

PATRICK MÉRIENNE - ALAIN CREISMEAS

# ATLAS AMOUREUX

---

DES VIGNOBLES  
**DE FRANCE**

Carte générale	page 7
Introduction	page 8
Le vignoble d'Alsace-Lorraine	page 13
Les vignobles du Beaujolais et du Lyonnais	page 28
Le vignoble de Bordeaux	page 38
Le vignoble de Bourgogne	page 68
Les vignobles de Champagne	page 98
Les vignobles du Jura	page 110
Les vignobles du Languedoc-Roussillon	page 118
Les vignobles de Provence	page 134
Les vignobles de Corse	page 150
Les vignobles de Savoie et du Bugey	page 158
Les vignobles du Sud-Ouest	page 168
Les vignobles de la vallée de la Loire	page 186
Les vignobles de la vallée du Rhône	page 214
Index des appellations	page 236
Glossaire	page 240
Adresses/liens	page 244
Table des matières	page 246







Château Angelus  
Deeptx

## LE FRONSAC

La nature a doté Fronsac d'un terroir dont la vocation viticole est clairement affichée. Ses paysages, qui comptent parmi les plus typiques du Bordelais, ne se résument pas à la célèbre butte dominée par le château de Fronsac. Ils résultent d'un ensemble chaotique de collines et de coteaux pentus, souvent découpés en croupes. Ce milieu chahuté, tout de pleins et de déliés, est le lieu de deux appellations de vins de bordeaux : **fronsac** et **canon-fronsac**.

Dans les deux appellations, comme dans tout le Libournais, l'encépagement est limité aux quatre cépages rouges : les deux cabernets, le malbec (ou côst) et le merlot, à vrai dire largement dominant et parfaitement adapté à la pédologie locale.

Bien que trop longtemps ignorés, les vins des appellations de **fronsac** se distinguent par leur personnalité, leur corps et leur finesse. Très colorés, ils ont joué autrefois le rôle difficile de « vins médecins », destinés à être coupés avec les produits d'autres appellations pour corriger un manque de robe ou de corps. Ils possèdent aussi de la générosité et une bonne aptitude au vieillissement. Les **canon-fronsac** apportent en plus une note personnelle, par leur sève parfumée et leur saveur délicate légèrement épicée.

## NOS COUPS DE CŒUR

### 1 Château de Carles (fronsac)

Des vins complets et harmonieux, aux tanins très soyeux, largement du niveau d'un cru classé de saint-émilion.

SALLANS - 05 57 88 89 61 - [www.chateau-carles.com](http://www.chateau-carles.com)

### 2 La Fleur Cardinale (saint-émilion)

Ce grand cru classé réussit à montrer une rare densité, concentration et profondeur tout en gardant de la suavité et un joli fruit très naturel.

ST-ETIENNE-DE-LISSE - 05 57 40 14 05 - [www.fleurcardinale.com](http://www.fleurcardinale.com)

### 3 Grand Corbin Despaigne (saint-émilion)

Situé à 800 m de Petrus, le Château Grand Corbin Despaigne, qui est en conversion bio, prouve que prendre grand soin de son végétal permet l'expression de vins bien plus vibrants, verticaux et flamboyants.

SAINT-ÉMILION - 05 57 51 08 38 - [www.grand-corbin-de-spaigne.com](http://www.grand-corbin-de-spaigne.com)

