



Une reconversion réussie pour ce psychiatre devenu vigneron. Guy Cazalis de Fondouce contemple sa vendange 2015.

VIN

## LA FONT DES ORMES : LE VIN D'UN POÈTE

**C**omme l'écrivait Claudel, le vin forme à la pratique de l'attention intérieure. Il suffit d'écouter

Guy Cazalis de Fondouce pour s'en convaincre. Les mots se bousculent. Toujours avec émotion et poésie. En 2002, cet ancien psychiatre décide avec son épouse de racheter le domaine familial, à Gaux, dans le Languedoc : « *Dans la famille, nous sommes vignerons depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle. Au départ, il s'agissait de redresser la propriété ; finalement, la propriété nous a entraînés.* » L'architecte Ariel Balmassière restaure ce hameau médiéval aux façades ocre. Un héritage patrimonial mais aussi moral : un lieu cerclé de chênes verts,

d'oliviers, d'amandiers, de grands pins. Dans le vallon de Sallèles, « *une très lente érosion a inversé le relief en un creuset long. J'ai alors demandé l'expertise de spécialistes, Lydia et Claude Bourguignon.* » Une terre prometteuse, selon eux, en raison des noces rares du calcaire et du basalte : « *J'ai suivi scrupuleusement les préceptes de ces guérisseurs des sols.* » Fini la coopérative et le purgatoire de l'anonymat : les raisins sont désormais couverts d'attentions, et le vignoble a été reconfiguré (arrachage et replantation). Aujourd'hui, le domaine compte 16 ha. En 2010, première vinification. En 2013, La Font des Ormes obtient la médaille d'or au concours général agricole de Paris. En 2014,

la production, 20 000 bouteilles, regroupe trois AOC : Pézenas, Languedoc et Vin de Pays. Pour Guy Cazalis de Fondouce, le vin se conçoit artistiquement : « *J'ai confié la partition à Florent Giroud : le mourvèdre offrait la tension d'une basse continue, la grenache, une aimable rondeur, et le carignan, l'exotisme familier de ses épices.* » Ici, l'élégance se murmure. Des vins bien faits, avec une netteté de fruits et des tanins joliment dessinés, qui signent le terroir et le travail du vinificateur.

ISABELLE BUNISSET

### NOTRE COUP DE CŒUR

La Font des Ormes 2013.

Prix : 14 €

(04.67.11.09.48 ; [contact@fontdesormes.fr](mailto:contact@fontdesormes.fr)).

### LE SPOT DE MAURICE BEAUDOIN POUR COMPRENDRE LE VIN

Chef sommelier d'un grand restaurant d'outre-Manche, Gérard Basset cumule les titres de meilleur sommelier du monde et de Master of Wine. Il vient d'écrire un livre indispensable, *3 minutes pour comprendre 50 notions essentielles sur le vin*. Les 50 caractéristiques et spécificités du vin sont exposées en 2 pages : 300 mots et une image assimilables en trois minutes maximum. Un ouvrage qui peut se transformer en livre de chevet. Chaque soir, on peut l'ouvrir pour en déguster seulement 2 à 6 pages : les chapitres ne s'enchaînent pas et on apprend toujours quelque chose. En 2 pages, Gérard Basset explique le pinot noir et la Romanée-Conti, le cabernet sauvignon et Château Latour. Mais aussi la dégustation, ou l'accord mets et vin. Avec cette formule accélérée, on évite l'ennui. Et on a envie de plonger dans les pages suivantes pour découvrir le portrait de Philippe de Rothschild ou le monde des cavistes. Editions Le Courrier du Livre, 160 p., 18 €.

### LE CHOIX DE BERNARD BURTSCHY

## CHÂTEAU BEAULIEU COMTES DE TASTES 2011

Cet excellent bordeaux supérieur vient encore de briller dans deux concours très sélectifs : les Talents du bordeaux supérieur et celui du Grand Cercle. Elaboré avec 60 % de merlot, 30 % de cabernet franc et 10 % de cabernet sauvignon et bénéficiant des conseils de Stéphane Derenoncourt, il est tout simplement une des meilleures affaires du moment dans les vins rouges.

Prix : 6,96 €

([www.chateauinternet.com](http://www.chateauinternet.com)).



PHOTOS DR

### ARTS DE LA TABLE

#### COUP DE FILET

**R**éputée pour la qualité de sa faïence, la manufacture Hedwig Bollhagen reste en France d'une trop grande discrétion. Pour la première fois, l'été dernier, Le Bon Marché proposait en exclusivité une superbe série de vases. L'occasion de redécouvrir le talent de



la designer allemande, figure du Bauhaus, médaille d'or à l'Exposition universelle en 1937. C'est dans les archives de l'artiste que les jeunes dirigeants de l'entreprise ont puisé pour ressusciter le Dekor 629, créé dans les années 50. L'impression « filet de pêche » est réalisée grâce à la technique délicate du sgraffite qui prend dans ses rets chaque pièce de ce service à la modernité presque exotique.

LAURENCE HALOCHE  
Petit plat, 270 €, grand plat, 290 €. Maison M Paris, 25, rue de Bourgogne, Paris VII<sup>e</sup> (01.47.53.07.74).