

>> BD

Tolkien Éclairer les ténèbres

J.R.R. Tolkien n'a pas toujours été le vieux professeur d'Oxford peaufinant, pipe en bouche, son œuvre hors-norme. En 1915, à 23 ans, il part pour le front, avec ses amis de lycée, qu'il aime comme des frères. Ils participent à la Bataille de la Somme qui fera 450.000 morts. L'horreur de la guerre marquera au fer rouge son rapport à l'amitié, à l'amour et à la création.

Ce roman graphique explore la jeunesse de l'auteur du Seigneur des Anneaux, et son expérience traumatisante des champs de bataille de la Première Guerre mondiale, qui forgera l'imaginaire de son œuvre littéraire.



Auteurs Willy Duraffourg, Giancarlo Caracuzzo. Éditions Soleil, collection Hors Collection. Prix 17,95 €, 80 pages.

Vika et la Gloire de Pan tome 3

Par la ruse, l'audace et la folie, Obéron a fait un pas de plus vers l'hégémonie : le sanctuaire brûle, le satyre est mort, ce n'est plus qu'une question



de temps avant que la dame blanche ne se débarrasse des fées noires tandis que Wika, morte, repose sur le nombril de Pan... Mais pas pour longtemps. Car tandis que l'Yggdrasil se consume, le grand dieu cornu attend : il a un message à transmettre au roi dément. Il ne lui manque plus qu'une messagère...

Découvrez la conclusion de cette épopée de fantasy baroque, réinventant les contes de fées façon steampunk. Un ultime volume vertigineux et apothéotique dans lequel Olivier Ledroit repousse toujours plus loin la flamboyance de son dessin.

Auteurs Thomas Day, Olivier Ledroit. Éditions Glénat. Prix 17,50 €, 100 pages.

BIO, le vin de la discorde

Dans un supermarché, une dégustation dans le cadre d'une foire aux produits bio est animée par quelques producteurs locaux : fromages, fruits & légumes et vins. Louise et Émilien, un couple de vignerons, tiennent un stand et font goûter leur vin BIO La Clape aux clients du magasin. Mais s'ils restent, en apparence, souriants et affables, leur couple bat de l'aile. Rêveur et idéaliste, Émilien veut aller toujours plus loin dans les traitements New Age et expérimentaux. Plus pragmatique, Louise, elle, n'oublie pas que le but reste de vendre suffisamment de bouteilles et se rapproche à son compagnon ses fantaisies. Leurs divergences d'opinion, déjà à l'origine de tensions dans leur couple, se cristallisent lorsqu'Émilien se prend de passion pour « Alma Mater », un blog de vignerons vantant les mérites d'un retour aux méthodes traditionnelles,



tenu par une énigmatique jeune et belle femme rousse...

Auteurs Corbeyran, Fabien Rodhain, Federico Pietrobon. Éditions Glénat, collection Vinifera. Prix 14,50 €, 56 pages.

>> DVD

Vita & Virginia

Virginia Woolf et Vita Sackville-West se rencontrent en 1922. La première est une femme de lettres révolutionnaire, la deuxième une aristocrate mondaine. Quand leurs chemins se croisent, l'irrésistible Vita jette son dévolu sur la brillante et fragile Virginia. Commence une relation passionnelle qui fait fi des conventions sociales et de leurs mariages respectifs. La fascination que Virginia ressent pour Vita, l'abîme entre sa vie d'artiste et le faste de l'excentrique aristocrate donneront naissance à Orlando, une de ses œuvres maîtresses, bouleversante réflexion sur le genre et sur l'art.

Réalisatrice Chanya Button. Avec Gemma Arterton, Elizabeth Debicki, Isabella Rossellini. Éditeur Pyramide Vidéo. Prix conseillé 19,99 €



© Pyramide Vidéo.

Los Silencios

Nuria, 12 ans, Fabio, 9 ans, et leur mère arrivent dans une petite île au milieu de l'Amazonie, aux frontières du Brésil, de la Colombie et du Pérou. Ils ont fui le conflit armé colombien, dans lequel leur père a disparu. Un jour, celui-ci réapparaît mystérieusement dans leur nouvelle maison.

Réalisateur Beatriz Seigner. Éditeur Pyramide Vidéo. Prix conseillé 19,99 €

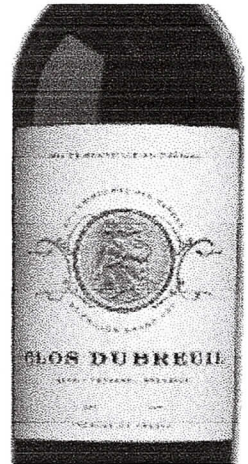


© Pyramide Vidéo.

>> VINS

Clos Dubreuil 2016

Perché sur les hauteurs du plateau argilo-calcaire de Saint-Christophe des Bardes, Le Clos Dubreuil est un domaine dirigé par Benoît Trocard, qui s'étend aujourd'hui sur 8 hectares. Il propose le millésime 2016 qui est composé à 75 % de merlot et à 25 % de cabernet franc. Ce Grand Cru de Saint-Émilion se distingue par sa robe pourpre violacée, son bouquet intense et juvénile. Le Clos Dubreuil révèle son élevage et sa complexité avec des notes de baies noires et d'épices. À l'aération, c'est le terroir qui gagne en intensité en se distinguant par des notes de craies et de fruits confits frais. On perçoit également des notes de fève de cacao, de mûres. La mise en bouche est expressive et friande. Le corps a du gras et une structure vive, racée qui confère une très belle intensité aromatique. Les tanins se tiennent en arrière-plan mais remplissent bien leur rôle porteur. Ils présentent un grain très fin et s'accordent de l'acidité. Ce millésime



2016 allie puissance, finesse et rappelle l'aptitude de Bordeaux à produire de très grands vins de garde.

Clos Dubreuil 2016, en vente au prix moyen de 98 €

L'Ô de Jo - Dry gin

L'Ô de Jo, c'est le premier gin distillé à Meursault, en



plein cœur du vignoble bourguignon, à la distillerie du Clos Saint-Joseph. La référence au terroir local est dans la composition puisque deux variétés de moutarde viennent personnaliser l'assemblage des 16 botaniques dans lequel la genièvre reste majoritaire. Cette première recette présente une robe cristalline et un nez avenant et délicat. Les notes florales et de citrus précèdent une bouche nette et toute en rondeur. La fraîcheur marque de la dégustation en fait un London Dry Gin artisanal, élégant et étonnant.

Prix moyen 39 € 50 cl
Tel. 06.66.67.77.47 ;
www.clossaintjoseph.org

Champagne Bonnet-Gilmert Millésime 2010

La bannière collective Champagne de Vigneron présente le Champagne Bonnet-Gilmert Millésime 2010 composé à 100 % de Chardonnay Grand Cru. Ce Millésime a été subtilement assemblé à partir de ses meilleures parcelles. Il se distingue par une robe or, des bulles fines et une collerette délicate. Le nez déroule des arômes d'amande, de noisette grillée, craie fraîche, pâtisserie citronnée. En bouche, l'attaque est nette et fraîche, l'effervescence crémeuse et fondue. La matière est fruitée citronnée et structurée avec des notes de noisettes grillées, avec une belle fin de bouche longue et délicate.



Prix moyen 39 €
Champagne Bonnet-Gilmert,
tél. 06.22.68.13.63 ;
contact@champagne-bonnet-gilmert.com

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.