

**EN VUE**



**George Clooney**  
Au Sud-Soudan

L'acteur américain est en tournée au Sud-Soudan pour évaluer la situation sur le terrain, avant la tenue prévue d'un référendum pouvant mener à la sécession du sud du pays.

La star, qui a rencontré des responsables de l'ONU à Juba, la capitale de cette région, a exprimé ses craintes sur l'éclatement d'un nouveau conflit. L'acteur présentera un rapport la semaine prochaine à Washington.



**Jean-Paul Gaultier**  
Dernier défilé

Un manège de terre rouge sur lequel évoluent huit cavaliers majestueux sous des lustres de salon : le dernier défilé de Jean-Paul Gaultier pour le sellier de luxe Hermès, mercredi, a été résolument équestre.

« C'est la fin d'une belle histoire d'amour ». Arrivé chez Hermès en 2003, l'ex-enfant terrible de la mode juge qu'il a réussi à « respecter tous les codes de la maison », en ne se « trahissant pas non plus ».



**Sylvie Joly**  
Malade

L'humoriste annonce dans « C'est votre vrai nom ? », son autobiographie à paraître le 13 octobre chez Flammarion, être atteinte de la

maladie de Parkinson, et souhaite par cette révélation, à quelques jours de ses 76 ans, contribuer à mieux faire connaître cette maladie. L'humoriste précise qu'elle a malgré tout « assuré » pour jouer les dernières représentations de son spectacle « La Cerise sur le gâteau ».

**Création** Le Coucher de Soleil est une cuvée originale de l'artiste pluriel

# CharlElie dans les vignes

« JOUR APRÈS JOUR, on l'a vu mûrir, accroché à la terre et plein de lumière. S'est mis à rougir, offert à la treille. On a su le cueillir juste sous le soleil. »

Ces quelques vers ne sont pas le début d'une chanson. Ils sont dédiés à la cuvée « Coucher de Soleil », crée par CharlElie Couture. Une cuvée aussi singulière que peut l'être cet artiste multiple. « Coucher de Soleil » est en fait le résultat d'une rencontre. Celle de deux Lorrains : CharlElie Couture donc et Pierre Nègrevergne, le cuisinier meusien installé à la Terrasse Mirabeau à Paris. Le chef amateur de vin est allé chez des producteurs choisir les cépages et assembler son propre vin.

De l'idée, il a fait un concept, celui de Wine by Chef avec lequel il invite les particuliers à créer leur cuvée. Le principe a séduit CharlElie Couture qui n'a pas hésité à quitter son atelier et les rues de New York pour parcourir les vignes et les chais du Château Tour Bicheau (Graves). Le beau millésime 2009 va remplir 1956 bouteilles. 1956 comme l'année de naissance de l'artiste. Seulement 1956 bouteilles...

« J'ai rencontré Pierre Nègrevergne via le réseau Lorraine Talents qui est coanimé par mon ami et manager Pacôme Vexlard, un Lorrain aussi », raconte CharlElie. « C'est une initiative qui m'a plu parce que je suis un créateur et tous les défis de créations m'interpellent. Un vin est une œuvre en cela qu'il est la conséquence d'actes variés et choisis, qui dépendent de l'intention qu'on met. J'avais déjà dessiné des étiquettes mais là j'ai la possibilité de créer le nom, la forme et surtout le contenu. »

**Fruits, fleurs et notes épicées**

CharlElie n'est pas devenu vigneron d'un coup de baguette magique. Il a imaginé son vin à partir des échantillons goûtés, il a orienté sur ce qu'il espérait obtenir. « Chaque acte de création est unique, mais l'envie est la même que ce soit pour une chanson, une toile ou un vin », précise-t-il. « Maintenant, chacun



CharlElie, ici en pleine dégustation avec Pierre Nègrevergne, a choisi les cépages de son vin.

