

<http://www.franc-parler.jp/spip.php?article152>



# Jean-Luc-Pouteau, meilleur sommelier du monde et la couturière Junko Koshino

- Interviews



Date de mise en ligne : æ—¥æ>œæ—¥

---

Copyright © - Tous droits réservés

---

### Junko Koshino, Jean-Luc Pouteau, le vin mode d'emploi

Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde, aime partager sa passion et le plaisir du vin. C'est tout naturellement que la créatrice Junko Koshino, elle-même amatrice de vin, l'a convié à animer et commenter une dégustation de vins dans ses locaux d'Aoyama. Quand l'art du bien-boire rejoint le monde de l'élégance.



© Franc-Parler

**Franc-Parler:** Vous êtes un grand nom de la mode et vous vous intéressez au vin depuis longtemps?

**Junko Koshino:** Quand on a des rapports avec la France, bien sûr on a tout de suite la relation avec la cuisine française, avec les vins. Je suis dans les collections de Paris depuis vingt-cinq ans et j'avais une boutique, avenue Montaigne jusqu'il y a deux ans. Là-bas, il y a chaque année une fête des Vendanges, qui a été annulée l'année dernière en raison du 11 septembre. Mais j'y suis allée cette année comme j'y ai assisté tous les ans depuis la première fois. J'ai toujours mon appartement juste en face du Plaza-Athénée et grâce à mes relations amicales avec mes voisins, j'ai été invitée cette année encore. C'est-à-dire qu'en France, le champagne et les vins arrivent toujours avec ce qui environne la haute couture et la mode qui ne pourraient se faire sans eux. Au Japon, autrefois avec le saké, les geishas et les ryoteis, de la même façon, nous avons toujours eu cette culture de l'association de l'alcool. Maintenant, on trouve au Japon des cuisines du monde entier et les vins accompagnent bien les plats de n'importe quelle cuisine. Particulièrement, visuellement c'est plus branché que les sakés qu'on prend avec des petits gobelets et qui des fois ne vont pas avec les vêtements. Les vins sont devenus des boissons quotidiennes pour les gens modernes, branchés.

**Franc-Parler:** On dit que le choix du verre est très important...

**Jean-Luc Pouteau:** L'autre soir à Kyoto, nous avons un dîner où nous avons servi le château Haut-Theulet. La tradition au Japon veut que l'on serve le vin liquoreux dans un petit verre. J'ai laissé faire le service et j'ai demandé aux personnes qu'elles sentent, ce vin de Haut-Theulet. Je leur ai dit: «Vous avez vu comment il sentait, maintenant, vous allez transvaser ce verre de Haut-Theulet dans un autre verre», qui était un verre avec un globe beaucoup plus vaste, «et vous allez tourner le vin dans votre verre, et vous allez sentir.» C'était in-com-parable! Et même la sensation tactile, le toucher du verre et la vue. Regardez dans ce verre à champagne, vous voyez les bulles très fines qui montent du bas et qui viennent éclater en forme de corolle.

**Junko Koshino:** On dirait que c'est vivant.

**Jean-Luc Pouteau:** C'est un être vivant. Il vit!



© Franc-Parler

**Franc-Parler:** Quelles sont les images que vous associez au vin et la mode?

**Jean-Luc Pouteau:** Il y a des vins modestes, mais les grands vins sont exactement comparables à des œuvres d'art comme les vêtements que Madame va dessiner. C'est exactement pareil. Par leur couleur, leur forme, la recherche des parfums, le choix du cépage, l'élevage. C'est comparable. C'est un moment de plaisir.

**Junko Koshino:** C'est vrai ce que vous dites, la sensation, ce qu'on sent soi-même, la qualité qu'on attribue à un diamant ou bien au Japon, la qualité qu'on attribue au coton ou bien au papier, ce sont aussi des matières très naturelles. C'est difficilement comparable entre le papier et le diamant, mais cette qualité existe toujours.

**Franc-Parler:** Avez-vous imaginé un jour de dessiner un costume de sommelier?

**Junko Koshino:** J'ai beaucoup d'admiration pour les costumes de sommelier et j'aimerais bien, un jour en dessiner un. En ce moment, je dessine un costume de chef d'orchestre. Le sommelier dirige la musique des vins.

