



Georges Coulanges,

l'ambassadeur du vin

Saviez-vous qu'à Toges, petit village de 90 habitants situé dans le canton de Vouziers, se trouve l'un des cavistes les plus reconnus de France ?

Depuis dix ans, Georges Coulanges dirige d'une main de fer Au Fin Dégustateur, son établissement. Au sommet de son art, l'homme s'apprête à passer la main...

« **R**obe rouge brillante soutenue, reflet légèrement orangé. Très joli nez, agréable, boisé sans plus, jolie note de mûrier et d'acacia. En bouche, ce vin se métamorphose avec l'aération. Équilibre parfait : le merlot apporte le fruité, le cabernet la tannicité. De multiples arômes se superposent dans une concurrence loyale. » Tel est ce que l'on peut découvrir sur l'une des nombreuses fiches techniques élaborées par Georges Coulanges.

Le magazine *Vins et Santé* ne s'est pas trompé en consacrant dans son édition 2011 une double page sur le caviste ardennais, autodidacte, considéré comme un « dégustateur redouté ». En effet, Georges Coulanges recherche la perfection dans chacun des vins qu'il goûte, le « zéro défaut ». L'homme pousse même l'excellence jusqu'à goûter un vin sur 24 heures, « car selon l'oxydation, je peux déterminer comment le vin va vieillir, sa longévité et les arômes qu'il prendra avec le temps. »

UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE

Au Fin Dégustateur est une cave comportant pas moins de 700 références. La réputation de l'établissement est telle, que les clients viennent parfois de Paris pour acheter leur vin. « Ce qui est formidable, commente le caviste, c'est qu'avec mon commerce, les gens connaissent Toges ! Notre créneau, ce sont des produits de qualité qu'on ne trouve pas en grandes surfaces. » Pour obtenir une telle qualité, Georges Coulanges se rend, avec Jacqueline, sa collaboratrice, directement sur le vignoble



pour goûter, voir le terroir et rencontrer le vigneron. Après seulement, il passe commande. Et aujourd'hui, il récolte les fruits de son travail, puisqu'être référencé Au Fin Dégustateur est un gage de qualité reconnu dans le monde du vin.

Ce qui paraît étonnant dans son établissement, ce sont les prix, souvent moins chers encore qu'au domaine. « Je recherche le meilleur rapport qualité-prix : il faut acheter à bas prix pour revendre à bas prix », révèle le caviste. C'est au moment de l'achat, qu'il effectue en gros, qu'il fait sa marge, ce qui lui permet de ne pas la répercuter sur le prix de vente au client. Par ailleurs, ayant son propre transporteur pour acheminer les bouteilles qu'il achète, il économise les frais de livraisons des vigneron.

« Il m'arrive parfois de laisser le vin en dépôt pour les mariages, pour être sûr que mes clients n'en manqueront pas. S'il en reste, ils peuvent le ramener, ou le garder s'ils ont été satisfaits, et seulement après ils règlent. » Georges marche beaucoup à la confiance, et ça marche : la plupart des clients deviennent des fidèles qui recommandent le caviste à leur réseau. C'est ainsi qu'aujourd'hui, il en compte plus de 1.800. « Mes clients proviennent de différents horizons : des restaurateurs évidemment, mais aussi des comités d'entreprise, des mairies, et des particuliers, explique-t-il. Certains viennent avec le menu du mariage pour choisir les vins, d'autres organisent un petit repas entre amis et veulent être conseillés. »

TRANSMETTRE SA PASSION DU VIN

Pour orienter leur choix, la maison n'hésite pas à ouvrir plusieurs bouteilles lors

d'une séance de dégustation. « Bien sûr, il m'arrive parfois d'ouvrir pour 30 € de vin, mais mes clients repartent souvent avec plusieurs cartons : faites le calcul ! Et en plus, ils sont satisfaits car ils ont pu goûter le produit. »

Georges Coulanges ne vend pas seulement du vin, il conseille, forme et éduque. Il est ainsi possible de participer à des séances de dégustation où le caviste se transforme en professeur. « Lors des séances d'initiation, je fournis aux gens des clés pour leur permettre d'acheter efficacement du vin. Notre but est de donner au client une information professionnelle et sans mensonge. » Il essaye aussi de désacraliser son image de caviste redoutable, de laisser de côté le vocabulaire complexe pour montrer que la découverte des arômes et des harmonies du vin avec les plats est à la portée de tous.

À 64 ans, Georges a décidé de passer le relais. « Mes capacités olfactives et gustatives vont se détériorer ; je ne veux pas tromper les gens car ce serait malhonnête », confesse-t-il, tout naturellement. C'est un jeune sommelier de Reims qui lui succédera, d'ici quelques années (voir encadré).

Toujours prêt à partager sa passion, le caviste révèle quelques « petits trucs » pour acheter un vin en toute sérénité : « Déjà, si le bouchon sent le vin, c'est bon signe ; si c'est le vin qui sent le bouchon, attention ! Autre chose : lorsque vous goûtez un vin, gardez-le en bouche, pour déterminer la longueur aromatique en fond de bouche ; si l'arôme ne tient pas entre 6 et 10 secondes pour un blanc et 30 secondes pour un rouge, n'achetez pas le vin ! » Avis aux amateurs, et à consommer avec modération !



Mathieu Cré, le successeur

Dès le mois de janvier, Mathieu Cré, 33 ans, actuellement sommelier au restaurant Les Crayères, à Reims, intégrera l'établissement pour, à terme, en prendre la direction. Georges Coulanges va cependant continuer à le former pendant quelques années encore, notamment sur ses méthodes d'acquisition du vin et de gestion du commerce.

La rencontre entre les deux hommes s'est faite aux Crayères, alors que Georges y déjeunait. Evidemment, c'est en parlant de vin qu'ils ont commencé à sympathiser. De fil en aiguille, Georges voit en Mathieu celui qui pourrait lui succéder. Tous deux partagent la même approche du métier et la même philosophie : travail, rigueur, respect du client et convivialité.

« Cela fait dix ans que je suis sommelier, explique le jeune homme, et je souhaite maintenant me rendre davantage sur des expositions et être plus proche du producteur : je veux rechercher l'âme du vigneron. »

Après un CAP et un BEP en hôtellerie et un Bac Pro service et commercialisation, Mathieu effectue son service militaire dans la Marine, ce qui lui permet de réaliser un tour du monde des saveurs et des cultures. « Je suis ensuite parti en Angleterre pour améliorer mon niveau d'anglais et j'ai rencontré la chef sommelière du Ritz à Londres ; le courant est bien passé et elle m'a finalement pris en tant que commis. Deux ans plus tard, j'étais sommelier. J'ai pu découvrir des vins du monde entier, car Londres est une place importante dans le domaine. » Il en profite également pour passer le "Wine and Spirit Education Trust", un certificat international qui permet de se mettre à jour par rapport aux évolutions du métier, de la réglementation, des normes...

Et quand on lui demande son vin préféré, Mathieu est embêté : « Je n'ai pas de vin préféré, c'est plus le moment et les gens avec qui je le partage ; pour moi, le vin sublime la rencontre. » Un véritable passionné !

