

# PASCALINE LEPELTIER

SOMMELIÈRE  
RACINES (NEW-YORK)

Après des études de philosophie, Pascaline a choisi de se consacrer au vin et à la sommellerie. Ayant grandi en Anjou, elle a immédiatement embrassé l'énergie des vignerons visionnaires de sa région cultivant sans intrants. Formée à l'école de la grande gastronomie grâce à son apprentissage auprès de Chef Jacques Thorel, elle a goûté très tôt aux icônes classiques. Cette double formation originelle l'a conduite à développer des cartes des vins étoilées respectant le travail de vignes avant tout. Master Sommelier, Meilleure Sommelière de France et Un des Meilleurs Ouvriers de France 2018, elle est associée au restaurant Racines NY au cœur de TriBeCa où elle officie en salle et gère une carte de plus de 2500 références, majoritairement biologiques, biodynamiques et naturelles.

## **Chenin 1987, Joseph, Anne, Françoise Haquet (Loire)**

Cette bouteille a été ouverte avec Anne et Françoise Haquet, Babass, Alice Feiring, Camille Rivière, Séverine Peru et mon petit frère, qui découvrait le vin. On avait choisi ce 1987 car c'est son année de naissance. Un



© ERIC MEDSKER

vin époustouflant, tendu, frais, cristallin, d'eau de roche. J'avais déjà goûté Haquet lors de mes toutes premières vendanges, en 2005, au Domaine des Griottes (p. 84). Nous vendangions dans la parcelle de Chenin confiée par les deux sœurs à Pat Desplats et Babass. Pat ouvrit une bouteille. Je ne savais

rien à l'époque, mais le vin est resté gravé dans ma mémoire. Je crois que c'était 59, mais je n'en suis pas sûre. Goûter à nouveau ce vin plus de dix ans après, avec Anne et Françoise nous racontant leur histoire, fut une expérience d'évidence de vie et de vin, de simplicité.

## **Chinon 1990, Patrick Corbineau (Loire)**

Tous les vins de Patrick Corbineau me font réaliser l'inutilité des grilles de lecture modernes du vin, mais spécialement son 1990. Un cabernet de calcaire, tendu comme un arc, incarnant autant la plante que le fruit et la fleur, au goût de sel et de truffe, habité aussi par l'immobilité presque sacrée de la cave où il a patienté.

## **Krakhuna 2014, Didimi (Imereti, Géorgie)**

Dégusté en Géorgie, un vin d'une telle simplicité vraie, connectant le terrestre, le trivial et le spirituel, une parfaite incarnation de l'âme géorgienne du vin. Quelque chose de perdu dans le monde occidental, ce pouvoir magique, chamanique du vin, qui se retrouve tous les jours sur la table lors du simple repas à partager.

## **Cabernet Sauvignon 1980, Tony Coturri (Sonoma Mountains, USA)**

Puissant comme un Porto, mais dansant comme une ballerine, un Cabernet né du soleil californien, fait sans compromission, avec une rusticité chavirante, par le pionnier du vin naturel aux Etats-Unis. Un vrai goût du paysage de Sonoma.

## **Le Quart de Gâtine 2017, Benoit Courault (Loire)**

Un Chenin exceptionnel révélé par l'engagement minutieux et investi d'un des vignerons les plus talentueux de la Loire. Je connais Benoit depuis mes débuts dans le vin. Son travail et son amitié sont des points d'amarrage. Voir cette cuvée mise à jour et isolée enfin a été une vraie joie, avec des longs amers de schiste magnifiques.

## **Chardonnay Ouillé 1991, Pierre Overnoy (Jura)**

Une bouteille confiée par Pierre Overnoy à une amie pour que je la goûte à NY... Les critiques esthétiques volent. La durée est incarnée et l'infini prend goût. Un vin que les mots ne peuvent capturer.

## **Ci Cofonde Rosé 2015, La Garagista (Vermont, USA)**

Une certaine idée du futur possible, une exubérance de vie et de fruit dans un vin de pure joie. Les hybrides sont peut-être une voie de demain. Ils permettent en tout cas à Deirdre Heenkin de cultiver son vignoble en jardin de permaculture biodynamique dans le Vermont, et d'ouvrir de nouvelles voies pour la viticulture nord-américaine.

## **Riesling Grand Cru « Muenchberg » 1999 Sous Voile, Patrick Meyer (Alsace)**

Un vin OVNI qui a beaucoup bouleversé mon jeune palais lors de ma première dégustation. Tout était là, le Riesling, le Muenchberg, le voile, et tout faisait étrangement, délicieusement sens. Un vin de voile référence pour moi.

## **L'Ubac 2011, Cyril Falh - Le Clos du Rouge Gorge (Côtes Catalanes)**

Ou comment repenser l'idée de fraîcheur, d'élégance, de délicatesse. Un autre vin qui a chamboulé beaucoup de mes pseudo-certitudes. Là où les plantes et les biodiversités sont respectées, l'équilibre se trouvera.

## **Barolo Rocche Riserva 1990, Lorenzo Accomasso (Piemonte, Italie)**

Un vin de paysan piémontais d'une incroyable force, densité, porté par un équilibre assez fou de tanins, d'acidité volatile, d'alcool, et pourtant, tout se tient, avec une sensation de peau de griottes et de lard fumé. Une bouteille qui m'a rendue amoureuse des grands Nebbioli.