**Jean-Luc Pouteau:** Oui, dans le déroulement d'un repas, l'harmonie entre les vins et les plats, c'est vrai.



© Franc-Parler

**Franc-Parler:** Avez-vous des projets liés aux vins dans votre activité?

**Junko Koshino:** D'abord, je voudrais bien visiter Bordeaux, puisque j'ai eu la chance de rencontrer monsieur Pouteau et puis j'aimerais bien proposer les vins que j'aurais aimés.

**Jean-Luc Pouteau:** J'ai peut-être une suggestion à vous faire: une association avec le vin avec la création d'une étiquette, pour une cuvée de vin, pour un château, pour un domaine.

**Junko Koshino:** J'aimerais bien me lancer dans cette activité puisque c'est vraiment mon domaine. Le

dessin et les vins, c'est toujours étroitement lié.

**Franc-Parler:** L'homme et la femme ont-ils des goûts différents?

**Jean-Luc Pouteau:** Oui. En ce qui concerne la France, je sais que les femmes adorent le champagne et aiment les vins blancs. Elles n'aiment pas les vins trop tanniques, trop boisés et elles vont être beaucoup plus sensibles aux arômes, aux parfums du vin en dissociant, en essayant de retrouver dans le vin les arômes. Un petit peu comme dans le choix d'un parfum. Une femme va rechercher la finesse, l'élégance, le charme dans un vin alors que l'homme va rechercher des vins plutôt corsés, plutôt virils, bien charpentés, bien musclés.

**Franc-Parler:** La couleur du vin et ses nuances vous intéressent?

**Junko Koshino:** Pour les couleurs, il y a les Bordeaux. Le vin m'apprend beaucoup la beauté du velouté. Je crois que le rouge qui sied aux femmes mûres ou bien aux femmes qui atteignent une maturité d'esprit est le rouge Bordeaux du vin. Je crée toujours avec le rouge en imaginant la couleur du vin. Je n'utilise pas la couleur fondamentale, l'inspiration vient par la couleur du vin. Même pour les hommes, j'utilise ce rouge.



© Franc-Parler

**Franc-Parler:** Pour les manières de table, faut-il tendre son verre au sommelier, faut-il laisser son verre posé?

**Jean-Luc Pouteau:** En France, c'est le sommelier qui fait le service du vin, mais je sais qu'au Japon, les dames tendent leur verre pour se faire resservir. Je l'ai remarqué plusieurs fois. Soit le sommelier va servir le vin directement de la bouteille ou de la carafe vers le verre. Ou bien, si autour de la table les personnes sont un petit peu serrées, pour ne pas gêner la personne en servant le vin, il va prendre le verre en le penchant légèrement, il va servir dans le verre et il va replacer le verre devant le convive.

**Franc-Parler:** Peut-on laisser un peu de vin dans son verre?

**Jean-Luc Pouteau:** Non, quand le vin est servi, il faut le boire. Si vous ne terminez pas votre verre, ça voudrait dire que le vin n'était pas bon. Je termine toujours mon verre de vin.

Décembre 2002

Propos recueillis: Éric Priou

Interprétation: Kazuko Kawamura

Les conseils de Jean-Luc Pouteau

Avec les brochettes de poulet, soit vous prenez des vins rouges légers, pas des vins rouges tanniques, dans ma sélection il y a des vins de Bordeaux et je choisis plutôt des vins de Bordeaux à base de Merlot, du Saint-Émilion ou du Bordeaux supérieur. J'ai essayé avec du vin blanc. Ça va, à condition que ça soit un vin

blanc qui ne soit pas acide, c'est-à-dire un vin blanc à base de sémillon plus que de sauvignon. Par exemple, j'ai un graves blanc, le château de Bessanes pour lequel le mariage avec les viandes blanches, la volaille va très très bien.

Avec le shabu shabu, le vin rouge va admirablement bien et bien entendu avec le bœuf de Kobé ou les autres bœufs, les vins rouges du Médoc, de Graves vont admirablement bien.

Avec le thon cru en sashimi ou en sushi, le vin blanc passait bien. Avec les vins rouges, j'ai trouvé qu'il y avait une petite amertume qui ressortait, mais dès l'instant qu'on faisait cuisiner le thon, là le vin blanc n'allait plus. Il était dominé, il fallait du vin rouge.