



supplément n°21182
7-8 septembre 2012
p 148-149

DAVID RIDGWAY, La Tour d'Argent à Paris V^e

Déella 2008, coteaux-du-languedoc rouge

Chef sommelier à *La Tour d'Argent* depuis 1981, David Ridgway a connu deux générations de propriétaires : Claude Terrail et son fils André, qui a pris la relève en 2006. David Ridgway gère un stock que le monde entier peut nous envier : près de 400 000 bouteilles dorment dans les célé-

brissimes caves deux fois séculaires du XIX^e siècle. Certains millésimes remontent à 1840. Un peu plus nombreux, ceux de 1870 à 1875 qui sont ouverts régulièrement pour suivre leur évolution. Evidemment, la majorité des vins sont beaucoup plus récents. « *Nous avons l'équivalent de vingt ans de stock* », appuie David

Ridgway qui chapeaute une brigade de 12 sommeliers (un record !) et ne prend pas son rôle de formateur à la légère : à *La Tour d'Argent*, l'idée est de promener les « élèves » dans le vignoble, de former deux apprentis chaque année ainsi que des commis

pendant deux ans qui s'en iront ensuite exercer leur métier ailleurs.

Sa « petite » bouteille : Déella 2008, coteaux-du-languedoc rouge du domaine Les Aurelles. La propriété se trouve dans le Languedoc, non loin de Pézenas. « *Bien qu'il s'agisse d'un vin du Sud, il est très équilibré,*



poursuit David Ridgway. *On a du fruit, de la finesse, de la complexité, un joli fond, pas de bois, aucun fard. Il titre 12,5°, ce qui prouve que le vigneron ne recherche pas l'extraction avant tout. L'accord avec de l'agneau de lait grillé, une épaule rôtie... est merveilleux. Le vin se gardera cinq à six ans. Basile Saint-Germain a créé cette petite propriété avec son épouse, Caroline Voisin (ex-Cognac Léopold Gourmet). Ils élaboreront également deux grandes cuvées : Solen et Aurel.*

Déella a sa petite histoire : en 2005, les propriétaires décident de ne pas millésimer cette cuvée afin de démonter le nonsens de la législation sur les AOC qui n'oblige pas à indiquer le millésime. Mais en 2010, ils y reviennent pour leur 2006. Depuis mars 2011, le domaine commercialise le millésime 2008.

■ **V. F.**
12,50 € départ cave, 8, chemin des Champ-Blancs, 34320 Nizas (04.67.25.08.34 ; domainelesaurelles@wanadoo.fr).
En vente chez certains cavistes.

