Le vin à Prague

Cheers Prague

Une émotion pure

Les vignes du Petit Jardin Fürstenberg

Table des matières

Prague, une ville d'amateurs de bons vins ?
5 raisons pour lesquelles la culture du vin est en plein essor 2

Petite histoire du vin en Bohême & développement
de la viticulture sous Charles IV 4

Mieux connaître les vins tchèques 8
Les cépages blancs et rouges 9
Les différentes catégories de vins 11

Comment choisir une bouteille de vin tchèque 13

Quelques conseils pour savoir lire une étiquette 14

Où déguster du vin à Prague 15
Découvrir les vignobles de Prague 16
Les bonnes adresses pour boire un verre de vin 19
Quelques restaurants qui allient une bonne
cave aux arts de la table 30
La grande cuisine et les meilleurs crus 44
Pour faire des emplettes 53
L'année viticole : les événements autour du vin à Prague 56

Carte et carnet d'adresses 61

Pictogrammes :

Vins de République tchèque

Vins du monde

Prague, une ville d'amateurs de bons vins ? 5 raisons pour lesquelles la culture du vin est en plein essor

Les nouvelles tendances, la tradition viticole et la topographie locale font de Prague l'une des capitales mondiales en matière de dégustation de vins. L'Europe centrale est en train de renouer avec sa culture viticole, et Prague est la ville entre toutes pour assister à cette renaissance.

1. L'essor de la gastronomie

Ces dernières années, de nombreux restaurants ont ouvert leurs portes à Prague, imprégnant la ville des toutes dernières tendances en matière de cuisine mondiale. Des festivals gastronomiques y ont lieu régulièrement, et les marchés de produits locaux ont rouvert. Les nouveaux établissements se focalisent sur la qualité des produits, mais aussi de leur art culinaire. Qu'il s'agisse de cuisine tchèque, italienne ou française, Prague dispose déjà de bases solides.
Si vous souhaitez découvrir la symphonie des vins tchèques alliée à une cuisine de qualité et un service irréprochable, vous êtes au bon endroit !

2. Le terroir centre-européen

Les vignerons tchèques sont de plus en plus nombreux à affirmer leur caractère propre, lequel s'appuie sur la tradition locale, les caractéristiques du terroir et le respect des procédés ancestraux. La viticulture tchèque a fait ses premiers pas, et le temps est venu des vins mûrs, au caractère affirmé. Prague est le cadre idéal pour découvrir ce qui fait la spécificité des vins d'Europe centrale.

3. Grande et petite cuisine

En matière de cuisine et d'œnologie, à Prague, vous en aurez toujours pour votre argent. Vous le constaterez en consultant les menus, mais aussi les cartes de vins et les prix très avantageux d'un verre de bon vin. L'époque où l'on ne trouvait de bons vins que dans les meilleurs restaurants est désormais révolue. Les bars à vins de Prague vous proposent une ambiance détendue et des prix toujours très abordables. Mais si vous recherchez les plus grandes tables, vous trouverez à Prague de nombreux endroits où vous pouvez sans crainte payer un peu plus cher.

4. Des vins naturels

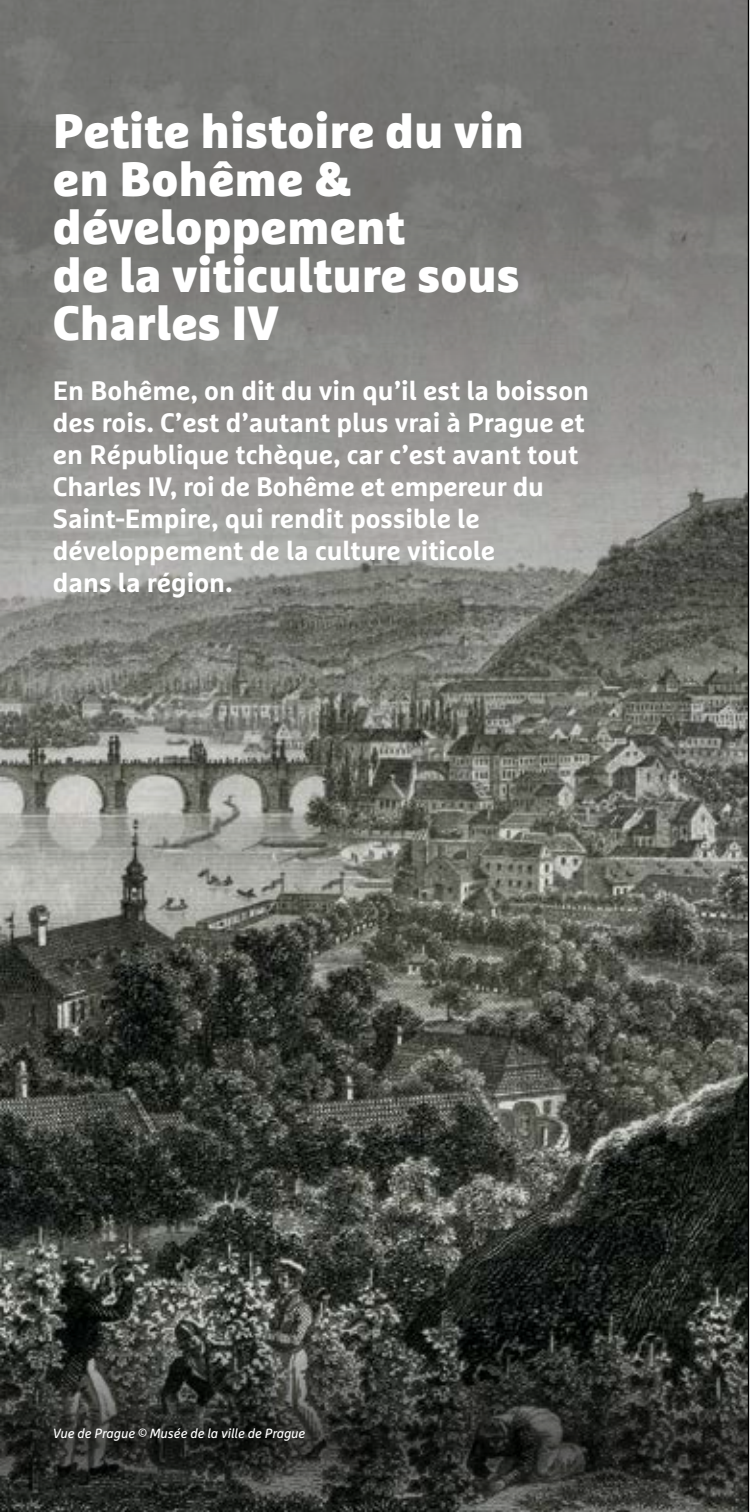
L'engouement actuel pour les méthodes naturelles et les vins sans produits chimiques est également présente en République tchèque. Il y a encore quelques années, les vins naturels, les pétillants naturels ou les vins orange étaient inconnus en République tchèque. Mais la situation évolue rapidement, et nombreux sont les viticulteurs de talent qui introduisent aujourd'hui des vins de ce type sur le marché tchèque. Si vous désirez partir en quête de vins naturels, c'est la catégorie que vous rencontrerez le plus dans les caves praguoises.

5. Prague est la porte de l'empire viticole d'Europe centrale

Grâce à sa situation géographique, Prague est le point de départ idéal pour partir à la découverte des vins de l'ancienne monarchie austro-hongroise. La Slovaquie, l'Autriche, la Hongrie mais aussi la Slovénie ou la Serbie sont proches de Prague, autant d'un point de vue géographique que culturel. Et, même si les vins des grandes puissances viticoles traditionnelles dominent le marché, vous trouverez à Prague d'excellents vins des pays voisins.

Petite histoire du vin en Bohême & développement de la viticulture sous Charles IV

En Bohême, on dit du vin qu'il est la boisson des rois. C'est d'autant plus vrai à Prague et en République tchèque, car c'est avant tout Charles IV, roi de Bohême et empereur du Saint-Empire, qui rendit possible le développement de la culture viticole dans la région.



Vue de Prague © Musée de la ville de Prague

Les débuts de la viticulture à Prague

C'est probablement Venceslas Ier, duc et plus tard saint patron de la Bohême, qui fonda le premier vignoble de Prague, au Xe siècle, à proximité du Château. C'est d'ailleurs en sa mémoire qu'ont été nommées les vignes qui s'étendent sur les coteaux de l'ancienne résidence royale. Et il n'est guère surprenant qu'en Bohême, saint Venceslas soit devenu le saint patron des vignerons.

La culture du vin fut ensuite essentiellement soutenue par les institutions ecclésiastiques et autres monastères nouvellement fondés, car, au Moyen-âge, le vin était avant tout employé lors de la messe. Il faut attendre le XIIIe siècle pour que s'ajoutent aux connaisseurs les membres des grandes familles nobles, et c'est aussi à cette époque que les villes reprennent à leur compte la tradition viticole.

Charles IV et l'âge d'or du vin en Bohême

Vient ensuite le règne de Charles IV, qui voit se développer dans le royaume de Bohême un désir d'étendre la culture du raisin à travers les paysages variés du pays. Il ne s'agit alors pas tant du nombre de vignobles que de la qualité du raisin, et de la manière dont il est traité. Charles tire son expérience de ses séjours en France et en Italie.

