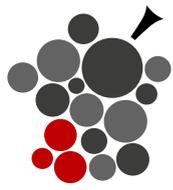
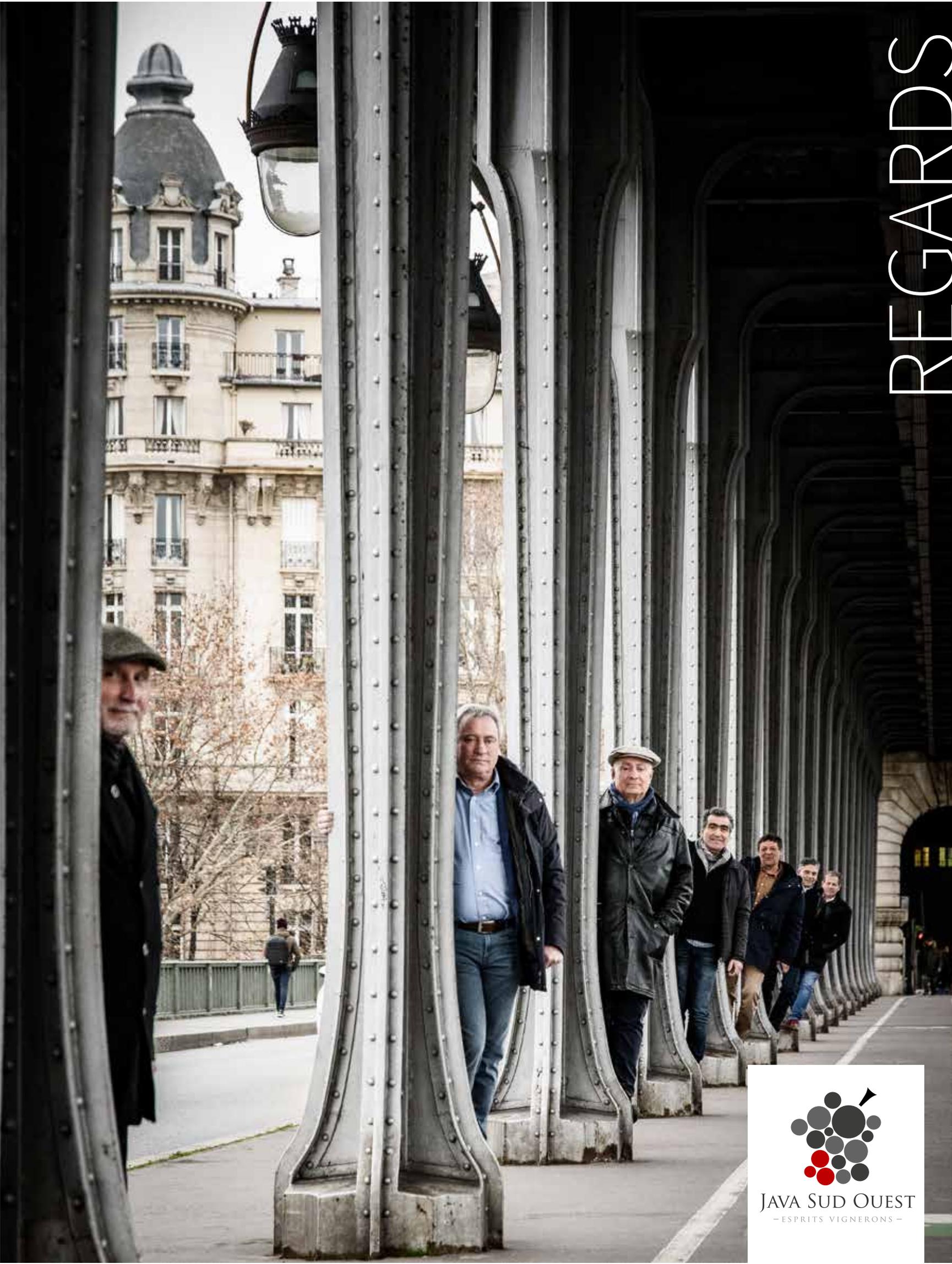


REGARDS



JAVA SUD OUEST
— ESPRITS VIGNERONS —



La passion a toujours inspiré les plus belles danses

Dans le Sud-Ouest en 2008, partageant un certain art de vivre et forts de leurs différences le Château Aydie en Madiran, Uroulat en Jurançon, le domaine le Roc de Fronton et le domaine du Cros à Marcillac imaginent une chorégraphie à quatre: la Java Sud-Ouest. À l'instar de la danse, cette java-là s'inspire d'une passion, celle du vin qui a grandi durant trente ans pour se concrétiser en une plateforme vigneronne du sud-ouest.