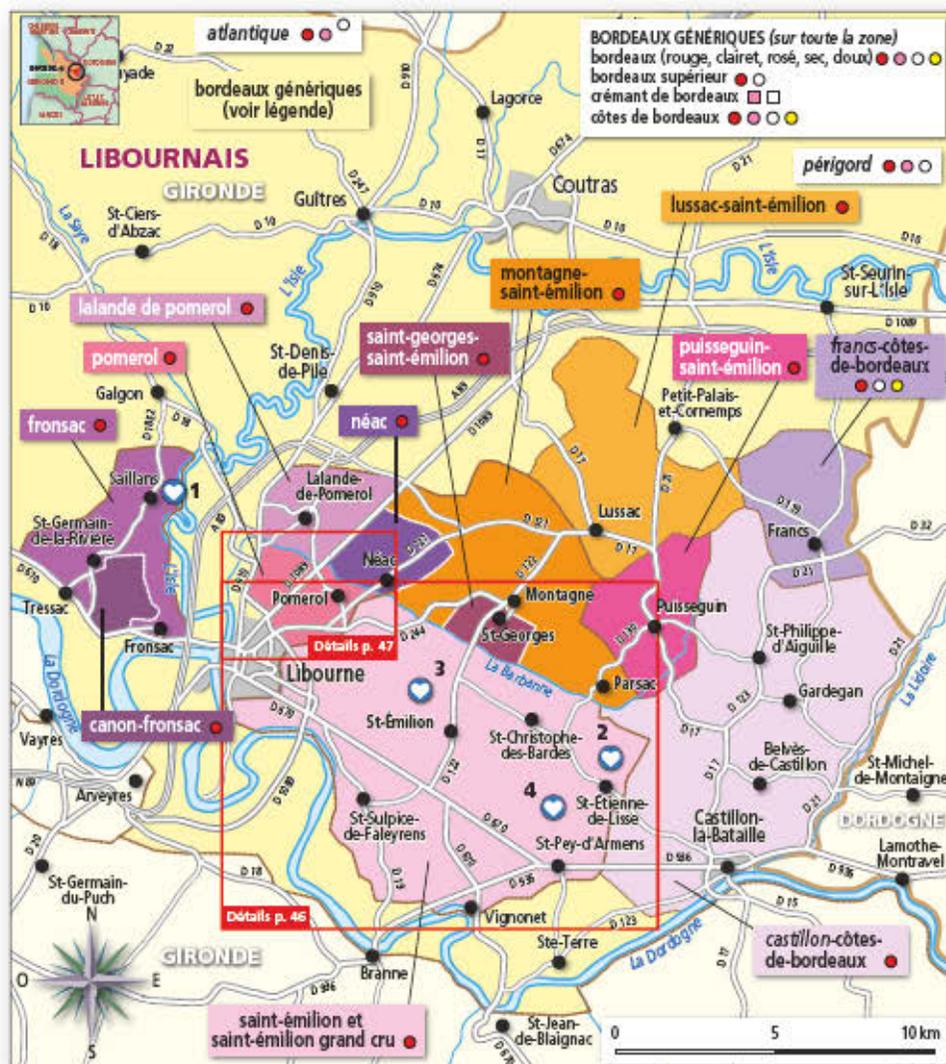
### 4 Châteaux Destieux (saint-émilion)

La philosophie de ce grand cru classé depuis 2006 est de produire peu tout en favorisant la qualité, avec un travail remarquable de la viticulture à la vinification. Il en résulte un vin racé, élégant et complexe, avec un remarquable équilibre en bouche et une persistance des saveurs digne des plus grands.

ST-HIPPOLYTE - 05 57 24 77 44 - [www.vignobles-deuria.com](http://www.vignobles-deuria.com)

- Rouge
- Rosé
- Blanc sec
- Blanc doux, moelleux ou liqueux
- Effervescent blanc
- Effervescent rosé

Les AOP sont indiquées en romain et en gras, les indications et dénominations des AOP sont en maigre et en italique. Les IGP sont en gras italique



## LES APPELLATIONS

17 AOP

• **BORDEAUX GÉNÉRIQUES** (sur toute la zone) : **bordeaux** (5 dénominations : rouge, bordeaux clair, bordeaux rosé, bordeaux sec, bordeaux doux), **bordeaux supérieur**, **crémant de bordeaux**, **côtes-de-bordeaux**

• **LIBOURNAIS** : **fronsac**, **canon-fronsac**, **pomerol**, **lalande-de-pomerol**, **néac**, **saint-émilion**, **saint-émilion grand cru**, **montagne-saint-émilion**, **saint-georges-saint-émilion**, **lussac-saint-émilion**, **puisseguin-saint-émilion**, **castillon-côtes-de-bordeaux**, **francs-côtes-de-bordeaux**

2 IGP :

- *périgord*,
- *atlantique*

## DU BORDEAUX DANS LE COCA

Vous pensiez que le Coca-Cola était une invention purement américaine ? En bien, pas tout à fait ! Son créateur John Pemberton était bien américain et il commercialisa, en 1885, dans la ville d'Atlanta, l'ancêtre du Coca-Cola, le French Wine Coca. Mais John S. Pemberton était également pharmacien. Détail qui a son importance, puisqu'il s'est inspiré de la recette d'un breuvage médicinal français pour créer le Coca-Cola : le « vin Mariani », ou encore « vin tonique Mariani à la coca du Pérou ».

