



COUP DE CHAPEAU

à David Fourtout, dont les vins sont servis au Ritz

Le sommelier du palace a craqué pour deux des bergeracs, rouge et blanc sec, du vignoble des Verdots à Conne-de-Labarde

Les Verdots servis au Ritz ? C'est la dernière coquetterie de David Fourtout, l'heureux propriétaire du domaine viticole de Conne-de-Labarde, en Bergeracois. Quiconque se rend au restaurant L'Espadon du palace parisien peut dorénavant commander aux sommeliers un Grand Vin Les Verdots ou Le Vin, deux des fleurons de la propriété familiale.

Comme bien souvent, l'histoire tient à une rencontre. Une rencontre entre les deux âmes passionnées que sont le viticulteur David Fourtout et le chef sommelier Jean-Claude Ruet. À l'époque, Jean-Claude Ruet ne travaille pas encore pour le Ritz, mais dans les salons cossus de La Pyramide, un restaurant de Vienne, en Isère, côté deux étoiles au Michelin. « Jean-Claude a eu connaissance de nos rouges et nos blancs secs et a su voir en eux des crus de qualité, dignes d'accompagner la cuisine gastronomique d'un grand chef », se souvient David Fourtout.

À son arrivée au Ritz, Jean-Claude Ruet s'empresse de revoir la carte des vins, prenant le risque de faire figurer ceux des Verdots au milieu des grands crus classés de Saint-Émilion et des grandes cuvées de Bourgogne. Au début, la démarche étonne, mais quelques clients curieux se laissent tenter par l'aventure. « Pour être honnête, personne ne demande à boire du bergerac, mais quand un sommelier est convaincu des qualités



Le vigneron bergeracois vend deux de ses vins au restaurant du palace parisien. PHOTO DR

d'un vin, il est à même d'en parler avec passion à ses clients et de les inciter à franchir le Rubicon », explique David Fourtout, dont les audaces vigneronnes et commerciales – le chai et la nouvelle salle de dégustation des Verdots, inspirée des wineries américaines, sont de vrais bijoux – ont à elles seules de quoi inspirer n'importe quel amoureux du vin.

Certes, il se vend seulement une poignée de bouteilles au Ritz, moins d'une centaine par an. Mais, dixit David Fourtout, « les retours sont très bons », si bons que certains clients du palace font le déplacement jusqu'au domaine « pour visiter le chai

où il est fabriqué et repartir avec des lots de bouteilles ». Des bouteilles qu'ils sont assurés de payer bien moins cher qu'au Ritz, où elles sont habituellement facturées entre 145 et 150 euros l'unité.

S'il reste difficile de convaincre les palaces parisiens de servir du bergerac à leur clientèle, la percée des Verdots est un signe encourageant pour l'avenir. Morale de l'histoire, « ce n'est pas parce que le vignoble bergeracois est une petite appellation avec une qualité et une côte établies, qu'il ne peut pas en sortir de grands vins », conclut David Fourtout.

Émilie Delpeyrat