



# Caviste au top, la Maison des vins à Boitsfort

Poursuivons notre **tour de Belgique des cavistes au top**. Deuxième étape : **Boitsfort**, à la rencontre de **Jean-Claude Joncour**.

Entretien : Thierry Loir, professeur en œnologie.

**Le Généraliste : Quels sont les choix qui guident votre assortiment ?**

**Jean-Claude Joncour** : Nous sommes tout d'abord des 'généralistes' passionnés. En revanche, nous avons orienté notre sélection principalement en France, hormis quelques exceptions coup de cœur (surtout Espagne et Italie). Notre plaisir de caviste tient particulièrement à l'accueil client, au meilleur conseil (budget et accord mets/vin) et à la découverte. Nous recherchons toujours des petits prix de qualité, des vins rares (petits domaines...) et des grands vins classiques à prix non spéculatifs.

**Quel(le) vigneron(ne) admirez-vous le plus ?**

**J.-C.J.** : Des vigneron(ne)s qui intègrent connaissances théoriques et empiriques, tradition et modernité.

**Quel vin vous a donné la plus grande émotion ?**

**J.-C.J.** : Triste conclusion, ce sont toujours les vins issus des plus grands terroirs que nous adorons : Bourgogne, Châteauneuf-du-Pape, Bordeaux, Rhône Nord, et en blanc Riesling d'Alsace et chenin de Loire. Si je dois donner un nom : **Cheval Blanc 1990**. Un vin d'une ampleur remarquable, un vin intemporel, de terroir, les arômes fusaient avec le nez à 50 centimètres du verre. Je voudrais le reboire dans 20 ans. La toute grande classe !

**Pouvez-vous nous donner 3 coups de cœur en blanc et 3 en rouge (issus de votre gamme), dans les catégories de prix <10 euros, entre 10 et 20 euros et >20 euros ?**

**En rouge :**

> **Domaine de Rémejeanne Chèvrefeuille 2009** (Côtes du Rhône). **7,50 euros**.

Un rapport qualité/prix superbe, c'est un vin de vigneron et de terroir. Rémy Klein travaille en agriculture raisonnée

depuis toujours et passe en bio certifiée à partir de 2010 sans rien devoir changer à son travail.

> **Domaine Richeaume cuvée Tradition 2008**.  
**14,75 euros**.

Vin puissant et frais (assemblage original de 10% syrah, 50% grenache et 40% cabernet). C'est un vin issu de l'agriculture bio (depuis 1973). Les vins de Richeaume interpellent toujours et font revenir le client. C'est un vin qui a beaucoup de personnalité et qui reste très élégant sur la jeunesse comme sur la garde.

> **Domaine Cros Les Aspres Syrah 2009 Minervois**.  
**22 euros**.

Grande cuvée de ce petit domaine artisanal. La Cuvée Les Aspres est un vin puissant et épicé avec beaucoup d'équilibre (un beau vin sur le fruit ou avec quelques années de recul).

**En blanc :**

> **Antugnac Blanc**. **5,50 euros**.

Le domaine d'Antugnac a été créé par les propriétaires du Domaine des Deux Roches à Macon. Il se situe sur le terroir de Limoux (un terroir très bourguignon). Les rapports qualité/prix de ce domaine sont remarquables en blanc comme en rouge. Ils sont proches des vins du Maconnais

> **Hortus Grande Cuvée Blanc Pic-Saint Loup**.  
**16,50 euros**.

Une propriété d'une constance remarquable pour ces vins rouges et blancs, régulièrement plébiscités dans les revues spécialisées. Le Domaine de l'Hortus est précurseur dans le sud de la France, il fut l'un des premiers dans le milieu des années '90 à produire des vins sur la finesse et non sur l'extraction.

> **Chassagne Montrachet Les Champs Gains de Pierre Yves Colin Morey 2008**. **39,50 euros**.

Pierre-Yves est un vigneron consciencieux et respectueux de son terroir. Ses vins sont fins et complexes.

**Selon vous, quelles sont les grandes tendances dans le monde du vin actuellement ?**

**J.-C.J.** : Après avoir recherché l'extraction, l'opulence et le boisé, nous revenons sur le respect du terroir et du raisin. Les vins deviennent plus digestes. La technique est de mieux en mieux maîtrisée mais elle est alliée à la connaissance des anciens et du terroir. Les vigneron(ne)s limitent de plus en plus les traitements systématiques et veulent faire du bio. L'autre grande tendance est celle des vins nature (sans sulfite), encore confidentielle car il y a de nombreux accidents après les mises en bouteille : de nombreux flacons montrent des arômes déviants à la dégustation. Probablement que la vérité se trouvera entre les traditionnels et les naturels, la recherche et les expériences des uns et des autres ayant permis d'affiner encore notre façon de produire du vin de qualité. ♦



## Notre avis

**Jean-Claude Joncour** est un homme curieux et passionné comme au premier jour. Sa générosité est contagieuse et il n'a pas son pareil pour écouter le client et le guider vers la bouteille qui lui plaira. Sa gamme est éclectique et intelligente.

**La Maison des vins à Boitsfort**  
Rue du Loutrier, 3 à 1170 Bruxelles, © 02/660 18 94,  
[www.maisondesvins.be](http://www.maisondesvins.be)  
Environ 500 références en stock, principalement de France.