

# M A L J A P A R I I S I L L E

Pariisin viinibaarit ja -putiikit tarjoavat samppanjanystäväälle kotoisaa tunnelmaa ja kiehtovia löytöjä.

TEKSTI SANNA PÖYRY + KUVAT LASSE LECKLIN



## Kotoisasti kupliva Ma Cave Fleury

**ELÄVÄISEN RUE SAINT-DENIS'** varrelta löytyy eräs Pariisin omaleimaisimmista samppanjabaareista. Ma Cave Fleury on biodynaamisen viljelyn uranuurtajan, samppanjatalo Fleury'n oma paikka, jossa sen nimikot tuotteiden ohella voi maistella muitakin viinejä.

Tällä kertaa kuplia tarjoilee madame **Morgane Fleury**n sijaan **Mireille Langenlois**.

"Olen Morganen hyvä ystävä, ja meitä luullaan monesti siskoksiksi. Autan täällä aina välillä, sillä osaan nauttia samppanjaa, mikä on eittämättä yksi elämän tärkeimpiä taitoja", hän heläyttää.

Fleury'n pulloista laseittain on tarjolla kolmea: Brut Tradition (7 e), täysin makeuttamaton Zéro Dosage (8 e) sekä saignée-menetelmällä tehty rosesamppanja (10 e). Myös valko- ja punaviinilista on kiehtova ja maltilla hinnoiteltu. Lisäksi baarista saa maukkaita annoksia pikkunälkään.

Mutkattoman kodikas paikka on sisustettu vinkeästi, ja koriste-esineitä riittää. Kuplista voi nautiskella myös ulkosalla vanhojen viinitynnyrien ääressä, katuvinilää tarkkaillen.

"Harmi, että tulitte näin hiljaisella viikolla! Meillä oli juuri viime viikolla iso fiesta täällä", Mireille parahtaa.

Ma Cave Fleury järjestää viinintekijätapaamisten lisäksi myös musiikki-iltoja. Pönötys loistaa poisolollaan. Täällä kuplajuomista jaloimpaan suhtaudutaan kuin hyvään ystävään.

MA CAVE FLEURY, 177 RUE SAINT-DENIS (2ÈME), METRO: RÉAUMUR-SÉBASTOPOL. MA 17-21, TI-PE 11-14 & 17-22, LA 12-21.



**TUNNELMA KOHDALLAAN.** Mireille Langenlois emännöimä Fleury'n samppanjatalon baari myy biodynaamisia samppanjoita myös laseittain.





## Ripaus luksusta Legrandissa

**VANHAN AJAN VIINIKAUPPA**, baari ja ravintola upean historiallisessa miljöössä?

Tyylikkään Galerie Vivienne katetulle sisäkäytävälle avautuva, Caves Legrand on kaikkea tätä.

Hyllyt notkuvat toinen toistaan ihanampia pulloja. Samppanjoissa houkuttelevat klassiset vuosikerrat, himoitut Selosset sekä Egly-Ouriet'n ja Emmanuel Brochet'n kaltaiset pientuottajat. Palvelu on huomaavaista, ja pullokokoja löytyy vaativaankin makuun.

Liekö ihastuttavien puitteiden ansiota, että lasillinen Krugin Grande Cuvéeta maksaa 40 euroa? Onneksi kaupan puolelta voi ostaa minkä tahansa pullon baarissa nautittavaksi.

”Meillä ei veloiteta lainkaan avausmaksua”, kertoo sommelier **Raphaël Huet**.

Tällä kertaa tilaamme lasilliset talon samppanjaa. Myös 6 cl Château Talbot'n vuosikertaa 1976 irtoaa melko edulliseen hintaan.

Kolmen jälkeen iltapäivällä Legrand tarjoilee herkullisia pikkupaloja, joihin sommelierit ovat sovitaneet lasittain myytäviä viinejä. Paikka järjestää myös viinipruuveja (alkaen 60 euroa) kerran viikossa. Legrand sopii tyyllitietoiselle viininystäväille, joka viehtyy historian siipien havinasta.

CAVES LEGRAND, 1 RUE DE LA BANQUE (2ÈME).  
METRO: BOURSE / PALAIS ROYAL-LOUVRE.  
MA 11-19, TI-PE 10-19.30.



**KLASSIKKO.** Caves Legrand on palvellut viininystäviä jo vuodesta 1880. Sommelier Raphaël Huet hallitsee asiansa.



## Elämänmakuinen Le Coinstot Vino

**HARMAANVALKOISEN** Passage des Panoramas -ostoskeskuksen rujo ulkokuori hämää. Sisältä löytyy kolsiti väriä, elämää ja puheensorinaa sekä kivoja ravintoloita ja erikoisliikkeitä.

