

VINS BIOLOGIQUES

Les 64 révélations du salon
Millésime Bio à Montpellier



NOS PLUS FINS SAUVIGNONS DE LOIRE

Subtiles expressions
de la star des
cépages blancs

**BIEN BOIRE
À BRUXELLES**
Les bons plans,
toutes les adresses

**HOMME DE
L'ANNÉE 2015**
Laurent Fabius,
enfin un diplomate
du vin !

**LAURENT
DASSAULT**
Ses raids dans
le vignoble

**ÎLES MAURICE
ET LA RÉUNION**
Les spots vin
de l'océan Indien

79 ROUGES DE GRAND CARACTÈRE

Minervois, Faugères, Saint-Chinian, Pic Saint-Loup...

LE LANGUEDOC AFFIRME SON STYLE



L'avis iconoclaste de **Jérôme Faure**, chef sommelier du groupe Constance

« **Peu importe l'étiquette, si c'est bon!** »

Jérôme Faure a largement contribué à hausser le niveau de l'île Maurice en sommelierie. À l'image des dégustations qu'il organise pour les vignerons du monde entier, il vous invite à voyager dans la cave du *Prince Maurice* pour y découvrir petits et grands crus avec son chef sommelier Jérôme Carlier. Car pour lui, « *peu importe l'étiquette. Si c'est bon, c'est bon!* ». Une visite qui vaut à elle seule le voyage, à moins que ce soit pour un chenin blanc Robusto 2003 Rudera (Afrique du Sud) sur une terrine de foie gras, compote de bilimbi et brioche toastée... ■



LE CHÂTEAU BEL OMBRE à l'île Maurice

Pêche et traditions mauriciennes

Situé dans le sud-est sauvage de l'île Maurice, ce restaurant est établi dans une magnifique demeure coloniale du XIX^e siècle. La cuisine, très soignée, joue les saveurs locales en proposant les produits de la pêche comme la langouste ou la gueule pavée (nom local de la daurade). La chasse n'est pas en reste puisque le domaine de Bel Ombre s'étend sur 3 500 ha de forêts. Le cochon sauvage, le cerf, tout comme le faisan sont d'ailleurs ici "acoquinés" avec les épices mauriciennes (vanille, anis étoilé, curry...). Le terroir est mis en avant par le chef Enrico Rodati et ses collaborateurs

mauriciens – supervisés jusqu'il y a peu par Jean-Luc Naret, l'ancien directeur du *Guide Michelin*.

La clientèle, surtout issue de l'hémisphère nord, aime découvrir des vins "exotiques" qui s'accordent bien avec la cuisine épicée de cette table. La carte des vins fait ainsi la part belle aux beaux crus d'Afrique du Sud, tels que Klein Constantia, Bellingham ou encore les délicieux pinots noirs et chardonnays d'Hamilton Russell. Mais on y trouve aussi quelques grands vins français : Châteaux Angélys, Ducru-Beaucaillou ou Lynch-Bages à des prix plutôt sages pour l'île. ■



JÉRÔME FAURE

CARTE DU CHÂTEAU BEL OMBRE ②

Carte des vins : 15/20

Vin le moins cher :

Château Bel Ombre (merlot sud-africain), 19,50 €.

La belle bouteille :

Château Angélys 2007, 325 €.

Conseil du sommelier : Purple Angel 2010, Montes (Chili), 75 €.

Prix en chambre double avec petit-déjeuner : 260 € à 375 €.

Tarif (8 jours en pension complète pour deux) : 2 300 € (basse saison), 3 000 € (haute saison)

Entrée/plat/dessert : à partir de 50 €

Château Bel Ombre, B9 Coastal Road, Île Maurice.

Site : www.heritageresorts.mu