



BIEN MANGER

MISSION VEGAN & CIE

Who's who?



ART DES METS

DIDIER GUIBERT

Tout pour l'essentiel



INITIATIVES

AUVERGNE NOUVEAU MONDE

Pépites gourmandes
à croquer



100 % GASTRONOMIE

SIRHA 2017

Au pays des étoiles

LE BRINDEZINGUE

Des vins
qui coulent

PRENDRE UN VERRE ENTOURÉ DE JOLIES BOUTEILLES, EN CROQUANT DES TRANCHETTES DE CHARCUTERIE ET FROMAGES DE PAYS. SE RÉGALER D'UN PLAT DU TERROIR, À TABLE OU AU COMPTOIR. PARTAGER UN BRUNCH ACOUSTIQUE. DÉCOUVRIR 380 RÉFÉRENCES DE VINS, NATURE OU ÉLEVÉS EN BIODYNAMIE, EN SE LAISSANT GUIDER PAR UNE PASSIONNÉE. C'EST NOUVEAU, C'EST À THIERS, ET C'EST LE BRINDEZINGUE !



Flo Datessen rêvait d'acheter des vignes, elle s'est offert ce domaine, implanté au rez-de-chaussée d'un ancien bâtiment du xvii^e, inauguré en novembre dernier sur les hauts de Thiers. Fille d'une Cantalouse, Flo a appris à nager dans la cascade des Veyrines, du côté d'Allanche. Elle y a sûrement puisé une part de sa belle énergie et son goût pour la nature. Dans sa nouvelle vie, celle qui fut Toque d'Auvergne (à la tête du Margaridou à Blesle pendant dix ans) a opté pour l'œnologie. Et pas n'importe laquelle !

UNE LEÇON DE CHOSES

Choisir son vin chez Flo, c'est participer à ce que l'on appelait autrefois une « leçon de choses ». On part du sol pour aboutir à une philosophie de vie. « *Je ne vendrai pas mon vin comme ça ! Il y a tout un travail d'éducation à faire. Je vais expliquer et même mettre en place des cours d'œnologie. Ces vins-là*

de source

nécessitent une approche particulière. Ils demandent à être bien aérés. Il faut les rafraîchir avant de les goûter. On ne peut pas les entreposer n'importe où. Ce sont des vins en perpétuelle mutation. Sous le bouchon, il y a la vie. » Plantés dans des porte-bouteilles sur mesure, qui permettent de tout voir sans rien altérer, les crus viennent des quatre coins du vignoble français et certains d'Italie ou du Chili. Les noms de domaines défilent: Château le Puy, chez Amoreau - « *un domaine qui existe depuis 1610, entièrement labouré au cheval* »; Château Falfas, « *deux petites nanas, mère et fille, un vin tout en délicatesse. Ce sont deux des rares bordeaux que je vais continuer* ». En beaujolais, voici le domaine Breton, « *on le trouve chez Decoret à Vichy* », puis le muscadet du domaine Landron « *une des peintures de la biodynamie* »; les vins d'Alexandre Bain et de Thierry Germain, suivi par des quarts-de-chaume (un vin blanc liquoreux, appellation d'origine contrôlée, produit en Maine-et-Loire, au bord du Layon). Un brin d'ivresse opère tandis que nous glissons dans les sillons. « *Les Auvergnats aiment bien les vins du val de Loire. Ça leur rappelle le gamay. Moi, j'aime bien les velours mais j'aime bien aussi un petit peu l'agressivité dans le vin, que ce soit complexe. Aujourd'hui, on trouve beaucoup de bistrots en biodynamie à Angers.* » Intarissable sur les vins d'Anjou, Flo apprécie aussi les côtes-du-rhône, surtout ceux de la Drôme. « *Le mas de Casalas, des vins assez puissants, ronds et droits.* »





Quand elle s'est formée à l'université des vins de Suze-la-Rousse, c'est là que Flo a fait son stage avec Marcel Richaud, un vigneron maintenant âgé de 70 ans. Nous clôturons momentanément ce petit tour de cave par « un amour de vigneron, Philippe Viret » qui pousse encore un peu plus loin le bouchon. « Il pratique la cosmoculture. Quand on arrive chez lui, vers Bollène, on se croirait chez les Pharaons. » Sur les collines du Paradis, ses vignes puisent leur énergie dans les pierres (des menhirs plantés) et la lune. « Il met même son vin en amphore. »

HONNEUR AU TRAVAIL BIEN FAIT

Comme pour clouer le bec aux détracteurs, notre caviste souligne la difficulté d'élever ces vins. « Ces vignerons font un travail très dur. En conventionnel, vous stoppez la fermentation avec la chimie. Eux, ils attendent, car le vin fabrique ses

propres levures. Il y a beaucoup de précautions à prendre, notamment pour la mise en bouteille. C'est de l'homéopathie, comme pour le soin de la vigne. Ils traitent avec des tisanes tout au long de l'année. En Bourgogne, certains utilisent aussi de la corne de vache avec de la fange qu'ils enlèvent à la bonne lune. On les a pris pour des fous mais, ils font ce que les anciens faisaient. » Comme eux, Flo va jusqu'au bout de ses idées. « Je travaille beaucoup en magnum. Très peu de cavistes le font. Moi, je trouve que le vin est meilleur. Il a une amplitude, plus de concentration et est déjà bien aéré. » Pour faire honneur au travail bien fait, elle a commandé un mobilier adapté à l'artisan Thierry Chartier, telles ces tables hautes équipées d'un bac à glace intégré. Vivante comme ses vins, l'ambiance du Brindezingue est amenée à évoluer au fil des semaines, des mois, des années : tantôt cave à vins, bistronomie ou brunch acoustique. Les

amateurs de cuisine rustique penseront à réserver un couvert parmi la vingtaine déployés le jeudi midi, ceux de musique opéreront pour le 1^{er} et 3^e dimanche du mois. En fin gourmet qu'il est, son copain José Bové ne devrait pas tarder à rappliquer!

→ CORINNE PRADIER

*Le Brindezingue, à Thiers
Cave à vins du jeudi au lundi de 10 h à 19 h ;
Bar à vins, du jeudi au lundi de 18 h à minuit &
Bistronomie le jeudi midi, jour du marché.
1^{er} et 3^e dimanche, Brunch acoustique.*

RETOUR AUX SOURCES

Brindezingue : Subst. fém. (souvent au plur.), pop. Ivresse. Être en brindezingue ou dans les brindezingues. Être en état d'ivresse. (Se) mettre en brindezingue(s) ou dans les brindezingues. (S') enivrer.