

AIRFRANCE /

# MAGAZINE



## LES DÉFRICHEURS cahier Vinexpo

Mai 2019



Dans l'Ouest parisien, un élégant hôtel particulier abrite un restaurant étoilé et une cave d'exception, pépites discrètes et raffinées de la famille Dillon.

TEXTE Martin Galène

# les trésors du prince

**L**e vaisseau amiral de Domaine Clarence Dillon, qui regroupe Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion et Château Quintus, est amarré à quelques encablures du Rond-Point des Champs-Élysées, avenue Franklin-Roosevelt. Le prince Robert de Luxembourg, son capitaine, a fait de cet hôtel particulier une véritable vitrine à la gloire de l'art de vivre français. Un hommage au grand-père maternel, financier américain grand amateur de culture et de vins fins qui, en 1935, acquiert Château Haut-Brion, le plus ancien des grands crus classés de Bordeaux. L'objectif ? Ressusciter à Paris l'atmosphère de Haut-Brion en gardant l'esprit d'une demeure privée du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le prince Robert a lui-même chiné de nombreux éléments de décoration en France, en Suisse et en Autriche. Pour autant, au piano du Clarence, rien de convenu. Christophe Pelé, chef doublement étoilé, apporte sa passion et son instinct avec une cuisine du jour précise et vivante dictée par la fraîcheur des produits de saison. Mais il fallait à cette grande table ajouter une pépite. À la tête de La Cave du Château, Damien de Gironde règne sur un trésor de 2 400 références 100% françaises. Sans compter les centaines de grands millésimes qui attendent que les années laissent sur eux leur empreinte. «Tous nos vins proviennent à 95% d'achats directs propriété, une garantie de qualité, explique le directeur de la cave. Mon sport favori consiste à obtenir des allocations auprès des vigneronnes que les amateurs se disputent. La relation directe

est essentielle. Il ne nous manque que 4 ou 5 rares domaines de Bourgogne.» De trésors du vignoble français, la cave est remplie. Avec, bien sûr, Haut-Brion en différents formats, du magnum à l'impériale jusqu'au salmanazar. «On remonte jusqu'à 1961», précise Damien de Gironde. Ce dernier organise régulièrement des rencontres avec les vigneronnes. Derniers invités, Clément et Florent Pinard, les figures de Sancerre. Le 23 mai, c'est au tour de Château Pavie, saint-émilion grand cru classé A et, le 20 juin, du champagne Deutz. Sans oublier, le 16 mai, une dégustation de la gamme de négoce Clarendelle, bordeaux rouge, blanc et rosé assemblés et élaborés par les œnologues de Domaine Clarence Dillon. ▀

**A princely treasure** An elegant Parisian mansion is home to a starred restaurant and an exceptional wine cellar. Gems from the Dillon family.

The flagship of Domaine Clarence Dillon, which includes Château Haut-Brion, Château La Mission Haut-Brion and Château Quintus, is located just off the Champs-Élysées in Paris, on Avenue Franklin D. Roosevelt. Its manager, Prince Robert de Luxembourg, has turned this private mansion into a showcase of French *art de vivre*. It's a tribute to his maternal grandfather, an American financier with a passion for culture and fine wines, who acquired Château Haut-Brion, the oldest of Bordeaux's Grands Crus Classés, in 1935. The goal? To revive the spirit of Haut-Brion in the atmosphere of an

18th-century private residence in Paris. Prince Robert himself scouted out an abundance of decorative elements in France, Switzerland and Austria. And yet there's nothing formulaic about the cuisine served at the Clarence. Two-starred chef Christophe Pelé puts all his passion and instinct into the precise, vibrant *cuisine du jour* based on the availability of fresh seasonal ingredients. But this gourmet restaurant needed a gem. Damien de Gironde, manager of La Cave du Château wine cellar, reigns over a treasure trove of 2,400 top French wines, plus hundreds of great vintages that are waiting for time to do its work. "Some 95% of our wines are direct purchases from the estates, which guarantees quality," he explains. "My favorite sport is obtaining allocations from winemakers that wine aficionados are scrambling to get their hands on. Direct contact is crucial. We're only missing four or five rare estates in Burgundy." The cellar is filled with treasures from French vineyards, naturally including Haut-Brion in a variety of sizes—from magnum and imperial to salmanazar. "We go all the way back to 1961," says de Gironde. He regularly organizes meetings with winemakers, the most recent being Clément and Florent Pinard, of Sancerre fame. On May 23, it's Château Pavie, a Saint-Émilion Grand Cru Classé A, and on June 20, Deutz champagne. Not to mention the May 16 tasting of the Clarendelle range, featuring a selection of Bordeaux reds, whites and rosés blended and developed by winemakers at Domaine Clarence Dillon. ▀

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
DRINK IN MODERATION. ALCOHOL ABUSE IS HARMFUL TO YOUR HEALTH.





Grand salon de la résidence Dillon.  
Le chef du Clarence,  
Christophe Pelé.  
The great salon in  
the Dillon mansion.  
The Clarence chef,  
Christophe Pelé.



La Cave du  
Château, boutique  
de vins fins.  
The fine wine store  
La Cave du  
Château.



À la table aux 2 macarons du Clarence, saint-pierre, coque, sauce XO, coriandre.  
At the two-star Clarence restaurant: scallop, shell, XO sauce, cilantro.