

ENQUÊTE

coup de chaud sur les vignobles

Ces degrés qui déséquilibrent les vins

DÉGUSTATION
210
vins
sélectionnés

Tendance

Crémants :
Osez la différence...

Talents

Dom Pérignon
Terroir Moselle
Suze-la-Rousse,
Vins des terrils...

LA BALADE DES TERROIRS

ALSACE
LORRAINE
CHAMPAGNE
BOURGOGNE
BEAUJOLAIS
MÂCONNAIS
COTEAUX
DU LYONNAIS
JURA-BUGEY
PAYS DE SAVOIE
VALLÉE DU RHÔNE

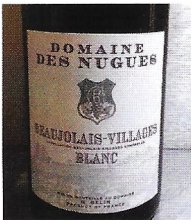
Pratique

Choisir une cave à vin,
carafer un vin...

HORS-SÉRIE

LE PROGRÈS





**BEAUJOLAIS VILLAGES
BLANC, DOMAINE DES
NUGUES 2017,
GILLES GELIN**

Des arômes francs et expressifs de miel, fruits exotiques, ananas s'entremêlent. La fraîcheur et la maturité du chardonnay rendent la bouche croquante et persistante, soutenue par une belle tension. Vin de soif et de gourmandise.

Fricassée de volaille aux champignons, riz camarguais. 11,50 €

Arnaud Chambost

L'art du vin et de la transmission

TEXTE MANUEL DA FONSECA PHOTO CHAINTREUIL POUR GEORGES DUBOEUF

MOF Sommelier depuis 2000, il est également passé maître dans l'art de savoir faire goûter. Dans un lycée de la région lyonnaise, l'homme aux célèbres moustaches enseigne l'art du vin aux jeunes générations.

Depuis 16 ans, Arnaud Chambost a formé pas moins de 220 spécialistes du vin. Après un parcours jalonné de nombreuses maisons et un séjour au Hameau du Vin, de Georges Duboeuf, il a fait de l'enseignement et de la transmission son autre passion.

Dans sa salle de classe du lycée hôtelier François-Rabelais de Dardilly (près de Lyon), les bouteilles ont remplacé les livres. Sûrement l'un des enseignants les plus heureux de France. Les élèves viennent ajouter une mention complémentaire en sommellerie à leur CAP ou BTS. Sérieux et appliqués, donc. « Ils ont un intérêt, la passion c'est à moi de leur donner » souligne Arnaud Chambost.

Et lorsqu'il raconte ses cours, son enthousiasme n'a d'égale que celui qu'il nourrit pour le vignoble du Beaujolais. « Transmettre est un don énorme. C'est aussi une chance

extraordinaire de leur donner le sens du partage. » Le professeur n'en continue pas moins de fréquenter concours et caves. « J'ai toujours gardé l'âme du sommelier », dit-il. La jeunesse de ses élèves, leurs retours d'expériences au gré des stages dans les grandes maisons de la région, sont aussi source de renouvellement et d'enrichissement. « Cela nous permet de garder un lien avec la restauration d'aujourd'hui » mais aussi de suivre le goût des clients, qui évolue.

Résidant au cœur du Beaujolais, Arnaud Chambost a justement vu évoluer aussi les vins d'un vignoble qu'il considère comme « l'un des plus beaux du monde ». Avec des crus « qui ont leur place dans toutes les grandes tables du monde. La jeune génération de vigneron croit en sa région et en ses vins ». Pour lui, c'est le vignoble d'avenir. Transmettre sa passion du beaujolais semble être une autre de ses missions. 🍷