Presse écrite FRA

madame FIGARO

Edition : **Du 04 au 05 septembre 2026 P.118**

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **747000**





Journaliste : **ALEXANDRA MARCHAND**

Nombre de mots : **380**



Cuvées SPÉCIALES

BEAU LIVRE, ŒNOTOURISME, DÉGUSTATIONS… EN CETTE PÉRIODE DE VENDANGES ET DE FOIRES AUX VINS, LES FLACONS SONT À L'HONNEUR.



À LA PAGE. Raconter l'aventure humaine qui se cache derrière le vin, telle est l'ambition d'*Hommage au vivant*, premier ouvrage du domaine familial Leflaive, situé en côte de Beaune. La dimension poétique du monde viticole se dévoile sous l'objectif de Jérôme Bryon : les mains qui cultivent la vigne, les animaux qui y trouvent refuge…, mais aussi les amis de ce domaine pionnier de la biodynamie. Parmi eux, Hugo Bourny, chef étoilé du restaurant Lucas Carton, à Paris, qui signe pour l'occasion huit recettes inspirées par le terroir de Puligny-Montrachet.

« Hommage au vivant », Domaine Leflaive, Éditions Skira, 232 p., 59 €.



HORS DES SENTIERS BATTUS. Un banquet festif dans un château, un week-end d'« œnorando », une séance de cinéma dans les vignes… Le programme de Vignobles en Scène, rendez-vous national de l'œnotourisme, est riche. Partout en France, cet événement, qui se tient du 16 au 18 octobre, invite à découvrir le vin ailleurs que dans un caveau. Parrainée par la cheffe Hélène Darroze, cette seconde édition investira spécialement les domaines labellisés Vignobles & Découvertes.

Programmation sur vignobles-decouvertes.com



ADRESSE DE RÉFÉRENCE. Depuis 1946, le restaurant Le Taillevent, à Paris, abrite l'une des plus grandes caves… du monde ! Du 14 septembre au 3 octobre, cette adresse emblématique de la capitale dévoile plus de 30 000 références dans le cadre de sa Foire aux vins. Au programme : dégustations et rencontres dans les deux caves parisiennes, mais aussi 25 % de remise sur les vins courants, 15 % sur les vins à maturité et 10 % sur les grands vins.

lescavesdetaillevent.com

FLACON COUP DE CŒUR : LA GRANDE DAME ROSÉ 2018



Des arômes de fruits rouges pour prolonger les derniers éclats d'été, un bouquet d'épices annonçant l'automne… La Grande Dame Rosé 2018 donne le ton de la rentrée qui, sans aucun doute, rimera avec audace. Ce champagne ciselé rend, en effet, hommage à l'esprit visionnaire de Madame Clicquot, qui, en 1818, signe le premier champagne rosé d'assemblage connu. Un millésime solaire et harmonieux, qui repose sur 90 % de pinot noir, la fraîcheur du chardonnay et le singulier vin rouge du Clos Colin, parcelle historique de Bouzy, village classé grand cru.

215 €. veuveclicquot.com

PHOTOS SHUTTERSTOCK/IVAN CHISTYAKOV ET S. P.

PAR **ALEXANDRA MARCHAND**

243376 - CISION 9102032700505

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.