Elaboré en 1863 à base de feuilles de coca et de noix de kola (fruit de kolaïer employé pour lutter contre la fatigue et pour améliorer la vigilance), le remède était mélangé à du vin de Bordeaux. Une invention du chimiste et pharmacien Angelo Mariani qui conquiert rapidement l'Europe (on dit que le pape Léon XIII en portait toujours une fiole en cas de nécessité). John Pemberton s'est donc inspiré d'une préparation médicinale à base de **bordeaux** pour créer ce qui demeure aujourd'hui l'une des plus célèbres boissons au monde... après le **bordeaux**.



Vignobles de Razès (Aude),  
akg-images / Catherine Elbollet



# LES VIGNOBLES du Languedoc- Roussillon

## LA COULÉE DE SERRANT

Louis XIV tenta de la visiter dans un carrosse qui s'embourba. « Le souverain en conçut quelques humeurs » dit la rumeur.

La Coulée de Serrant a été plantée au <sup>x</sup><sup>e</sup> siècle (1130) par des moines cisterciens et est toujours restée en vigne depuis. L'ancien petit monastère qui fait toujours partie de la propriété est d'ailleurs classé à l'Inventaire des monuments historiques.

Ce vignoble constitue à lui seul une micro-appellation contrôlée de sept hectares seulement.

Planté de chenin blanc, il est depuis 1985 entièrement cultivé en biodynamie, excluant toute utilisation d'engrais chimiques, pesticides, désherbant ou produit chimique de synthèse. Il est cultivé en partie à la main et au cheval du fait de la raideur des pentes qui surplombent la Loire.

Les raisins sont récoltés en quatre à cinq trées sur quatre à cinq semaines pour être sûr qu'ils aient atteint une véritable maturité. Ceci donne donc au vin une couleur jaune dorée qui aujourd'hui est devenue rare hélas pour les vins blancs. En cueillant un raisin quand il est jaune et légèrement botrytisé, on optimise la minéralité et la complexité des arômes.

Le **savennières-coulée-de-serrant** est un vin de garde qui n'atteint son apogée souvent qu'après 10 ou 15 ans. Si l'on est assez patient, il a alors quelque chose de magique.

Les arômes de prune macérée dans l'alcool sont devenus opulents. Un sublime cocktail d'abricot et de coing avec des notes de miel apparaît. La présence en bouche est hors du commun, le palais est somptueux, le corps très plein mais pas trop lourd.

La texture est de velours, avec une note tannique poivrée parfaitement traversée par une longue veine d'acidité qui culmine dans un fini très riche. Un grand vin équilibré qui porte en lui la luminosité des bords de Loire.

À droite  
Chenin botrytisé,  
Château de Passavant



## LE COTEAUX-DU-LAYON

L'ACP coteaux-du-layon est un vin emblématique de l'Anjou. On doit aux Hollandais le développement du vignoble au <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle, le haut degré d'alcool des vins produits permettant leur bonne conservation lors du transport.

L'aire d'appellation suit la vallée du Layon, petit affluent de la Loire, de sa source à son embouchure. Le vignoble, qui bénéficie d'un climat tempéré et de vents réguliers, est très dispersé car le Layon est une rivière tortueuse. À chaque méandre correspond un terroir différent.

Une étonnante vallée avec de véritables microclimats méditerranéens qui semble taillée sur mesure pour un seul et unique cépage, le chenin ! Tout ici est fait pour satisfaire ses moindres caprices, jusqu'à offrir des automnes chauds et ensoleillés nappant les coteaux de brouillards matinaux, permettant ainsi le développement de la pourriture noble.

Vendangé à la main, le **coteaux-du-layon** est issu à 100 % du chenin et ne produit que des vins blancs moelleux ou liquoreux, la mention « sélection de grains nobles » étant réservée aux vendanges avec une richesse naturelle de 294 grammes de sucre par litre de moût.

La plus grande surprise au cœur de ce trésor olfactif qu'est un **coteaux-du-layon** est d'y découvrir la clef de voûte qui soutient tous les grands layon : l'acidité naturelle que lui procure son cépage, le chenin. À travers les ans, elle seule préserve sa nervosité en rafraîchissant son côté trop onctueux. Le voyage peut enfin commencer dans un des plus extraordinaires jardins que l'on connaisse. Jeune, il a son odeur de raisin frais qu'accompagne celle de l'abricot. Avec l'âge, il acquiert un bouquet où se mêlent le tilleul, la fleur d'acacia et où prédomine déjà le miel.

