

NECESSAIRE

US CHANGE
(ME)



Le Derby classique
en cuir lisse s'agrémentent
de détails printanières
présentes sur le talon et la
pointe. La classe !

Floriss van Bommel,
120 €

BOUTIQUE

(ER)

Costume
s'est rhabillé !
est rénové,
est plus grand...
d'un costume
ure.



Banningstraat, 11 - 2000
03/257 30 02

HIFFRE

(NÂTRE)

0 EUROS

prix du parfum pour
le plus cher au monde.
de Clive Christian est produit
des composants les plus
les plus chers au monde.
n de 500 ml est en cristal
carat, en or 18 carats avec
pierres précieuses incrustées
La fête des mères, c'est le

RUC

FAIT BON SAVOIR)

une bière nommée la
brut des Flandres". Dernière
de la brasserie Bosteels,
ère brute est spéciale, très
: elle pourrait presque être
ée à un champagne !
et fermentée dans la plus
dition brassicole, elle est
ntée en bouteille puis
s, remuée et dégorgée à
titure de cave durant à peu
an, en France. Les
s éléments de deux
es de production sont donc
és. À essayer en apéritif,
s flûtes s'il vous plaît...

18 €, 75 ml.
bosteels.be

PROFESSION : SOURCEUR

Emile Mahaux est sourceur. Un métier, ou plutôt une passion qui consiste à "dénicher des vigneronnes du bordelais qui sont inconnus aujourd'hui et qui pourraient être des stars de demain". Ce Belge de 45 ans, Namurois de naissance et Bordelais d'adoption depuis 15 ans, fait profiter la cave bruxelloise Chai&Bar de son savoir et lui permet de s'approvisionner notamment en petits vins de 5 à 15 euros la bouteille. Ce qui vient enrichir les quelque 900 appellations proposées par ce magasin (voir encadré).

Emile Mahaux parcourt 50 000 km par an dans le vignoble (qui compte 120 000 hectares et quelque 10 000 exploitations), à la recherche de belles terres et de propriétés familiales qui ont l'amour du vin de père en fils bien souvent. Il sélectionne seulement les propriétés ne dépassant pas 7 hectares. "Parce qu'au-delà de cette taille, le vigneron doit employer des ouvriers, il ne contrôle plus tout lui-même, la production est plus importante et donc la vente du vin prend également plus de temps, qu'il ne consacre pas à la vigne". Le vigneron change de métier en quelque sorte. Sa dernière découverte en date : le Château La Vieille Chapelle. Et il en connaît évidemment un rayon sur le vin Emile Mahaux... depuis très longtemps. "Ma mère organisait avec plaisir des dégustations lors des repas de famille. J'ai trempé mes lèvres dans ces vins. Et le peu que j'en goûtais m'a ouvert à un monde... magnifique. Ça m'a ébloui." À 14 ans, il travaille comme étudiant pour pouvoir se payer ses premiers grands crus classés : non pour les boire mais pour commencer sa cave ! Aujourd'hui pourtant, il a "très peu de vins dans la cave, je bois énormément ! Sans blague, ce sont les cordonniers les plus mal chaussés comme on dit", tonne ce bon vivant au verbe fleuri. Par la suite, il se voit bien acheter 2 hectares de terrain, "pas plus et élaborer du blanc". Son travail n'est pas que découverte : il conseille aussi beaucoup le vigneron pour qu'il soit plus proche du consommateur, "Faire un vin que personne ne comprend, c'est dommage !" De l'assemblage qu'ils s'emploient à rendre "plus consensuel", au

UNE RENCONTRE DANS L'UNIVERS DU VIN



redesign de l'étiquette "Le côté "vieille fesse" du dessin de grand-papa, c'est dépassé", rigole Emile, "Un jour, j'ai même fait changer le nom du château : de La Coudrée qui n'évoquait rien à personne à Château Haut-Peyruguet, qui reflète plus la qualité du vin. C'est d'ailleurs un très bon petit vin à 5.90 euros la bouteille !"

Les conseils du moment d'Emile Mahaux ? Les "Côtes de Francs" (la plus petite appellation de Bordeaux et la dernière en date), juste à côté de Saint-Emilion. "Comme ce n'est pas connu, les clients sont souvent suspicieux mais l'on trouve là d'excellents rapports qualité/prix ! Par exemple le "Cru Godart", un vin élaboré en agriculture bio, à 8.90 euros la bouteille". Et pistez 2009, "un très bon millésime, les tannins sont très mûrs, c'est du velours..." Son coup de cœur : le Domaine de la Solitude, un Pessac Léognan à 22€, élaboré par le propriétaire et l'équipe du Domaine le Chevalier. (E.W.)

VOULEZ-VOUS DU VIN ?

► Chai&bar, c'est un magasin et un bar à vins situé à Fort-Jaco dans un magasin-entrepôt qui propose 900 références de vins, champagnes et spiritueux. Avec une expertise marquée pour le vin de Bordeaux (400 bordeaux, achetés directement aux châteaux). Des sommeliers y proposent un conseil fort à-propos pour guider les clients vers les vins voulus, des coups de cœur et des offres compétitives, à partir de 5 €.

► En haut, le bar à vins propose 8 à 16 grands vins, à accompagner de fromages et charcuteries. Chaque jeudi soir, "Les apéros chics de Fort-Jaco" offrent à déguster un vin d'exception servi au verre (10 cl) avec une tapas artisanale. 20 €/pers.

Chai & Bar, chaussée de Waterloo, 1469 - 1180 Uccle. Tél. : 02 375 46 36. www.chai-bar.be. Du mardi au samedi, de 10h30 - 20h. Parking.