



François Chartier, célèbre sommelier québécois, lance sa propre gamme de vins : quatre crus de France et d'Italie permettant les plus belles harmonies mets et vins.



Même s'il avait toujours rêvé secrètement d'élaborer ses propres vins, François Chartier - meilleur sommelier du monde en 1994 - n'y avait jamais sérieusement cru. Mais il y a deux ans, alors qu'il ajoute à son profil scientifique les compétences commerciales du négociant en vins, l'idée n'a soudain plus l'air si farfelue. Une fois la décision prise, l'auteur de *Papilles et molécules* s'allie les talents d'œnologue de son ami bordelais Pascal Chatonnet, très réputé dans le milieu. « La réflexion n'a pas été longue, nous avons su très vite de quel côté chercher et quels assemblages réaliser, raconte le Québécois.

Je visite des centaines de domaines par an, je savais exactement ce que je voulais. »

Quatre cuvées Chartier

Le processus s'est déroulé en plusieurs étapes. « Il a fallu sélectionner les cépages, les vignobles et les viticulteurs, les lieux d'assemblage et d'élevage des vins, puis procéder à l'embouteillage, créer les étiquettes et enfin mettre le tout en marché », explique le sommelier-négociant. Au final, sur les tablettes de la SAQ depuis le 3 octobre, quatre crus en provenance de régions viticoles mondialement connues sont estampillés *Chartier, créateur d'harmonies*. Trois rouges

- un Fronsac de Bordeaux à dominante de merlot, un Côtes-du-Rhône d'assemblage syrah, grenache, mourvèdre, ainsi qu'un Sangiovese Toscana I.G.T. - et un blanc, Pays d'Oc I.G.T., à base de chardonnay, de grenache blanc et de rolle. Leurs prix tournent autour de 20 \$.

Harmonie mets et vins

Mais comment les vins de François Chartier permettent-ils au quidam de réussir, comme lui, les accords aromatiques ? « En général, quand on lit l'étiquette au dos d'une bouteille, on a l'impression qu'on peut servir son vin avec tout et n'importe quoi, s'étonne le sommelier. Nous, on a simplifié

les choses. Sur l'étiquette sont dessinés les aliments que le vin en question m'a inspirés. Ces aliments ont tous une molécule en commun avec l'un des cépages présents dans l'assemblage. Vous êtes sûr de ne pas vous tromper ! » Ainsi, le blanc sera sublimé par des mets à base d'abricot, de homard, mais aussi de camembert, de pacanes ou de cari. Le Sangiovese, quant à lui, sera le cru parfait pour les plats à base de bœuf grillé, et également de prune, de basilic ou de riz sauvage. Et s'il fallait encore un argument pour vous convaincre d'essayer, dites-vous que c'est scientifiquement prouvé !