Puis on passe aux fruits des contrées exotiques : mangue, ananas, litchi. Et c'est seulement beaucoup plus tard, disons une génération d'homme, que naissent les senteurs de fruits confits, abricot, pêche, orange, et fruits secs. Et si le tilleul réapparaît, c'est sous forme d'infusion qu'il est alors perçu. Enfin (mais y a-t-il une fin ?), le voyage se termine dans une floraison d'essences les plus rares, des essences teintées d'un peu d'amertume, la gentiane et le quinquina.



Savennières-  
coulée-de-serrant,  
Vignoble Nicolas Joy

## LE COTEAUX-DU-LAYON GRAND CRU QUARTS-DE-CHAUME

Les amateurs reconnaissent dans les liquoreux de Loire des vins d'une qualité exceptionnelle.

Ces vins issus de chenin sont renommés de par le monde. Le **quarts-de-chaume** est l'une des appellations les plus remarquables de cette région et sa réputation remonte à des temps très anciens. La production du vin autour de Chaume a probablement commencé vers le <sup>x</sup><sup>e</sup> ou <sup>x</sup><sup>e</sup> siècle.

Une pratique foncière courante était le « bail à complant », selon lequel un seigneur prêtait une terre à un cultivateur à condition qu'il y plante des vignes et livre au bailleur une quote-part de la récolte. Les viticulteurs en charge de ces parcelles étaient les moines de l'abbaye du Ronceray d'Angers. Un gage certain de qualité, tant les moines à l'époque maîtrisaient les secrets de la vigne et magnifiaient le vignoble, comme en Bourgogne. Cette pratique est à l'origine des **quarts-de-chaume**, car environ un quart de la récolte était due au seigneur. Mais ce dernier n'était pas seigneur par hasard, et il fallait qu'il reçoive

des raisins dignes de son rang, et non des grappes juste capables de donner une simple piquette.

Puisqu'en ces temps reculés les hommes avaient déjà bien compris l'influence des terroirs et des expositions, la dime était donc définie comme « le quart de la récolte pendante sur les vignes qui sont sur les revers du coteau du midi ». Cette importante précision – le choix du secteur le plus ensoleillé –, gage de qualité, a servi plus tard à délimiter l'AOC viticole de ce délicieux vin blanc liquoreux, le 10 août 1954.

Le **quarts-de-chaume** reste une référence en termes de qualité gustative. On envie ces seigneurs de la Grande Guerche qui pouvaient s'enivrer de ce vin de méditation à longueur d'année. Mais gageons que les moines vigneronns savaient produire pour leur consommation personnelle, avant ou après la prière, un « Trois-Quarts de Chaume » qui ne manquait ni de qualité, ni d'esprit.

Le château  
de Passavant  
Château de Passavant



Côteau du layon  
premier cru chaume  
Château de la Roulerie

Côteau du layon.  
Château de la Roulerie  
Château de la Roulerie



## LE CONDRIEU

L'AOP **condrieu** délimite 130 hectares de vignes, répartis géographiquement autour de la ville de Condrieu. Cette AOP a la particularité de ne produire que des vins blancs, très appréciés alors qu'ils étaient doux, par la noblesse au <sup>xv</sup> siècle.

Le vignoble cultive son identité en étant le seul à avoir choisi un encépagement intégralement constitué de viognier, cépage indigène de la ville de Condrieu.

Ah, le viognier ! Voilà un cépage qui faillit disparaître. Dans les années 1960, à Condrieu et dans ses environs, la viticulture est de moins en moins source de revenus. Au fil des années, les vignes reculent. Les ronces et les figuiers sauvages prennent possession des anciennes terrasses.