Photo DR

son boulot. Moi j'ai choisi un vignoble, un vigneron et j'ai fait une proposition. Je sais ce que je veux suggérer mais je n'interviens sur le vin que dans les avis que je donne à l'œnologue. Le Coucher de Soleil est composé de quatre cépages : merlot, cabernet, malbec et petit verdot. »

CharlElie a porté son choix sur le Bordelais. Mais il avoue apprécier le capiteux des Côtes-du-rhône, l'inventivité des Bourgogne, le surprenant des vins du Languedoc nouvelle génération. Quand on l'interroge sur les arômes qu'il veut trouver dans son vin, il sait évoquer les gorgées à venir. « Là on entre carrément dans la poésie ! Parce qu'il est très difficile de suggérer avec des mots ce que l'on goûte mais bon, comme il s'agit d'un vin de première soirée, je veux qu'il soit relativement léger. On partirait sur le cassis, la violette, la vanille et j'espère aussi des notes d'épices, de

poivré, de fumé, de pain grillé... »

Pas de perspectives encore sur le renouvellement de cette expérience avec des quantités plus importantes pour que les œnophiles et les fans puissent goûter cette cuvée on ne peut plus rare. Pourquoi l'a-t-il nommée Coucher de Soleil ? La réponse ramène dans le pictural : « Parce que c'est le moment où la lumière blanche doucement rougit ».

Plusieurs artistes, quelques sportifs aussi, se sont laissés tenter par l'aventure du vin, en investissant dans un domaine à leur nom. Le Lorrain pourrait-il en faire de même, voire quitter les USA pour s'installer dans le vignoble ? « Je poserais cette question à mon analyste financier, il répondrait qu'elle est totalement surréaliste ! » Le surréalisme c'est pas mal en peinture, mais en vin effectivement...

www.charlelie.com

Jean-Charles VERGUET

**un monde FOU!**

**Coup bas présidentiel**

Le président bolivien Evo Morales a demandé pardon jeudi pour le coup de genou dans les parties génitales assésé à un de ses adversaires politiques. L'incident est survenu le week-end dernier, lors d'un match de football entre les équipes de la présidence, socialiste, et de la Mairie de La Paz, détenue par le parti du Mouvement sans peur (MSM), désormais opposant au Mouvement vers le Socialisme (MAS) de Morales. Après avoir reçu un tacle appuyé du défenseur adverse Daniel Gustavo Cartagena, Evo Morales s'est rebiffé et a donné un coup de genou vers l'entrejambe de son agresseur, qu'il a fait chuter au sol. Pour expliquer son coup de sang, le chef de l'État a déclaré avoir été « surpris par le tacle sans ballon » du défenseur et assuré que celui-ci avait ensuite « commencé à l'insulter ». « Je regrette beaucoup ma réaction, je demande pardon aux sportifs, aux footballeurs et aux joueurs (...) c'était une erreur ».

**AUJOURD'HUI SUR estrepubicain.fr**

● Le calendrier de From'Girls 2011

● L'exploit de Benoit Pelard en ballon à gaz/diaporama

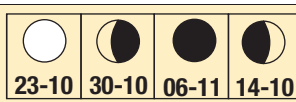
● Notre dossier NJP

**MÉTÉO**

Samedi 9 octobre  
282<sup>e</sup> jour de l'année  
Saint-Denis

Lever: 7H46  
Coucher: 18H58  
-4 minutes

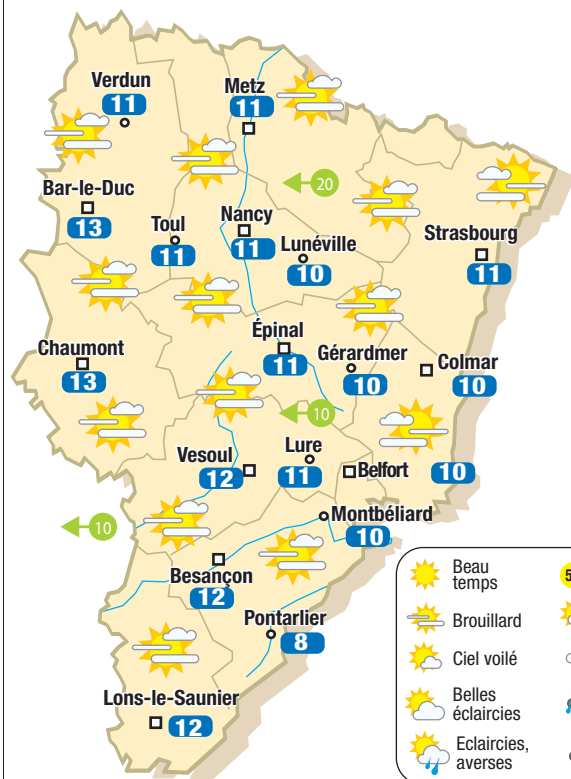
Lever: 10H07  
Coucher: 19H22  
croissante



