans le Tyrol.

L'idée (révolutionnaire) de son grand-père Claus a consisté à démontrer que la forme d'un verre pouvait avoir une influence sur son contenu, le vin. C'était à la fin des années 1950. Depuis, nombre de concurrents ont suivi le mouvement (le français Chef & Sommelier, l'allemand Schott Zwiesel...), développant des gammes de plusieurs centaines de verres. Pour démarrer l'apprentissage, cinq formats de base suffisent.

► **LE MODÈLE BORDEAUX (CABERNET-SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET-FRANC...)**

Taillé pour magnifier les assemblages à la bordelaise donnant de grands vins tanniques à acidité modérée et à la souplesse se bonifiant avec le temps. Forme

haute et disque resserré permettent au jus de se positionner en milieu de bouche (donc de mettre en avant le fruit) tout en évitant aux zones sensibles du palais l'astringence générée par les tanins.

► **LE PINOT NOIR (BOURGOGNE)**

Pour les cuvées peu tanniques à acidité naturelle élevée. Très grand volume et disque très large permettent de profiter au maximum de la palette aromatique des pinot noirs. « Cette fois, le breuvage se positionne sur le bout de la langue et met en avant son sucré, ce qui équilibre l'acidité », décortique Philippe Guillon, chez Riedel.

► **LE SYRAH (VALLÉE DU RHÔNE, PAYS DU NOUVEAU MONDE)**

Celui-ci va directement positionner le jus dans le fond de la langue. Grâce également à un bord resserré, cela aura pour vertu de contrer la nervosité de ces vins ensoleillés et de mettre en avant leurs textures soyeuses. Idéal pour tous les côtes-du-rhône.

► **LE CHARDONNAY (BOURGOGNE, PAYS DU NOUVEAU MONDE)**

Taillé pour les blancs élevés en fût de chêne, gras, riches, alcoolisés. Privilège, grâce à son ouverture très large, leur acidité, équilibrant ainsi leur caractère « gras ». Annule la lassitude géné-

rée par ces vins riches, les rendant plus faciles à boire.

► **LE RIESLING (ALSACE, CHABLIS, LOIRE...)**

Très polyvalent, convient à tous les blancs nordistes secs et sans élevage. Avec sa forme en œuf, capable de capter de subtils arômes volatils et d'exprimer en bouche la minéralité (sensation pierreuse) faisant la réputation de ces blancs.

Le plus simple pour démarrer sa collection de verres œnologiques, à prix raisonnable : par exemple, la gamme « Ouverture » de Riedel, 23 € les deux. ●



En haut, le modèle Riesling. Ci-dessus, de gauche à droite, les modèles syrah, pinot noir, bordeaux et Chardonnay. (1)

SON SALON

Eurocave, Arveino, Climadiff, Arintage et aussi les grands de l'électroménager, tels Miele, Haier ou Whirlpool, près de 20 marques se partagent le marché.

« Le taux d'équipement est seulement de 5 %, il y a beaucoup à faire, estime Philippe Rodriguez, gérant de ma-cave-a-vin.fr, 120.000 caves sont vendues chaque année. »

Elles peuvent accueillir de 2 à 300 bouteilles et les prix varient de 130 € à... 55.000 €. Sowine propose un bar à vins pour 2 bouteilles, qui protège de l'oxydation. Un des best-sellers d'Eurocave est son plus petit

modèle, Tête à Tête, qui met à température idéale 12 bouteilles, du blanc au rouge. « L'évolution des caves est liée à celle de la consommation du vin qui est passée du quantitatif au qualitatif, poursuit Pascal Marchand.

Les gens ont découvert la passion de bien choisir un vin, de l'amener à maturité, d'en prendre soin. Et ils ont plaisir à montrer leurs bouteilles. » Les caves se sont dotées de portes vitrées avec des verres anti-UV, comme d'un design léché qui les fait passer du statut de meuble de garage à celui d'accessoire d'un certain art de vivre. C.L.

EN QUELQUES GOUTTES

Randos dans les vignes

Événement phare de l'œnotourisme en val de Loire, « Vignes, Vins et Randos » fête ses 10 ans. Objectif : parcourir le vignoble de Loire en compagnie des vignerons et des négociants, sur fond de paysages inscrits au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco. Six parcours sont proposés aujourd'hui. www.vignesvinsrandos.fr

Expérience grands crus

Jusqu'au 19 novembre, à l'occasion de ses 150 ans, Monte-Carlo SBM et la célèbre cave de l'Hôtel de Paris proposent une sélection de 150 grands crus classés de bordeaux. À découvrir au verre dans les restaurants, ou lors d'un séjour avec dégustation en présence du sommelier, à partir de 345 € la nuit pour 2. www.150vins.com

Rebeyrolle exposé à Lynch-Bages

Le château Lynch-Bages, aux portes de Pauillac dans le Médoc, expose depuis vingt ans des artistes contemporains. Après les œuvres d'Alechinsky, Tapiès ou Di Rosa, les peintures monumentales de Paul Rebeyrolle sont présentées jusqu'à fin octobre. Les amateurs de vins et d'art découvriront les chais et les toiles tourmentées de Rebeyrolle qui prennent ici toute leur ampleur. www.lynchbages.com

Du 11 au 22 septembre 2013*

La Foire aux vins par Intermarché



9,95

A.O.C.
Saint-Émilion
Grand Cru
La Dame d'Armes
2011
La bouteille de 75 cl
13,27 € le litre



10%
en avantage
carte dès 50€
d'achats**



Tout l'univers
du vin est sur
l'application
mobile « Choisir
son vin » avec
Intermarché.

Flanquez le code pour télécharger gratuitement l'application.

* Selon horaires et jours d'ouverture. Liste des magasins participants sur www.intermarche.com

** Valable sur toute la sélection Vins, Champagnes et Alcools de la Foire aux vins (produits porteurs de l'offre « 4e carton acheté = 1 carton offert »).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Intermarché

TOUS UNIS CONTRE LA VIE CHÈRE

Annuaire : ITM Alimentaire International - RCS PARIS 341 102 227 - SAS au capital de 149 184 € - Siège social : 24, rue Augusta Chabrières 75737 Paris Cedex 15 - Production : Gutenberg networks - RCS NANTERRE 403 179 781 - Siège social : 2, rue Kléber 92009 LEVALLOIS-PERRET
Sous réserve d'erreurs typographiques - Suggestion de présentation - 2013.

