

NANCY Caviste

Les Domaines fêtent leurs 20 ans

De beaux flacons, un beau travail d'équipe, de chouettes champagnes : Gauthier Maire cultive une recette fondée sur le conseil et la qualité de l'accueil. Avec en prime, un malt d'exception spécial Domaines

Quand il a fait son premier tour des Domaines, Gauthier Maire n'avait que 24 ans, Norbert et Marie-Genève Molozy, aujourd'hui propriétaire du très beau château de Vaux, étaient alors aux commandes. Vingt ans donc pour les Domaines, l'un des cavistes les plus connus en cœur de ville. À deux pas de Stan et des jolies enseignes de la rue des Doms, on y cultive un certain goût de la proximité, sans en faire trop. La marque des Domaines ? Une politique d'animation intelligente, qui parle à tout le monde. « Je cultive l'idée qu'une équipe doit sans cesse bien accueillir, bien conseiller et donc bien acheter. Nous sommes sept, et pour nous l'esprit du vin ne passe pas forcément par trop d'esbroufe » confirme Gauthier Maire, qui cette semaine fera sauter les bouchons de champagne autour de Moët et Veuve Cliquot. En clair les blancs et rosés millésimés de 2008 aux prix du brut... Pas anodin donc,



Une équipe stable, qui cultive le goût du conseil avisé, sans en faire trop dans le démonstratif. Photo Alexandre MARCHI

d'autant que les clients pourront déguster quelques beaux flacons. À l'heure où va démarrer la saison de dégustation chez les viticulteurs, en Bourgogne notamment, Les Domaines affichent toujours une offre élargie : 800 références viticoles, 450 en spiritueux, dont quelques

très beaux malts, rhums, cognacs et alcools blancs d'exception. Pour ne pas faillir à sa réputation, Gauthier Maire a acquis un fût exclusif de Glen Grant, un speyside que les Écossais de Signatory Vintage lui ont embouteillé. Moins de 300 carafes originales pour ce 1997, floral

et butter scotch, tout en subtilité et évidemment non tourbé. Ceux qui ont aimé les versions mythiques de Glen Grant en fûts de cherry, de Gordon et Mac Phail, sauront apprécier à sa juste valeur ce cadeau d'anniversaire... à 135 €.

Pascal SALCIARINI