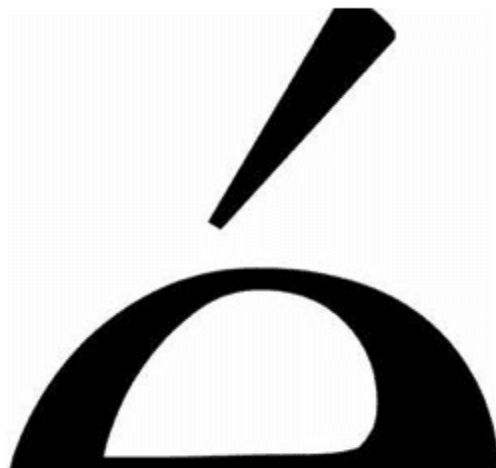




L'AGAPÉ CULTIVE LE VIN NATURE !
600 références de vins nature proposées par **ROSANNA PONGE**
nouvelle cheffe sommelière de l'étoilé.



UNE ÉPICURIENNE À LA TÊTE DES CAVES DE L'AGAPÉ

Arrivée quelques mois avant le confinement aux côtés de Laurent Lapaire, propriétaire de l'étoilé, **ROSANNA PONGE** peut désormais prendre pleinement les rênes de la cave de l'Agapé et devient ainsi la première cheffe sommelière dans l'histoire de l'établissement.

CONSERVER LES CARACTÉRISTIQUES ORIGINELLES

Si les plus belles bouteilles arborent la carte classique de l'AGAPÉ, les « Vins nature » en marquent la différence. Leur place est importante dans la philosophie de l'AGAPÉ.

Prolongeant le travail en cuisine, ils sont sélectionnés minutieusement pour une maîtrise parfaite de l'accord Mets Vins, chère à Laurent Lapaire.

Vins dit "propres" à savoir des vins **sans intrants, et sans autres levures que celles contenues par les raisins, pas de pesticides, désherbants, engrais ou autres produits chimiques. Les vendanges sont manuelles.** "Ceux qui les créent, respectent les caractéristiques originelles et déontologiques du vin mais aussi celle de la terre".

Laurent Lapaire et Rosanna Ponge travaillent en étroite collaboration avec des vignerons qu'ils rencontrent systématiquement. « Les vins entrent dans les caves de l'Agapé en fonction certes de leur qualité, mais aussi en fonction des rencontres faites avec les viticulteurs et vignerons, les coups de cœur aussi ont leur importance. **Le vin n'est plus seulement une boisson, et l'avenir de la viti-« Culture », culture du vin comme fait social, fait entièrement partie de la philosophie de l'Agapé.**

La carte doit permettre à chacun de pouvoir trouver un accord Mets Vins ainsi qu'un équilibre entre objet de désir et de convoitise, objet connu et respecté, objet de découverte et d'évasion.

Nous ne connaissons pas la carte à venir et une cave ne vit pas complètement au même rythme qu'une cuisine, même si les accords sont scrupuleusement étudiés. **Si les deux sont saisonniers, car on ne boit pas les mêmes vins en été qu'en hiver, l'inertie et le fonctionnement en sont différents** » explique Laurent Lapaire.

[telechargement we transfer visuels presse HD](#)



Rosanna Ponge, une sommelière épicurienne et engagée.

Après une formation de sommelière dite classique, Rosanna Ponge s'intéresse de près à la terre et à l'agriculture en particulier, une expérience qui la mènera vers des méthodes de vinification plus

" naturelles et des vins qu'elle aime à qualifier de " vivants ".

Passionnée et touche à tout, la gastronomie fait aussi partie de son paysage. Elle y retrouve la richesse du produit bien travaillé, une forme de rigueur aussi, qu'elle affectionne. C'est donc en toute logique et au culot qu'elle pousse la porte de l'Agapé pour y défendre les presque **600 références de vins nature** que Laurent Lapaire a su imposer à sa table.

" Le vin est vivant quand il perle à l'ouverture, quand il offre une qualité de bulle remarquable, il y a de la vie



Laurent Lapaire impose dès 1996 les vins nature à sa table,

Laurent Lapaire a été l'un des premiers à marier gastronomie et vins nature dans le cercle des étoilés. Dès 1996, suite à sa rencontre avec **Michèle Aubery au domaine Gramenon** il se promet d'imposer les vins vivants à sa table.

UNE ARTICULATION SUBTILE ENTRE LE VERRE ET L'ASSIETTE.

A l'Agapé, les vins sont ressortis en fonction de la carte du chef parce qu'ils s'articuleront bien ensembles. **Certains restent stockés parfois longtemps avant de trouver un plat qui leur convienne** ; d'autres au contraire, seront servis à peine arrivés (moyennant quelques jours de repos) parce qu'un plat goûté de **la nouvelle cheffe Rebecca Lockwood** ou un vin dégusté sur le week-end se font échos... Les accords Mets Vins sont ensuite essayés par certains clients ou amis

à l'intérieur d'une bouteille, une forme de mouvement perpétuel et nous aimons avec Laurent Lapaire "éduquer " les clients de l'Agapé à la découverte des vins que nous sélectionnons et dans lesquels nous avons confiance" explique t'elle.

[Retrouvez en pièce jointe de ce mail la liste des coups de coeur de l'Agapé](#)

Visuels : Karine S.Bouvatier

qui confirment ou infirment l'intuition de Rosanna et Laurent.

UN ACCORD METS VINS EXIGEANT ET EN SAISONNALITÉ

La carte de l'Agapé fonctionne depuis toujours au rythme des saisons, des produits qui la dessinent et les vins proposés, sont aussi sélectionnés en fonction de ces deux critères, un dialogue systématiquement maintenu entre la salle et les cuisines permet de faire de chaque vin un presque écho à chaque plat, que la note soit donnée sur du salé ou du sucré. " **Notre métier nous amène à avoir une « mémoire du vin »** " explique Rosanna Ponge et cette "bibliothèque de saveurs" nous permet au jour le jour, de savoir quel vin sera associé de manière parfaite aux premières tomates de l'été, à un poisson laqué au fruit de la passion ou encore à un dessert au chocolat et champignons !