Peu après son accession au trône, Charles fait planter des ceps de grande qualité sur les coteaux de la ville de Mělník et ceux de son château de Karlštejn. Ses efforts aboutissent finalement aux privilèges qu'il concède en 1358. Charles ordonne également de raser certaines forêts, et d'employer les versants propices à la culture du raisin dans les environs de Prague. Bien que cela puisse nous paraître incroyable, à la fin du règne de Charles IV, 700 hectares de vignes avaient déjà été plantés autour de la métropole.

Le décret sur la fondation des vignobles

Le premier arrêté officiel est émis par Charles IV le 16 février 1358. Il précise les conditions de fondation et de location des vignes de Prague et des environs, et concerne également ceux qui entendaient alors échapper à leurs obligations :

« Nous, Charles IV, roi de Bohême et empereur du Saint-Empire, ordonnons que soient plantées des vignes sur tous les coteaux tournés vers le midi et situés à moins de trois lieues de Prague. Quiconque possède un tel coteau devra planter les premiers ceps deux semaines au plus tard après émission du présent décret. Quiconque serait dans l'incapacité ou refuserait de s'exécuter devra laisser faire une personne désignée à ces fins par le bourgmestre. Les sujets ayant planté des vignes seront, à compter du jour où ils auront commencé, exemptés de taxes et de contributions pour une période de 12 années. »

Vue de Prague depuis Petřín, F. B. Werner © Musée de la ville de Prague

Ce n'est qu'au début de la treizième année que le locataire de la parcelle était tenu de payer au propriétaire la dîme, ainsi que d'***« offrir aux rois de Bohême un demi baquet de vin sur chacune de leur vigne ».***

Dans ses édits, Charles allait jusqu'à préciser la nature des interdictions et des sanctions : ***« Nul, qu'il soit noble ou vilain, ne saurait porter atteintes aux vignobles. Quiconque sera surpris, de jour, en train d'endommager raisins ou ceps, qu'il aille à pied ou à cheval, ou de percer chemin à travers les vignes, aura la main coupée s'il ne paie la somme de 20 gros de Prague au bourgmestre. Quiconque sera surpris de nuit en telle posture aura la gorge tranchée, et son bien ira au bourgmestre. »***

L'essor des cépages et des vignobles

Au départ n'étaient cultivés en Bohême que des cépages blancs plutôt acidulés. Des ceps furent ensuite introduits dans les vignobles tchèques en provenance de France, mais aussi d'Autriche, de Hongrie, de Croatie et d'Italie. Le cépage rouge « rouč » (probablement du français « rouge ») constitua alors une grande nouveauté. Et c'est sous Charles IV que les premières grappes rouges firent leur apparition en Bohême.

Les environs de Prague furent donc rapidement couverts de vignes. Quant à l'actuel quartier de Vinohrady (« Les Vignes »), il doit son nom aux nombreux ceps qui furent plantés à l'époque sur les coteaux environnant la Ville Nouvelle, y compris dans les anciens villages de Žižkov et Nusle. Il y avait aussi des vignes sur les sites actuels des Jardins Havlíček, de Dejvice et de Troja.

Avec l'agrandissement des zones de culture viticole, Charles IV met en place, à partir de 1370, un système de protection du commerce du vin. Il veille à ce que les vignerons de Bohême et de Moravie bénéficient d'une priorité. C'est la raison pour laquelle, du jour de la saint Gall (le 16 octobre) à celui de la saint Georges (le 24 avril), il est désormais interdit d'importer et de servir des vins d'Autriche, de Valachie, etc. Il semble que Prague se suffise alors en termes de production.

Le règlement viticole de Prague sous Vladislav IV de Bohême

L'âge d'or du vin en Bohême se poursuit sous le règne des successeurs de Charles IV au trône de Bohême. À la fin du XVe et au début du XVIe siècle, Vladislav IV introduit quelques réformes censées défendre les vignobles et améliorer la qualité des vins tchèques.

Toutes les exploitations doivent alors être inscrites dans des registres, et il est strictement interdit de vendre du vin sans être dûment enregistré. Des contrôles de qualité sont même mis en place : Venceslas ordonne ***« qu'à partir de la saint Gall, dans tous les bourgs de Prague, les vins fassent l'objet d'un contrôle, et que, s'il s'avère qu'ils sont trafiqués voire gâtés par du soufre ou tout autre moyen nocif à la santé des hommes, les fûts en devront être confisqués et détruits. »***

En 1515, le souverain émet un règlement détaillé concernant les vignobles de Prague. Parmi les plus intéressants, on trouve une ordonnance stipulant que ***« le vigneron veillera à répartir les journaliers de telle manière que leurs coudes ne se heurtent point durant le labeur »***, ou encore le fait que pendant le pressage, les femmes n'ont pas accès à la presse. Enfin, personne n'était autorisé à aller prendre un casse-croûte ou son déjeuner avant que le plus vieux vigneron assermenté n'ait sonné du cor.

Le règne de Rodolphe II, les réformes de Joseph II et le XIXe siècle

Au cours du XVIe siècle, le nombre de vignobles augmente, et il en résulte un grand désordre dans les registres et les comptes, c'est-à-dire essentiellement dans le paiement des taxes dues au trésor royal. Pour ces raisons, Rodolphe II, grand amateur de vin, publie en 1590 36 articles d'instructions détaillées sur la viticulture.

Ces instructions concernent l'importation et l'exportation de vins tchèques, les vins coupés et frelatés ainsi que bien d'autres procédés. L'empereur ordonne que ***« les vins soient conservés tels qu'ils ont mûri »***. Quiconque refuse alors d'obéir verra sa production confisquée.

Bien que les vignes de Bohême soient en parties détruites durant la Guerre de cent ans, il en reste tout de même une grande surface. Vient ensuite la période des réformes de Joseph II et la réduction des travaux de corvée dus par les serfs, mais compensée en 1784 par l'autorisation de vendre et distribuer du vin par leurs producteurs : les conditions idéales pour permettre un développement de l'activité des producteurs de vin.

Malgré cela, le nombre d'hectares de vignes plantés ne fait que réduire au cours du XIXe siècle. Les guerres napoléonienne n'y sont sans doute pas étrangères, tout comme la faillite de la monarchie, l'abolition de la corvée en 1848 ou encore les nouvelles possibilités dans le domaine du travail de la terre. Les vignes sont donc abandonnées temporairement, mais pas éternellement.
La renaissance viticole ne devait pas se faire longtemps attendre.

Mieux connaître les vins tchèques

Si la République tchèque est avant tout connue comme le paradis de la bière, on y cultive également du raisin depuis plus d'un millénaire, et on y produit des vins qui méritent clairement le détour.

Les grandes régions : la Bohême et la Moravie

À l'heure actuelle, la République tchèque compte 17 600 hectares de vignes. À titre de comparaison, cela ne représente que les deux tiers de la surface de la Bourgogne. Chaque année, on produit en République tchèque près de 550 000 hectolitres de vin (soit 73 millions de bouteilles), production qui ne suffit pas à satisfaire la moitié de la demande locale. C'est l'une des raisons pour lesquelles l'exportation de vins tchèques est limitée et on trouve rarement des vins tchèques dans d'autres pays. À Prague, vous trouverez cependant une large gamme de vins tchèques de qualité, ce qui en fait l'endroit idéal pour découvrir l'art de la viticulture local.

En République tchèque, les régions productrices sont divisées en deux grands blocs distincts : la Bohême et la Moravie. La Bohême est la plus petite région viticole et ses vignobles comptent parmi les plus septentrionaux d'Europe. Vous trouverez même quelques vignes dans la ville de Prague !

La majeure partie des vignobles tchèques se trouvent aujourd'hui en Moravie, laquelle s'étend au sud-est du pays et va jusqu'à la ville de Brno. La Moravie elle-même se subdivise en quatre régions viticoles principales : Mikulovsko, Slovácko, Velkopavlovicko et Znojemsko – chacune présentant des conditions spécifiques qui conviennent à des cépages différents.

L'itinéraire de découverte des Vignes de sainte Claire, Prague - Troja

Les cépages blancs et rouges

Près de quatre vins sur cinq produits en République tchèque sont des vins blancs. Quoique les vignobles soient globalement situés très au nord, on trouve également quelques grand vins rouges et d'excellents rosés. Les vins produits à partir d'un seul cépage sont bien plus fréquents que ceux issus d'un mélange, quoique ces derniers soient en augmentation.

La liste qui suit vous donnera un aperçu des cépages qui poussent le plus fréquemment dans les vignobles tchèques, ainsi que quelques recommandations concernant des cépages plus rares, mais néanmoins intéressants.

Le **grüner veltliner** (**Veltlínské zelené**) s'est d'abord illustré en Autriche et produit d'excellents vins blancs en République tchèque : rafraîchissants, avec une note poivrée caractéristique au bouquet. Vous le trouverez notamment dans les blancs secs de Znojemsko.

Le **müller thurgau** donne des vins blancs simples et francs. Il s'agit d'un cépage traditionnel de République tchèque, et l'un des plus répandu ; vous le trouverez pratiquement sur tout le territoire, avec dans l'ensemble des vins agréables et frais au parfum de muscade, dans la région de Mělnicko.