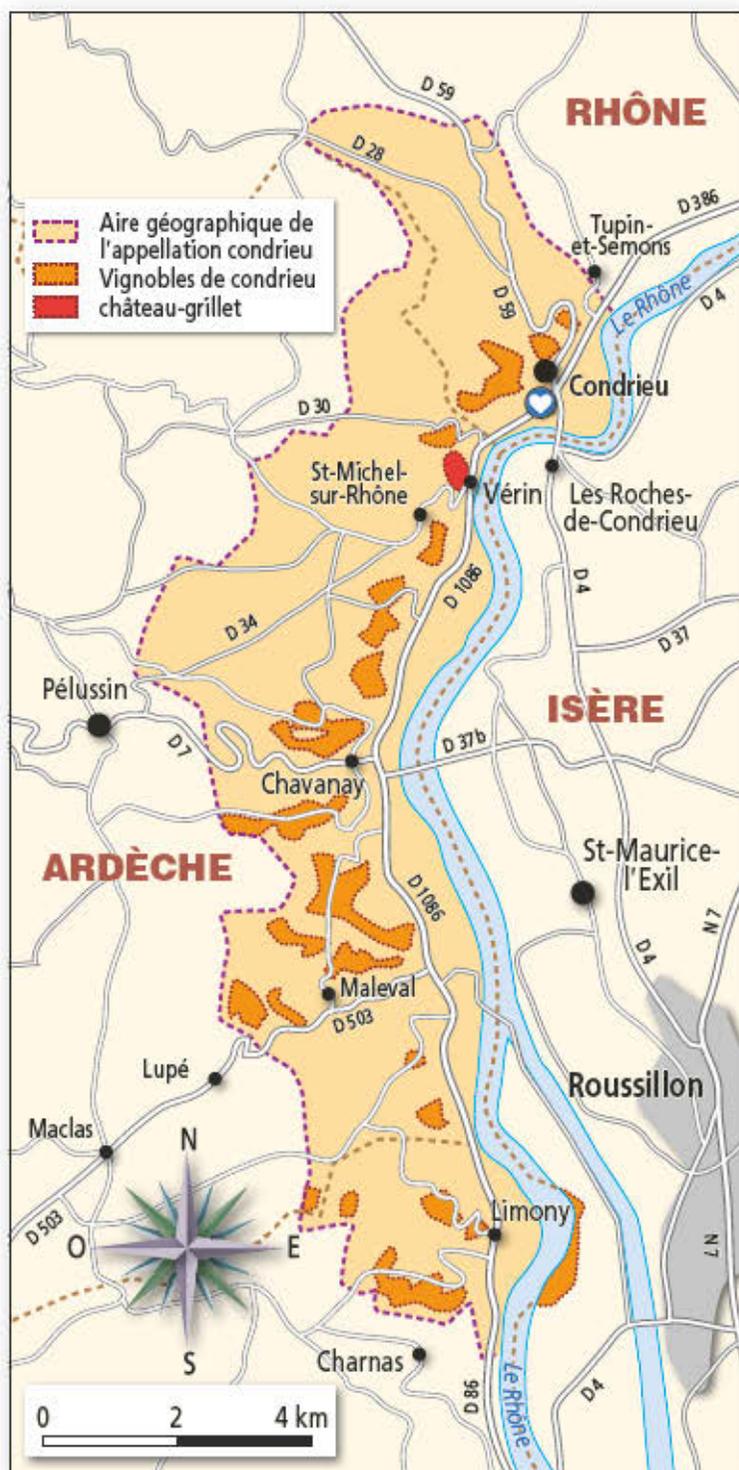
Dans le même temps, l'industrie pétrochimique est en plein essor dans la région. Avec des salaires et des conditions de travail nettement meilleurs que dans la viticulture, l'industrie attire la main-d'œuvre locale. En 1967, la culture du viognier ne représente plus qu'une dizaine d'hectares répartis entre une poignée de vigneron. En 1980, le renouveau de l'appellation **condrieu** va être possible grâce à une poignée d'individus qui ont su perpétuer la tradition lorsque plus personne ne croyait en l'avenir du viognier. Parmi eux nous pouvons citer la famille Vemay, qui a maintenu en culture la plus grande part du cépage (les ceps préservés vont servir de greffes pour les nouvelles parcelles).

Aujourd'hui le viognier est celui qui, partout dans le monde, est « tendance ». Loin de lui l'idée de détrôner le roi chardonnay, mais il a la place à part d'un vin qu'on reconnaît entre mille. Il est parti à l'assaut de la Californie puis de l'Australie, de l'Argentine, sans oublier l'Afrique du Sud et le Chili où il commence une carrière fulgurante.

En France, on ne compte plus les départements du Sud qui ont basculé pour le viognier. On est ainsi passé d'une petite vingtaine d'hectares en 1958 aux 5 420 ha d'aujourd'hui. Ah, le viognier ! Voici un cépage qui joue entre rusticité et fragilité.

