

Verny

CAVISTE NOUVELLE GÉNÉRATION

Etre caviste c'est beaucoup plus que vendre du vin... » C'est Olivier Madinier qui le dit et il en sait quelque chose, lui qui dirigea le Verger de la Madeleine, à Paris, de 2010 à 2014. Derrière son air enfantin et placide, le jeune homme en connaissait en effet un rayon et vous conseillait toujours juste. Lorsque le célèbre caviste de la Madeleine a fermé ses portes, Olivier s'est interrogé sur son métier, son rôle, son évolution. Verdict : *« J'ai eu envie de créer un accompagnement sur mesure, de répondre encore plus précisément aux demandes des amateurs, qui sont parfois perdus dans cette offre pléthorique d'excellents vins, de gérer leurs besoins mais aussi de les anticiper. »*

C'est ainsi qu'est né Verny, un « caviste en chambre ». Rue Saint-Honoré, au cœur de Paris, dans les locaux d'Olivier et de ses deux associés, Augustin Le Barbier et Édouard Madinier, trois trentenaires qui dirigeaient ensemble le club d'œnologie de Paris Dauphine, pas de lit à l'horizon pour nos cavistes en chambre mais une cave de 8 000 bouteilles où l'on reconnaît certaines étiquettes prestigieuses. Pourtant, le client ne vient pas y faire ses emplettes : vous n'allez plus chez votre caviste, c'est lui qui vient à vous ! *« Il s'agit d'instaurer une relation personnalisée, de s'inspirer du goût du client, de le faire accéder à des vins exclusifs, à des vieux millésimes introuvables mais aussi de lui faire découvrir les grands de demain. »*



PHOTO: LOUIS LEDUC / DR

Avec Olivier Madinier, le caviste se réinvente : il vous conseille, vous dénicher des pépites rarissimes et crée votre cave sur mesure.

Les contacts établis par Olivier Madinier dans le vignoble au fil des années lui permettent en effet d'avoir en direct le rare et le convoité : vous souhaitez des nectars de la Romanée-Conti en millésime 2009, pas de problème. Des vins de Christophe Roumier en millésime 2011, c'est possible. *« Récemment j'ai trouvé pour un client un salmanazar d'Échézeaux 1999 de Mugneret-Gibourg et un jéroboam de Clos des Lambrays. Car nous nous considérons également comme les ambassadeurs des vigneronniers auprès des amateurs. À nos*

débuts d'ailleurs, des vigneronniers de Loire, de Champagne, de Bourgogne nous ont aidés en nous confiant de vieux millésimes. Un vrai signe de confiance. »

Olivier Madinier, qui s'est illustré dans de nombreux concours de dégustation, du Pol Roger Blind Tasting à la Left Bank Bordeaux Cup, n'a d'ailleurs pas choisi le nom de Verny par hasard. Ce saint patron des vigneronniers, célébré dès le XVI^e siècle en Bourgogne ou dans le Jura, est désormais aussi le protecteur de nos jeunes ambassadeurs.

« Outre notre métier de cavistes en chambre qui consiste à dénicher des pépites et à organiser des dégustations cousues main pour nos membres, l'essentiel de notre activité est la constitution de caves chez les particuliers mais aussi de caves délocalisées pour nos clients qui n'auraient pas d'espace pour stocker leur vin. Dès lors, pour ces derniers, nous gérons le stockage dans les chais de Bercy mais aussi le gardiennage, la bonification des vins et naturellement la livraison des bouteilles désirées depuis Bercy directement à leur domicile. »

Audit et rachat de caves, création de caves sur mesure, stockage, conseil, dégustation : Olivier Madinier est sur tous les fronts, épaulé par des associés privés, tel Jean-François Moueix, qui apportent à Verny leur réseau et leur expérience. *« En fait, nous sommes des créateurs de moments de vin. »* Car, le vin, c'est beaucoup plus que du vin. ❖ **ORIANNE NOUAILHAC**