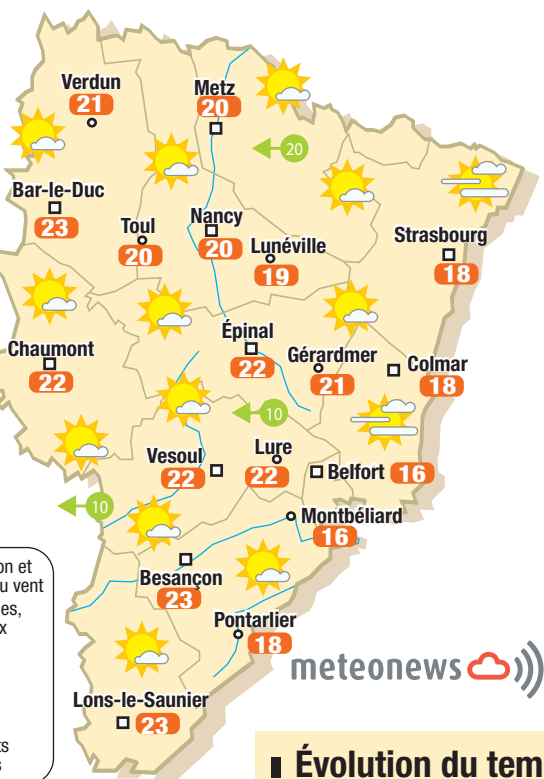
«A la Saint-Denis, le laboureur se réjouit.»

Retrouvez la météo à cinq jours, ville par ville, sur [estrepubicain.fr](http://estrepubicain.fr), rubrique météo

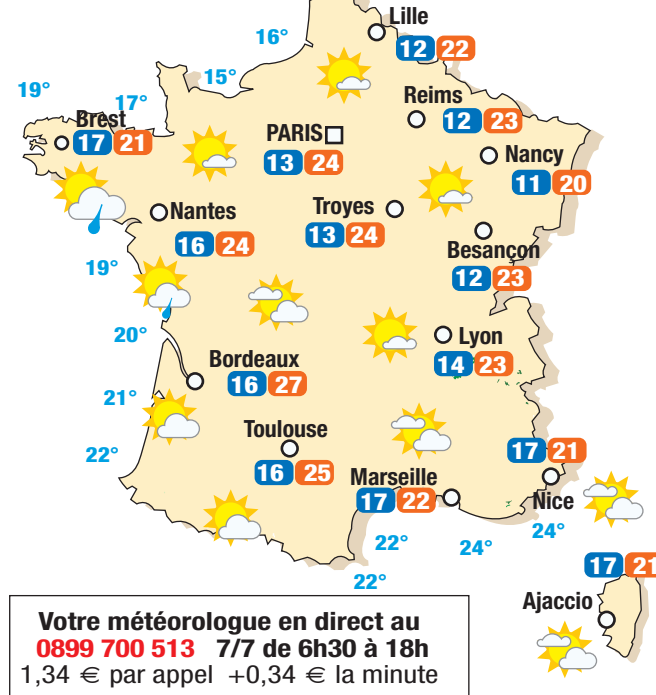
**Ce matin**



**Cet après-midi**



**En France**



Votre météorologue en direct au 0899 700 513 7/7 de 6h30 à 18h 1,34 € par appel +0,34 € la minute

**En Europe**

Amsterdam	18	Madrid	17
Athènes	17	Moscou	10
Berlin	14	Prague	14
Bruxelles	23	Rome	23
Lisbonne	19	Stockholm	12
Londres	20	Venise	17
Luxembourg	19	Vienne	14

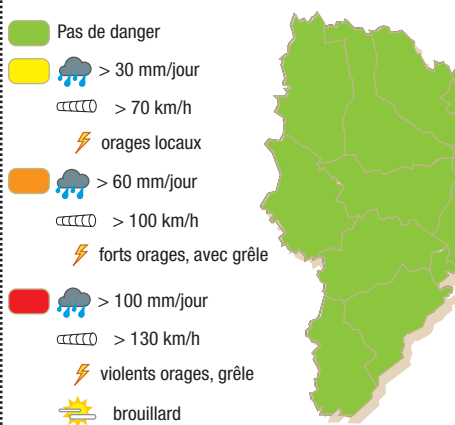
**Précipitations prévues**

	Aujourd'hui		Demain	
	6h	15h	0h	9h
Bar-le-Duc				
Verdun				
Nancy				
Épinal				
Ballon d'A.				
Vesoul				
Belfort				
Besançon				
Pontarlier				