2010, le cercle des amis s'agrandit, la rythmique s'accélère mais, comme toute amitié, reste fidèle à ses valeurs du début. Le château du Cèdre amène avec lui les vins de Cahors et le château Tour des Gendres ceux de Bergerac.

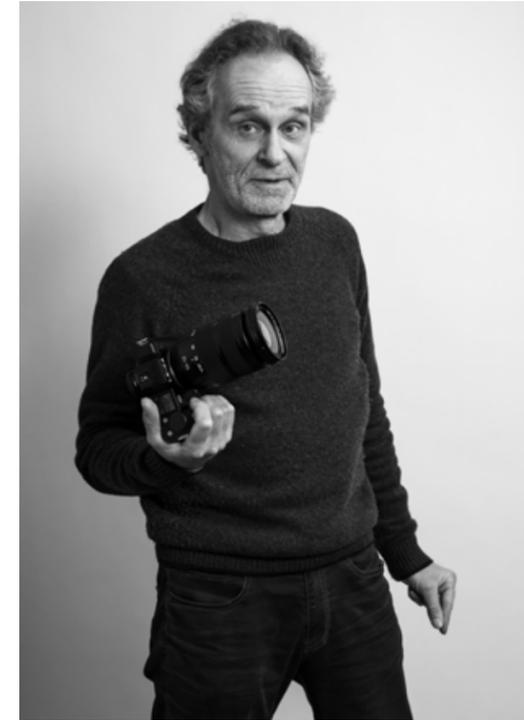
2014, Java Sud-Ouest s'unit à la parisienne Java des Flacons. Le domaine Arretxea d'Irouléguy entre dans la danse et ce sont à présent sept propriétés familiales, dix appellations AOP, VDF & IGP et quarante-neuf cuvées proposées qui s'unissent en un ballet aux multiples accents.

La Java c'est aussi une histoire de famille tout autant qu'une histoire d'amitié. La relève s'organise dans les propriétés: Grégory, Bastien, Guillaume, Julien, Anne, Grégoire, Iban et Teo marchent déjà dans les pas de leurs parents pour tirer de leurs terroirs le meilleur.

Que continue la danse!



Java Sud-Ouest remercie la maison Leica
et Laurent Pidancet pour leur soutien
logistique et matériel.
www.fr.leica-camera.com



Culture du regard...

Une aventure de plus avec mes amis vigneronns,
sur leur terrain de création et de générosité...
Après avoir fixé le cadre, gourmand, joyeux et
convivial, ils donnent libre cours à l'art du jeu de
rôles; le mien étant de saisir ces moments de
plaisir et de partage.
J'ai choisi de donner à ces images une couleur de
terre et d'authenticité paysanne, forte en caractère,
ou de garder le traditionnel "noir et blanc", avec
ces valeurs de gris qui subliment la rencontre et
l'instant photographique.

Jean-Luc Exposito





La Java,
c'est nous.



François Laplace
Château Aydie - Madiran

DEPUIS 1963

VERS LE BIO...

Le respect du vivant et le souci d'un équilibre efficace nous amènent tout naturellement sur le chemin de la conversion. Au niveau du vignoble nous continuons à évoluer avec pour objectif un « vignoble Bio » d'ici quelques années. Concernant le style des cuvées, nous travaillons à la recherche de toujours plus de fruit frais et d'équilibre dans nos vins.



Charles Hours
Uroulat - Jurançon

DEPUIS 1775

STABILITÉ...

C'est dans le début des années 1980 que j'ai relancé l'appellation avec une poignée de copains vignerons. Dans ce Béarn montagneux, la vigne a pris place là où il était quasiment impossible de pratiquer d'autres cultures, au cœur de paysages de carte postale. Deux cépages autochtones, le petit Manseng et le gros Manseng, donnent à ces grands blancs toutes leurs originalités et qualités.



Pascal Verhaeghe
Château du Cèdre - Cahors

DEPUIS 1973

NATURE...

