

## Le luxe : questions et débats



- LE NUMÉRO**
- Palmarès : les analystes financiers jugent les valeurs du CAC 40
  - Pour parler luxe : Jean-Louis Dumas, François Mellerio et Éric de Rothschild
  - Bourse : revue de la cote des valeurs françaises du luxe
  - Enjeux : rapports entre producteurs et distributeurs de luxe
  - Actualité : les plans d'épargne pour la retraite sont enfin arrivés
  - Point chaud : les privatisations en France et en Europe

# La bouteille coup de cœur : château meylet 1992

Dionysos ZAGREUS

C'est l'essai d'un nouveau restaurant qui a inspiré Dionysos Zagreus – alias Bacchus – pour son coup de cœur trimestriel. Christian Constant, chef toqué et étoilé du restaurant *Les Ambassadeurs* à l'hôtel Crillon a pris la décision de voler de ses propres ailes. Il a installé depuis quelques semaines rue Saint-Dominique, dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Paris, entre les avenues Bosquet et Rapp, un restaurant qu'il a gentiment appelé *Le Violon d'Ingres*, pour témoigner de la passion désintéressée qui doit animer son métier.

Le grand chef sait vivre avec son temps. Il a le tact – ou le sens commercial – de proposer pour le déjeuner un menu à 240 francs qui permet d'avoir un aperçu de son talent. On dit qu'un certain grand confrère – trois étoiles au *Michelin*, quatre toques au *Gault et Millau* – a même accusé Constant de faire avec ce menu une concurrence presque déloyale. Pour accompagner son menu – à découvrir – Dionysos Zagreus a découvert le château meylet. Dans son millésime 1992, ce saint émilien surprend par la qualité de son fruit, son équilibre et une certaine longueur en bouche. D'une belle couleur, ce vin gagne à être ouvert un peu à l'avance et entre dans la caté-



gorie des « vins de déjeuner » de grande qualité à un prix accessible.

Joint après ce déjeuner, son producteur, Michel Favard déclare tout faire lui-même pour son exploitation. Très sévère dans sa taille, il vise une production limitée : 40 à 45 hectolitres à l'hectare, ce qui correspond, pour les deux hectares exploités, à 8 000 bouteilles au maximum par millésime.

L'encépagement est très largement – un peu plus de 80 % – assuré en merlot, le solde en cabernet franc. La vendange est réalisée « le plus tard possible » et les grains soumis à un double tri : un au pied de la vigne et un sur la table de tri. La macération s'effectue durant une période allant d'un mois et demi à deux mois. Le vin est élevé en barriques de chêne, neuves pour un tiers, et vieilles de quatre ans au plus. Le sous-tirage est effectué sans recours à la pompe : le vin n'est pas filtré, ni collé.

Michel Favard déclare avoir axé sa culture et sa vinification à partir de 1992 dans l'objet de conserver le fruit. Le choix de Christian Constant salue la réussite de cette politique et les clients du *Violon d'Ingres* ont pu apprécier une bouteille de qualité dans un millésime pourtant jugé modeste. ■

\* Château meylet : Michel Favard, 5, rue Gomerie, 33330 Saint Émilion. Tél. 05 57 24 68 85

Le millésime 1992 est en vente 105 francs à la Maison Augé, 116 bd Hausmann, 75008 Paris.

Restaurant *Le Violon d'Ingres* : Christian Constant, 135, rue Saint Dominique, 75007 Paris. Tél. 01 45 55 15 05.