

L'affaire Hannah Arendt

L'histoire cachée des Verts

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 8 septembre 2016 n°2298

125
PAGES

Spécial vins



161 grandes bouteilles
à moins de 10 euros

509 vins sélectionnés

13 appellations au top

FOIRES AUX VINS

LE GUIDE COMPLET
PAR TRANCHES DE PRIX

Frantz Salmon
Viticulteur à Montoux (Loire-
Inférieure)

SPÉCIAL GOLF : LE GRAND RENDEZ-VOUS D'ÉVIAN

Une cave royale et sur mesure

Rencontre.

Confidences de Loïc Chavasse-Frette, sommelier de l'Hôtel Royal, repaire des têtes d'affiche du tournoi.

PAR CHRISTOPHE GAILLARD

Point de grand hôtel sans une belle cave. A la tête de celle de l'Hôtel royal à Evian depuis déjà douze ans, Loïc Chavasse-Frette : un oncle restaurateur dans les Landes, dont les cuisines l'intéressaient plus que l'océan, l'école hôtelière en cuisine, pour ensuite passer en salle et se spécialiser en sommellerie. « Très vite, ce qui était un travail est devenu une passion, explique le jeune sommelier de 36 ans. Je ne pense pas que ce soit un métier que l'on puisse pratiquer sans passion. On y pense tout le temps, nuit et jour, pour trouver les bonnes bouteilles, faire plaisir à nos hôtes. »

Dans le long programme de rénovation de l'hôtel, l'équipe de sept sommeliers qui accompagne Loïc a hérité d'une nouvelle et magnifique cave de présentation. Un modèle unique, conçu et construit sur mesure, qui accueille les clients à l'entrée du restaurant La Véranda. De chaque côté du couloir, de grandes parois vitrées habillées de laiton abritent les grands crus français les plus prestigieux en bordeaux, bourgogne, champagne, une sélection pointue des meilleurs vins de Savoie et quelques trésors cachés. En tout, 1 200 bouteilles prêtes à être dégustées. « Au total, nous avons environ 10 000 bouteilles en stock pour alimenter l'Hôtel royal mais aussi l'Hermitage, le Chalet du golf et le restaurant du Casino », précise Loïc Chavasse-Frette.

Prestige et nouveauté. Avec un marché du vin extrêmement tendu sur les étiquettes les plus prestigieuses, le sommelier du Royal reste à l'affût des moindres nouveautés et découvertes de jeunes vigneron talentueux. Avec un attachement fort pour sa région d'adoption, la Haute-Savoie. « Nous avons à la carte 20 références



Mes meilleurs vins de Savoie

- **Marin, cuvée Clos de Pont** de Benoît et Samuel Delalex
- **Mondeuse Prestige** de Michel Grisard
- **Mondeuse d'Arbin** de Céline Jacquet
- **Mondeuse d'Arbin «Avalanche»** de Fabien Trosset
- **Le Cellier de la Baraterie, cuvée Paroxysme** de Julien Viana

de vin rouge de Savoie et autant en blanc. Cette région regorge de talents qui proposent des vins excellents, parfois exceptionnels comme la cuvée Paroxysme de Julien Viana (le Cellier de la Baraterie), un mélange inhabituel de pinot noir, gamay et mondeuse. Un vin qui ne se boit pas, mais qui se croque. » Son plus

beau souvenir ? Un client qui, passant devant la cave en se rendant au restaurant, découvre deux très rares bouteilles de romanée-conti. Elles finiront à sa table pour le dîner, non sans avoir été ouvertes avec précaution et goûtées au préalable par Loïc. Un des avantages du métier ■

PRESCHIESKISKY