

Les chefs étoilés de "La Bouitte" montent une barrique de vin à 2700 mètres

René et Maxime Meilleur ne se contentent pas d'être les chefs triplement étoilés du restaurant "La Bouitte", aux Belleville. Ils aiment aussi innover et découvrir toujours de nouvelles saveurs, y compris dans le domaine de l'œnologie.

C'est ainsi que les habitants des Menuires ont pu voir récemment le spectacle étrange d'une barrique de 250 litres de vin monter en chenillette de la station, au restaurant "Le Bouche à oreille" à 2 700 mètres d'altitude...

« Dans un an, nous comparerons avec le vin élevé au domaine, à 200 mètres d'altitude »

L'expérience menée conjointement par "La Bouitte" et le domaine du Clos de l'ours, dans le Var, a pour objectif de tester l'effet de l'altitude sur l'évolution gustative d'un vin en cours de conception. « On sait que le vin vieillit très bien en montagne », précise René Meilleur. « Dans un an,

nous comparerons avec le vin élevé au domaine, à 200 mètres d'altitude. Nous travaillons pour cela avec Michel Brotons, un vigneron que nous apprécions, présent sur notre table depuis 2015. Dans l'avenir nous pourrions étendre l'expérience à d'autres crus, Bordeaux ou Savoie... »

Des prélèvements effectués dans l'année

Le produit sélectionné pour cette expérimentation est la cuvée Ursus 2019, un rouge 90 % syrah/10 % mourvèdre, que les spécialistes présentent comme « un vin délicat, présentant de la fraîcheur en bouche, qui accompagne bien la cuisine de la Bouitte ».

Dans l'année à venir, des prélèvements - effectués par Noëlle et Olivier Botta, les patrons du "Bouche à oreille" -, seront envoyés à Michel Brotons, jusqu'à ce que le vigneron donne le feu vert de la mise en bouteille. Celle-ci sera réalisée sur place, avec dégustation à la clé, sur le sommet du Roc des



René Meilleur entouré du vigneron Michel Brotons et de son fils, Fabien, devant la chenillette qui va transporter la barrique de la cuvée Ursus. Photo Le DL/R.J.-G-

trois marches, où se rejoignent les skieurs des Menuires, de Saint-Martin-de-Belleville et de Méribel.

Dès l'an prochain, les bouteilles de cet Ursus d'altitude alimenteront les caves de "La Bouitte", et de quelques autres res-

taurants prestigieux parmi les 150 étoilés qui référencent les vins du Clos de l'ours.

Régine JAY-GRILLOT