



## LA CHRONIQUE VIN DE JEAN-FRANÇOIS PÉCRESSE

### LA COULEUR DE TERREBRUNE



Il faut descendre pour comprendre. Descendre les marches d'un long escalier creusé dans la roche. Renoncer pour un moment à l'attrait de l'azur, s'abstraire de la chaude caresse du vent, détourner le regard des vénérables ceps de mourvèdre, ces allégories torturées de la force, abandonner les vertus apaisantes des collines s'inclinant en pente douce vers la Grande Bleue. Car c'est dans les entrailles de la terre que se lisent les terroirs. Nul besoin de partir en expédition spéléologique, souvent s'enfoncer de quelques mètres suffit comme ici, dans le caveau de Terrebrune, où l'on peut toucher du doigt les parois de cailloutis calcaire striées d'argiles brunes. Pourquoi les vins de ce domaine des hauts de Sanary possèdent-ils cette énergie minérale, pourquoi ses rouges ont-ils en eux cette signature saline, et ses blancs de si beaux amers ? Parce que le lieu est d'une exceptionnelle nature. Par chance, le sol de ce bandol est une veine. Héritée, voici plus de deux cents millions d'années, du Trias, une époque plutôt calme en révolutions tectoniques mais qui laissa ici de belles terres à l'homo vinitorius.

À Bandol, Terrebrune s'illustre, depuis sa création par Georges Delille dans les années 1960, par la singularité de son expression. Moins portée sur l'intensité du fruit et la concentration des arômes que sur la finesse de la trame, la subtilité des parfums et la personnalité du millésime. Longtemps, à Bandol, où l'épanouissement du mourvèdre et de la clairette est tel qu'il peut tourner à la démonstration, les vins de Terrebrune furent considérés comme atypiques. Ils sont devenus des références. Et c'est à l'opiniâtreté d'un homme qu'ils le doivent, Reynald Delille, le fils du fondateur, aujourd'hui rejoint par Jean d'Arthuys, homme de média devenu viticulteur. Delille a toujours été convaincu que le temps donnerait raison à ses vins, parce que, quand passent les modes, demeure la grâce. Celle que l'on trouve au rouge 2014 par exemple, probablement l'un des plus emblématiques du style du domaine, avec sa corpulence moyenne, ses notes d'orange sanguine et ses parfums d'épices douces. Le temps qui passe est ici un allié, même celui des rosés qui ne fanent pas. **Domaine de Terrebrune, bandol rouge 2014. 36 € la bouteille. terrebrune.fr**

## LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » S'EST FAIT LIVRER

### À PARIS, PLATS SUR LE POUCE CHEZ PÉPIN

Chez Pépin, tout commence par une histoire d'amitié entre deux passionnés de vins et de terroirs. Leur goût des bonnes choses a donné vie à ce lieu convivial du XVIII<sup>e</sup> arrondissement. Avec le confinement, le restaurant se réinvente et livre des plats mêlant inspiration française et américaine, à l'image de ce burger au pain bio et graines de sésame, agrémenté d'un effiloché de confit de canard fondant et d'une sauce secrète

très douce à base de tomate. Les croquettes de jambon d'Auvergne et comté ou les croustillants de poulet à la sauce barbecue font office de tapas, à accompagner d'un vin choisi sur une très riche carte faisant la part belle aux cuvées nature et bio. Les desserts ne manquent pas de panache, telle cette panna cotta au lait de coco, à la vanille et fruits rouges. **Cécilia Delporte**

**COMBIEN :** de 3,50 à 15 € (hors cave à vin).

**POUR COMMANDER :** au 185 rue Marcadet, 75018 Paris. Tél. : 09 54 95 71 58. Sur Uber Eats.

### À PARIS, AU PARADIS DU COUSCOUS

Agneau, boulettes de bœuf, poulet au four, merguez, saumon à la plancha, noix de Saint-Jacques : les amoureux de mets orientaux retrouvent à emporter toute la palette de la maison. Les portions sont très largement servies, on peut déjeuner à trois sur deux portions, si l'on prend les couscous mixtes avec deux, trois ou quatre viandes au choix. Les boulettes maison sont savoureuses, les merguez pas trop épicées, et la sauce abondante. En dessert, pour une note légère, on privilégiera les rondelles d'orange miel-cannelle. **Martine Robert**

**COMBIEN :** de 5,90 à 23,90 €.

**POUR COMMANDER :** 22 rue Wilhem, 75016 Paris. Tél. : 01 83 56 26 41. Sur Uber Eats, Deliveroo et Just Eat.



## TOP 5 LES MEILLEURES GLACES À LA FRAISE



### 01 LA PLUS SUR LE FRUIT

David Wesmaël est Meilleur Ouvrier de France glacier. Derrière le titre, un savoir-faire patent. En témoignent ses créations en tubes, portionnables, dont un sorbet fraise de Plougastel restituant à merveille le goût du fruit et aussi sa texture (16 € les 500 g). Étonnant. **La Glacerie Paris :** à Lille-Lezennes et Paris. [www.laglacerie.fr](http://www.laglacerie.fr)

### 02 LA PLUS RÉTRO

De Marseille à Paris, Emkipop revisite l'art des bâtonnets givrés de notre enfance. Côté fraise, cela donne 75% de fruits frais, entiers, de saison, du

sucre et de l'eau (3,90 €). Rien d'autre. Résultat ? Un goût à croquer ! **Emkipop :** [www.emkipop.fr](http://www.emkipop.fr)

### 03 LA PLUS « READY TO GO »

D'abord, de douces notes de fraise. Puis les saveurs entêtantes de... la fleur d'oranger (4,90 € les 170 ml). Au gré de ce sorbet et de ses glaces, la pâtisserie levantine Maison Aleph invite aux voyages, même confiné(e). **Maison Aleph :** à Paris. [www.maisonaleph.com](http://www.maisonaleph.com)

### 04 LA PLUS ZESTÉE

La maison Hugo & Victor sort des clous. Tout en délicatesse. Son sorbet fraise se pare de

zestes de citron apportant ici une pointe d'acidité, là de jolis jeux de textures (5,70 € les 165 ml).

**Hugo & Victor :** à Paris et La Celle-Saint-Cloud. [www.hugovictor.com](http://www.hugovictor.com)

### 05 LA PLUS ATTENDUE

Un sorbet minute, sur base d'une préparation de fraises gariguettes au jus de citron et sucre, et de morceaux de fraises marinées dans un jus de citron vert et fleur de sel. Tel sera l'un des jolis tours que proposera très prochainement la Manufacture de glaces d'Alain Ducasse, voisine de celle de chocolat, à Paris XI<sup>e</sup>. À suivre de près. **Jérôme Berger**