

## LE BRUXELLOIS ET LE VIN

# Vins de soleil

LE SOLEIL... ON EN A TOUS BESOIN !  
MÊME LES VINS. L'ASTRE SUPRÊME  
FAVORISE LA MATURITÉ DES RAISINS ET  
PERMET L'ÉLABORATION DE NECTARS  
PARTICULIERS. POUR CÉLÉBRER SON  
RETOUR, ON A DEMANDÉ À FRÉDÉRIC  
DUFRASNE, SOMMELIER DE FORMATION  
ET DIRECTEUR DU CHAI & BAR, DE NOUS  
LIVRER SA SÉLECTION DE VINS D'ÉTÉ.

Par Aurélie Schoonjans

**F**rédéric Dufrasne a attrapé le virus de la gastronomie dès son plus jeune âge. C'est en France, dans le restaurant de ses parents, qu'il prend goût aux différentes saveurs et produits. En grandissant, les breuvages issus des vignes attisent son intérêt. Son diplôme en sommellerie de l'école hôtelière du Var en poche, il se forme dans divers établissements étoilés avant d'arriver en Belgique en 2005 pour l'ouverture du Chai & Bar. Aujourd'hui directeur de l'enseigne de Fort Jaco, il met sa passion à disposition des clients. Il faut avouer que devant l'immensité de cette cave (plus de 900 références) qui fait la part belle aux crus de Bordeaux, de Bourgogne et autres domaines français et étrangers, notre cœur balance. C'est pourquoi il nous facilite la tâche avec sa sélection estivale à petit prix : un rosé, un blanc et un rouge qui mettent du soleil dans les verres. À déguster à l'heure de l'apéro ou pour accompagner les mets grillés au barbecue.

>> Chaussée de Waterloo 1469, 1180 Bruxelles.  
02 375 46 36. [www.chai-bar.be](http://www.chai-bar.be)



### 1. Le Saint André 2011 Domaine Saint André de Figuière - 6,90 €

Venu des terroirs viticoles du Var, au cœur de la Provence, ce vin « pastel » affiche un assemblage à parts égales de syrah, de cabernet, de cinsault et de grenache. À la fois généreux et délicat, il s'impose par une nuance d'un rose soutenue par un bouquet fruité. Un rosé aux accents provençaux qui invite à la gourmandise.

**Accords :** bien frais à l'apéro, avec une salade en entrée ou avec toutes les cuisines méditerranéennes.

### 2. Viognier La Violette 2010 JL Colombo IGP Pays d'Oc - 8 €

Ce vin naît du respect du terroir et des petits rendements que le vinificateur du Rhône Jean-Luc Colombo manie avec panache. Ce viognier parade dans une robe pâle avant de présenter un nez très frais de violette. En bouche, il joue sur des notes fruitées d'abricot et de pêche. Une sensation rayonnante, accompagnée jusqu'à la finale par une tension minérale gourmande.

**Accords :** idéal à l'apéro, sur des sucrés-salés ou en accompagnement d'une cuisine asiatique parfumée.

### 3. Château Cru Godard 2009 Côtes de Francs - 8,90 €

Aucun doute, ce vin appartient au club fermé des vins de Bordeaux avec une mention spéciale pour son domaine, adossé à Saint-Émilion. Très respectueux de l'environnement, les propriétaires misent tout sur la maîtrise des rendements, l'exclusion des produits de synthèse et le retour au labour. Fruits mûrs et croquants, le nez se fait franc. Approche confirmée par une médaille d'or à Paris en 2011.

**Accords :** pour relever avec malice les grillades de veau ou de volaille. ■