**Brouillards matinaux**

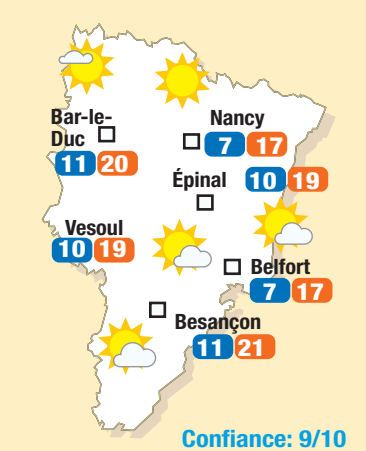
Des brouillards continueront de se former en matinée et ils se dissiperont plus ou moins vite, parfois lentement vers l'Alsace voire la Lorraine. Il ne fera pas encore très froid ce matin, puis le soleil aidant, le mercure grimpera encore vers les 20 degrés voire plus, mais il restera bloqué vers 15 ou 18 degrés si des brouillards persistaient... Le ciel se voilera un peu dimanche et le vent d'est ramènera de l'air un peu moins chaud...

**Carte des dangers aujourd'hui**

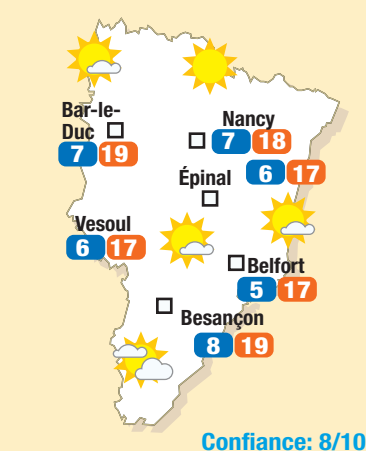


**Évolution du temps pour les jours suivants**

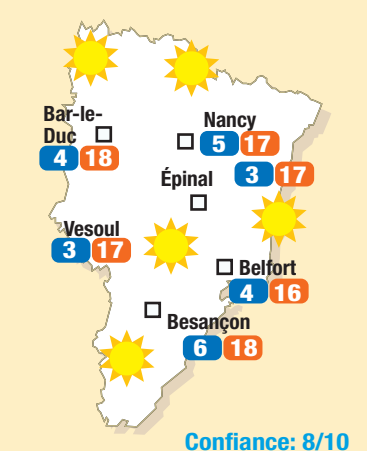
**Dimanche**



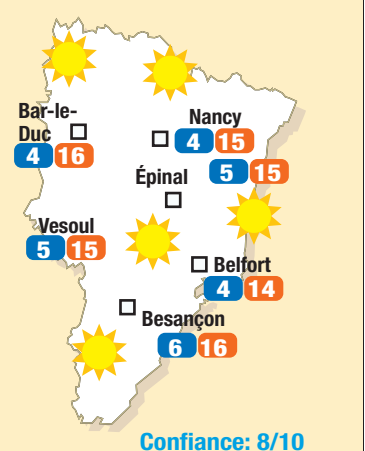
**Lundi**



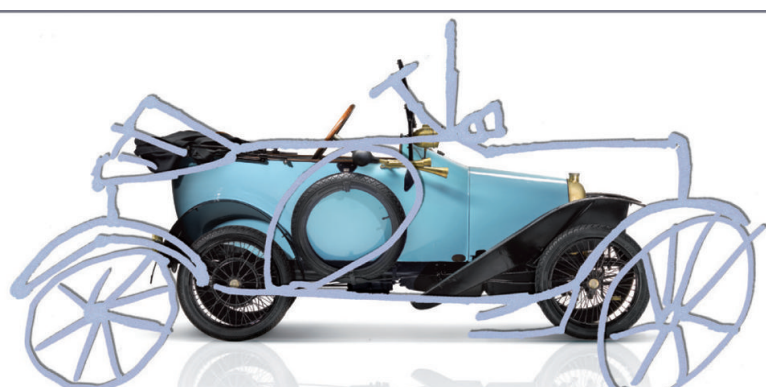
**Mardi**



**Mercredi**



**NOUVEAU**  
MUSÉE DE  
L'AVENTURE  
PEUGEOT



+3000 m<sup>2</sup>  
d'émotion



A36 sortie 9  
Carrefour de l'Europe  
Sochaux  
entre Mulhouse  
et Besançon



En partenariat avec:  
Franche-Comté  
Pays de Montbéliard  
Le Doubs