Le Château du Cèdre continue ses efforts pour offrir des vins sains et digestes pouvant se boire jeunes et au grand potentiel de garde. Les cuvées Extra Libre se développent offrant une approche « Nature » et bio de nos vins. Ces cuvées représentent maintenant 40 % de notre production



Philippe Teulier
Domaine du Cros - Marcillac

DEPUIS 1984

AVANCE...

On avance toujours et encore... Il était prévu d'agrandir les chais mais les gelées du printemps nous obligent à reporter ce gros investissement. Cependant on poursuit la réhabilitation de nos meilleurs coteaux et la consolidation des terrasses (parfois jusqu'à 65 % de pente). Ces aménagements sont titanesques et onéreux mais c'est là que se plaît le Mansois alors on n'hésite pas!



Frédéric Ribes
Domaine le Roc - Fronton

DEPUIS 1988

GÉNÉRATION...

La propriété continue sa progression avec l'arrivée d'Anne (notre fille) et de Grégoire (notre neveu). Ils ont l'audace et l'enthousiasme de la jeunesse. Leur présence sur le domaine – qui passe à 40 ha avec la reprise du vignoble de Château Flotis – est pour nous une véritable fierté. Ils sont le prolongement et l'avenir de ce que nous avons construit!



Luc de Conti
Château Tour des Gendres - Bergerac

DEPUIS 1986

EXPÉRIENCE...

Nous commençons une aventure de longue haleine avec un cépage pas comme les autres. Après avoir pris le temps durant 30 ans de connaître, reconnaître et de parfaire notre maîtrise du Sauvignon... après avoir tenté et aimé découvrir le Chenin planté en Périgord... nous avons décidé de nous attaquer à leur père à tous les deux. Nous venons de planter notre première parcelle de Savagnin. L'avenir nous dira si ce pari est réussi!

