

# TAST

**La verticale prodigieuse** Les cuvées parcelaires de l'Hermitage de Michel Chapoutier | **La dégustation de prestige** Les cabernets sauvignons californiens | **L'analyse de marché** Les vins français face au marché américain | **Vu (d')ailleurs Monvinic** Nouveau concept à Barcelone | **World Wine Web** La revue de presse du Net | **LCI Radio** : Buzz Vins, l'émission de radio de Bettane&Desseauve 100% pur vin | **Grand Tasting 2009** Le programme des Master Class



L'Espagne envoie  
un signal de belle santé.  
Voici Monvinic, un concept  
dédié à Bacchus qui est  
bien plus qu'un bar à vin :  
un espace de culture  
oenophile. Visite guidée  
*Par Mathilde Hulot*

# Drôle de bar à B

Nous sommes confortablement assis sur une banquette et sur un pouf carré en peau de bête. Isabelle Brunet, la maîtresse des lieux, nous apporte un verre mystère, un blanc plein de fruit. Après quelques minutes, elle revient : c'est un riesling Watervale 2007 de Jeff Grosset, producteur de la Clare Valley, en Australie. Puis vient un autre blanc d'un tout autre style, un 100 % godello 2006 de Pedrouzos de la bodega Val de Sil située dans l'appellation Valdeorras, en Galice. Puis ce sera, tout aussi surprenant, un blanc du Douro, cuvée confidentielle de Niepoort élevée en fûts bourguignons, un Redoma millésime 2006. Un assemblage de rabigato, codega, donzelinho, viosinho et arinto issus de vieilles vignes plantées en altitude. On enchaîne avec le "queso manchego" (fromage au lait de brebis affiné) sur un jerez d'Andalousie, un oloroso sec Don Nuno d'Emilio Lustau, cépage palomino fino. Ces vins, servis au verre les uns après les autres dans un ordre savamment orchestré par une excellente équipe de sommeliers, sont autant de périples dans les pays et vignobles concernés, mais aussi des voyages à travers les goûts, les arômes, les couleurs et les sensations. Il est bien là, l'esprit du vin, l'essence de ce qu'il devrait toujours être : la découverte d'un monde et d'un savoir-faire, d'un vigneron ou d'une vigneronne, d'un cépage et d'un micro-climat... Sans oublier le plaisir simple d'un bon verre, accompagné de tapas catalanes tout aussi originales que savoureuses !



arcelone





## Design à la catalane

Si toutefois l'envie vous prend d'en savoir plus, Isabelle vous pose sur les genoux un ordinateur et vous tend un crayon spécial : c'est une carte des vins électronique qui donne l'accès à 4 000 références, avec en prime la trombine de chaque producteur, des photos de son vignoble ou de sa cave et un petit mot d'explication avec ses coordonnées ; les produits que l'on peut déguster sur place sont bien entendu mentionnés. Tous les jours, une trentaine de bouteilles dif-



férentes sont ouvertes et assurément écoulées, sans miracle : il suffit d'être un bon professionnel pour passer une bouteille en moins d'une heure, sans forcer le client, en l'invitant simplement à la découverte.

De la rue, rien de visible. Mieux vaut alors vérifier le numéro à deux reprises pour s'assurer d'être bien Calle Diputació 249. C'est un bel immeuble en pierre de taille chaussé d'une baie-miroir qui couvre toute la largeur. A l'approche, la vitre coulissante s'ouvre, vous

emportant avec les reflets de la rue. Cette caverne d'Ali baba n'est pas ostentatoire. L'endroit est sobre, lisse, sombre, mêlant le verre et le bois dans un jeu de subtile perspective.

Seul un poteau central en ciment, personnalisé par "l'œuvre" d'un artiste, rompt avec la douceur du lieu. Derrière la vitre, une bibliothèque offre aux "amis de Monvinic" de quoi s'instruire : livres incontournables sur le vin, guides, collections de magazines et de catalogues de ventes aux enchères. Le plafond est en laiton, en forme de vagues. Le comptoir, les tables de l'espace culinaire, les pupitres, et tout le matériel utilisé pour le service du vin est en Corian® \*, une matière design au toucher agréable.