Le **riesling** (**Ryzlink rýnský**) est un cépage mondialement célèbre et l'un des meilleurs qui soient. Il est très apprécié en République tchèque. Vous pourrez le goûter dans ses variantes provenant de Znojemsko, mais aussi de la région de Slovácko. Ne manquez sous aucun prétexte le riesling de Mělník !

Le **welschriesling** (**Ryzlink vlašský**) est en passe de devenir l'un des piliers des vignobles tchèques, notamment dans la région de Pálava, où il produit des vins blancs de qualité exceptionnelle, parmi les meilleurs que vous puissiez trouver en Tchéquie. Léger et gouleyant, il a cependant des arômes de miel riches et complexes.

Le **sauvignon blanc** joue un rôle important dans la production morave. Les sauvignons les plus appréciés viennent de la région de Znojemsko, et porte le label AOC de Znojmo (VOC Znojmo). Même s'il produit des vins de styles variés, vous pouvez presque toujours vous attendre à une structure fraîche, avec parfois des notes d'herbes, de cassis ou de sureau.

Le **pálava** est issu d'un croisement entre le müller thurgau et le gewurztraminer. Il incarne toute la noblesse de la tradition viticole de la République tchèque, et, mise à part la Slovaquie, vous ne trouverez

son équivalent nulle part. Ce cépage aromatique donne des vins à forte personnalité qui rappellent les gewurztraminers, et souvent assez doux.

Le **saint-laurent** (**svatovavřinecké**) est le cépage rouge le plus répandu en Tchéquie, avec des vins riches en saveurs, fruités quoiqu'épicés, joueurs et accessibles aussi bien que très austères. Outre la Moravie, avec notamment les environs dans le Velkopavlovicko, ce cépage produit d'excellents résultats en Bohême, dans les environs de Mělník.

Le **blaufränkisch** (**Frankovka**) est lui aussi un grand cépage autrichien cultivé en République tchèque. Correctement élevé, il donne des vins rouges classiques, sérieux et savoureux, qui vieillissent très bien en fût de chêne. Les blaufränkisch de Dolní Kounice, de Bořetice et de Rakvice sont très réputés.

Le **zweiglet** (**zweigeltrebe**) est un croisement entre le saint-laurent et le blaufränkisch. Il donne en Tchéquie des vins délicieux, faciles d'accès, moelleux, aux parfums de fruits de bois. C'est dans les régions de Velkopavlovicko et Slovácko qu'il est le plus répandu, et les meilleurs crus proviennent des environs de Velké Bílovice.

Le **pinot noir** (**Rulandské modré**) jouit également d'une tradition séculaire en République tchèque. On produit de très bons « bourgognes » en Bohême, près de Mělník et Žernoseky ; en Moravie, dans la région de Velkopavlovicko. Les pinots sont de styles très variables, depuis les vins légers, fruités, aux accents de fraise, jusqu'à des vins à la structure complexe.

Le **portugais bleu** (**Modrý portugal**) donne généralement des rouges légers, francs et fruités qui étanchent bien la soif. Il se cultive dans toute la Moravie et est aussi présent en Bohême. Essayez ceux de la région de Velkopavlovicko.

L'**andré** est un cépage rouge, et l'une des spécialités de Moravie. Il est issu d'un croisement entre le saint-laurent et le blaufränkisch dans la région de Velkopavlovicko. Il donne des vins plus ronds, plus structurés.

Notons que des vins comme le muscat de Moravie, l'aurelius ou encore le cabernet rouge de Moravie sont tous des cépages uniques, élevés spécialement en République tchèque. Quant au neuburger (Neuburské), au sylvaner (Sylvánské zelené) ou encore au frühroter veltliner (Veltlínské červené rané), ils produisent des vins de caractère et méritent votre attention.

De nombreux cépages cultivés dans le monde ont également été introduits en Tchéquie. Parmi les blancs, vous trouverez ainsi du chardonnay fruité, ainsi que du pinot gris (Rulandské šedé), ou encore des traminers (tramín), et, parmi les rouges, du cabernet sauvignon ou du merlot. Il est intéressant de comparer les vins issus de ces cépages avec ceux produits dans d'autres pays à partir des mêmes cépages.

Les différentes catégories de vins

En République tchèque, vous trouverez tous types de vins, des secs, des doux, des pétillants, des vins sans alcool et d'autres mutés. Les vins les plus fréquents en Tchéquie sont les vins tranquilles, qui se répartissent en diverses catégories en fonction de leur lieu de production et de la teneur en sucre du raisin.

Les **vins de table** (**stolní vína**) ne portent habituellement aucune mention d'année ou de cépage.

Les **vins de pays** (**vína zemská**) sont toujours originaires d'une région viticole recensée et issus d'un cépage autorisé, mais n'ont pas fait l'objet d'une classification et d'un contrôle officiels. Il peut donc s'agir aussi bien de vins très simples que d'excellents crus, si le vigneron a préféré ne pas faire classer sa production pour des raisons économiques, ou parce qu'il n'est pas satisfait du système de classification et des catégories attribuées.

Vin de qualité (**víno jakostní**) est en quelque sorte la première catégorie pour la nomenclature officielle. Ces vins ne peuvent être produits qu'à partir de raisins cultivés dans le pays, de cépages autorisés, et dans une même région. Il s'agit généralement de petits vins sans prétention.

Les **vins de salon** (**kabinetní vína**) sont des vins légers et rafraîchissants, généralement secs, plus souvent blancs que rouges ou rosés.

Les **vendanges tardives** (**pozdní sběr**) désignent une catégorie de vins importante. Ils sont généralement ronds et concentrés, secs ou demi-secs, mais on en trouve également des doux, à faible teneur en alcool. Les récoltes tardives blancs peuvent être des vins parfaitement équilibrés.

Dans les **grappes choisies** (**výběr z hroznů**), la teneur en sucre est encore plus élevée, et il s'agit généralement de vins au taux d'alcool relativement fort, avec souvent un taux de sucres résiduels plus fort. On s'intéressera plus volontiers aux grappes choisies secs et rouges que blancs.

Les **raisins choisis** (**výběr z bobulí**) sont obtenus à partir de raisins à haute teneur en sucre, très mûrs, et sont généralement denses, moelleux, concentrés et demi-sec voire doux.

Les **vins de paille** (**slámová vína**) résultent d'un procédé de séchage des grappes sur de la paille ou des roseaux, ou encore suspendues dans un lieu bien aéré pendant plusieurs mois. Attendez-vous à des vins très doux, démonstratifs et aromatiques.

Les **grappes nobles** (**výběr z cibéb**) sont produits à partir de raisins très mûris, attaqués par des pourritures nobles et desséchés. Ce sont des vins très doux, très riches et concentrés.

Les **vins de glace** (**ledová vína**) sont une spécialité des régions viticoles du nord, et sont présents dans le panel des vins tchèques. Ils sont produits à partir de grappes gelées à une température inférieure à -7°, et pressés alors qu'elles sont encore gelées. L'eau des raisins étant gelée, le jus est extrêmement concentré, ce qui donne un vin délicieux et très sucré.

Les **pétillants** et les **mousseux** (**šumivá a perlivá vína**) sont de plus en plus appréciés en Tchéquie. On goûtera en priorité ceux qui sont préparés selon une méthode de fermentation traditionnelle en bouteille.

Les **vins d'origine certifiée** (**vína originální certifikace, VOC**) constituent un système de classification parallèle à celui basé sur la teneur en sucre du raisin. Les vins VOC sont censés être toujours issus d'un cépage caractéristique pour la région, et refléter le caractère de celle-ci. Parmi ces vins, n'hésitez pas à goûter les grüner veltliner ou les riesling VOC de Znojmo ou encore les welschriesling VOC de Pálava.

Le **vin de la saint Martin** (**svatomartinské víno**) est en quelque sorte l'équivalent du Beaujolais nouveau français. Il arrive traditionnellement le 11 novembre, et se décline en une gamme de blancs, rouges et rosés nouveaux. C'est un vin frais et léger destiné à être bu rapidement, dans l'idéal avant la fin de l'année.

Le **vin bourru** (**burčák**) est très populaire en République tchèque pendant la période des vendanges. Il ne s'agit pas à proprement parler d'un vin, mais d'un jus de raisin partiellement fermenté, légèrement pétillant dans le verre, doux et plaisant.

Légende : teneur en sucre dans le vin

Suché (sec)	vin qui ne contient aucun sucre résiduel, ou si peu qu'on le sent à peine
Polosuché (demi-sec)	vin légèrement sucré
Polosladké (moelleux)	vin relativement chargé en sucres résiduels, clairement sucré
Sladké (doux)	vin très chargé en sucres résiduels, très sucré

Comment choisir une bouteille de vin tchèque

Si vous décider d'acheter quelques bouteilles de vins locaux, nous vous conseillons de vous rendre dans une cave à vins (« vinotéka ») ou un magasin spécialisé. Le personnel compétent des caves vous aidera à vous orienter, et vous aurez la garantie d'acquérir des produits de qualité. Les vins tchèques proposés dans les supermarchés se limitent généralement aux qualités les plus basses.

