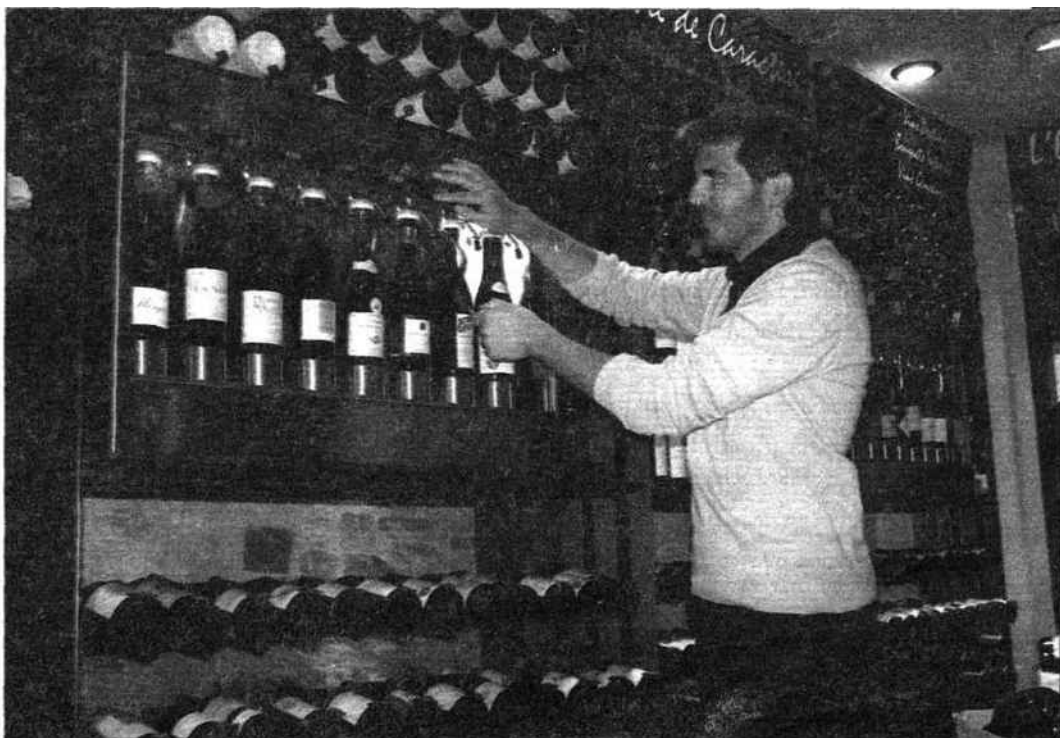


## ART DE VIVRE

# Si l'Envie vous en dit...

**Un magasin de la place des Carmes propose des dégustations de vins à la carte grâce à un concept novateur. Levons notre verre.**

Un client goûte un Vieux Millésime ; ses yeux s'éclairent. Il n'a pourtant déboursé que quelques euros. L'Envie, magasin apparu du côté de la place des Carmes en septembre dernier, rend accessible la dive Bouteille et attire ainsi une clientèle très large. Au-delà des whiskies (Michel Couvreur), Armagnacs et champagnes (L'Envie travaille aussi avec le domaine de l'Olivie pour les olives de bouche et différentes purées, tapenades et huiles), 32 vins sont exposés et disponibles ici à la dégustation (une bouteille vide est aussitôt remplacée par une autre parmi 400 références) dans le cadre d'un classement en 4 catégories établi et assumé par François Trauque et son apprenti Vincent : Envie de fruit («vins de soif, de copains, légers, pour l'apéro»), Envie de finesse («complexité, accords mets et vins, fidèle au terroir»), Envie de caractère («vins profonds, bouquets intenses, vins généreux») et Envie d'exception («millésimes, vins de garde, grandes occasions»). Et le système est simple puisqu'il suffit de verser dans son verre 3 cl et de payer le prix indiqué ou de se munir d'une carte à puce Club que l'on peut créditer à loisir (doses de 6 et 9 cl possibles).



### Echanges et découvertes

«J'ai effectué des études de commerce et je me suis toujours spécialisé dans le vin», raconte François Trauque, «puis j'ai été sommelier à Londres et en Irlande avant de voyager en Australie ou en Nouvelle-Zélande. C'est d'ailleurs là-bas que j'ai trouvé ce concept de dégustation. En fait, quand je suis revenu en

France, j'ai travaillé dans des magasins mais je ne m'épanouissais pas avec les bouteilles que je vendais... J'ai voulu être un passeur, avoir des échanges et plus de retours de la part des clients et surtout faire découvrir des trouvailles». Justement, nous en avons faites en furetant dans cette boutique où «la priorité a été donnée au vins naturels sans non plus que cela devienne une obsession» : La

Nine de Jean-Baptiste Sénat (Minervois), le Mauzac Nature du Domaine de Plageoles (Gaillac), le Vinum du Château La Colombière (Fronton), le Morgon de Marcel Lapierre (Beaujolais) ou l'Uroulat de Charles Hours (Jurançon) ont en effet été aperçus. Le patron aime tout autant le Château de Gaure (Limoux), Les Pampres du Mas Laval (vin de pays de l'Hérault) ou les Hautes-Côtes de Beaune

Orchis mascula du domaine Henri Naudin-Ferrand (Bourgogne). Il n'y a qu'à tout goûter pour se faire une idée.

Vincent Aufrère

L'Envie, 14 place des Carmes, à Toulouse. Ouvert du mardi au samedi de 10h à 20h30 et le dimanche de 10h à 13h30.