D'abord, il est peu fertile, à peine 30 hl/ha lors des bonnes années.

S'il lui faut des sols relativement profonds pour éviter les risques de sécheresse, la terre doit être aussi maigre que possible pour le contraindre à des rendements bas. Il a un besoin endémique de soleil pour développer son exceptionnel potentiel aromatique.



Les condrieu du domaine Gérin. FACENDA.



Condrieu, domaine  
Georges Vernay  
Domaine Georges Vernay

Mais quel paradoxe, il supporte difficilement la chaleur. Dans viognier, serait-ce la contraction imaginaire de la vigne et du citronnier, qui enchante tant le palais grâce à cette très légère pointe d'acidité mise sur le compte de la fraîcheur qui en fait la renommée.

Et puis sous sa robe souvent marquée par une légère nuance orangée, n'est-ce pas un petit air de paradis qui émane de ce vin aux arômes de fleurs blanches, de violette, de jasmin et de chèvrefeuille ?

En y portant les lèvres, voici une corbeille d'abondance regorgeant (selon son élevage) de fruits exotiques, d'orange, de citron et surtout d'abricot, de pêche blanche et plus tard d'épices douces et de miel qu'il offre à ses admirateurs.

Sa force, c'est sa capacité à allier acidité et rondeur, le tout avec une richesse aromatique exceptionnelle.

Mais revenons au condrieu. Quintessence du viognier, il présente une diversité aromatique fabuleuse, et une robe colorée qui se dore avec le vieillissement. Souple, frais et d'une belle longueur en bouche, il propose des parfums exquis de fruits (abricots, pêches blanches).

Dans son apogée, il dégage des touches de musc, pain d'épices et tabac.

Sensible à l'oxydation, c'est un vin à boire jeune.



Christine VERNAY,  
vigneronne à Condrieu.  
Guillaume ATGER /  
Fedéphoto.com.

Condrieu et côte-  
rotie, domaine  
Georges Vernay  
Domaine Georges Vernay



## NOTRE COUP DE CŒUR

### 1 Domaine Georges Vernay (condrieu et côte-rôtie)

À l'origine du renouveau des condrieu, le domaine Georges Vernay est aujourd'hui la référence absolue de l'appellation.

Ici on cherche à comprendre la nature, non pas à la dompter, ce qui nécessite une parfaite connaissance du vignoble. Le travail d'orèvre effectué par les Vernay ainsi que leur profond respect de la nature et de son environnement est retranscrit à merveille dans les 12 cuvées du domaine. Les vignes de viognier, âgées de 50 à 80 ans, donnent des vins d'une définition aromatique incroyable sans trop d'excubérance et dotés d'une tension vraiment singulière pour ce type de cru.

La maison construit aussi des côte-rôtie d'une extraordinaire finesse, le summum de l'élégance sur de jolies notes de violette, exprimant un poivré des plus délicats et un velouté en bouche digne des plus grands pinots noirs de Bourgogne.

CONDRIEU - 04 74 56 81 81 - [www.domaine-georges-vernay.fr](http://www.domaine-georges-vernay.fr)

## LE SAINT-JOSEPH

L'AOP **saint-joseph** délimite près de 50 km de vignoble de la rive droite du Rhône, dans les départements de la Loire et de l'Ardèche, dont la production de 38 000 hectolitres par an s'étend sur une superficie de 1 100 hectares.

Autrefois appelé « vin de mauves », il était très apprécié des rois de France au **XI<sup>e</sup>** siècle, et fut renommé « le saint-joseph » au **XVII<sup>e</sup>** siècle par les jésuites de Tournon. C'est Victor Hugo dans *Les Misérables* qui développa sa notoriété dès le **XX<sup>e</sup>** siècle et lui permit à terme d'être reconnu en AOC en 1956.

Le vignoble de Saint-Joseph est essentiellement installé sur d'étroites terrasses pour la plupart granitiques en pentes fortes, exposées sud-sud-est.

Il est dit dans la région que *pour que le vin soit bon, la vigne doit voir le fleuve*.

En parcourant la rive du sud au nord, chacun peut apercevoir les coteaux, comme autant de balcons offrant un panorama unique sur les Alpes, et, par temps clair, sur le mont Blanc.

