

La cave d'à côté

7, rue Pléney, 69001 Lyon
Tél: 04 78 28 31 46



Pour une bonne bouteille

A l'approche des fêtes, un casse-tête surgit souvent : « Que va-t-on boire ? » D'où, ce jour, ma visite à Fred Billon, avisé maître vineux par excellence. En ce lieu bachique, tout amateur d'une bonne bouteille ne sera jamais à côté du flacon désiré. Nous avons affaire à un professionnel ne cherchant nullement une médiatisation exagérée, se voulant simplement un conseiller de son client afin qu'il décèle et apprécie les nuances variées du vin.

Dans ce repaire, tout à la gloire de la bonne vinosité, 300 références font rayon après avoir été goûtées et dégustées par le maître des lieux. Avec toutefois une mise en valeur des vins de la Vallée du Rhône, du Beaujolais, sans oublier les évasions vers l'Argentine, le Chili et l'Afrique du Sud.

De sa cave mettant en valeur le travail des vignerons, Fred Billon a été séduit par quatre productions :

Beaune 2004 : Domaine de la Vougeraie. Tirage limité. Un grand vin de Bourgogne à la structure et la puissance bien en place et la jouant parfaitement

complice avec la volaille, le gibier et le poisson également.

L'interdit : issu de raisins surmûris. Viognier vendanges tardives. Une avancée liquoreuse s'associant parfaitement avec le foie gras et les pâtisseries.

Beaujolais 2005 : Terrasse des Pierres Dorées vieilles vignes. Un vin charpenté à souhait s'offrant généreusement au gibier et à la viande rouge.

Côte-rôtie 2006 : « La Barbarine » de Mathilde et Yves Gangloff. Un super vin de garde 100 % syrah. Un must de la Vallée du Rhône parfait avec les viandes blanches. Un nectar de qualité.

Une boutique à découvrir. Un décor au côté insolite et bien vu entre le relais de chasse et la salle à manger à l'ancienne et cerné de pierres apparentes, bouteilles et plafond à la française. Dans ce cadre, dégustation possible avec grande variété de vins au verre que l'on peut accompagner d'assiettes du terroir : tripes, tête de veau, saucisson vigneron, lyonnaises et tarte à la praline. Un stand gourmand offrant aux vignobles un tremplin mérité.

Y.C