Si vous devez acheter des vins en supermarché ou dans un magasin d'alimentation, voici quelques recommandations qui vous faciliteront la tâche.

Vérifiez la provenance : les coordonnées de l'importateur doivent être mentionnées sur la contre-étiquette. Même les vins présentés au rayon République tchèque peuvent en réalité être importés d'autres pays. Il ne s'agit pas nécessairement de mauvais vins, mais ils ne sont certainement pas tchèques.

Dans la pratique, vous reconnaîtrez les vins tchèques à leur label unifié qui figure en haut du goulot de la bouteille, et comporte le logo Vins de Moravie / Vins de Bohême. Notez qu'il n'est pas utilisé par tous les producteurs tchèques.

Logo Vins de Moravie, Vins de Bohême

Notez bien la teneur en sucre du vin, si le vin est plutôt sec ou plutôt doux. Les cépages à partir desquels on confectionne généralement dans d'autres pays des blancs secs sont fréquemment employés en Bohême et en Moravie pour produire des vins demi-secs, voire demi-doux.

Dans les caves à vins, vous pourrez également trouver des vins en vrac. Ils sont généralement servis à partir de cubis de 50 litres dans un récipient ou une bouteille apporté par le client. N'hésitez pas à vous informer au sujet de la provenance, et à demander à goûter le vin avant de l'acheter.

Quelques conseils pour savoir lire une étiquette

Afin que vous puissiez vous orienter parmi les étiquettes de vins tchèques, nous vous proposons le modèle ci-dessous. Il existe une variété infinie d'étiquettes, et chaque vigneron modifie la présentation à sa guise, mais les étiquettes devraient toujours contenir les informations qui suivent, dans n'importe quel ordre :

CÉPAGE
(par ex. grüner veltliner)

désignation de qualité
(par ex. vendange tardive)

teneur en sucre
(par ex. demi-sec)

ANNÉE DE PRODUCTION

NOM DU VIGNOBLE

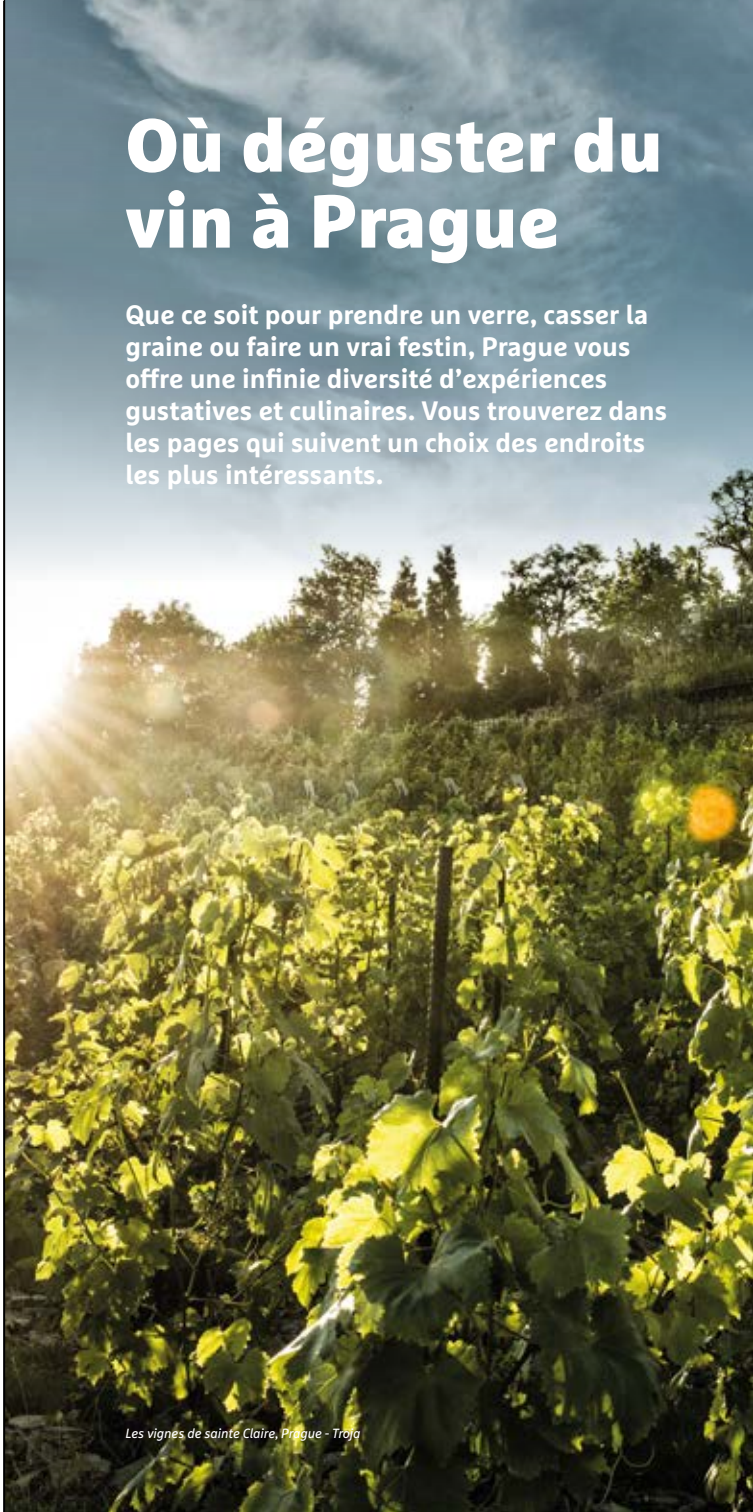
Région de production
Sous-région de production
Commune de production
Domaine

Teneur en alcool

Volume de la bouteille

Où déguster du vin à Prague

Que ce soit pour prendre un verre, casser la graine ou faire un vrai festin, Prague vous offre une infinie diversité d'expériences gustatives et culinaires. Vous trouverez dans les pages qui suivent un choix des endroits les plus intéressants.



Les vignes de sainte Claire, Prague - Troja

Découvrir les vignobles de Prague

Svatováclavská vinice (Les vignes de saint Venceslas)

Château de Prague, entre le Vieil Escalier du Château et la rue Na Opyší, Prague 1 – Hradčany

Ce vignoble récemment rénové est attenant à la villa Richter, et fait partie du complexe du Château : un site à ne rater sous aucun prétexte. Le vignoble est accessible directement depuis le Château, ainsi que par le flanc sud, depuis la station de métro Malostranská.

L'histoire millénaire de ce vignoble remonte au Xe siècle, période pendant laquelle le duc Venceslas de Bohême lui-même choisit ce coteau qui bénéficie d'une splendide vue sur Prague. Le site a subi d'importants travaux de rénovation en 2008. Des ceps de riesling et de pinot gris ont alors été replantés. Le long du chemin de promenade, on retrouve également tous les cépages typiques des vins de Moravie et de Bohême.

Dans le restaurant de la villa Richter, vous pourrez goûter en exclusivité une édition limitée du vin de saint Venceslas. En été, une buvette est ouverte dans le vignoble, ainsi que la terrasse du restaurant de la villa Richter.

Les vignes de saint Vencelas, CC © Farid (Keete37), Wikipédia

Vinice Grébovka (Les vignes de Grébovka)

Havlíčkovy sady, Prague 2 – Vinohrady

Le vignoble de Grébovka est un reliquat d'un vaste vignoble planté sous Charles IV au XIVe siècle.

Deux bâtiments anciens font également partie du site. Le pavillon Grébovka (un café) et le pavillon abrite un restaurant œnologique, dans lequel vous pourrez déguster les vins des vignes de Grébovka.

À côté des cépages tchèques traditionnels comme le pinot noir et le pinot gris, le riesling ou encore le müller thurgau, de nouveaux cépages ont fait leur apparition ces dernières années : l'hibernal, le dornfelder et le neronet.

Les vignes de Grébovka

Vinice sv. Kláry (Les vignes de sainte Claire)

Nádvorní 134, Prague 7 – Troja

L'histoire des vignes de sainte Claire remonte vraisemblablement au XIIIe siècle et au règne de Venceslas II de Bohême.

Les vignes actuelles font partie du Jardin botanique de la ville. Le long du sentier de découverte qui serpente au milieu des vignes, vous pourrez découvrir toutes les principales espèces de raisin cultivées en République tchèque.

Les vins de sainte Claire sont pressés depuis 2009 directement sur place, dans un caveau moderne nouvellement aménagé. La spécialité locale est une cuvée qui porte le nom de « Blanc du Jardin botanique » (Bílé z Botanické).

Les vignes de sainte Claire

Vinice Salabka (Les vignes de Salabka)

K Bohnicím 2, Prague 7 – Troja

Ces vignes font partie du vignoble privé de Salabka et leur restaurant, dont l'exploitation a récemment repris. Elles s'étendent sur 4 hectares et produisent près de 18 000 bouteilles par an.

Outre le cépage originel, du riesling, les vignes de Salabka comptent également des plants de pinot noir, de müller thurgau, de scheurebe, de pinot blanc, d'hibernal, de neronet et de tintet. Vous pouvez déguster tous les vins produits sur le site dans le restaurant Salabka.