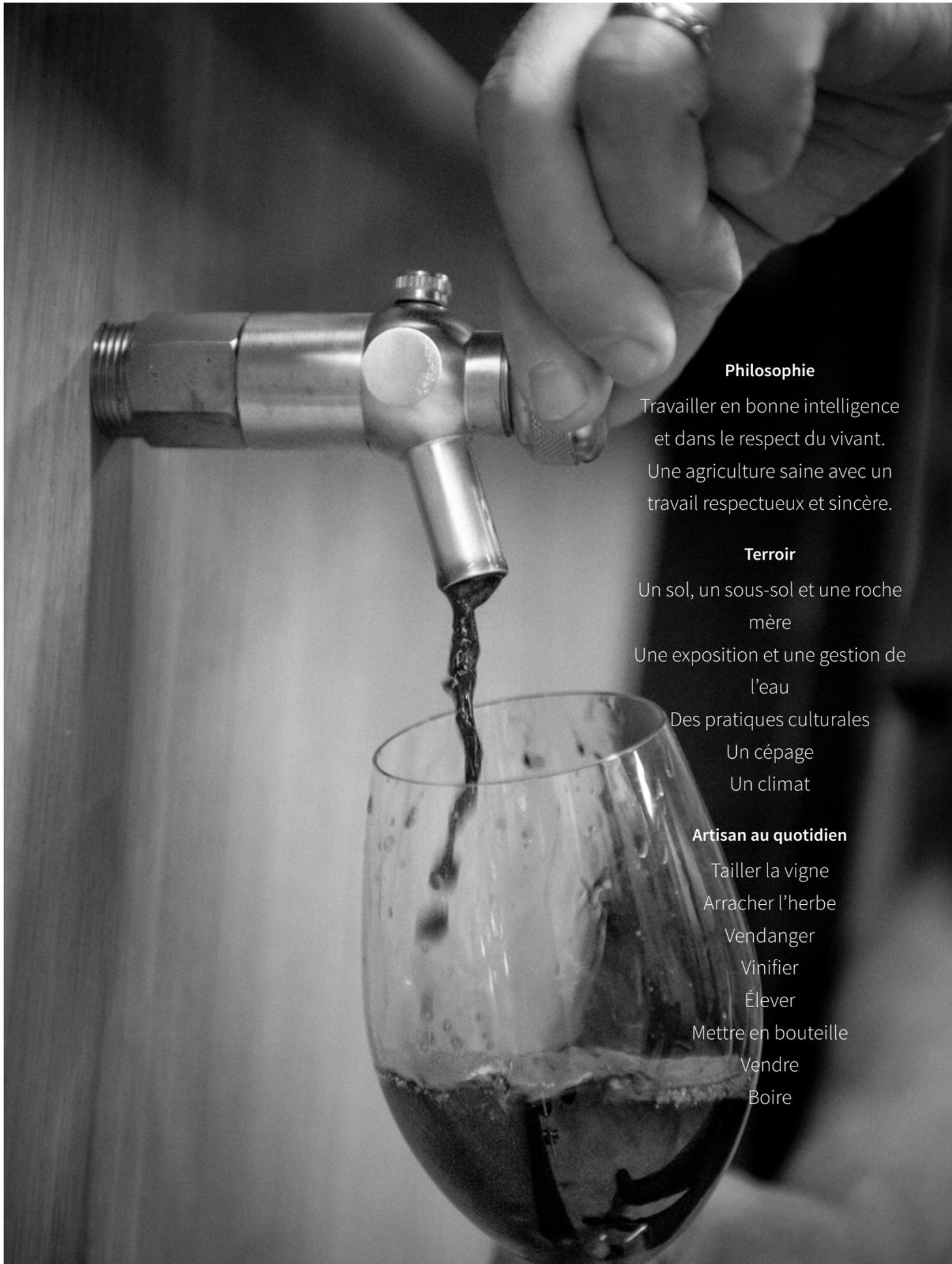


Michel Riouspeyrou
Domaine Arretxea - Irouléguay

DEPUIS 1993

RESPECT...

Au cœur de la montagne basque, le domaine est situé dans le berceau de l'appellation. La passion et l'amour du terroir nous ont conduits à travailler en agriculture biologique et biodynamique. Un voyage dans l'approche naturelle de la vigne et du vin pour nous donner à comprendre la cartographie des sols, l'usage des plantes et la biodiversité.



Philosophie

Travailler en bonne intelligence
et dans le respect du vivant.
Une agriculture saine avec un
travail respectueux et sincère.

Terroir

Un sol, un sous-sol et une roche
mère
Une exposition et une gestion de
l'eau
Des pratiques culturelles
Un cépage
Un climat

Artisan au quotidien

Tailler la vigne
Arracher l'herbe
Vendanger
Vinifier
Élever
Mettre en bouteille
Vendre
Boire





Guillaume (sommelier)

Estelle (sommelière)

David ORTA (chef sommelier)

Maroude (responsable de salle)

La table, le vin, la gastronomie sont naturellement les parties d'un même monde auquel l'artisan, le produit, la création, la dégustation et le temps du partage font mutuellement écho. En compositeurs, le vigneron et le chef cuisinier savent l'art de préparer le regard, le goût et le plaisir d'accords de légende. Aujourd'hui, à travers toute la France la Java Sud-Ouest s'associe aux meilleurs restaurateurs.

La Maison de l'Aubrac, c'est d'abord une histoire de famille. Christian Valette représente la troisième génération d'éleveurs de race Aubrac à Laguiole. Après avoir dirigé pendant 10 ans La Ferme des Vialars, l'exploitation familiale, il prend avec son épouse Elisabeth les rênes de la brasserie créée à Paris par ses parents. Tous deux la transforment en restaurant en en faisant la vitrine de son terroir. La désormais célèbre « La Maison de l'Aubrac » était née.

MAISON DE L'AUBRAC
37 rue Marbeuf 75008 Paris



Créée en 1880 à Paris,
la Maison LEGRAND Filles & Fils
propose plus de trois mille vins
dont les nôtres.
Maison LEGRAND Filles & Fils
1 rue de la Banque, 75002 Paris



Repousser ses limites et passer le témoin. Élaborer le meilleur vin, c'est d'emblée imaginer le partager. Sans intermédiaire, l'artisan vigneron passe le relais à l'artisan caviste, incontournable passeur d'un travail authentique. Chez lui le vin se découvre, se regarde, se déguste, s'écoute, se raconte...

Aujourd'hui, à travers toute la France la Java Sud-Ouest s'associe aux meilleurs cavistes.



Nature et culture...

Le résultat est dans le verre.
C'est tout un ensemble que vous dégusterez : un peu de notre cépage, de notre terroir et de notre culture.



