





À table

NOS DIX BONNES ADRESSES DU VIN EN CHAMPAGNE

Un reportage de **Nicolas Stromboni**



Au *Beau Lieu*, l'achimie entre les vins choisis par Anthony Cothenet et la cuisine de son chef d'origine vénézulienne Pablo Castro Serrano est jubilatoire.

LE BEAU LIEU, *À HAUTVILLERS*
BISTROT DE VILLAGE CHEZ DOM PÉRIGNON

En route pour le village d'Hautvillers, patrie de Dom Pérignon, que l'on pourrait considérer comme le saint Remi de la Champagne. De belles ruelles, un village soigné, adossé à une majestueuse forêt et faisant face à la grande vallée, Épernay au centre, et le début de la Côte des Blancs en fond… c'est dire si le choix est vaste.

En ces lieux, Anthony Cothenet tient, avec son épouse Hélène, le bistronomique *Le Beau Lieu*. Une cave-auberge de village, contemporaine, où l'on se lève pour se servir les vins, pour se sentir un peu comme chez soi. On y met les pieds sous la table, l'assiette est belle, l'ardoise bouge souvent, autour de beaux produits. Bref, l'adresse vaut le détour.

C'est aussi un amoureux des madères, et sa carte s'étoffe plutôt bien. Ce jour-là, au verre : côtes-du-rhône Terre d'Aigles de Richaud à 8 € et Tressallier des Terres d'Ocre (IGP Val de Loire) à 7,50 €. À la bouteille, volnay 2021 du domaine Maréchal à 65 € et trois champagnes : Les Aulnes (vigne complantée de 1930) de Boonen à [illegible] et Cuvée 743 Dégorgement tardif de jacquesson à 135 €.

Carabins de M.Marcoult 77 €

Le Beau Lieu. *48, rue de Cumières, 51160 Hautvillers.*
Tél. : 09 82 24 09 67