Les vignes de Salabka

Les bonnes adresses pour boire un verre de vin

Vinograf Míšeňská

Míšeňská 8, Prague 1 – Malá Strana
Lun – Sam 16 h – 00 h, Dim 14 h – 22 h
+420 604 705 730
www.vinograf.cz

Ce petit bar à l'ambiance « cosy » n'est qu'à quelques pas du pont Charles. Il s'agit d'un des premiers bars à vins modernes de Prague, et l'un des trois établissements ouverts sous l'enseigne « Vinograf ». L'endroit idéal si vous voulez prendre un cours accéléré de découverte des vins de Bohême et de Moravie.

Un sommelier professionnel est toujours présent sur place pour vous conseiller parmi la très large palette d'excellents vins de Moravie et de Bohême. Il pourra également vous orienter si vous décidez de vous lancer dans des vins de consommation plus courante.

Au Vinograf, on sert toujours au verre une vingtaine de bouteilles différentes, et la cave contient près de 350 crus. Si vous souhaitez passer prendre un verre, préférez l'après-midi voire le début de soirée. On vous proposera de déguster votre apéritif avec des rillettes, des tartines de grattons ou encore du fromage mariné.

Vinograf Míšeňská

Bokovka (L'À-côté)

Dlouhá 37, Prague 1 – Staré Město
Lun – Sam 15 h – 01 h
+420 731 492 046
www.bokovka.com

Le dernier-né des bars à vins praguois est aussi une antenne de la chaîne de restaurant très appréciée Ambiente. Si vous vous êtes fixé comme objectif de découvrir à fond les vins tchèques, vous ne trouverez pas meilleure école dans le centre de Prague. Au premier abord, l'intérieur du café rappelle une cave abandonnée, mais ne vous y laissez pas prendre : Bokovka est l'un des endroits les plus confortables pour passer une bonne soirée à Prague.

L'établissement et le choix des vins sont placés sous la responsabilité du sommelier chevronné Roman Novotný, auparavant responsable des vins au restaurant La Dégustation Bohême Bourgeoise, étoilé au Michelin. Sa cave contient le meilleur de la production viticole tchèque et internationale. Tous les soirs, au moins 8 bouteilles sont ouvertes et servies au verre.

On ne cuisine pas au Bokovka, mais vous y trouverez une formidable gamme de fromages, lesquels disposent d'une pièce dédiée à leur mûrissement. L'établissement vous propose enfin sa spécialité : un choix de sardines en conserve de qualité, à associer avec chaque vin servi.

Bokovka

L'Fleur

V Kolkovně 5, Prague 1 – Staré Město
Lun – Sam 18 h – 03 h, Dim 18 h – 00 h
+420 734 255 665
www.lfleur.cz

L'art du cocktail : la mixologie. L'art des vins : l'œnologie… C'est ce mélange rare que vous pourrez trouver dans ce bar inspiré des cafés parisiens de la Belle Époque et situé près de la rue Dlouhá. L'Fleur est l'endroit idéal pour prendre l'apéritif, mais il se peut tout à fait que vous y passiez la soirée.

Ne partez pas sans avoir goûté l'une des boissons au label « signature » ou « barred aged ». Ou bien venez profiter de l'ambiance autour d'une coupe de champagne, qui est servi au verre. Pour passer une soirée vraiment inoubliable, L'Fleur vous propose également un large choix de champagnes en bouteille.

L'Fleur

Den Noc (Jour Nuit)

Templová 7, Prague 1 – Staré Město
Lun 08 h 30 - 15 h, Mar – Ven 08 h 30 – 22 h,
Sam 09 h 30 – 22 h, Dim 09 h 30 - 15 h
+420 775 697 733
www.dennoc.cz

Cet établissement familial est l'un des rares endroits agréables situés sur l'axe ultra-touristique qui va de la Maison municipale à la place de la Vieille Ville. Pendant la journée, c'est l'endroit idéal pour se détendre un moment ou manger sur le pouce. La nuit, cependant, le lieu se transforme en bar à vins qui vous propose une large palette de vins locaux.

Le fait que le bar propose toujours 16 vins différents servis au verre et qui représentent au mieux le panel des styles participe certainement à la bonne ambiance.

Na břehu Rhôny (Au bord du Rhône)

Na Hrobci 1, Praha 2 – Nové Město
Lun – Ven 10 h – 22 h
Sam 09 h – 22 h, Dim 13 h – 22 h
+420 733 785 377
www.pasapas.cz

Les Côtes du Rhône à Prague ! Un grand choix de vins du sud de la France dans un cadre informel, et à des prix défiant toute concurrence. Cette cave à vins agrémentera vos promenades dans le quartier de Vyšehrad ou sur les quais de la Vltava.

Si le choix de vins se limite essentiellement à une région de production, la région en question est explorée à fond, et les vins sont très faciles d'accès. De nombreux crus sont servis au verre, et aucune taxe d'importation n'est appliquée sur les vins ouverts sur place.

Chez Na břehu Rhôny, vous pourrez également prendre un délicieux petit déjeuner, servi jusqu'à trois heures de l'après-midi pour les amateurs de grasse matinée. Pendant la semaine, on vous proposera par exemple des huîtres, des terrines maison et d'autres spécialités françaises à déguster avec un bon verre de vin.

Na břehu Rhôny

FLAVOURS wine & deli

Záhřebská 29, Prague 2 – Vinohrady
Lun – Ven 12 h – 22 h, Sam 14 h – 23 h
+420 777 691 887
www.flavours.cz

Difficile de trouver une meilleure excuse pour faire une petite balade du côté de Vinohrady que ce bar à vins qui regorge littéralement de saveurs en tous genres. Le Flavours est un bar de dégustation dans lequel on vous proposera, pour accompagner chaque verre, une spécialité intéressante.

Les fromages, jambons et autres salamis sont en provenance de toutes les grandes régions productrices d'Europe, et sont choisis pour la manière dont ils accompagnent les vins. Au Flavours, vous trouverez également un distributeur de dégustation et ses 8 crus servis au verre et conservés dans l'azote. C'est aussi l'endroit idéal pour faire quelques achats : le personnel sera ravi de vous conseiller dans votre choix parmi les quelque 450 vins du monde entier. Aucune taxe n'est comptée sur les vins ouverts sur place.

Parmi les délices que vous pourrez goûter, ne manquez pas les produits hongrois ainsi que le lard de porc laineux « mangalitza », les fromages de Bourgogne et toute une série de spécialités réalisées exclusivement pour le Flavours.

Noelka

Slavíkova 3, Prague 2 – Vinohrady
Lun – Ven 11 h – 19 h 30,
Sam 10 h – 19 h 30, Dim 14 h – 20 h
Facebook Noelka – vinotéka

Un véritable petit trésor qui ne paie pas de mine, situé dans le quartier de Vinohrady et consacré par ses patrons à la vente et la diffusion d'authentiques vins de Moravie. Noelka est l'endroit idéal pour acheter quelques bouteilles, mais aussi pour boire un verre. En été, vous reconnaîtrez de loin cet endroit au groupe de personnes qui bavardent tranquillement devant la vitrine, un verre à la main.

Sur place, vous trouverez presque toujours un vin intéressant à goûter au verre. Vous pourrez également déguster sans crainte les petits vins en vrac qui n'ont pas toujours bonne réputation dans d'autres caves de Prague. Le patron sera ravi de vous conseiller, et vous aidera à choisir des vins en bouteille. À Noelka, le rapport qualité / prix est particulièrement intéressant en ce qui concerne les petits producteurs moraves de qualité, et la prise en charge des clients excellente.

Prosekárna

Slezská 48, Prague 2 – Vinohrady
Lun – Ven 10 h – 22 h,
Sam 12 h – 22 h, Dim 16 h – 22 h
+420 775 565 813
www.prosekarna.cz

Myslíkova 16, Prague 2 – Nové Město
Lun – Ven 10 h – 22 h,
Sam 12 h – 22 h, Dim 16 h – 22 h
+420 774 400 926
www.prosekarna.cz

L'un des établissements les plus populaires du quartier de Vinohrady, abondamment fréquenté par les gens du coin, qui viennent y prendre un verre en fin de journée. Le Prosekárna est un bar à vins exclusivement orienté sur le prosecco italien, qu'il tente de promouvoir.

Que le prosecco n'ait déjà plus de secret pour vous ou que vous sachiez juste qu'il s'agit d'un vin pétillant, ça n'a aucune importance. Le personnel du Prosekárna sera toujours là pour vous conseiller efficacement, en fonction de vos préférences, et, si vous êtes d'humeur, pour étudier ce domaine viticole en long, en large et en travers, y compris les différents styles de proseccos contemporains.

Vous pouvez toujours compter sur plusieurs bouteilles servies au verre, ainsi qu'une riche cave qui contient de nombreux producteurs, dans toute catégorie de prix. Outre les vins, Prosekárna vous propose des cafés d'Italie, et un petit choix de spécialités italiennes à déguster avec un verre. Si Vinohrady est situé trop loin pour vous, n'hésitez pas à vous rendre au nouveau magasin, plus près du centre-ville, dans la rue Myslíkova.