Château Aydie - Madiran **Cuvée « Château Aydie »**

Tannat

Depuis plusieurs années nous avons concentré nos efforts sur la cuvée Madiran Château d'Aydie (40 mois d'élevage). Nous recherchons avec cette cuvée à créer un vin tout en équilibre que l'on puisse consommer dans l'immédiat mais aussi garder 10 à 15 ans. Le nez est franc, le fruit est frais offrant de la mûre, de la prune et de la violette. Une note vanillée en bouche avec un boisé qui polit les tanins laissant une pure impression d'épaisseur veloutée.



Uroulat - Jurançon **Cuvée « Marie »**

Gros Manseng

La cuvée Marie est un blanc sec qui se joue du temps et donne un vin gastronomique par excellence. Le Gros Manseng donne ici sa plus belle expression minérale et saline avec une tension équilibrée, précise accompagnée d'une très belle longueur en bouche.
C'est pour moi la définition d'un grand blanc sec !



Château du Cèdre - Cahors **Cuvée « Le Cèdre »**

Malbec

La cuvée Le Cèdre fête ses 20 ans avec le millésime 2016. Son style a évolué au cours des ans vers plus de buvabilité dans sa jeunesse, tout en gardant un potentiel de garde digne des plus grands crus. Cette cuvée reste le fleuron historique du domaine.



Domaine du Cros - Marcillac **Cuvée « VV »**

Fer Servadou

« VV » (Vieilles Vignes) est la cuvée qui montre le mieux l'alchimie, on pourrait même parler de complicité entre le Mansois son terroir le grès rouge (appelé Rougier de Marcillac). Cette cuvée possède le fruit et la densité. On y retrouve tous les arômes du cépage avec la fraîcheur que lui donne ce terroir particulier.



Domaine le Roc - Fronton **Cuvée « Don Quichotte »**

Négrette et Syrah

Le Roc est solide et la cuvée « Don Quichotte » l'illustre à merveille. Ce mariage Négrette - Syrah après 2 ans d'élevage est vraiment accompli. Avec sa grande richesse aromatique, grâce à des raisins parfaitement mûrs, c'est un vin plein et concentré aux tanins veloutés. Une fois de plus il s'affirme comme notre grande cuvée.



Château Tour des Gendres - Bergerac **Cuvée « Moulin des Dames »**

Sauvignon

Fleuron de la propriété, la cuvée Moulin des Dames blanc sec offre aujourd'hui des vieilles vignes de sauvignon blanc plantées sur un sol très calcaire, récolté à maturité poussée puis élevé en foudre et en amphore. C'est un bergerac intense avec ses notes de zestes d'agrumes, d'acacia et une très belle persistance en finale.



Domaine Arretxea - Iroulégu **Cuvée « Haitza »**

Tannat et Cabernet Sauvignon

Le mot « Haitza » en basque signifie « chêne » ; un rappel à l'élevage en foudre. C'est un vin rouge au nez complexe sur la griotte et le réglisse puis une bouche tout en fraîcheur sur le velours. Cette cuvée est un grand Iroulégu de garde.

