

Patrick Fiévez * LES CAVISTES NOUVEAUX SONT ARRIVÉS

Paradoxe : alors que la grande distribution traditionnelle représente, d'après une étude GFK effectuée en 2007, 60 % du volume des vins achetés en Belgique l'an dernier (avec un prix moyen à la bouteille de 3,30 euros) et que le hard discount (Lidl et Aldi), toujours d'après cette étude, affiche un insolent 32 % (prix moyen : 2,17 euros), le pays ne cesse d'accueillir de nouveaux « cavistes », une expression très française désignant un « marchand » de vins. Ces cavistes font la promotion d'une consommation, celle du vin qui a aujourd'hui plutôt tendance à stagner. Le plus de ces derniers : service, conseils, offre d'articles autour du vin et

une sélection souvent pointue. « Nous avons effectivement la connaissance de tous les vins que nous vendons, des vins qui – chez nous, cavistes – proviennent souvent de petits vigneron et de cuvées parfois confidentielles, fatalement donc non recherchées par les acheteurs de la grande distribution. On connaît la plupart des hommes et des femmes qui sont derrière ces vins et l'on sait donc en parler ». Jean-Albert Pilloy a été, durant une trentaine d'années, journaliste sportif à RTL. En 1996, il commença à en avoir marre et, surtout, devinait ce que la télé allait devenir... Dans un premier temps, il souhaita acheter un vignoble.

Finalement, après de nombreux voyages dans le vignoble – à Bordeaux, à Bergerac – il renonça. Après avoir beaucoup lu sur le vin, il se dit qu'il ferait « un caviste honorable ». Aujourd'hui, il s'est installé à Ottignies et vend une jolie palette de vins dont plus de 50 % achetés directement chez le producteur. A des clients apparemment très ouverts aux vins du monde, dans un magasin lumineux, aéré, qui donne envie d'y rentrer et où bientôt un écran passera en boucle des vidéos sur les vignobles. Sa spécialité ? Les vins d'Ardèche et des Cévennes en général. Son vin le plus vendu l'an dernier ? Un Bordeaux rouge, le

Château Lestrille Capmartin, toujours disponible dans le millésime 2000.

De son côté, Eddy Münster, après des études à l'école hôtelière de CERIA à Anderlecht, travailla quelques années dans la restauration avant de se consacrer au négoce du vin avec Christophe Heynen de Gusto World. Partant du constat que l'univers belge des cavistes n'avait rien amené d'original depuis des lustres, il imagina un concept assez nouveau pour la présentation de ses vins. Ici, pas de classement par pays, par région ou par couleur de vin. Isabelle et Eddy Münster les présentent suivant un fil conducteur, celui d'un repas. On



commencera donc, en entrant dans le magasin, par les vins d'apéritifs. Ensuite, ceux qui se verront accompagner une entrée de poissons puis de viandes blanches, de viandes rouges, de volailles et enfin ceux qui escorteront les desserts. Inédit ! Un classement pratique, surtout pour les néophytes souvent intimidés par le langage œnologique. Autre innovation de ce caviste : la vitrine. Celle-ci offre aux passants, sur un quart de sa surface, un écran d'ordinateur qui donne la possibilité de surfer en direct sur le site du magasin sans donc y rentrer ! La technique est celle d'une rétroprojection sur un film dépoli appliqué à l'intérieur de la pièce

et à l'extérieur, permettant rien qu'au toucher, comme sur un écran tactile, de dialoguer avec le programme. Étonnant.

Quelques offres de ces deux cavistes

- De Vin en Vin, av. du Douaire 66, 1340 Ottignies 010/40.02.55, www.devinenvin.be « La Multa », Calatayud 2005, cépage tempranillo (5,20 EUR), Viognier « Terre d'Eglantier », Coteaux de l'Ardèche 2005 (8,30), Ch. Lestrille Capmartin, Bordeaux 2000 (8,90), Merlot Marrenon, vin de pays de Vaucluse 2005 (4,50).
- Wine in the City (cfr photo), place Reine Astrid 34, à Jette 02/420.09.20, www.wineinthecitey.be, Morgon 2006 du Domaine Lapierre (16 EUR), « Tamaral », Ribera del Duero, Espagne (13,80), « Steinger », grüner veltliner 2006, Autriche (10,80), Domaine Arena, Patrimonio 2005, Corse (22).