Prosekárna

VinVin

Táboritská 23, Prague 3 – Žižkov
Lun – Sam 16 h – 00 h
+420 267 092 234
www.vinvin.cz

Ce bar à vins situé au cœur même du quartier bohème de Žižkov est surtout consacré aux vins de Moravie du sud. L'après-midi et en soirée, vous y trouverez plus de 2 000 bouteilles de vignerons moraves et une grande quantité de vins en vrac, servis au verre. Pour accompagner les vins, des plats chauds et un large choix d'amuse-gueule sont disponibles.

Le VinVin vous permettra de découvrir en profondeur des vins portant le label VOC Znojmo. L'association des vignerons est là pour garantir la provenance, la qualité et les normes de traitement des raisins. Le certificat d'appellation contrôlée VOC Znojmo existe depuis 2009, et il est le premier créé en République tchèque. Il n'englobe que des vins produits à partir de cépages sauvignon, riesling ou grüner veltliner.

VinVin

The Wine Bar

Arbesovo nám. 7, Prague 5 – Smíchov
Lun – Ven 12 h – 23 h, Sam 18 h – 23 h
+420 608 823 432
www.thewinebar.cz

Un bar à vins et une brasserie ouverts toute la journée. Vous pourrez y manger à midi, y dîner ou encore y prendre un verre de vin au cours d'une balade au bord de la Vltava et dans Malá Strana. L'ambiance est décontractée, les prix raisonnables et la cuisine de type français.

Dans la liste des vins, vous trouverez beaucoup de crus de France, avec notamment des bourgognes qui font l'objet d'un menu gastronomique spécial. Escargots, bœuf bourguignon ou encore jambon persillé accompagnés d'un verre de bourgogne : un excellent programme quelle que soit la saison !

The Wine Bar

Vinograf Anděl

Radlická 1C, Prague 5 – Smíchov
Lun – Ven 08 h 30 – 00 h, Sam 17 h – 00 h
+420 226 633 395
www.vinograf.cz

Il s'agit de la succursale la plus récente du groupe de trois bars à vins Vinograf. Situé à Smíchov, l'un des quartiers les plus animés de Prague, ce bar moderne est ouvert du matin au soir, et vous pouvez y passer aussi bien pour prendre le petit déjeuner que pour y déguster un plat du jour, à midi, avec un verre de vin.

Vous pourrez choisir parmi 300 vins en bouteille, et toujours au moins 20 crus servis au verre. Le personnel du Vinograf consacre beaucoup d'énergie à découvrir d'intéressants vignerons locaux, et à présenter leurs produits à leurs clients. À côté des grandes régions de production de Bohême et de Moravie, vous pourrez également vous plonger sans crainte dans l'univers des vins du monde. Vous serez toujours conseillés en fonction de vos goûts et de votre style de vins préféré.

Vinograf Anděl

Veltlin

Křižíkova 115, Prague 8 – Karlín
Lun – Sam 17 h – 23 h
+420 777 082 316
www.veltlin.cz

Le bar à vins Veltlin est une porte d'entrée sur le monde des vins naturels issus de la région de l'ancienne Autriche-Hongrie. Ce bar à l'ambiance décontractée et situé au cœur du quartier à la mode de Karlín est l'endroit rêvé pour prendre l'apéritif en début de soirée. C'est aussi l'un des bars les mieux achalandés pour acheter les produits de petits vignerons qui montent dans la région.

De nombreux producteurs interviennent eux-mêmes au Veltlin, ou du moins livrent en personne, de sorte que vous pouvez être certains d'obtenir des produits à la source.

Le patron du Veltlin, le poète Bogdan Trojak, est aussi l'un des plus ardents défenseurs en Bohême des vins locaux authentiques et naturels. Chaque été, il organise un festival consacré aux vins naturels et intitulé « Prague boit du vin » (Praha pije víno).

Même si, lors de votre séjour à Prague, votre programme est très chargé, nous vous recommandons de prendre le temps de découvrir le quartier de Karlín. On dit qu'il rappelle beaucoup Berlin, et, en vous rendant au Veltlin, vous verrez beaucoup d'autres cafés et magasins intéressants ayant récemment ouvert.

Veltlin

Quelques restaurants qui allient une bonne cave aux arts de la table

Atelier Red & Wine

Rošických 4, Prague 5 – Malá Strana
Sam 18 h – 00 h, Mar – Sam 11 h 30 – 00 h
+420 257 218 277
www.atelieratelier.cz

Cet établissement discret situé à la limite des quartiers de Smíchov et de Malá Strana propose un remarquable rapport qualité / prix, qu'il s'agisse des vins ou des plats. Vous pourrez y manger un plat du jour ou y prendre un dîner dans une ambiance détendue, ou tout simplement déguster un verre de vin au bar.

La cuisine de l'Atelier est orientée sur les produits de qualité et de saison. Le menu est généralement très léger, avec beaucoup de légumes ou de poissons. La spécialité locale est une cassolette de poisson pour deux personnes, le cacciucco.

La cave de l'Atelier dispose d'un excellent choix de vins tchèques, avec quelques incursions parmi les vins du reste de l'Europe. Vous pouvez vous attendre à des produits plus originaux qu'ailleurs, et de vignerons encore peu connus, le tout pour un prix modique et avec la possibilité de déguster un cru au verre.

Atelier Red & Wine

Café de Paris

Maltézské náměstí 4, Prague 1 – Malá Strana
Lun – Dim 11 h 30 – 00 h
+420 603 160 718
www.cafedeparis.cz

Un restaurant très couru, souvent bondé, situé à Malá Strana et spécialisé dans la cuisine française. Le Café de Paris est parfait pour déjeuner ou dîner en couple, après une promenade romantique à travers le quartier de Malá strana.

La spécialité du chef est l'entrecôte du Café de Paris, une entrecôte en sauce dont la recette est tenue secrète et accompagnée de frites et d'une salade verte. Vous pourrez également commander des plats du jour simples et des spécialités de saison. La carte des vins est relativement claire, et les petits vins de France y dominent.

Café de Paris

Divinis

Týnská 21, Prague 1 – Staré Město
Lun – Ven 12 h – 15 h, 18 h – 01 h, Sam 18 h – 01 h
+420 222 325 440
www.divinis.cz

Un bar à vins et un restaurant italien de grand standing gérés par l'un des cuisiniers les plus célèbres de République tchèque, Zdeněk Pohlreich. La cuisine est exclusivement italienne et privilégie l'emploi de produits de qualité et de saison. Les plats à la carte comportent les principaux plats traditionnels et les associations de goûts classiques.

Avec ses cinq plats, le menu gastronomique vous offre le meilleur des produits de saison associé aux vins les plus appropriés.

Si vous êtes prêts à y mettre le prix, vous trouverez ici une formidable sélection de vins issus des grandes régions productrices d'Italie, ainsi qu'un choix réduit mais pertinent de vins du monde. Le choix de vins servis au verre est très limité. La spécialité du chef du Divinis est la joue de porc à l'étouffée et au Marsala.

Divinis

La Bottega Bistroteka

Dlouhá 39, Prague 1 – Staré Město
Lun – Sam 09 h – 00 h, Dim 09 h – 22 h
+420 222 311 372
www.bistroteka.labottega.cz

L'un des derniers-nés de la chaîne de petits restaurants italiens détenue par Riccardo Lucque. L'endroit rêvé, dans le centre de Prague, pour prendre un déjeuner sur le pouce à l'italienne, un petit-déjeuner ou un brunch, le week-end. Le restaurant dispose de sa propre boulangerie – pâtisserie italienne, qui le fournit en pain et en pâtisseries.

Mais vous pouvez également venir à la Bottega savourer un dîner tranquille, ou tout simplement vous détendre autour d'un bon verre de vin accompagné d'un choix d'amuse-gueule italiens. La liste des vins est un peu plus courte que celle de l'Aromi ou de la Finestra, mais vous pouvez avez la possibilité d'acheter des bouteilles directement au magasin.

La Bottega Bistroteka

La Bottega di Finestra

Platnéřská 11, Prague 1 – Staré Město
Lun – Sam 08 h 30 – 22 h 30, Dim 08 h 30 – 21 h 30
+420 222 233 094
www.lafinestra.labottega.cz

Un autre petit restaurant et sa boutique, situé à proximité du restaurant La Finestra, et dans lequel vous pourrez goûter et acheter tous les ingrédients fondamentaux employés par le chef cuisinier Riccardo Lucque. De nombreux produits sont importés spécialement à Prague par le restaurant, et proviennent de producteurs italiens petits ou peu connus.

Lors de votre visite de Prague, vous aurez tout intérêt à faire un tour au petit restaurant de la Bottega. Nous vous recommandons notamment son petit-déjeuner italien classique et son repas de midi sur le pouce. Le menu change une fois par mois, et vous pourrez également découvrir de nombreux pains et pâtisseries confectionnés sur place.

Si vous êtes séduits par certains vins des petits restaurants ou des restaurants gastronomiques La Finestra ou Aromi, vous pourrez les acquérir dans leurs boutiques respectives. Tout comme pour les denrées alimentaires, vous pouvez vous attendre, en ce qui concerne les vins, à un excellent aperçu des grandes régions de production italiennes, avec un accent porté sur les producteurs originaux et peu connus.