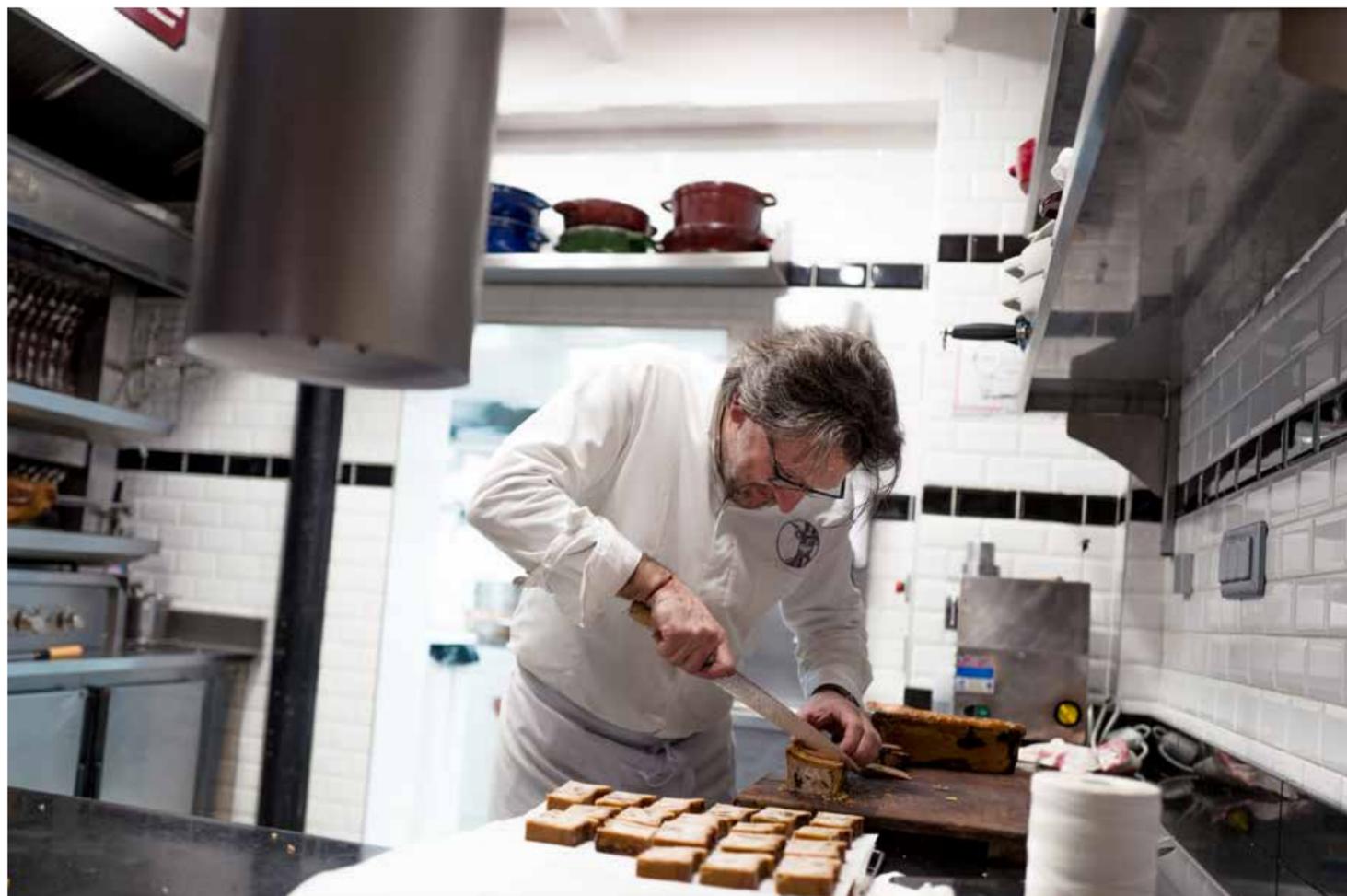


Comme un danseur. Être toujours dans le mouvement.

Des échanges et des rencontres avec les chefs cuisiniers et les sommeliers, le vigneron tire son inspiration. Il peaufine son travail, imagine ses nouvelles cuvées.

Cette réalité toute humaine confère sa dimension particulière et sa noblesse « artisanale » au métier de vigneron.

Vignerons, chefs cuisiniers, sommeliers, chacun maître de leur art et pourtant rassemblés par le même plaisir du produit.



Lundi 14 janvier, on se retrouve entre copains chez Bruno à **La Régalade**, Paris 1^{er}. Notre ami Bruno Doucet, chef et propriétaire, nous accueille. La cuisine et la journée sont mémorables. Anciens et nouveaux amis, vigneron, cuisiniers, sommeliers se retrouvent, on déguste, on rit, on danse la Java !
Merci Bruno, Julien et Cyril.



... DE LA VIANDE DE PREMIER CHOIX !
... LA MORT
... LE BRES
... LE BRES
... LE BRES

... DES POISSONS FRAIS ET DE QUALITÉ !
... DU SAUMON
... A L'ORILLON !
... UN BAC
... DE L'AMER !
... PAR UN
... MARCHÉ

... DES DESSERTS RENVERSANTS !
... ET UNE BÛCHE ! ... UNE !
... SING ! ... SING !



“Notre métier
est une succession
de créations.
À l'instar des philosophes
de la Nature,
nous vivons chaque jour
d'étonnement,
d'expérimentation
et d'apprentissage.”

