



SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND - N°163 - SEPT.-OCT. 2008 - 4€

SPÉCIAL VIN
Les 80 bouteilles de la rédaction

FRUITS DE SAISON
Profitons-en !

54 RECETTES
FACILES et IRRÉSISTIBLES

Un festin oriental parfumé

Gruyère
Tout un fromage!

Le lait, simplement bon

Chypre
ENTRE LA MER ET LA MONTAGNE

Aubrac
JUSTE AU CŒUR DE L'ESSENTIEL

Rentrée
UNE ÉCOLE POUR PETITS GOURMETS

Nicolas Maillart (4)

Les Francs de Pied 2003

Cette petite maison possède une parcelle très rare (franc de pied) qui donne naissance à cette cuvée exceptionnelle 100% pinot noir. Vinifié en fût, cet extra-brut (sans sucrosité) est puissant. 60 €. Tél. : 03.26.49.77.89.



Septembre 2008



BON PIED BON VIN!

Découverte d'une parcelle rare, dotée d'une histoire particulière.

À 26 ans, Nicolas Maillart reprend le champagne familial né en 1753. Comme Bollinger, cette maison possède un véritable "petit bijou", une parcelle "franc de pied", c'est-à-dire non greffée, 0,26 ha de pinot noir, qui donne naissance à 3 000 bouteilles de la cuvée Les Francs de Pied. « Rappelons que la crise du phylloxéra anéantit le vignoble hexagonal au tournant du xx^e siècle », raconte Nicolas Maillart, neuvième génération de vigneron champenois. À l'époque, tout le vignoble fut arraché puis replanté avec des porte-greffes américains. « Mon père remarqua qu'il y avait beaucoup de mortalité sauf sur les pieds qui avaient développé leur propre système racinaire. Il décida alors, en 1973, de replanter cette parcelle avec du pinot noir (non greffé) comme aux origines du vignoble. » Plus de trente années après, le pari est réussi : les pieds sont toujours en vie et donnent une grande qualité de raisins à mi-coteau sur un sol sableux. « Le phylloxéra ayant épargné cette parcelle, nous avons décidé d'en faire une cuvée élaborée uniquement les grandes années. »