Les sols sont plantés en cépages syrah pour le rouge, en marsanne et roussanne pour les blancs. Le **saint-joseph** rouge est élégant et fin, tout en développant une certaine puissance. Il se caractérise par ses parfums de cassis et framboise, puis réglisse et cuir après quelques années de garde.

Il est bien souvent conseillé de le garder une dizaine d'années pour détecter toutes ses saveurs.

Les blancs sont équilibrés et gourmands. La marsanne procure de la puissance au vin mais en mono-cépage celui-ci va se révéler un peu plat en bouche, ce qui nécessite de le relever par un cépage plus acide, pour avoir de la fraîcheur en bouche.

La roussanne s'en charge et apporte un supplément aromatique (abricot, aubépine, chèvrefeuille).

Les St-Joseph du  
Domaine Coursodon.  
Domaine Coursodon



## NOS COUPS DE CŒUR

### 1 Domaine Pierre Gonon (saint-joseph)

Les **saint-joseph** de Pierre Gonon se comparent avantageusement avec bien des côtes-rôles.

Cette qualité est le résultat d'un très gros travail à la vigne, sans concession aucune, et d'une recherche de la finesse et de l'élégance, aussi bien dans la juste maturité des raisins que dans la vinification sans artifice. Cela est sans doute lié à la volonté des vigneron de laisser avant tout s'exprimer leurs fruits, de ne pas chercher à travestir la nature par des artifices de vinification, et plutôt à s'adopter à celle-ci afin d'en extraire ce qu'elle peut offrir de meilleur à chaque nouveau millésime. Toujours dotés d'un bel équilibre, plutôt élégants, pas tapageurs, les vins proposent une silhouette élancée, pleine de fruit, avec un fond des plus intéressants.

La structure est toujours ample, le grain fin, la longueur remarquable.

MAUVES - 04 75 08 45 27 - [gonon.pierre@wanadoo.fr](mailto:gonon.pierre@wanadoo.fr)

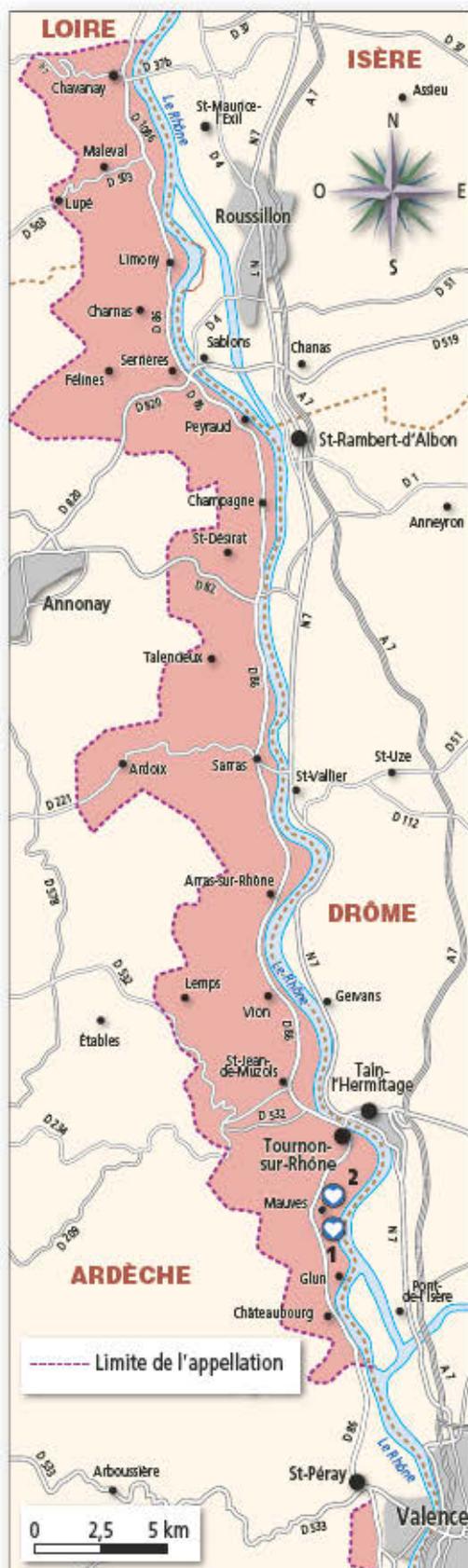
### 2 Domaine Coursodon (saint-joseph)

Le **saint-joseph** coule dans les veines des hommes qui ont marqué l'histoire de ce domaine familial créé à la fin du **XX<sup>e</sup>** siècle. Le domaine produit exclusivement des **saint-joseph** rouges et blancs sur les meilleurs terroirs de l'appellation, des coteaux abrupts granitiques.

