

Caviste De bonnes pioches signées Parisot



Fabrice Parisot offre une fine sélection de 1 000 références.

De nombreuses caves rémoises mettent les bulles au premier plan de leur « catalogue ».

Fabrice Parisot, lui, s'intéresse bien sûr à la Champagne, mais envisage son métier à l'échelle de la

France entière. Au-delà de cette ouverture aux différents vignobles hexagonaux (mais aussi à quelques arpents étrangers), il s'affirme comme le meilleur caviste de la ville grâce à l'extrême pertinence de son immense sélection d'environ 1000 références. Sous les voûtes du xv^e siècle de sa boutique, il aligne des merveilles de bouteilles à tous les prix, des vins de vigneron inscrits dans une démarche naturelle tant à la vigne qu'à la cave – des étiquettes de très belle réputation et des flacons à découvrir. Toutes les régions sont traitées en profondeur:

Loire, Bourgogne, Languedoc, Bordelais, Alsace, vallée du Rhône... Une cave en tout point remarquable menée par un jeune patron très dynamique, qui propose des cours de dégustation et invite régulièrement des vigneron à venir présenter leurs vins. ● P.J.

● Les Caves du Forum
10, rue Courmeaux.
> 03-26-79-15-15

ET TOUJOURS...

● Marché aux vins Pérardel
Très connue, cette cave propose une sélection d'une bonne tenue. Environ 500 références sur toutes

les régions et une centaine de spiritueux.
3, place Léon-Bourgeois.
> 03-26-40-12-12

● Le Vintage
Mille étiquettes provenant de la Champagne, du Bordelais, de la vallée du Rhône, de Bourgogne, de Loire... Et 400 whiskies !
1, cours Anatole-France.
> 03-26-40-40-00

● La Vinocave
Gamme classique, orientée vers la Champagne et la Bourgogne notamment. Nombreux whiskies.
43, place Drouet-d'Erlon.
> 03-26-40-60-07

L'EXPRESS Caviste Les vins bio au sommet de la tribune du Forum



Fabrice Parisot défend des crus au plus près des terroirs.

Fabrice Parisot, 29 ans, a lâché ses anciens métiers pour entamer des études de viticulture-œnologie, puis empoigner une tenace destinée de caviste. Depuis six ans, il est ainsi à la tête de l'une des plus

belles caves rémoises, cachée sous de larges voûtes d'un âge respectable (xv^e siècle). Son idée ? Cultiver et entretenir, à la vigne comme à la cave, le « naturel » des vins du terroir, des bouteilles estampillées bio, voire

biodynamie. Résultat ? Son « catalogue » balaie toutes les régions françaises avec une belle acuité, consacrant des vigneron « stars » comme Marcel Richaud (côtes-du-rhône), Eloi Dürrbach (domaine de Trévallon, Provence) ou Marcel Deiss (Alsace), et révélant des producteurs brillants en devenir, comme Eric Nicolas (domaine de Bellivière, jasnieres et coteaux-du-loir), Guillaume-Reynouard (manoir de la Tête rouge, saumur). Impossible de citer

toutes les merveilles de flacons rangés dans la cave... Les derniers coups de cœur de Fabrice : le tourainemesland du clos de la Brierie (7,50 €) et le jurançon sec cuvée Marie 2001 de Charles Hours. A noter : des cours de dégustation, le dernier vendredi de chaque mois (sur inscription, 16 €) et, le deuxième samedi de chaque mois, à partir de février-mars, la présence de quatre ou cinq vigneron qui viendront présenter leurs vins. ● P.J.