

## Portrait

# Caroline Furstoss, sommelière particulière

C'est l'antithèse des FAV ! Un service sur mesure où, après avoir rempli un petit questionnaire pour établir votre « vinoprofil », un sommelier vous prodigue ses conseils pour être sûr de ne pas vous décevoir en vous entraînant sur la piste de nouveaux crus. Il suffit de taper **sommelierparticulier.com** sur votre tablette ou votre téléphone. L'idée en revient à **Caroline Furstoss**, sacrée par ses pairs meilleure sommelière de l'année en 2014. Elle officie dans la brigade de Jean-François Piège, où elle gère la carte et les achats de vin de deux restaurants. A l'opposé de cette sommellerie à l'ancienne où l'on vous présente la

carte des vins d'un air compassé en affichant une moue dubitative si votre choix se porte sur un flacon à moins de 45 euros, Caroline Furstoss affiche une joie de vivre communicative qui remet le métier à sa place : celui de marchand de bonheur. Avec ses deux associés, elle lance le site fin 2015 avec peu de moyens et beaucoup d'énergie. La formule prend. Cinq sommeliers piochent aujourd'hui dans environ

200 références pour satisfaire ceux qui, parmi les quelque 1800 inscrits, se manifestent pour un achat ponctuel ou pour constituer leur cave. Chaque mois, ils vous font part de leur dernière découverte. Avantage de la formule ? « Les gens ont beaucoup de mal à exprimer leur goût et leur préférence, explique Caroline Furstoss. Nous sommes là pour les aider

à formuler leur recherche. Nous leur donnons également accès à des vins en allocation ou dont les millésimes ne sont plus disponibles sur le circuit traditionnel. » Les tarifs s'échelonnent de 7 euros à plus de 250 euros la bouteille. Le panier moyen s'élève, lui, à 300 euros. Seul petit regret de Caroline : la fréquentation du site est à 90 % masculine. Alors, mesdames, à vos tablettes ! **G.M.**

### Ses trois coups de cœur

**COTEAUX LYONNAIS**  
Guillaume Clusel  
Les Traboules  
2016 **9,70 euros**

**LANGUEDOC**  
Domaine Pas de l'Escalette Les Petits Pas 2016  
**12,20 euros**

**ALSACE** Riesling Heissenberg d'André Ostertag 2015  
**29 euros**

Bourgogne



### CHABLIS BLANC Maison Mathias Côte de Jouan 2015

Toute la minéralité du calcaire ancestral pour ce cru qui respecte le raisin (70 % vinifié en cuve, 30 % en barrique). Notes de chèvrefeuille et bois de cèdre. La bouche est souple, légèrement beurrée sur une finale saline. Boire sur un carpaccio de Saint-Jacques et/ou des langoustines poêlées dans un peu d'huile d'olive. **18,90 euros. Petit Ballon**

### MARANGES Daudet-Naudin Les Clos Roussots 2015

Une excellente affaire que ce cru de la Côte-d'Or au nez de cerise noire et de framboise. La bouche est vive et gourmande, confirmant la maturité du fruit. Rond, séducteur, assez puissant, il gagnera en équilibre après deux, trois ans de garde. **19 euros. Vente-privée**

### MARANGES 1<sup>er</sup> CRU Paul Benoît La Fussièrre 2015

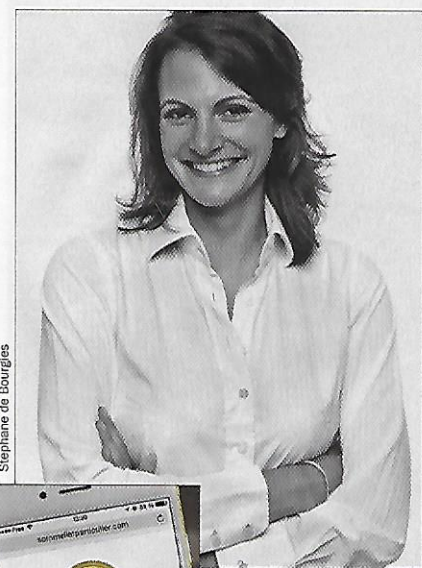
La preuve qu'il existe d'excellents bourgognes à prix raisonnable. Démonstration avec ce Maranges 1<sup>er</sup> cru sur le climat La Fussièrre d'une gourmandise et d'une finesse fatales ! Arôme floral, griotte, notes épicées. La bouche est tendre et fraîche. Un régal. **23,90 euros. Petit Ballon**

### GEVREY-CHAMBERTIN Pierre Mazière 2014

Propriétaire à Pommard, Pierre Mazière a développé une petite activité de négoce de qualité. Arômes de fraise, de mûre et de violette, notes de cuir et de réglisse. Riche et corsée, la bouche séduit par la finesse de grain de ses tanins. Patienter encore quatre, cinq ans avant d'en goûter la plénitude. **24,90 euros. Monoprix**

### GEVREY-CHAMBERTIN Domaine Alain Burguet Les Crais 2015

Les frères Burguet cultivent leurs 8 hectares de vignoble, répartis sur les communes de Gevrey et de Vosne-Romanée, sans engrais chimiques ni désherbants. Vinifiés le plus naturellement possible sur levures indigènes et sans contrôle des températures, élevés en barrique (jamais plus de la moitié de fûts neufs), les vins affichent à l'image de cette cuvée Les Crais une parfaite harmonie. Pur et complexe, il évoluera favorablement cinq, six ans en cave. Servir sur une côte de bœuf. **49,90 euros. Lavinia**



Stéphane de Bourglès



De 16 à 65 euros