Yksi suosituimpia kohtaamispaikkoja on Le Coinstot Vino – rento viini baari ja ravintola, jonka sielu on rokkarilta näyttävä **Guillaume Dupré**.

Dupré vannoo luonnonmukaisesti valmistettujen pientuottajaviinien nimeen. Niitä onkin kiitettävä valikoima. Samppanjoissa löytyy Larmandier-Bernieria, Jacques Lassaignea ja Drappieria.

Osterit sekä kevyesti leivitetty partaveitsisimpukat ovat taivaallisia. Tunnelma on mutkaton, ja kaik-

ki näyttävät tuntevan henkilökunnan. Kanta-asiakkaat saavat jopa hierontaa kesken illan. Juuri tällainen on pariislainen kulmabistro parhaimmillaan.

Mikäli Coinstot Vinossa haluaa keskittyä vain viiniinjuontiin, Panoramas tarjoaa runsaasti ruokapaikkavaihtoehtoja. Lounaspaikkojen aatelia on pikkuruinen, aina tupaten täysi Gyoza Bar, jonka maukkailla dim sum -nytteillä nälkä kaikkooa hetkessä. Fine diningin ystävä puolestaan kokeilee kehuttua kahden Michelin-tähden Passage 53 -ravintolaa.

LE COINSTOT VINO, 26 PASSAGE DES PANORAMAS (2ÈME). METRO: GRANDS BOULEVARDS.  
MA-TO 12-24, PE 8.30-24, LA 18-24.

**RENNOSTI FARKUISSA.** Guillaume Dupré (keskellä oikealla) on Le Coinstot Vinon sielu.

## Uutta väriä Pigallella

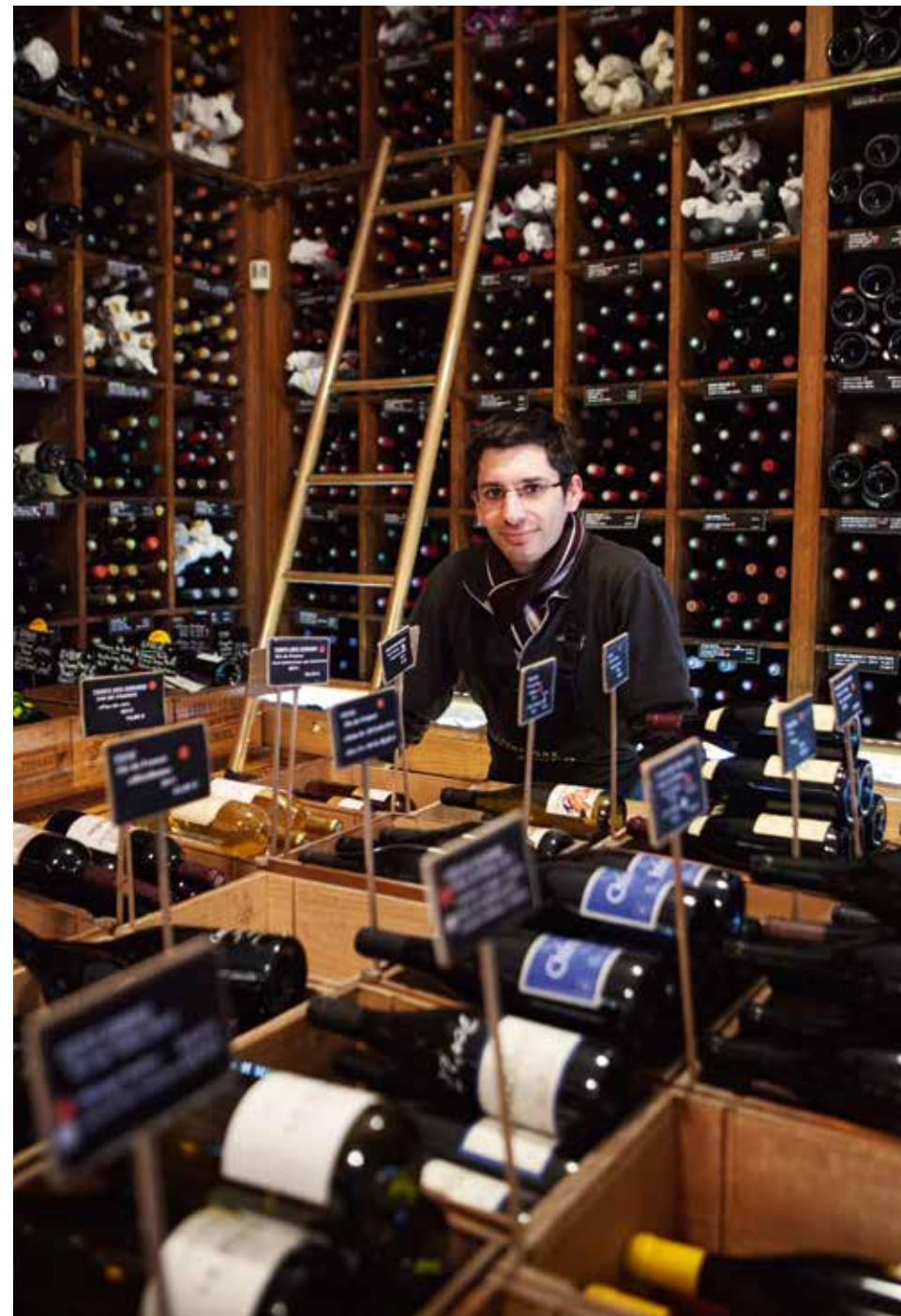
**VASTIKÄÄN PIGALLEN** metroase-  
man liepeille avattu Pratz on raik-  
kaasti sisustettu. Vierailu käyn-  
nistyy mainiosti lasillisella Louis  
Barthélémy'n herkullisen hedel-  
mäistä Améthyste Brut -samppan-  
jaa. Pratzissa panostetaan myös  
pientuottajien luonnonmukaisesti  
valmistamiin viineihin, eikä aina-  
kaan lounaisranskalainen, Côtes du  
Marmandais'n alueelta tuleva  
sémillon-viini petä.

