

L'AUTRE ADRESSE DE TAILLEVENT

Trois ans seulement après son ouverture dans le seizième arrondissement, la seconde cave parisienne des frères Gardinier s'est fait une place parmi les meilleures grâce à une sélection ultra pointue

par Hicham Abou Raad

Dès l'entrée, le visiteur est saisi par la chaleur du lieu. Boiseries soignées, mise en lumière délicate, flacons savamment ordonnés. « On retrouve les codes contemporains de la maison mère du huitième arrondissement dans un esprit plus aéré », confie Baptiste Léger, arrivé en septembre à la tête de cette boutique qui conjugue tradition et modernité. À deux pas de la rue de Longchamp, les caves de Taillevent - Victor Hugo incarnent une certaine idée du raffinement parisien. La clientèle s'appuie en grande partie sur les habitants du quartier, quelques collectionneurs ou les touristes envoyés par les hôteliers voisins. Au total, environ 1 500 références permettent de découvrir les grandes régions françaises, de la Bourgogne à la Loire volcanique, en passant par le Jura ou le Bugey, vignoble cher au directeur de la cave. La sélection s'appuie sur le même approvisionnement que celui de la cave historique du Taillevent, au 228 rue du Faubourg-Saint-Honoré. « C'est un sourcing exigeant, souvent en direct avec des domaines sélectionnés. Chaque cave cultive sa personnalité et son ancrage dans son environnement », explique Baptiste Léger. Si les bordeaux et les champagnes tiennent une place de choix, la maison revendique aussi un goût pour les vigneron méconnus et les stars montantes. « Notre volonté, c'est

de prouver qu'un grand vin peut être abordable et prêt à boire sans attendre dix ans. » En contrebas de la boutique, un cellier thermorégulé abrite les vieux millésimes, des cuvées iconiques et quelques flacons mythiques précieusement gardés pour les passionnés avertis. C'est le monde des grands et des rares. C'est aussi ça l'esprit Taillevent : proposer l'accès à certains trésors, comme les millésimes des années 2000 du domaine du Clos Rougeard ou de vieux millésimes de Bourgogne. Autre fierté, la « collection Taillevent » illustre l'esprit de collaboration de la maison avec des vigneron prestigieux. Chaque cuvée porte la double signature, comme un crozes-hermitage proposé avec le domaine Alain Graillot, un sancerre avec le domaine Vacheron ou encore un muscadet avec le domaine Haute Févrie. « Ce sont des vins ambassadeurs de notre exigence », précise Baptiste Léger à propos de cette proposition dont les prix restent mesurés, de 15 à 20 euros pour les entrées de gamme, même si cela peut aller jusqu'à plusieurs centaines d'euros pour certaines cuvées. Le lieu abrite aussi une belle sélection de spiritueux, avec des cognacs signés Guy Lhéraud, des armagnacs millésimés, des whiskys français, écossais ou japonais rares. « On aime surtout les spiritueux qui racontent l'histoire de la France. Un armagnac de 1944, c'est un fragment d'histoire liquide. » ●