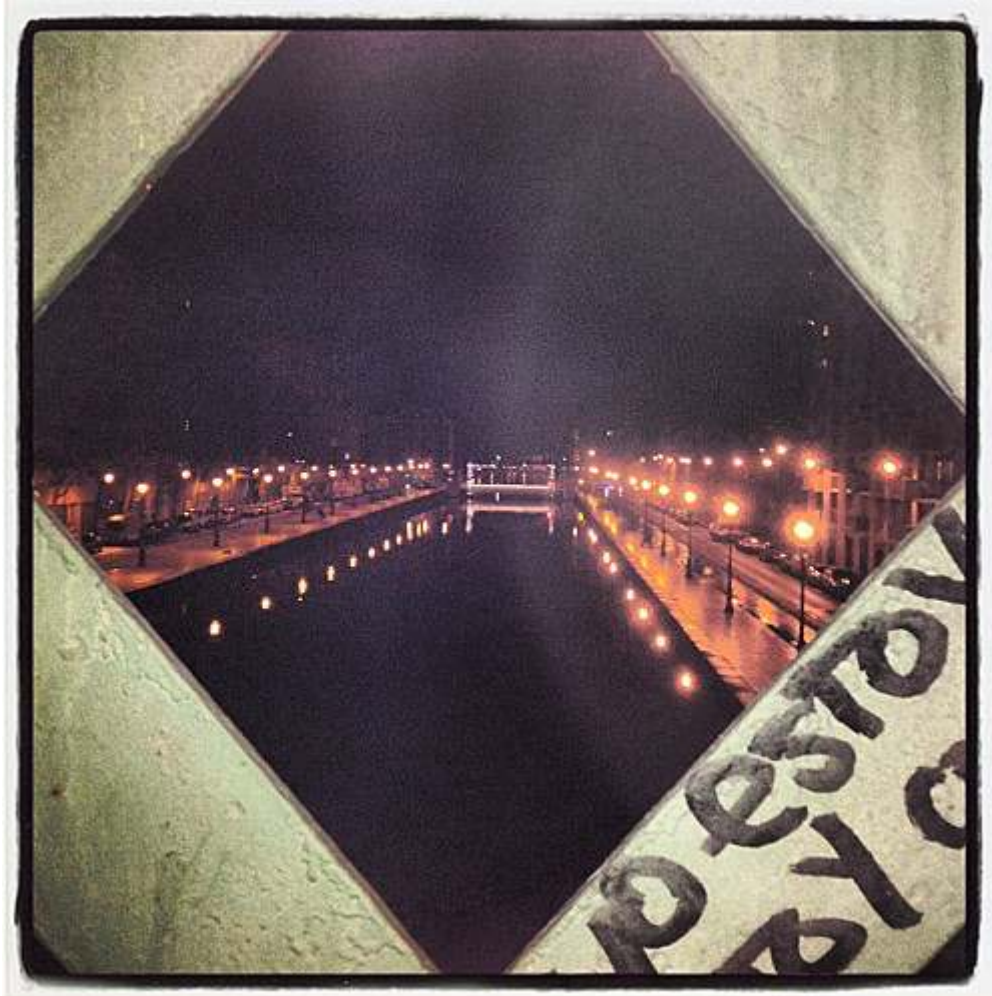


Mardi 15 janvier 2013

**À l'horizontale avec une sommelière un soir dans un bar 61, quai de Loire\*, pour la gloire des vins de Loire !**



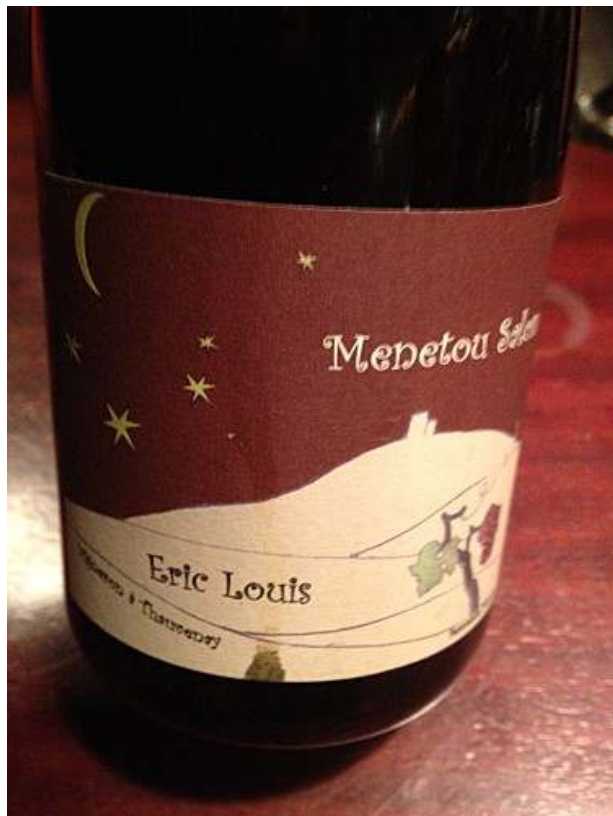
Au nord, à Paris il n'y a pas les corons mais le Bassin de la Villette, inauguré en 1808 par Napoléon Ier. Ce fut un lieu à la mode où il faisait bon de se promener, pêcher et caboter... puis à partir des années 1820, avec le creusement des canaux de Saint-Martin et de Saint-Denis et une amélioration du réseau de navigation à Paris, le Bassin devient rapidement un important centre de transit fluvial. La Compagnie des entrepôts et Magasins Généraux et la mise en service des fameux abattoirs et du marché aux bestiaux vont participer à l'industrialisation massive du site. Le déclin commence à partir des années 1950, Paris se vide de ses industries : adieu Citroën... quai de Javel. De nombreux entrepôts sont abandonnés voire détruits et la fermeture en 1973 du marché à bestiaux suivie de celle des abattoirs, va jeter le quartier dans la Culture.

Mais la Culture, comme la confiture (fine allusion) ça donne soif *il est donc normal pour votre Taulier d'aller le SOIR BOIRE quai de LOIRE*. Normal aussi de se faire accompagner par un Sommelier de sexe féminin, donc en bon français une Sommelière.