Palvelu on hyväntuulista, inno-  
kasta ja taitavaa. Puoliksi katalaani  
sommelier **Thomas Babot** turisee  
mieluusti viineistä pidempäänkin.  
Viinien lomassa nautitut voileivät ja  
kokonainen paistettu camembert-  
kiekko ovat taivaallisia. Pratzin kal-  
taiselle paikalle toivottaa kernaasti  
pitkää ikää. Ainakin tyylietoiiset  
nuorehkot miehet tuntuvat löytä-  
neen paikan lounasaikaan.

PRATZ, 59 RUE JEAN-BAPTISTE PIGALLE  
(9ÈME). METRO: PIGALLE.  
MA-TO 12-15 & 18-22, PE-LA 12-22.

**LAAJA SORTI-  
MENTTI.** Caves  
Augén valikoima  
saa viininystä-  
vän pään pyöräl-  
le. Hyllyistä löy-  
tyy ilahduttavan  
runsaasti pien-  
tuottajien samp-  
panjoita.

**TRENDI-  
NENILLE.**  
Thomas Babot'n  
Pratz-baarissa  
nautitaan lomu-  
viinejä ja pikku-  
purtavaa.



## Huiman valikoiman Caves Augé

**PARIISIN KAHDEKSATTA** kaupungin-  
osaa halkovat valtaväylät. Loista-  
van Caves Augé -viinikaupan vuoksi  
kannattaa silti poiketa näillä kulmil-  
le. Odottamaan voi kyllä joutua, sillä  
liikkeessä asioi aina runsaasti viiniä  
arvostavia ranskalaisia.

Vuonna 1850 ovensa avanneen  
Augén puuvoittoisessa sisustuksessa  
puhuu ajan patina. Jokainen hylly-  
millimetri lattiasta kattoon on val-  
jastettu viineille, ja pullot poimitaan  
puutikkaiden avulla.

Laajasta samppanjahyllystä  
löytyvät monet puhutut nykytuot-

tajat Georges Lavalista ja Jérôme  
Prévo'sta Ulysse-Colliniin. Kulta-  
kin tuottajalta on myynnissä useam-  
pia viinejä.

Myös myymälän lattialla on esil-  
lä runsaasti viinejä. Reppua tai koo-  
kasta kassia kantavan onkin syy-  
tä olla varovainen. Viime vuosina  
Caves Augé on keskittynyt entistä  
enemmän luonnonmukaisiin viinei-  
hin.

CAVES AUGÉ, 116 BOULEVARD HAUSSMANN  
(8ÈME). METRO: SAINT-AUGUSTIN.  
MA-LA 10-19.30.

## Tunnelmaa pursuava La Cave du Septime

**BASTILLEN KAUPUNGINOSA** on  
nykyään viinin ja ruoan rakasta-  
jan ykkösosoitteita. Etenkin Rue du  
Charonnen varrelle ja sen sivuka-  
duille nousee kiehtovia oman rahan  
bistroja tuon tuosta. Myös suosikit  
pitävät pintansa: Septime on ollut  
vuosia kovassa huudossa – ja ravin-  
tolaan on yhä liki mahdoton saada  
pöytävarausta.

Onneksi Septimen väki on sittem-  
min laittanut pystyyn oman viinibaar-  
in. Pimeähköllä kadulla Bastillen  
kätöksissä sijaitsevaan La Cave du Sep-  
timeen ei nimittäin löydä sattumalta.

