



< QUARTIERS LIBRES >



Gérard Bertrand contemple ses vignobles.

PHOTOS DR

VIN À NARBONNE, UN MIRACLE SIGNÉ BERTRAND

Narbonne peut se targuer d'être la première cité du vin de France. Alors que l'essentiel du vignoble français a été conçu par l'armée romaine, les vignes y sont arrivées par son port plus d'un demi-siècle plus tôt. Le monumental palais des Archevêques montre la puissance de la ville durant tout le Moyen Age avec un vin prospère et de grande qualité. L'arrivée du train dans le Sud, vers 1850, mène ses crus à Paris et conduit d'abord à un véritable âge d'or, mais ensuite à la ruine avec l'extension de la production, la descente du vignoble dans la plaine pour faire face à la demande, la baisse de qualité des vins et pour

couronner le tout, l'arrivée d'un terrible insecte, le phylloxéra, qui détruisait l'ensemble du vignoble. La région a mis un siècle pour se remettre et il a fallu l'arrivée d'un homme entreprenant, Gérard Bertrand, pour relever le défi de la reconstruction. Cet ancien rugbyman, membre de l'équipe de France, a fait du Languedoc une success-story, produisant des millions de bouteilles aux prix très compétitifs ainsi que des grands vins dans ses châteaux et en les diffusant dans le monde entier. Gérard Bertrand a entrepris de redonner à la ville de Narbonne tout son lustre avec la complicité du maire de la ville, M^e Didier Mouly. Partant de l'IGP Coteaux de Narbonne (indication géographique protégée) depuis 1982,

il a fait réimplanter la vigne sur les coteaux de la ville. Elle y bénéficie d'un environnement favorable, climat méditerranéen, mais très venté d'où un excellent état sanitaire. Les premières bouteilles de Narbo Martius viennent de naître dans les trois couleurs, dans le millésime 2015 et la cuvée vient d'être lancée en grande pompe au palais des Archevêques. Elaboré avec syrah, grenache et marselan, le rouge est, en particulier, remarquable. Le dynamique Gérard Bertrand ne compte pas en rester là. A terme, les « Coteaux de Narbonne » deviendront Narbonne, beau retour sur l'histoire glorieuse de la ville. **BERNARD BURTSCHY**
Narbo Martius 2015, 6,90 € en grande distribution (Gerard-bertrand.com).

LE SPOT DE MAURICE BEAUDOIN FROGBEER : DES BIÈRES EN OR

Vous connaissez l'enseigne Frog, ces pubs disposant souvent d'une microbrasserie où l'on fabrique la bière sur place. C'est rue Saint-Denis que FrogBeer est né en octobre 1993. Étonnant, un jeune Anglais, Paul Chantler, réalise son rêve de fin d'études en ouvrant un pub à Paris où l'on pourra déguster une bière artisanale produite sur place. Vingt-trois ans plus tard, ce premier Frog est l'une des plus anciennes brasseries artisanales parisiennes. Elle s'est distinguée au concours international de Lyon (2 avril) en remportant l'or pour sa Ginger Twist et sa Thawack ! La Thawack, issue de la Superhero Serie (gamme de six bières élaborées sur des dominantes de houblons américains), déjà sacrée championne du monde aux World Beer Awards 2015, dans la catégorie bières brunes de haute fermentation. La Ginger Twist, d'abord bière saisonnière avant de rejoindre la gamme permanente, décroche l'or dans la catégorie bières aromatisées. (frogpubs.com/fr/)

LE CHOIX DE BERNARD BURTSCHY



DOMAINE DE L'HERRÉ, CÔTES DE GASCOGNE SAUVIGNON

Enorme consécration pour ce sauvignon blanc élaboré dans les côtes de Gascogne : il vient d'être élu à l'aveugle révélation de l'année 2016 au concours mondial du sauvignon à Rueda, en Espagne, devant 900 vins du monde entier. Tout en fraîcheur, avec des arômes très typés, il mérite amplement sa distinction. (Moins de 9 € chez les cavistes. 09.77.72.42.02 ; contact@lherre.fr).

ARTS DE LA TABLE LA VIE EN JAUNE CITRON

Difficile d'échapper, dès les beaux jours, à cette forme d'héliotropisme saisonnier qui nous pousse à nous tourner vers le soleil et la lumière. L'envie s'impose alors de s'entourer de couleurs gaies, gourmandes, juteuses comme en offrent les



HABITAT

agrumes, et plus précisément le citron choisi pour la ligne Citrus imaginée par le studio Habitat. « Pleine de vie et d'énergie, cette nouvelle collection met à l'honneur la convivialité », précise le directeur de la création, Pierre Favresse. Assiettes et plateaux en mélamine se déclinent en deux motifs dont le jaune vitaminé qui donne illico à une table un délicieux avant-goût d'été. **LAURENCE NALOCHÉ**
Plateau 12,90 €, assiette en 21 cm de diamètre, 4,80 € (Habitat.fr).