

# SERVICE SUR MESURE

Le bon caviste est un chercheur heureux de jolies références.  
Celui de demain va plus loin : il sait tout faire et épater tout le monde.  
Olivier Madinier, chez VERNY, est de ceux-là

par Hicham Abou Raad

Olivier Madinier a lancé son activité de « caviste en chambre » en 2015 avec Augustin Le Barbier pour satisfaire les envies des amoureux de grands vins. « Notre raison d'être est de proposer un conseil et des services qu'un caviste classique ne peut pas offrir. » Le nom de VERNY rend hommage au saint patron des vigneron, célébré dès le XVI<sup>e</sup> siècle dans le Jura, en Bourgogne et en Auvergne. Entre étiquettes de consommation courante, grands vins rares et flacons d'exception disponibles sous allocation uniquement, cette cave propose 1 500 références (dont de vieux millésimes). Toutes les régions françaises sont représentées, complétées par quelques références étrangères (américaines, allemandes ou italiennes) et de vieux spiritueux français. Pour garantir l'authentification et la bonne conservation des bouteilles, la sélection est faite en direct avec les domaines juste après l'achat du client. VERNY est aussi un club privé. Si chaque amateur peut profiter de ses services, certains sont réservés uniquement aux membres.

Accompagnement sur mesure, constitution de caves personnelles, solutions de stockage, audits de caves, organisation d'événements en s'appuyant sur une collection de vieux millésimes font la singularité de cette adresse hors des standards qui propose régulièrement des « moments de vin » avec les grands domaines français et étrangers dans ses salons de dégustation. ●

## Son +

**Tiziano Grasso, Briccolina 2018 (barolo)**

« Daniele Grasso a repris cette propriété de six hectares dans le Piémont à la suite du décès brutal de son père et a produit son premier millésime en 2017. C'est un vin fin et équilibré, tout en élégance et avec un beau potentiel de garde. »

**VERNY Paris**

205, rue Saint-Honoré (Paris 1<sup>er</sup>)  
Tél. : 01 45 08 09 88 - www.verny.paris

Presse



Olivier Madinier.