Le personnel est jeune, sympa et disponible. Je choisis, sur l'ardoise, pour accompagner mon plateau de charcuterie, **un vin de Loire** bien sûr. Pas trop difficile le choix des vins est resserré mais intéressant :

- 5 rosés
- 9 blancs dont 1 Muscat de Rivesaltes et 4 vins de Loire
- 15 rouges dont 4 vins de Loire

Donc **8 sur 29** ce n'est pas si mal. Les vins sont vendus comme l'indique l'ardoise (désolé pour la qualité de la photo mais la lumière est mini et mon iPhone a des limites) au verre, en 50cl et à la bouteille à des tarifs raisonnables. Mais vous allez m'objecter : ils boivent tous de la bière ! Pas tout à fait, la population des plus de 30 ans, en mangeant, consommait des verres de rouge et à côté de moi un couple de filles avait commandé une bouteille de *Chardonnay du Val de Loire du pays de Retz*. Moi, je portai mon choix sur **un mennetou-salon rouge 2008 d'Éric Louis 27€**[link](#). Bien sûr, comme j'étais en auto, je lichais doux et je ramèuais le flacon rebouché at home.



« Ce Menetou Salon rouge (pinot noir) est récolté à la main sur des sols argilo-calcaires et sur un tapis de petits coquillages fossilisés appelés “œil de poules”. Vendangés à la main, les raisins sont égrappés et acheminés dans les cuves de pigeage. Puis, intervient ensuite la fermentation avec des remontages et pigeages modérés afin d'extraire la couleur et les arômes. »

<http://www.berthomeau.com/article-a-l-horizontale-avec-une-sommeliere-un-soir-dans-un-bar-61-quai-de-loire-pour-la-gloire-des-vins-114327497.html>