

**S.M. LE ROI MOHAMMED VI
REÇOIT ANTÓNIO GUTERRES**



N°859 • Du 25 novembre au 1^{er} décembre 2022 • 20DH

Challenge

L'HEBDO MAROCAIN DES DÉCIDEURS

Challenge.ma

2023

L'ANNÉE DE TOUS LES SUSPENSES?



INTERVIEW

S.E.M. KEEYONG CHUNG,
Ambassadeur de la République
de Corée au Maroc

FIFM 2022

**LA 19^{ÈME} ÉDITION A TENU
TOUTES SES PROMESSES**

GROUPE OCP

L'agriculture durable
est incontournable

IMMOBILIER

Challenge et Agenz lèvent le voile
sur le nouvel Argus !

MONDIAL 2022

Les victoires du
Qatar !!

Luxes vins de fêtes

Aux grands mets les jolis crus

A repas de fêtes, beaux produits et jolis crus. le blanc s'impose sur les entrées, les crustacés, les poissons de mer et les fromages, surtout de chèvre et de brebis. Le rouge repasse à l'offensive sur le saint-nectaire fermier et sur les viandes : gigot d'agneau, rôti de veau ou de bœuf. Sur la volaille, type poulet de Bresse aux morilles, le débat reste ouvert : Montrachet ou corton-charlemagne pour les puristes ; vieux champagne mature pour les stylistes ; chateau-chalon ou arbois pour les aventuriers ; arbois-pupillin, pinot noir d'Alsace ou côte-de-brouilly pour les inconditionnels du rouge. Et, pour les originaux, pourquoi pas un jurançon, un sauternes ou un alsace en vendanges tardives. En fin de repas, les vins mutés (banyuls, porto tawny, madère) ont toute leur place, spécialement sur les desserts chocolatés.



CÔTES DU ROUSSILLON
Domaine Boucabeille
Les Orris bio 2018

Une belle découverte que ce blanc, assemblage de grenache blanc et gris et de roussanne issu d'un terroir de schistes situé à 400 mètres d'altitude. Le nez sur des arômes d'acacia, d'amande fraîche, de poire, la rondeur sensuelle et la fraîche amertume invitent à le servir sur un bar de ligne au beurre blanc. **35 euros.**

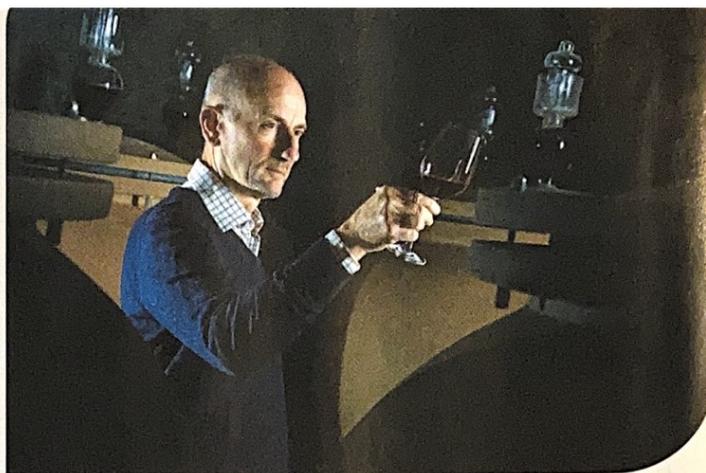
PERNAND-VERGELESSES PREMIER CRU
Jean Féry Les Vergeleses 2020

Il faut boire les crus bourguignons tant qu'il est encore possible de se les offrir. A l'image de ce Vergeleses en conversion bio, friand et gourmand avec ses franches notes de cerise burlat et de mûre. On se régale de sa trame soyeuse et de sa délicieuse sapidité. Le pinot noir au meilleur de sa forme pour accompagner une souris d'agneau confite. **39,90 euros.**



MERCUREY PREMIER CRU
CHAMP MARTIN
Domaine Levert-Barault 2018

Propriété de la famille Picard, très présente sur la Côte chalonaise (avec 105 hectares) et sur Mercurey, l'appellation la plus importante, cette cuvée cultivée en bio est diablement délicieuse, pure et généreuse sur ses notes de fruits rouges (cerise, myrtille, framboise, fraise...) relevées d'une pointe d'épices. La matière en est douce, tactile, gourmande. **40 euros.**



Gonzague Lurton
Il met Margaux en amphore

Héritier d'une longue dynastie du vin, Gonzague Lurton a très vite choisi pour son deuxième cru classé de Margaux de suivre les chemins qui ne mènent pas à Rome. Bien lui en a pris.

Un homme singulier ! Il pourrait faire sienne la chanson de Brassens *La Mauvaise Réputation* tant il est vrai que, chez les propriétaires de grands crus médocains, « les gens n'aiment pas que l'on suive une autre route qu'eux ». A 56 ans, il a compris depuis longtemps que la meilleure façon de trouver sa voie est de n'en faire qu'à sa tête. La sienne est bien pleine, et il l'a mise au service de ses convictions. Héritier du château Durfort-Vivens (50 hectares) en 1982, il n'a eu de cesse d'en rechercher le style. Pas celui « maousse costaud » en vogue dans les années 1990-2010 (maturité extrême, extraction poussée, fûts de chêne neufs à gogo...). L'obsession de Gonzague, c'est la recherche de la pureté originelle, celle qui permet de retrouver l'essence du terroir. Pour y arriver, il opte dès 2009 pour la conversion en biodynamie, malgré les aléas du climat océanique. Une vraie prise de risque : le rendement oscille entre 8 et 42 hectolitres par

hectare suivant les millésimes. En 2006, il décroche la certification. Et livre un vin qui surprend les dégustateurs. Si certains lui reprochent un manque de matière, les plus affûtés louent au contraire sa structure délicate derrière l'éclat du fruit. L'élevage est réalisé pour un tiers en amphores de 320 et 750 litres. Le chai en aligne aujourd'hui 180 en terre cuite italienne. Continuant à bousculer les codes bordelais, le domaine dévoile avec le millésime 2019 trois parcelles. Si l'assemblage des meilleurs lots constitue le grand vin, la vinification par petits contenants a permis d'identifier et d'élaborer trois cuvées de terroir bien distinctes, qui remplacent le second vin. « Elles sont l'ADN de notre grand cru classé, explique Gonzague, chacune illustre une typicité du terroir de Durfort-Vivens. Avec le bio, poursuit-il, tu vas vers les racines. Avec la biodynamie, tu vas vers le ciel, vers plus d'équilibre ». Au ciel, les anges sourient sûrement avec le Durfort-Vivens 2019 (75 euros). **G. M.**

Parcelles
Les Plantes

Tension et pureté (88 % cabernet sauvignon) sur des notes florales et épicées. **35 euros.**



Le Hameau

Equilibre entre le velours du merlot (47 %) et la fraîcheur sur des notes de cassis. **45 euros.**

Le Plateau

Fraîcheur et profondeur (65 % cabernet sauvignon, 35 % merlot). **45 euros.**