Mlýnec (Le Petit Moulin)

Novotného lávka 9, Prague 1 – Staré Město
Lun – Dim 12 h – 15 h, 17 h 30 – 23 h
+420 277 000 777
www.mlynec.cz

L'un des rares endroits de Prague qui parvienne à allier grande cuisine et panorama sur le pont Charles. Le chef cuisinier du Mlýnec, Marek Šáda, s'efforce de revisiter la cuisine tchèque traditionnelle sous l'angle de la modernité. Vous pourrez apprécier les ingrédients locaux et les associations de saveurs les plus traditionnelles, le tout présenté de manière moderne et avec de fréquents détours du côté de la cuisine internationale.

Si vous passez un week-end à Prague, ne ratez pas le « roast » du week-end, une variante populaire du célèbre brunch. Pour un prix fixe, vous avez accès à trois viandes rôties différentes et de nombreux vins de qualité. Si c'est la cuisine tchèque que vous recherchez avant tout, essayez le menu tchèque à quatre plats. Quant à la carte des vins, elle vous donnera un bon aperçu de la production de Bohême et de Moravie, mais aussi du monde entier.

Mlýnec

Monarch

Na Perštýně 15, Prague 1 – Staré Město
Lun – Sam 17 h – 00 h
+420 224 239 602
www.monarch.cz

Un bar – restaurant de grande qualité et récemment ouvert. Si l'envie vous prend de déguster à Prague des tapas et des vins espagnols, le Monarch est fait pour vous. Situé en plein centre-ville, ses grandes

baies vitrées vous offre une vue sur les petites ruelles de la Vieille Ville. C'est aussi l'endroit idéal pour se changer les idées, le soir, et faire le plein de bonne humeur.

Le chef cuisinier espagnol, Miguel Inella, a créé pour vous un menu composé pour moitié d'amuse-gueule et de tapas traditionnels, et pour moitié de plats plus complexes inspirés par la cuisine espagnole. Le Monarch vous propose également, plusieurs fois par an, un menu spécial de saison.

Le Monarch est aussi l'endroit de Prague où vous trouverez le plus de vins espagnols servis à la bouteille : vous pourrez y choisir parmi plus de 20 crus issus des grandes régions de production. Le cava y est à l'honneur, et vous trouverez également dans la carte des vins plusieurs producteurs de Moravie.

Monarch

Pasta Fresca

Celetná 11, Prague 1 – Staré Město
Lun – Dim 11 h – 00 h
+420 224 230 244
pastafresca.ambi.cz

Un restaurant italien très apprécié et situé en plein centre touristique de Prague. N'hésitez pas à venir y prendre un repas sur le pouce avec un plat du jour, un verre de vin accompagné de quelques amuse-gueule ou encore un vrai dîner composé de plusieurs plats.

Pasta Fresca est un restaurant très animé, et sa cuisine suit de près les spécialités régionales italiennes, notamment en matière de pâtes fraîches maison.

La carte des vins contient l'une des sélections les plus larges de vins italiens à Prague, tous sélectionnés sous la houlette d'un excellent sommelier. Avec plus de 20 crus, vous trouverez également votre bonheur en termes de vins servis au verre.

Pasta Fresca

Red Pif

Betlémská 9, Prague 1 – Staré Město
Lun – Sam 11 h – 22 h
+420 222 232 086
www.redpif.cz

Cet endroit est le rendez-vous idéal des amateurs de vins naturels qui apprécient les mariages judicieux entre vin et cuisine. Le Red Pif est un bar à vins et un excellent restaurant. Le chef cuisinier Stephen Senewiratne pratique une cuisine française moderne et concoctée sur mesure en fonction des vins choisis. À midi, venez tester les plats du jour avec un verre de vin, ou composez le soir votre dîner à la carte grâce aux recommandations de sommeliers compétents.

En choisissant dans la liste de vins naturels du Red Pif, vous voyagerez à travers la France, la Slovénie et l'Allemagne, sans oublier les crus locaux les plus intéressants. Le Red Pif vous propose un large choix de vins servis au verre, et vous pouvez également acheter les bouteilles exposées à des tarifs tout à fait abordables.

VINOdiVINO

Štupartská 18, Prague 1 – Staré Město
Lun – Ven 11 h 30 – 22 h, Sam – Dim 12 h – 22 h
+420 222 311 791
www.vinodivino.cz

Un endroit conçu par des spécialistes de l'association entre vin italien et bonne cuisine. Le VINOdiVINO est à la fois un restaurant et un endroit où vous pouvez aller prendre un verre tout en grignotant. On y savoure des plats du jour et des dîners à la carte, avec un choix de spécialités italiennes. Le VINOdiVINO, c'est aussi une cave à vins et un magasin de produits italiens.

La carte des vins comporte une liste interminable de crus issus des grandes régions productrices d'Italie. Chose rare à Prague, vous trouverez également un large choix de grappas et de vins de desserts.

VINOdiVINO

Vinograf Senovážné náměstí

Senovážné nám. 23, Prague 1 – Nové Město
Lun – Ven 11 h 30 – 00 h,
Sam 11 h 30 – 00 h, Dim 17 h – 00 h
+420 214 214 681
www.vinograf.cz

Le plus grand des bars à vins Vinograf de Prague. Contrairement aux succursales de Malá Strana et d'Anděl, le Vinograf de la place Senovážné náměstí vous propose également des plats chauds, ainsi qu'un menu permanent tout à fait respectable.

Avec sa large gamme de vins servis au verre, qui compte chaque jour près de 40 crus différents, y compris les plus rares, grâce au système d'ouverture Coravin, ce bar à vins très animé est avant tout l'endroit idéal pour discuter autour d'un verre.

Le Vinograf est aussi l'un des lieux tout désignés pour découvrir la production viticole tchèque. Les vins choisis sont des crus de caractère, et représentent un bon mélange des différents styles. Vous pourrez discuter de tout ça avec des sommeliers compétents, et acheter quelques bouteilles si le cœur vous en dit.

Vinograf Senovážné náměstí

Aromi

Náměstí Míru 6, Prague 2 – Vinohrady
Lun – Ven 08 h 30 – 23 h,
Sam 09 h 30 – 23 h,
Dim 09 h 30 – 22 h (Petit restaurant)
Lun – Sam 12 h – 15 h, 17 h – 23 h, Dim 12 h – 22 h
+420 222 713 222
www.aromi.cz

La table italienne du chef cuisiner Riccardo Lucque est l'une des meilleures de Prague. Si vous aimez la cuisine italienne, impossible d'éviter ses restaurants praguois. Aromi est l'un des premiers endroits à avoir introduit à Prague la cuisine italienne à son plus haut niveau, et continue sur sa lancée depuis de nombreuses années.

L'Aromi a récemment déménagé, et s'est installé sur un site agréable, près de la place náměstí Míru. L'établissement dispose d'un petit restaurant où vous pourrez déjeuner sur le pouce, ainsi que d'un grand restaurant qui vous propose des menus de saison plus complexes.

La carte des vins de l'Aromi est essentiellement centrée sur les crus de toutes les grandes régions d'Italie. Vous y trouverez des vignerons grands et petits, connus et moins connus, dans un mélange de styles très varié. Les vins tchèques et d'autres pays européens ne font que compléter cette liste. Quant aux vins servis au verre, ils sont toujours au moins au nombre de 15, avec l'une des spécialités de la maison, le système d'ouverture Coravin.

Aromi

La Boucherie & Bistrot M

Zubatého 5, Prague 5 – Smíchov
Lun 09 h – 17 h, Mar – Sam 08 h 30 – 22 h
+420 702 033 020
www.laboucheriem.cz

Un îlot de cuisine française en plein cœur de Smíchov, à quelques arrêts de tram seulement du quartier touristique de Malá Strana. La majeure partie du magasin est occupée par une boucherie – traiteur, et le petit restaurant est dissimulé au fond du local.

Jean-Paul Manzac, chef cuisinier et patron de La Boucherie, s'appuie notamment sur de nombreux produits importés de France, dont le magasin offre le plus grand choix à Prague. Volailles, foie gras, rillettes et fromages de toutes les grandes régions de production forment la base des produits proposés. La même chose vaut pour les vins, qui sont en priorité issus de régions et de producteurs relativement peu connus.

Le menu du petit restaurant change rapidement en fonction des saisons. L'idéal est certainement de passer à La Boucherie pour prendre un déjeuner sur le pouce, arrosé d'un bon verre de vin. Ou, bien sûr, d'y faire un tour si vous avez envie, à Prague, de savourer des produits traditionnels français.

La Boucherie & Bistrot M

Manú

Dětský ostrov 25, Prague 5 – Smíchov
Lun – Dim 12 h – 00 h
+420 725 161 616
www.manuristo.cz

Ce restaurant italien, le dernier en date ouvert à Prague, est dirigé par le chef cuisinier Emanuele Ridi, célèbre pour ses émissions télévisées. Le Manú dispose de l'une des meilleures situations possibles à Prague : il se trouve sur une petite île de la Vltava qui offre un panorama splendide sur la salle d'exposition Mánes et la Maison qui danse.

