

NOS BARS À VINS PRÉFÉRÉS

Habituee ou néophyte, quand on veut boire un côtes-du-rhône ou goûter un bourgogne, l'endroit compte aussi. Notre best of.

MATTHIEU GALLET

ET AUSSI

Vignes et gourmandises
Changement de propriétaire et de carte. Sébastien, le nouveau patron de Vignes et gourmandises, a gardé la déco orientalo-minimale, mais s'est mis dans l'idée de renouveler la carte des vins tous les quinze jours.
1, avenue du Général-Brossoet, Lyon 1^{er}.
Tél. : 04 78 65 09 33.

110 vins
Une adresse presque ancestrale.
3, rue Saint-Georges, Lyon 5^e.
Tél. : 04 78 37 99 64.

Comptoir du vin
Une sélection intimentissime de beaujolais.
2, rue Beffort, Lyon 4^e.
Tél. : 04 78 39 89 95.

Pour dégustatrices novices

La Consigne

L'esprit : dans ce nouveau bar trendy, on vient pour se faire voir autant que pour boire du vin. La carte est réduite (200 références) mais sélective et couvre tous les cépages français. L'un des lieux du moment, joliment lové dans l'ancienne gare des Brotteaux.

Le service : bien huilé.

Une fringale : des assiettes de fromage remarquables, ainsi qu'une poignée de plats canailles.

Le vrai plus : l'esprit chic mais sans chichi. Les prix tout doux à midi.

Le bémol : la déco des toilettes (!). Les vins servis un peu trop frais.

13 ter, place Jules-Ferry, Lyon 6^e.
Tél. : 04 37 24 30 52.

La Luz

L'esprit : un bar à vins un tantinet monomaniacque. Ici, tout est dédié au Pays basque. Affiches de ferias, foulards rouges et carte racée de vins basques (français



et espagnols) à quelques exceptions béarnaises et américaines près. Ambiance bodega, avec le jambon fumé et les piments d'Espelette accrochés au plafond.

Une fringale : une assiette de jambon espagnol à tomber, et un très étonnant cou de canard farci.

Le service : motivé bien qu'un brin jeune fille au pair.

Le vrai plus : les vins introuvables ailleurs, les tapas copieux et parfaitement abordables (4,50 €).

Le bémol : les verres basques, pas forcément top pour la dégustation.
6, petite-rue Feuillants, Lyon 1^{er}.
Tél. : 04 78 30 67 70.

Pour goûteuses en devenir

La Cave d'à côté

L'esprit : Un lieu étrange, entre le club british et la retraite de chasseur. Pour autant, la carte de vins, en provenance de tout l'Hexagone, est assez remarquable.

Une fringale : assiettes de charcuterie très « vive le terroir ! ».

Le service : à l'ancienne.

Le vrai plus : les soirées à thème cinglées. Les coups de folie du patron qui débouche des crus incroyables, pour les faire déguster aux clients.

Le bémol : mieux vaut avoir son GPS sur soi pour trouver l'entrée.
7, rue Pléney, Lyon 1^{er}.
Tél. : 04 78 28 31 46.

L'Épicerie comptoir

L'esprit : un peu comme le Central Perk de la série « Friends », mais version bars à vins. Ici, presque exclusivement des habitués – des filles surtout – venus en découdre avec les superbes flacons venant du Languedoc ou, plus simplement, pour passer une soirée cool dans ce petit bistrot so cosy.

Le service : vous êtes chez vous.

Une fringale : petites salades incroyables, charcuterie bon esprit.

Le vrai plus : jolies expos photos et épicerie fine. Ce qui ne gâche rien.

Le bémol : aucune carte à l'entrée.
40, rue Dunois, Lyon 3^e.
Tél. : 04 72 60 85 44.

Pour palais aiguisés

La Cave des voyageurs

L'esprit : Une institution. On y croise aussi bien des apprentis politiciens que des poètes maudits. Ambiance très quartier, mais qui dérape facilement, passé minuit. Imparable carte de bourgognes et de côtes-du-rhône.

Une fringale : chouettes assiettes de charcuteries et fromages avec pleins de drôles de petits légumes.

Le service : généreux et tout miel.

Le vrai plus : la gouaille incroyable de Jeannot, le patron.

Le bémol : un bar minuscule.
7, Place Saint-Paul, Lyon 5^e.
Tél. : 04 78 28 92 28.



La Luz