

Yam

le magazine des chefs



— SPÉCIAL SCANDINAVIE —

MAGNUS NILSSON : PAROLE DONNÉE ET RECETTES

LA NOUVELLE VAGUE NORDIQUE :

DAHLGREN, ÈK, FRANTZÉN, ISAKSSON, KOFOED...

SÉLECTIONS EUROPÉENNES DU BOCUSE D'OR





03

MICHEL FAVARD, LE PRÉCURSEUR

PENDANT 30 ANS, PERSONNE NE S'EST INTÉRESSÉ À CE BIODYNAMISTE AVANT L'HEURE, QUI TRAVAILLE AU PLUS PRÈS DE LA NATURE ET PROUVE QU'IL Y A AUSSI DU FRUIT DANS LE BORDEAUX.



04

Des grappes de journalistes débarquent des quatre coins de la planète pour rencontrer le vigneron bordelais plus vrai que nature. Aucun engrais chimique, même minéral, des vignes simplement labourées au cheval sur un micro domaine de deux hectares, et dans le chai, pas un milligramme de soufre... Depuis plus de 30 ans, Michel Favard fait rimer saint-émilion grand cru avec dame nature. Quand, en 1978, il reprend le domaine familial laissé à la coopérative par son père, ce cadre commercial ignore tout de la viticulture et de la vinification. Mais se soignant déjà naturellement, il se dit : « Pourquoi ne pas faire pareil avec ma terre et ma vigne ? » À forcer de chercher et de tâtonner, ce passionné découvre enfin la biodynamie et c'est une révélation. « Je voulais faire mon propre vin, qui ne ressemble à personne et le plus naturellement possible », précise le vigneron. Aux vues de ses cuvées confidentielles (pas plus de 5 000 bouteilles par an), extraites en douceur « par pigeage plutôt que par remontage ou soutirage », élevées pendant 24 mois en barriques, le bougre a réussi son pari. D'autant que dans les cuves en bois tronconiques, surmontées d'une grande ouverture en inox, il laisse les jus exprimer toute leur pureté, pinoter pour certains, avec une très belle tension. Et pour enfoncer le clou, ce vigneron sans concession met ses bouteilles sur le marché, lorsqu'il estime qu'elles sont bonnes à boire ! En ce moment, on peut déguster le millésime 2004, mais en attendant avec impatience le 2012, prochainement mis en bouteille, on peut également découvrir l'Esprit de Meylet 2011 (cf : « les 10 coups de cœur de la rédaction »), plus frais et plus croquant, vinifié par David, le fils, qui vit dans l'Aveyron et participe aux moments forts de la vinification, aux côtés de Ludovic Barthe, jeune vigneron talentueux de l'Entre-Deux-Mers et notamment réputé pour son Château Valrose blanc.

Château Meylet – 35 Labrie, 33420 Jugazan
Tél. 06 30 13 33 89