<i>Entrants freds</i>		<i>Cold starters</i>	
Terrina de colomi i foie gras	18,00 €	<i>Terminé of pigeon and foie gras</i>	
Gambes amb romesco	18,00 €	<i>Prawns with "romesco"</i>	
Amanida de bolets	14,30 €	<i>Mushrooms salad</i>	
<b>Entrants calents</b>		<b>Hot starters</b>	
Ous amb patates a la riojana	9,70 €	<i>Eggs with potatoes "Riojana style"</i>	
Arròs de bolets	15,00 €	<i>Rice with mushrooms</i>	
Canelons de pollastre amb ceps	15,20 €	<i>Cannelloni with chicken and mushrooms</i>	
<b>Peixos</b>		<b>Fish</b>	
Peix de llotja amb verdures i bolets	32,50 €	<i>Fish with vegetables and mushrooms</i>	
Calamars saltats amb pinyons	26,00 €	<i>Squids sautes with pine kernels</i>	
Espardenyes saltades amb bolets	33,00 €	<i>Sauted sea cucumbers with mushrooms</i>	
Sepiones amb callos	20,50 €	<i>Cuttlefish with tripe</i>	
<b>Carns</b>		<b>Meat</b>	
Colomi farcit de bolets	28,30 €	<i>Roast pigeon stuffed with mushrooms</i>	
Peça de vedella amb patates fregides i ceps	27,30 €	<i>Veal loin with fries and wild mushrooms</i>	
Xai anyell amb mongetes del ganxet	23,20 €	<i>Suckling lamb with "ganxet" beans</i>	
Papada de porc amb espardenyes	27,75 €	<i>Pork dewlap with sea cucumber</i>	
Pollastre de pagès rostit	18,20 €	<i>Roasted farm chicken</i>	
<b>Postres</b>		<b>Dessert</b>	
Plat de formatges	10,00 €	<i>Selection of cheese</i>	
Figues coll de dama confitades	8,50 €	<i>Confited "Coll de dama" figs</i>	
Postre de xocolata	8,00 €	<i>Chocolate dessert</i>	



La cave tout aussi moderne et climatisée est, avec la bibliothèque, le cœur de Monvinic, comptant entre 10 000 et 12 000 bouteilles en stock, du Brut Zéro de Tarlant au mâcon Pierreclos de Guffens-Heynen, en passant par Berthet-Bondet, Gauby, des verticales de Mouton, Latour et bien d'autres... Les prix sont sages : les tapas oscillent entre 6 et 15 euros, les vins au verre sont proposés à partir de 2 euros, comme pour ce cinsault-grenache de Gavoty. Prévoyez toutefois de réserver car Monvinic affiche toujours complet, même si vous pourrez largement prendre vos aises !

Enfin, des conférences se tiennent au fond du restaurant, dans un espace clair aux tables blanches qui donne sur une cour intérieure : des spécialistes viennent y parler du Piémont, des vins du Nouveau Monde, des pinots noirs cultivés dans les deux hémisphères (Bourgogne, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Australie, etc.)\*\*.

Monvinic s'affiche avec ambition et ce à juste titre comme l'un des rendez-vous incontournables de la culture du vin. Ici, même le café, de nobles origines, est conçu pour ne pas attaquer les papilles après le voyage viticole... Un détail qui fait toute la différence.

\* Inventé en 1967 et produit par DuPont, le Corian® est un matériau de surface offrant d'innombrables possibilités de création.

\*\* Programme sur [www.monvinic.com](http://www.monvinic.com). Monvinic, Diputació 249, 08007 Barcelone. Tél : +34 932 726 187. Mail : [info@monvinic.com](mailto:info@monvinic.com)





### Une cave de 5 000 bouteilles

Mais quel est donc ce lieu magique ? Si Isabelle Brunet en est la cheville ouvrière – après des années passées chez Lavinia et El Bulli, elle a travaillé quatre ans sur la totalité du concept – Sergi Ferrer-Salat, la quarantaine, en est l'initiateur. Grand collectionneur, ce fils du "patron des patrons espagnols" a tout simplement ouvert sa cave dotée de 5 000 bouteilles pour en faire profiter les amateurs. L'aventure a débuté en juillet 2008. Depuis la liste s'allonge régulièrement, toujours guidée par la qualité : "Nous choisissons le meilleur de chaque vignoble du moindre recoin de cette planète" explique Isabelle.





## Sergi Ferrer-Salat soigne ses clients au bon vin

Il tient sa rubrique culinaire avec quatre autres compères dans La Vanguardia, quotidien catalan. Passionné de gastronomie et de vins, Sergi Ferrer-Salat, propriétaire de Monvinic et directeur de l'entreprise pharmaceutique familiale, rebondit de projets en projets, tous aussi fous. Il s'est ainsi lancé à l'aventure dans le Priorat, en s'associant à Raül Bobet, ex-oenologue en chef de Torres, pour créer le domaine Ferrer Bobet, en 2002. Les vignoble en terrasses est l'un des plus escarpés de l'appellation et la winery l'une des plus époustouflantes et avant-gardistes qui soient : tout en gravité, elle s'offre sur le paysage comme une proue de bateau finement dessinée, se coulant dans la rondeur des reliefs pyrénéens.

\* Inventé en 1967 et produit par DuPont, le Corian® est un matériau de surface offrant d'innombrables possibilités de création.

\*\* Programme sur [www.monvinic.com](http://www.monvinic.com).  
Monvinic, Diputació 249, 08007 Barcelone. Tél : +34 932 726 187. Mail : [info@monvinic.com](mailto:info@monvinic.com)



# T A S T

22 rue Chauchat

75009 Paris - France

Tel. +33 (0)1 48 01 90 10

Fax +33 (0)1 48 01 90 55

[www.bettanedesseauve.com](http://www.bettanedesseauve.com)

[info@bettanedesseauve.com](mailto:info@bettanedesseauve.com)