

NOUVELLES LATITUDES

Tchin tchin en Birmanie, c'est possible !

Malgré un climat tropical délicat pour la vigne, il est désormais possible de déguster un sauvignon birman.

François Raynal est un viticulteur *globe-trotter* et un aventurier. Son dernier défi : cultiver la vigne sous les tropiques, en Birmanie. Il lui a fallu dix ans pour créer un vignoble sur les coteaux du célèbre lac Inle. Et ça marche : son sauvignon blanc et son pinot noir sont plébiscités par les touristes qui affluent depuis le début de la transition démocratique au pays d'Aung San Suu Kyi.



Vendanges sur les collines du lac Inle. En médaillon, François Raynal, l'instigateur de ce projet fou.

75 hectares, François Raynal a fait fortune dans les mines de jade. Son aventure viticole birmane doit beaucoup à sa rencontre avec U Nay Win Tun, un des leaders de l'ethnie Pao, une minorité de Birmanie.

Depuis la libération d'Aung San Suu Kyi et la transition démocratique, les touristes affluent. Destination très prisée, le lac Inle, ses jardins flottants et ses pêcheurs. Et désormais son sauvignon blanc (à servir très frais) ou son pinot noir qui fait merveille avec les plats de poissons et légumes cultivés sur les jardins flottants.

■ Raphaëlle de Tappie

Sur les jardins flottants

Le viticulteur français a d'abord travaillé en Hongrie, au Chili, en Turquie et en Nouvelle-Zélande avant de poser ses pipettes en Birmanie. Après avoir essayé en vain de faire pousser de la vigne sur les

jardins flottants du lac Inle, il a trouvé une terre plus favorable sur les collines bordant le site. Un sévère défrichage et dix ans de travail et de tests ont été nécessaires pour s'adapter au climat et parvenir à produire un "new latitude wine" (vin de nouvelle latitude). Sous les tropiques, la

vigne n'est en effet jamais en dormance. Il n'y a que deux saisons, la mousson et la saison sèche. En clair, soit il y a trop d'eau, soit pas assez.

Avant d'investir dans Red Mountain, un vignoble de

DILETTANTES (PARIS VI^e)

La Champagne vigneronne de Fanny

Aux Dilettantes, à Paris, partez à la découverte d'une champagne artisanale revendiquée.

A quelques pas du quai des Grands Augustins, rive gauche, obliquez vers la rue de Savoie jusqu'aux *Dilettantes*. Dans cette cave, Fanny Heucq vous propose un circuit sur les terroirs champenois à partir de la Montagne de Reims, puis en descendant vers la Vallée de la Marne, la Côte des Blancs jusqu'à la Côte des Bar, dans l'Aube.

Ici, vous trouverez d'abord des champagnes de vignerons. Mais si vous recherchez une étiquette, pas de panique : Ruinart, Bollinger, Roederer sont aussi au rendez-vous. Sinon, goûtez les vins de quelque 24 artisans talentueux de la Champagne. Laissez-vous porter par la puissance des pinots noirs d'Ambonnay d'Éric Rodez, la tension des



Chez Fanny Heucq, la priorité est donnée aux champagnes de vignerons.

chardonnays du Mesnil-sur-Oger de Claude Cazals ou la générosité plus sudiste des vins de la maison Morel et fils aux Riceys, dans l'Aube. Un itinéraire champenois original dans

le VI^e arrondissement, présenté avec brio par Fanny.

■ Alexis Goujard

22, rue de Savoie - 75006 Paris.

Tél. : 01 70 69 98 68.

www.dilettantes.fr