Varauksia ei oteta, vaan muuta-  
ma pöytä ja baaritiski täyttyvät sitä  
mukaa, kun ovi käy. Miniatyyriko-  
koisessa baarissa onkin tunnelmaa  
vaikka muille jakaa.

Viinejä saa laseittain runsaasta  
neljästä eurosta alkaen, ja pulloja voi  
ostaa mukaan tai nauttia paikan pääl-  
lä seitsemän euron korkkausmaksua  
vastaan. Valikoima pohjautuu kokei-  
leviin, luonnonmukaisesti valmistet-  
tuihin viineihin. Esimerkiksi italialai-  
sen kulttituottaja Radikonin ystävien  
kannattaa piipahtaa täällä.

Samppanjaa löytyy laseittain  
ainakin Jacques Lassaig'nelta sekä  
Olivier Horiot'ltä. Nälän yllättäessä  
eteesi loihditaan käden käänteessä  
tapas-tyylisiä herkkuja.

Ehdottomasti käymisen arvoi-  
nen pikkubaari turistilaumojen  
ulottumattomissa.

LA CAVE DU SEPTIME, 3 RUE BASFROI (11ÈME).  
METRO: LEDRU-ROLLIN / VOLTAIRE.  
TI-LA 16-23.



**EI KIIRETTÄ.**  
La Cave du Septime  
-baarissa viihtyy  
pidempäänkin.

## KOKEILE MYÖS NÄITÄ:

**LA CAVE DES PAPILLES.** Selkeä ja valoisa,  
luonnonmukaisesti tuotettuihin viineihin  
keskittyvä laatuputiikki Montparnassen  
"gastrokadulla" (35 rue Daguerre, 14ème).  
Pieniin artesaanituottajiin painottuva, fik-  
susti hinnoiteltu samppanjavalikoima, jos-  
sa myös isompia pullokokoja. Tuliaisvink-  
kinä erikoisuus: pullo Jacques Lassaig'n  
yksinoikeudella myymälälle valmistamaa  
La Cave des Papilles -nimikkosamppanjaa.  
Tätä herkullista blanc de blancs -samppan-  
jaa ei saa mistään muualta.

**JULHÈS.** Mainio viinikaupan, leipomon  
ja juustopuodin yhdistelmä Saint-Denis'n  
riemukaaren trendikkäällä pohjoispuolel-  
la (54 rue du Faubourg St-Denis, 10ème).  
Paikallisten suosiossa, aina jonoa. Samp-  
panjahylly ei briljeeraa laajuudellaan, mut-  
ta tarjoaa esimerkiksi arvostettujen brän-  
dien vuosikertapullotteita erittäin hyvään  
hintaan. Myynnissä on myös useampia  
puolikkaita samppanjapulloja vaikkapa  
piknikkoriin noukittavaksi.

**FRENCHIE WINE BAR.** Hektinen mut-  
ta viihtyisä, miltei aina täpötäysi illanviet-  
topaikka Frenchien suosittua ravintolaa  
vastapäätä (5-6 rue du Nil, 2ème). Moni-  
puolinen viinilista, tunnelma sekä herkulliset  
naposteltavat houkuttavat turistejakin.  
Avoimena vain kello 19-23 (ma-pe) eikä vara-  
uksia oteta, joten mene ajoissa, jos mielit  
saada syötävää. Se kannattaa, sillä etenkin  
charcuterie-lajitelma sulaa suussa.

**LOCKWOOD.** Loistava, pari vuotta sitten  
avannut pikkubaari toisen kaupunginosan  
sydämessä (73 rue d'Aboukir, 2ème). Kun  
kuplat alkavat uuvuttaa, Lockwoodin ylä-  
kerrasta saat Pariisin kenties maukkainta  
espressoa ja alakerrasta taiten sekoitettu-  
ja drinkkejä, jotka pyydetessä muokataan  
asiakkaan maun mukaisiksi. Mainio henki-  
lökunta, maukkaat salaattit ja leivonnaiset.  
Avoimena myöhään, täynnä paikallisia.

**DILETTANTES.** Jos et ole vielä löytänyt  
omaa suosikkia Champagnen pientuot-  
tajista, visiitti joen toiselle puolelle Saint-  
Germain-des-Près'hen (22 rue de Savoie,  
6ème) saattaa avittaa. Viehättävän Dilet-  
tantes-putiikin listalla on liki 30 artesaan-  
samppanjaa, joita voi ostaa mukaan tai  
nauttia naposteltavien kyytipaikana. Tai ko-  
keile ja vertaile laseittain kolmen eri pien-  
tuottajan kuplivia tyylinäytteitä parin viikon  
välein vaihtuvalta listalta. ❖