

Gaia Gaja : «Tout a commencé chez ma grand-mère»



Cette «superwoman» du monde du vin italien nous a marqué depuis trois ans. Elle est non seulement la jolie fille d'Angelo Gaja, mais c'est avant tout une femme qui en connaît en matière de vins et qui égaye d'une touche d'humour l'histoire de sa famille. « Il n'y a pas grand chose à faire à Barbaresco. On n'y trouve que du vin. Il y a deux églises dont la plus petite, située en bas du village a été transformée en bar à vin. Cela en dit long, » témoigne-t-elle à propos de son village natal. La famille Gaja a été la première à introduire à Barbaresco la notion de « single vineyard ». Ses membres ont aussi été les premiers à se montrer fiers de leur Barbaresco, alors que tout le monde ne parlait que de Barolo. En 1905, ils étaient convaincus qu'il existait du vin normal et du vin « de luxe ». Gaja appartenait à cette dernière catégorie. Son grand-père, Angelo Gaja senior, avait mis toute une gamme en bouteilles, allant du vin de base jusqu'à un onéreux single vineyard. Il était en quelque sorte en avance sur son temps. Mais c'était la grand-mère qui gérait les finances et qui avait investi les économies dans de nouveaux vignobles. « Sans elle, Gaja ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui, » affirme Gaia. Entre-temps, la famille produit également du vin à Montalcino et Bolgheri (Ca'Marcanda). Sur invitation de **Young Charly**, les Chardonnay de la maison, le **Promis 2010**, le **Magari 2010** (le vin rouge Tocana IGT de Ca'Marcanda) et le premier vin (2008) de Ca'Marcanda ont été dégustés à Brasschaat. La dégustation s'est terminée par un fabuleux duo provenant de Barbaresco, le **Barbaresco 2009** (très fin et frais) et le **Sperss 2008** (le top absolu mais pas un DOCG car il contient 6% de Barbera) et enfin, le Dagromis Barolo 2007 : un vin avec de la rondeur et des notes du terroir doté de la touche d'élégance qui caractérise les vins de Gaja. (dr)

Dufournier et Chai&Bar ouvrent un surprenant outlet à Fort Jaco

Là où se situait autrefois le cellier (remember Fourcroy), au numéro 1469 de la chaussée de Waterloo à Uccle, se trouve aujourd'hui un tout nouvel outlet de Chai & Bar, qui nous réserve bien des surprises. Pour commencer, ce n'est pas un magasin de luxe mais bien un espace où de nombreux matériaux bruts ont été utilisés. Deuxième surprise : le bar à tapas. Eh oui, il est à présent aussi possible de déjeuner au Chai & Bar de Fort Jaco. « Alors que le premier magasin était un « lieu de destination », ce nouvel établissement nous plonge au sein même de la vie réelle, » explique le fondateur **Christophe Dufournier** (au centre sur la photo). L'accent est mis sur la délicieuse charcuterie et les délicats mets italiens comme le salami enrobé d'une croûte de parmesan ou une délicieuse mozzarella à base de lait cru de bufflonne. Ces mets peuvent être accompagnés de vins de qualité servis au verre (comme un Pontet-Canet 2003 lors de notre visite). Cependant, l'espace magasin ne représente que le sommet de l'iceberg. Comme il sied au vin, son centre de gravité se situe dans la cave, d'ailleurs bien plus grande que le magasin. Lorsque nous y pénétrons, le point fort du Chai & Bar devient soudain évident : on y retrouve des stocks importants de produits qui ne manqueront pas de séduire les amateurs de vins, allant des vins de base aux vins de haute qualité en passant par les vins artisanaux. Le lien historique avec **J.P. Moëux**, qui en est l'actionnaire depuis le début, permet aussi aux grands crus d'être proposés à des prix très compétitifs. Notons que Dufournier et son équipe consacrent une place importante à une offre personnalisée reprenant de belles références comme le **Domaine des Masques** des viticulteurs belges **Carl en Sophie Mestdagh**. On retrouve dans la nouvelle cave du Chai & Bar un petit extra sous la forme de deux sanctuaires de verre : une première pièce vitrée est réservée aux spiritueux et aux meilleurs vins au monde



(dont une quasi verticale de Petrus), l'autre aux amateurs de cigares. Pour de plus amples informations : www.chai-bar.be (dr)

Sophie Castel présente la verticale du Château Montlabert



C'est dans le beau Chalet de la Forêt que **Sophie Castel** en personne est venue présenter les quatre derniers millésimes du domaine **Château Montlabert Saint-Emilion Grand Cru**. C'était également pour elle l'occasion rêvée de présenter **Olivier Lejeune**, son nouveau conseiller pour la Belgique. Le Château Montlabert est l'une des plus récentes acquisitions des Châteaux et Domaines Castel. Il a, en effet, été acquis en 2008 mais la production des récoltes 2007 et 2008 a été reprise dans l'accord et a donc pu être aussi présentée à Bruxelles. Entre-temps, le certificat Terra Vitis a été obtenu pour ce beau domaine situé à Saint-Emilion et le label a été redessiné pour refléter un look plus classique et plus élégant. Mais des interventions fondamentales ont également eu lieu. Le directeur technique Patrick Bongard explique : « Sans pour autant toucher aux pieds de vigne, le drainage du vignoble a été renouvelé. Cela se révélait nécessaire car le domaine se trouve en bas de coteau. » Les résultats des deux dernières récoltes sont plutôt spectaculaires. Après une année 2007 à la fois belle et souple et une fraîche année 2008, Castel a surpris avec une année 2009 supérieure et une année 2010 encore plus vigoureuse. La question qui se pose actuellement est de savoir si la nouvelle étiquette offrira suffisamment d'espace pour remplacer « grand cru » par « grand cru classé ». Patrick Bongard nous promet que le verdict tombera d'ici une petite dizaine d'années. (dr) Pour de plus amples informations : o.lejeune@castel-freres.com

Yanick Dehandschutter s'offre une cave à vins vitrée

Lorsque vous devenez le 1^{er} Sommelier de Belgique à l'âge de 24 ans, il vous est de temps en temps permis de taper du poing sur la table. C'est ainsi que Yannick Dehandschutter a obtenu que le restaurant de ses parents,