Portraits d'artisans

Complices de toujours



Chef: Alexandre BOURDAS
Le SAQUANA
22 place Hamelin, 14600 Honfleur
2 étoiles - Guide Michelin



Chef: Jean Pierre BIFFI
Traiteur POTEL ET CHABOT
3 rue de Chaillot 75008



Chefs: Caroline et Sophie ROSTANG
MAISON ROSTANG
20 rue Rennequin 75017 Paris
2 étoiles - Guide Michelin



Chef: Jacques FAUSSAT
Restaurant JACQUES FAUSSAT
54 rue Cardinet, 75017 Paris



Chef: Thierry BRETON
Chez Casimir & La Point du Groin
6 rue de Belzunce,
75010 Paris



Chef: Christian ETCHEBEST
LA CANTINE DU TROQUET
53 bd de Grenelle,
75015 Paris



Chef: Bruno DOUCET
La Régalade – Saint Honoré
106 rue Saint Honoré,
75001 Paris



Mardi 15 janvier
Le “Chef” ou encore “Le Cyrano des Fourneaux” Nous voilà chez notre grand ami de plus de trente ans : **Alain Dutournier**.
Fidèle à ses origines, il signe une cuisine de caractère, bien de son époque, raffinée, épurée, agrémentée d’influences glanées à travers le monde et toujours repensée avec originalité au quotidien.
La gastronomie et le monde du vin doivent beaucoup à cet infatigable ambassadeur.

Les Carrés des Feuillants
14 rue Castiglione
75001 Paris
1 étoile - guide Michelin
4 toques
Guide Gault & Millau

Au Trou Gascon
40 rue Taine
75012 Paris
2 toques
Guide Gault & Millau

BBM
82 rue Mazarine
75006 Paris
Reconnu “Restaurant de qualité” par le Collège de France
1 assiette - guide Michelin

Les Caves Marly
29 bis route de Versailles
78560 Le Port Marly

Belles rencontres



Adeline GRATTARD
YAM'TCHA
121 rue Saint Honoré 75001 Paris
1 étoile - Guide Michelin



Julien DUBOUÉ
B.O.U.L.O.M.
181 rue Ordener
75018 Paris
A NOSTE
6 bis rue du 4 septembre
75002 Paris



Simon HORWITZ
ELMER
30 rue Notre Dame de Nazareth
75003 Paris



Marc FAVIER
MARCORE
16 rue Feydeau
75002 Paris



Hugo BLANCHET
MARROW
128 rue du Faubourg Saint-Martin
75010 Paris



Mardi 15 janvier
Dégustation improvisée
au "Comptoir" (bar à vins),
Maison Legrand Filles & Fils
1, rue de la Banque - 75002 Paris

