

Soirées viticoles, dégustations à thèmes et vente de vins

Surprenant «In Vino Gildas»

«In Vino Gildas» n'est pas une vithèque ou un bar à vins, comme on en trouve de plus en plus dans notre pays. Le sommelier Gildas Royer compare son initiative à une bibliothèque. Les amateurs de vins et curieux y viennent pour consulter des vins. Le jeune sommelier veut faire de son entreprise un endroit dédié à des événements autour du vin, où la vente ne fait cependant pas défaut.

■ Gildas Royer a repris l'ancienne horlogerie Goeres à côté de l'hôtel Parc Belair à Luxembourg, où il dispose maintenant d'un espace de rencontre et de vente de 130 mètres carrés et d'une aire de stockage climatisée au sous-sol de 150 mètres carrés. Le magasin est dédié aussi aux dégustations de vins, aux cours de dégustation pour particuliers à trois niveaux, à l'animation de dîners accord mets/vins ainsi qu'aux soirées viticoles.

L'idée de Gildas Royer était de créer une ambiance conviviale autour du vin. Il souhaitait un cadre à la fois contemporain et chaleureux, capable, selon lui, d'évoquer la curiosité et la gourmandise qui anime ce lieu. L'agence EGB Hornung qui a refait le lieu a parfaitement réussi son entreprise. L'architecture intérieure permet que «In Vino Gildas» devienne un beau lieu de rencontre et riche en échanges. Une table de cinq mètres de long autour de laquelle peuvent prendre place jusqu'à 18 personnes crée une belle ambiance.

La société «In Vino Gildas», fondée en février 2001 par Gildas Royer, a tourné une nouvelle page de son histoire avec l'espace «vins». Gildas Royer nous a souligné qu'il disposait maintenant de 150 références achetées directement chez les producteurs. Ces vins viennent de sept pays: Luxembourg, France, Espagne, Italie, Allemagne, Autriche et Argentine. Le stock permanent atteint environ 10.000 cols. Par an, la société vend environ 25.000 bouteilles.

La spécialité de la maison est le Bordeaux en vente en primeur. Gildas Royer affirme également que la philosophie de «In Vino Gildas» est de n'avoir qu'une référence par appellation. Le dénominateur commun pour tous les vins est le terroir, le caractère et la «buvabilité» (fraîcheur et équilibre). La maison travaille surtout avec les viticulteurs qui ont de petites productions.

Parmi les références, on peut citer le Vosne-Romanée premier cru Les Suchots 2004 du domaine Grivot, Le Clos des Fées 2005, le petit Clément blanc 2007 du domaine Sainte-Jacqueline, le Montlouis sec «Clef de sol» 2006 du domaine de la Grange Tiphaine, le Bandol cuvée spéciale rouge 2002 du domaine de l'Olivette, le



Gildas Royer (à d.) et Adrien Lefebvre conseillent leurs clients dans un espace «vins» avec 150 références en provenance de sept pays (Photo: Guy Jallay)

Château Grillet 2005, le Sauternes Château d'Yquem 2003, le Pomerol Pétrus 1996, le Saint-Estèphe Château Montrose 1997, le Champagne Diebolt-Vallois Prestige grand cru ou le Merlot IGT Umbria, Zazzerà 2006.

Les «trouvailles du sommelier» sont des coups de cœur qui changent chaque semaine. Ce sont des vins proposés à des prix intéressants par Gildas Royer et qui peuvent être déguster à la «vithèque».

Dans l'espace «vins», le visiteur trouvera aussi quelques idées cadeaux: verres à vins, carafes à décanter, coupes de champagne, accessoires, articles de maroquinerie ayant un rapport direct avec le vin, des tabliers du sommelier ainsi que des livres professionnels.

La maison est aussi actif dans le domaine du conseil. C'est ainsi qu'elle conseille les restaurants, hôtels et bars dans la réalisation de la carte de vins: Elle forme aussi le personnel pour la restauration. Le conseil auprès de grandes enseignes de la distribution est une autre activité de Gildas Royer. «In Vino Gildas» fait aussi les stockages de vins primeurs pour ses clients.

Le viticulteur est présent

Les soirées œnologiques s'adressent à tous les niveaux de connaissances du vin, a remarqué Gildas Royer. «Il faut juste aimer le vin! Une fois pas mois, nous invitons l'un de nos viticulteurs pour présenter ses vins en petit comité. Ambiance conviviale, chacun est libre de poser ses questions. Nous sommes là pour vous accompagner dans la dégustation et vous aider à décrire vos émotions».

Les dégustations ont lieu le soir à partir de 18 h 30 et durent généralement de

deux à trois heures. Ils auront lieu la plupart du temps en présence du vigneron. Le 11 novembre, une dégustation conduira les amateurs de vins dans le domaine de Banneret à Châteauneuf-du-Pape. Ils pourront déguster l'âme de ces vins à travers treize cépages. Ces vins sont faits entièrement avec des raisins bio, nous a confié Gildas Royer. Le viticulteur Jean-Claude Vidal commentera une dégustation verticale de plusieurs millésimes. Un plateau de fromages affinés et une sélection de charcuterie fines accompagneront la dégustation (30 euros).

Le 10 décembre, le sommelier italien Tony Sasa viedra présenter de grands vins de la péninsule ainsi que des huiles d'olive et des vinaigres balsamiques. Canapés et tapas sont prévus pendant la dégustation (40 euros).

Comme chaque année Gildas Royer ira une semaine à Bordeaux pour déguster le millésime vendu en primeur. Afin de permettre aux intéressés de réaliser au mieux leurs réservations, il propose le 23 avril une conférence «spéciale millésime 2008 à Bordeaux» avec une liste de ses meilleures sélections, photos et fiches techniques dans son espace «vins» à Luxembourg. Pour toutes ces soirées, il faudra réserver sa place.

■ René M. Rausch

«In Vino Gildas»
105, avenue du X septembre
L-2551 Luxembourg
Tél: 44 19 72
Fax: 44 17 68
www.invinogildas.com
Ouvert du mardi au vendredi de 11 à 20 heures
et le samedi de 10 à 18 heures