

Fonda Mental

Le bloc-notes de Jean-Pierre Jager



RENCONTRES EN ABBAYE

Pour connaître le numéro d'ordre des rencontres œnologiques... c'est simple, regardez le millésime. C'est donc le 17^e rendez-vous cette année. Pour en connaître la date plus précise, regardez sur le petit crayon (recyclable bien sûr) qui vous a été offert lors de l'édition précédente. Vous l'avez oublié ? Allez, on n'est pas chien et on partage : les **27, 28 et 29 octobre à l'abbaye des Prémontrés à Pont-à-Mousson**.

Même les colonnes de l'abbaye, sur cette photo pourtant prise à jeun, semblent s'arrondir du plaisir et de l'impatience d'accueillir les Rencontres œnologiques. Un moment privilégié d'échanges et de découverte cultivé par les Domaines et mitonné par toute l'équipe autour de Gautier Maire. Une envie partagée par la foule des fidèles qui s'égraine tout au long de ces trois journées et **qui fait de ces Rencontres un moment vivant. Les hommes comme les produits qu'on y trouve sont le fruit d'un terroir mais aussi d'une histoire en bonne partie climatique.** Les millésimes 2015 qui constitueront une bonne proportion de l'offre rayonneront de leur excellence. Les vignerons eux, auront encore dans la tête et dans les bras, cette drôle d'année 17 qui s'est transformée bien souvent en combat contre les éléments. La grêle du début du printemps, la touffeur de la fin juin, la fraîcheur de l'été. Quand le désordre s'en mêle, il faut tenir bon !

La terre et la tuile

Et c'est parce qu'ils tiennent bon, sont fiers de leur métier au-delà des aléas et se nourrissent aussi du contact de leurs clients que ces hommes et femmes du vin seront présents au rendez-vous des Rencontres. D'excellents crus à déguster et à acheter, on l'a dit. Des nouveautés et des grands classiques aussi. On y reviendra plus loin. **Des conditions optimales et inspirantes pour découvrir et acheter dans cette abbaye des Prémontrés où le dispositif est parfaitement rodé et où les sculptures de Claude Goutin apporteront en plus cette année leur « corps », (thème de l'expo) leur terre et leur tuile.**

Mais revenons aux vignes et au(x) verre(s). Parmi les vignerons, Gautier et l'équipe des Domaines Nancy se réjouissent d'accueillir une nouvelle fois un grand cru classé du Bor-

delais. Même si ce n'est pas là l'essentiel des ventes et que les chemins du Nirvana dépendent des goûts de chacun, c'est un signal et une belle occasion de tutoyer l'excellence absolue estampillée. **Il s'agira du château belgrave, haut-médoc et donc grand cru classé.** A noter aussi dans ce secteur, le retour du Château de France, un pessac léognan aussi attachant que son propriétaire Arnaud Thomassin qui sera de la partie. Sans oublier les grands classiques et fidèles de cette région là, les Ferrand et Grand Bert notamment.

Bouquets et vallées

Joli bouquet de propositions également en « Bourgogne » : le domaine Buisson avec sa star, le Saint Romain, un meursault et un Corton grand cru 2015 de chez Chapelle produit en bio-dynamie. Bio-dynamie encore dans le Languedoc pour **un corbières du domaine de la Bouysse où opère une vigneronne qui a fait ses classes en Alsace.** Un très joli rapport prix-plaisir.

Du côté de la Loire les responsables du Domaine Pellé et leur menetou malgré une année 2016 qui avait été catastrophique seront au rendez-vous. Ils ont puisé dans leurs réserves pour garder le contact. **Contact aussi avec les quatre mousquetaires lorrains, Vaux, Musy, Régnier et Regina.** On terminera avec le Rhône et le domaine du Tunnel, un saint peray cornas du secteur le plus septentrional de la vallée. Élégance et caractère à la fois. Il tiendra compagnie aux doux habitués que sont Pierre Sèches, Florian, Nalys, Bosquets et Vaudieu sans oublier Guigal qui, en plus de son côte rôtie présentera un croze hermitage.

Que vous dire encore ? Que les spiritueux sont au rendez-vous. Whisky japonais de la distillerie Kirin, le « Jura » **originaire d'une île aux 180 habitants et 6000 cerfs et biches à quelques encablures d'Islay**, une vodka anglaise nommée Squadron et des jus de fruits tout nouveaux : ceux proposés par Bodard, un spécialiste du Grand Est.

Ah, oui, le Portugal revient, les rhums sont là, les pains d'épices aussi. L'Alsace, le Jura, la Champagne évidemment.

Que la fête commence !

JPJ

► **Vendredi 27 de 15h à 21 heures, samedi 28 de 10h à 20h et dimanche 29 de 10h à 17h**

