



D.R.

GÉRARD CHEMLA

À la tête d'un cabinet d'avocats à Reims. Créateur de l'association européenne Victimes en série, il a traité de nombreux dossiers médiatiques, dont le récent procès Fourniret.

Dingue des accords mets et champagne

Racontez-nous votre rencontre avec le monde du vin :

J'ai appris à connaître le vin grâce à mon client et ami Jean-Paul Perardel, à l'époque propriétaire de l'hôtel-restaurant *Aux Armes de Champagne* et créateur des Marchés aux vins Perardel, réseau qui organisait des soirées autour du vin et de la cuisine.

Que vous inspire le champagne ?

Un Champenois ne peut pas boudier le champagne. J'ai

de mauvais souvenir des champagnes des années 80. Mais aujourd'hui, à mon sens, rien n'est plus agréable qu'un champagne avec certains plats. J'ai d'émouvants souvenirs de bar au beurre blanc accompagné par le champagne d'un petit producteur que j'aime bien, la Grande Réserve de Florent Bergeronneau-Marion.

Quel est votre plus beau souvenir lié aux vins ?

Il y en a deux. C'était lors de

la même soirée, organisée par Jean-Paul Perardel. Nous avons goûté, en leur présence, l'Ermitage de Michel Chapoutier et un gevey de Dugat-Py. Il s'agit de deux vins rouges extraordinaires qui m'ont amené l'un et l'autre à rendre visite aux vignerons.

Quel est le vin que vous aimez faire découvrir à vos amis ?

Le nuits-saint-georges Au Chouillet 2003, produit par les frères Lecheneaut. ●