

La montée en gamme des caves

Sélectif. Trois adresses où amateurs, habitués et même vigneron se donnent rendez-vous.

PAR OLIVIER BOMPAS



Terroirs.
Alain Bartoli dans son fief aux 350 références, La Descente des Accoules.

La Descente des Accoules

4, rue de l'Évêché
04 91 90 76 33

www.ladescentedesaccoules.com

Amateur passionné, Alain Bartoli a quitté l'informatique pour se reconvertir au métier de caviste. En 2008, il reprend la plus vieille cave de Marseille, située à l'entrée du quartier du Panier et à quelques mètres de la place de Lenche. « Elle a plus de 120 ans, explique-t-il. On a trouvé un historique du lieu dans les archives de la chambre de commerce qui remonte à 1899. » Les vieux tonneaux d'origine, des demi-muids de 500 litres, servent de décors. « Ils étaient utilisés il y a encore une trentaine d'années, poursuit le maître des lieux. Mais le vrac, c'est terminé. Aujourd'hui, je ne propose que des bouteilles. » Près de 350 pour être exact, provenant essentiellement des vignobles du Sud, Provence, bien sûr, mais aussi

de la vallée du Rhône et du Languedoc-Roussillon. Si le rosé reste emblématique de la production locale, blancs et rouges des appellations provençales intéressent de plus en plus les amateurs : « Les touristes achètent d'abord du rosé, mais quand ils reviennent, je leur fais découvrir tout ce qui fait la richesse de nos terroirs », s'amuse Alain Bartoli. La gamme de spiritueux est composée de nombreuses découvertes, tels le marc de Provence ou les pastis artisanaux, mais aussi de whiskys, de rhums et de gin, comme celui de la Maison Ferroni à Aubagne. Le caviste revendique « une sélection très personnelle, qui sort des sentiers battus ». À noter un choix appétissant de fromages à la coupe, de charcuteries et d'épicerie fine autour du grignotage.

Du mardi au vendredi de 9 à 13 heures et de 16 à 19 heures, le samedi de 10 à 13 heures et de 16 à 19 heures.