

UN DOUX COUP DE GRACE

Jolies bouteilles qui se mêlent sans hésitation au sourire de Théo et de ses clients, le jazz qui se marie au tintement des verres, et le son du vin dans la gorge qui nous plaît tant, voici le régal qu'est la douce atmosphère du **Coup de Grâce** (www.coupdegrace.fr).

Le **Coup de Grâce**, l'une de mes caves à vin préférées à Paris, est petit mais bien fourni vin de qualité, un véritable coup de grâce pour tous les palais, du plus cher au plus modeste, du vin nature aux Bordeaux plus techniques, un vrai petit paradis pour toute sorte d'amateur de vin.

On enchaîne en grâce, flacon après flacon, un sympathique Tour de France entre la fraîcheur du Riesling d'Alsace de Bott Geyl, la surprenante jeunesse du biodynamique Aligoté 1998 de Pierre Morey, le fruit délicatement explosif du Morgon vieilles vignes de Jean Paul Thévenetun, ou encore le chaleureux et charnu Vosne Romané (Les Boissieres) 1995 de Grivot. Une sympathique dégustation qui se conclue en douceur sur deux icônes du vin doux français, le Jurançon 2003 du Domaine de Souch, et le Muscat de Beaumes-de-Venise 1991 du Domaine des Bernardins.

2003 sera connue dans l'histoire comme le millésime de la canicule dans l'Europe entière, où personne ne pouvait se cacher de ces chaleurs estivales. De cette année des vins fort et confiturés replisseront vos verres de tanins raids et durs. 2003 ! Il existe toujours une exception, elle s'appelle Yvonne Hégaburu, une dame aujourd'hui âgée de 85 ans, qui soigne ses vignes avec les principes de la biodynamie (infusion d'herbes pour renforcer ses plantes et leur garantir un équilibre avec l'environnement).

Son Jurançon moelleux 2003 (50% Petit Manseng et 50% Gros Manseng), malgré le millésime particulier, sort de tous les stéréotypes de lourdeur. Frais et vivant, la douce attaque initiale s'épanouit délicatement en bouche et livre une belle acidité et minéralité. Légèrement aromatique (Rappel vaguement le Sauvignon blc), les sensation olfactives varient du fruits exotiques au miel, le tout sous un rideau d'agrumes et soleil.

Ce vin est l'image parfaite d'un beau morceau de jazz, voix et musique délicieuse, capable de vous enchanter par sa douceur, sa force et son équilibre ! Un vrai brio de Jazz !

1991, j'avais 11 ans à l'époque et peu de souvenirs peuvent me rappeler que 91 est à considérer comme l'un des plus grands millésimes de toujours pour cet AOC, mais il suffit de plonger le nez dans le verre pour arriver à comprendre que le trinôme ancien millésime, Muscat de Beaumes-de-Venise et Domaine de Bernardins, est un mariage parfait et indissoluble.

Souvent très- presque trop- riches en jeunesse les Muscats mutés de ce domaine de la Côte du Rhône, évoluent de façon incroyables. Après 20 ans de bouteille, les sucres et l'alcool sont bien intégrés. Riche et exubérant, mais sans présomption ou vulgarité, le nez offre une palette aromatique d'une rare précision et finesse. Roses séchés, zestes d'oranges confits, miel et tabac, ou encore épices orientales et crayon graphite. Superbe ! Quelle harmonie de saveurs et sensations, tels la marche élégante d'une jolie dame française au portement aristocrate dans les jardins de Babylone. Rêve ? Peut-être, mais ce vin m'y oblige !

Deux coupes en grâce qui sublimeront même les papilles gustatives les plus délicates.

Merci à Théodore Valette et au Coup de Grâce qui nous régale toujours des flacons d'une rare beauté et personnalité.

www.coupdegrace.fr