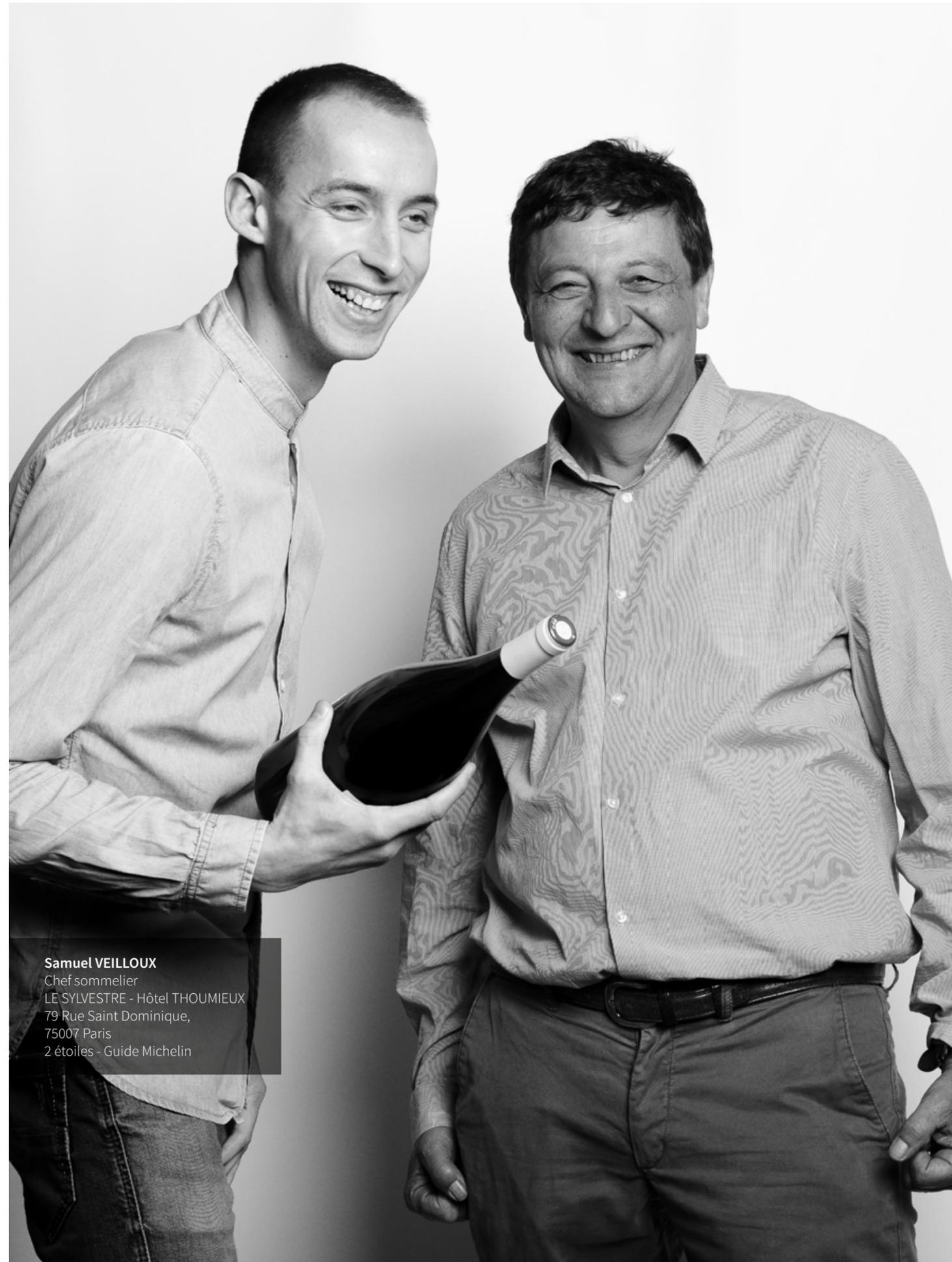
Passeurs de vins



MAISON PLISSON
Fondatrice : Delphine PLISSON
93 Boulevard Beaumarchais,
75003 Paris
35 Place du Marché Saint Honoré,
75001 Paris



Julien TOUITOU
Second sommelier
TOUR D'ARGENT
17 Quai de la Tournelle,
75005 Paris
1 étoile - Guide Michelin



Samuel VEILLOUX
Chef sommelier
LE SYLVESTRE - Hôtel THOUMIEUX
79 Rue Saint Dominique,
75007 Paris
2 étoiles - Guide Michelin



Jean Luc JAMROZIK
Chef sommelier
*Président de l'association
des Sommeliers de Paris -
Île de France*
LA TABLE DU LANCASTER
7 rue de Berri,
75008 Paris



Aurélien MASSÉ
Chef sommelier
LE FRENCHIE
5 rue du Nil, 75002 Paris
1 étoile - Guide Michelin



Antoine PETRUS
Chef sommelier & Directeur
TAILLEVENT
15 Rue Lamennais,
75008 Paris
1 étoile - Guide Michelin



Charles LOEMBE
Chef sommelier
POTEL ET CHABOT
3 Rue du Chaillot,
75016 Paris



Fabien SUQUET
GROUPE EXPERIMENTAL
(BALAGAN, C^{IE} DES VINS
SURNATURELS...)
79 rue Saint Dominique,
75007 Paris



Virginie MORVAN
Directrice des achats
LAVINIA
3 - 5 boulevard de la Madeleine,
75001 Paris



Hiro OKUNO
Chef sommelier
PILGRIM
8 Rue Nicolas Charlet 75010 Paris
1 étoile - Guide Michelin





“ADISHAT !”

Chez nous, cela veut dire à la fois au revoir et bonjour.

Tout dépend du ton et du moment.

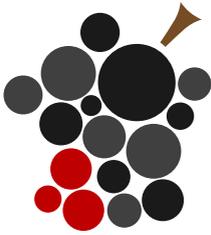
De même entre nous, entre copains, amis ou partenaires,

c’est le moment, l’instant, un regard
qui nous fait comprendre l’essentiel.

Merci.

Photographies : Jean-Luc Exposito
Mise en page : Rémy Bacharach
Textes : Laurent Alvarez Fidalgo & Mathieu Larribe
Coordination éditoriale : Laurent Alvarez Fidalgo
Imprimé en février 2019 sur les presses de BCR Imprimeur,
zone artisanale de la Fourcade, 32200 Gimont.





JAVA SUD OUEST
- ESPRITS VIGNERONS -