

## Les trois vins coups de cœur de Leigh Barkley, chef sommelier

**D**epuis six ans à la tête de l'une des plus belles caves bordelaises avec un millier de références, le Canadien Leigh Barkley est trentenaire, comme toute la nouvelle équipe du Chapon fin.

Sur l'institution, créée en 1825, souffle donc un air de jeunesse jusque dans les plats du chef, Nicolas Nguyen, qui officie depuis 2014. Cette vigueur rejaille sur le choix des vins, produits ici et ailleurs. Voici trois de ses références proposées à la carte.

### **Château de Pressac, saint-émilion « Grand Cru classé », 2009**

« J'ai un très beau souvenir de ma découverte de ce château bordelais, où je suis allé avec mon fils. Lui était impressionné par la bâtisse magnifique. Moi par les vignes joliment perchées en terrasses devant le domaine. Le vin est un rouge puissant, juteux, plein de charme. Très aromatique, il exhale de notes de fruits sauvages, complétées par des notes grillées et épicées, avec une touche florale en finale. D'une belle longueur, ce vin accompagne une entrecôte ou même un poisson. »  
*80 euros sur table.*