Le syrah trouve dans ce décor son petit coin de paradis pour exprimer toute la quintessence des plus grands rouges rhodaniens. Les vins se dévoilent sur la dentelle, par une sève aux tanins fondus bouleversante de concentration, de grâce et de délicatesse. À noter les exceptionnelles cuvées « Paradis Saint-Pierre » et « La Sensonne ».

MAUVES - 04 75 08 18 29

[pierre.coursodon@wanadoo.fr](mailto:pierre.coursodon@wanadoo.fr)



## LE CORNAS

L'AOP **cornas** est un vin rouge produit à hauteur de 3 800 hectolitres par an sur seulement 110 hectares de vignes autour de la commune de Comas, sur la rive droite du Rhône qui fait face à Valence.

Ce vin était très apprécié de Charlemagne, Saint-Louis, Louis XI, Charles Quint, Richelieu et Louis XV.

Le climat, particulièrement chaud et à l'ensoleillement exceptionnel, est idéal pour la culture de la vigne. Les coteaux, particulièrement abrupts, sont très bien exposés (cornas signifiant « terres brûlées » en celte) et balayés de vents réguliers, nécessaires pour la réalisation de ce vin de caractère. Implanté sur des sols dominés par le granit filtrant, le vignoble tire tout le caractère de son terroir par la vinification en rouge d'un unique cépage, la syrah.

Les AOP **cornas** sont des vins charpentés et puissants, à la robe sombre, presque noire, et au très bon potentiel de garde. Dans les premières années, ils sont tanniques et structurés autour d'arômes de fruits rouges. En prenant de l'âge, ils s'assouplissent et laissent place à des notes plus subtiles de truffe, d'ambre, de réglisse et de fruits cuits.

C'est un vin réellement vivant, à savoir qu'il peut se montrer aussi expressif que muet, aussi délicieux qu'impoli. Quand il est tout jeune, on adore sa couleur, ce rouge qui tire sur le violet, parfois sur le noir. On adore ces arômes épicés, cette puissance et ce volume en bouche. Passé ce stade de jeunot, hop, silence, circulez y'a rien à boire ! La crise d'adolescence dure trois, quatre ou cinq ans. Et puis c'est « l'adulescence ». Il est bien élevé, chamu, marqué par des notes d'ambre et de réglisse, tout en vous rappelant son côté rebelle avec ses tanins mordants. Adulte, il a le sens total du partage, bouquet, corpulence, élégance. Il exhale alors des arômes de cuir, de poivre, de truffe et surtout d'animal. Senior, il meurt en beauté dans votre bouche, mûr et sans aucune âpreté.

Il y a juste une règle fondamentale à respecter avec un **cornas**, surtout quand il est jeune, c'est le carafier absolument car il a



besoin, plus que tout autre vin, d'un temps d'acclimatation : l'aération adoucit son caractère rude et le libère de ses senteurs immédiates et puissantes de « renfermé ».

Comas,  
Domaine Alain Paris.  
Alain Paris

Vignoble de cornas.  
Domaine Vogé



Chaleureux remerciements à toute l'équipe des éditions Ouest-France :  
Matthieu, Caroline, Laurence, Laure, Dominique, Audrey, Tony et Sylvain...

Et un grand merci à tous les vigneron et producteurs qui grâce à leurs  
photos, ont magnifiquement collaboré à l'élaboration de cet ouvrage.

Éditions **OUEST-FRANCE**

Éditeur **Matthieu Biberon**  
Coordination éditoriale **Caroline Brou**  
Collaboration éditoriale **Laure Thomas**  
Conception **Studio des Éditions Ouest-France**  
Mise en page et photogravure **Graph&ti, Cesson-Sévigné (35)**  
Impression **PPO Graphic, Palaiseau (91)**

© 2017, 2018, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes  
ISBN 978-2-7373-7892-8 • N° d'éditeur 8987.02.1,5.08.18  
Dépôt légal : août 2018  
Imprimé en France  
[www.editionsouestfrance.fr](http://www.editionsouestfrance.fr)