



Photo Sylvie HUMBERT

# LE GOÛT D'ABORD

Le Lunévillois Jean-Pierre Coffe met ses connaissances, son relationnel et son palais aiguisé au service de Leader Price. Pour une sélection de vins de 2,50 € à 15,99 €, champagne compris !



Photo DR

*Jean-Pierre Coffe aime faire découvrir des vins et mettre en avant des appellations méconnues.*

Son visage très médiatique va s'afficher durant une dizaine de jours au rayon vins des 670 magasins Leader Price de France. Mais Jean-Pierre Coffe n'est pas qu'une caution : il participe activement à la sélection des vins. Et cela commence plus d'une année à l'avance ! « Le 16 septembre, nous allons débiter une grande dégustation chez moi à Châteaudun pour la foire aux vins de 2015 », explique ce grand chasseur de bons produits. « Il y aura là des vins sélectionnés durant l'été directement chez les vigneron. »

Jean-Pierre Coffe travaille depuis six ans avec Leader Price. Cette belle stabilité, il l'a établie également avec les vigneron. « Nous essayons d'avoir un maximum de fidélité. Nous ne remettons pas en question les viticulteurs chaque année. Ils ont ainsi une sécurité quant à leurs ventes, avec une vision sur plusieurs millésimes. C'est ce qui leur permet d'anticiper, de s'agrandir. Par exemple l'Alsacien Jean-Yves Fahrer nous fournit un edelzwicker magnifique. Il va désormais faire du riesling parce qu'on lui a demandé. »

Fin connaisseur, Jean-Pierre Coffe ne se contente pas de goûter. Comme il le fait pour le beaujolais nouveau avec son complice Dominique Piron, il participe aux assemblages.

Quand il se rend à la coopérative de Plaimont, dans le Gers, qui est en train de s'installer en bio, c'est aussi pour aider à la démarche avec son équipe. « On discute les prix chaque année, c'est sûr, mais on ne renégocie pas notre partenariat. S'ils n'ont pas assez de volumes parce qu'un millésime a été improductif, on peut s'approvisionner ailleurs, mais on revient l'année suivante. »

Fin buveur, l'ami Jean-Pierre connaît le vin. Il a réalisé des guides. De cette large expérience, il a

**« Un bon vin faut qu'il fasse du bien aux joues**

gardé un relationnel de confiance avec de nombreux vigneron. « Jean-Michel Nouvelle est un vigneron suisse que j'ai rencontré lorsque j'ai fait un guide sur les vins de ce pays. Quand il m'a dit qu'il reprenait un vignoble des Côtes-du-Rhône, je l'ai tout de suite référencé en confiance pour l'avenir. Il s'appelle " Terres des Amoureuses ", ça promet ! »

Il aime faire découvrir des vins, mettre en avant des appellations méconnues. C'est ainsi qu'il propose dans sa sélection un formidable rouge du Quercy à 4,50 € ou un muscadet fruité et minéral à 3,90 € et il met au défi de trouver un

meilleur rapport qualité/prix. Les prix justement sont serrés parce que les producteurs peuvent jouer le jeu grâce aux volumes qui leur sont achetés et parce que Leader Price prend des marges limitées, le vin étant un bon produit d'appel.

Il prône la dégustation à l'aveugle. « Il ne faut pas avoir le prix à l'esprit », s'amuse-t-il. « Le seul critère, c'est le goût, le plaisir qu'on a à boire le vin. On se dit d'abord : " Oh putain qu'il est bon " et après on regarde le prix, et s'il faut négocier. On a un [Côtes-du-Rhône] village blanc Laudun à 4,80 €. S'il était quatre fois plus cher, personne ne trouverait à y redire tant il est de qualité ! »

Quand on lui demande ce qu'est un bon vin, Jean-Pierre Coffe répond avec un sourire gourmand et malicieux : « Un bon vin, faut qu'il fasse du bien aux joues ! C'est-à-dire, il faut que les tanins ne soient pas agressifs pour les rouges et que l'acidité ne prennent pas le pas sur la fraîcheur pour les blancs. » Puis il précise l'auteur de cette définition : son ami Jean Carmet. Une autre référence en matière de bons vins. Alors, on peut y aller en confiance. Et faire la foire !

**Jean-Charles VERGUET**

117125775820150372b24494e00a5ce2775907811a7428