La carte des vins du Manú n'est pas d'une grande complexité. Elle s'efforce d'allier une excellente cuisine avec des vins italiens et un site remarquable. En été, essayez de réserver une table avec vue sur la rivière. Les menus du Manú font la part belle à la cuisine italienne revue sur un mode moderne et léger, à partir de nombreux produits de saison.

Wine Food Market

Strakonická 948/1, Prague 5 – Smíchov
Lun – Sam 07 h – 21 h, Dim 09 h – 21 h (Café)
Lun – Sam 07 h – 23 h, Dim 08 h – 23 h (Restaurant)
+420 733 338 650
www.winemarket.cz

Prague dispose elle aussi de son petit marché italien. Pour le découvrir, il vous faudra cependant vous rendre aux confins du quartier de Smíchov. Le Wine Food Market est un grand magasin de produits italiens, un café, mais aussi un grand hall regorgeant de plats et de boissons d'Italie.

Vous pourrez y goûter de nombreux plats délicieux vendus dans différents stands, et prendre place aux tables collectives. Pizzas, pâtes, poissons, viandes sont accompagnés d'un petit choix d'excellents vins vendus au verre.

Au café, vous pourrez prendre un expresso italien, acheter quelques pâtisseries à emporter ou encore du pain produits sur place, à la boulangerie et la pâtisserie du marché. Le week-end, à midi, les halles sont pleines d'un tohu-bohu digne des vrais marchés d'Italie...

Wine Food Market

Osteria da Clara

Mexická 7, Prague 10 – Vršovice
Lun – Ven 11 h 30 – 15 h, 18 h – 23 h,
Sam 12 h – 15 h 30, 18 h – 23 h, Dim 12 h – 16 h
+420 271 726 548
www.daclara.com

Si l'envie vous prend, à Prague, de déguster des bons petits plats italiens dans un cadre informel, l'Osteria da Clara est l'un des petits paradis locaux où vous pouvez aller les yeux fermés.

Vous y découvrirez une cuisine de Toscane délicieuse et authentique. Les assiettes sont copieuses et les plats reflètent toujours le meilleur des produits de saison. Quant aux vins, ils sont tout aussi accessibles : la carte ne contient que quelques crus sans prétention de vignerons italiens qui correspondent au caractère familial de l'établissement.

Pour que votre visite soit réussie, n'hésitez pas à goûter les crostini de Toscane, les pâtes à la salsiccia, les coquillages frais ou encore le tiramisu maison.

La grande cuisine et les meilleurs crus

Villa Richter

Staré zámecké schody 251, Prague 1 – Hradčany
Lun – Dim 11 h – 23 h
+420 702 205 108
www.villarichter.cz

La Villa Richer fait partie des vignes de saint Venceslas, qui s'étendent sous le château de Prague et ont été entièrement rénovées en 2008. Le bâtiment, de style néo-classique, abrite un grand restaurant, le Piano Nobile, ainsi qu'en été un second restaurant, le Piano Terra, doté d'une terrasse lumineuse ouvrant sur le vignoble.

La cuisine de saison du Piano Nobile tient compte de la disponibilité variable des ingrédients locaux, avec une forte influence de la cuisine tchèque traditionnelle : confit de canard au chou, filet de veau en sauce aux petits légumes et knödels, escalope à la viennoise sont autant d'excellents prétextes pour savourer le choix de vins locaux qui conviennent le mieux.

Villa Richter

Bellevue

Smetanovo nábř. 18, Praha 1 – Staré Město
Lun – Dim 12 h – 15 h, 17 h 30 – 23 h
+420 222 221 443
www.bellevuerestaurant.cz

Un restaurant gastronomique au bord de la Vltava et avec vue sur le château de Prague. Si vous recherchez une expérience culinaire qui associe la créativité d'un menu de dégustation, des vins adaptés et un cadre et un service irréprochables, n'hésitez pas à réserver une table au Bellevue.

Les menus et la carte vous proposent le meilleur des produits de saison dans le style ludique et créatif du chef cuisinier Petr Bureš. La carte des vins couvre les grandes régions de productions européennes, avec un accent particulier porté sur les vins de France et un aperçu général des vins tchèques. Outre les bouteilles au choix sur la carte des vins, vous avez la possibilité d'accompagner votre menu ou votre repas à la carte de vins servis au verre.

Bellevue

Field

U Milosrdných 12, Prague 1 – Staré Město
Lun – Ven 11 h – 14 h 30, 18 h – 22 h 30,
Sam 12 h – 15 h, 18 h – 22 h 30,
Dim 12 h – 15 h, 18 h – 22 h
+420 222 316 999
www.fieldrestaurant.cz

Le dernier endroit à la mode dans le domaine de la grande cuisine à Prague, et un restaurant ambitieux distingué d'une étoile Michelin dès sa première année d'activité. Le chef cuisinier Radek Kašpárek travaille sur une cuisine moderne et créative qui souligne les saveurs pures et met en avant des associations recherchées de produits de saison.

Si vous vous rendez au Field, nous vous conseillons de prendre le menu gastronomique avec le choix de vins recommandés. Le Field est l'un des rares restaurants de Prague à proposer un choix de boissons non alcoolisées, notamment des jus de fruits aromatisés, en fonction des plats. La sélection des vins s'appuie sur les solides traditions des régions viticoles de France, d'Italie, d'Autriche et d'Allemagne. Le choix de vins tchèques est réduit, mais intéressant.

Field

Kalina Restaurant

Dlouhá 12, Prague 1 – Staré Město
Lun – Dim 12 h – 15 h, 18 h – 23 h
+420 222 317 715
www.kalinarestaurant.cz

Le chef cuisinier Miroslav Kalina et le sommelier Vít Hepnar s'efforcent de réaliser pour leurs clients la meilleure association possible entre cuisine et vins. Les plats reprennent les grands principes de la cuisine française traditionnelle, auxquels le chef Kalina ajoute l'influence de la riche tradition praguoise, avec notamment les meilleurs produits de saison disponibles.

Les plats sophistiqués et aux saveurs très pures sont préparés de manière à compléter naturellement le choix de vins. La carte de vins vous propose un excellent choix de champagnes ainsi qu'une large gamme de vins de France.

Kalina Restaurant

La Degustation Bohême Bourgeoise

Haštalská 18, Prague 1 – Staré Město
Lun – Dim 18 h – 00 h
+420 222 311 234
www.ladegustation.cz

Un excellent restaurant gastronomique couronné d'une étoile au guide Michelin. La Degustation, c'est aussi l'une des meilleures succursales de la chaîne de restaurants très populaires à Prague Ambiente. Le chef cuisinier, Oldřich Sahajdák, s'efforce de faire renaître dans son restaurant la cuisine tchèque traditionnelle, avec

ses ingrédients et ses procédés oubliés, tout ça par le biais d'un long menu de dégustation. Le restaurant ne propose pas de plats du jour ni de choix à la carte, et nous vous recommandons de réserver suffisamment à l'avance.

Tout comme celui des cuisiniers, le travail des sommeliers est motivé par la volonté de permettre aux clients de découvrir des saveurs et des arômes purs issus des terroirs de Moravie et de Bohême. À côté d'une honorable gamme de vins du monde qui devrait pouvoir satisfaire les gourmets les plus mondialisés, les clients ont accès aux crus les plus intéressants de la production locale.

Si vous décidez de vous rendre à La Dégustation, ne ratez pas le menu gastronomique et ne négligez pas la liste des vins recommandés pour l'accompagner.

La Degustation

La Finestra

Platnéřská 13, Prague 1 – Staré Město
Lun – Sam 12 h – 23 h, Dim 12 h – 22 h
+420 222 325 325
www.lafinestra.cz

Un restaurant italien du chef cuisinier et restaurateur Riccardo Lucque, et centré avant tout sur les meilleures viandes d'importation. Outre le menu de la semaine et la carte, la spécialité du restaurant est un assortiment de viandes fraîches parmi lequel les serveurs vous proposeront de choisir le morceau qui vous convient le mieux.

Le chef Tomáš Černý pratique une cuisine basée sur les traditions régionales italiennes, dont il tente de repousser les limites grâce à une technique parfaitement maîtrisée et aux associations de goûts les plus subtiles. La carte des vins mérite d'être examinée dans le détail par les amateurs de vins italiens : la gamme de crus d'Italie est aussi large que fouillée, et les vins proposés s'accordent très bien aux saveurs d'une authentique cuisine italienne.

La Finestra

Pot-au-feu

Rybná 13, Prague 1 – Staré Město
Lun – Ven 12 h – 15 h, 18 h – 22 h,
Sam 18 h – 23 h
+420 739 654 884
www.potaufeu.cz

Un restaurant français à l'ambiance tranquille et intimiste, idéal pour un dîner aux chandelles. Le Pot-au-feu vous propose chaque jour un choix de plats variés et un petit menu rempli de spécialités françaises. Dans sa cuisine, le chef Jan Kracík ne se laisse pas enfermer dans des clichés, et il ajoute toujours à ses plats une petite touche d'innovation.

Le choix de vins reste très lié aux terroirs français, et la carte des vins est en parfaite adéquation avec le style de la cuisine. Le sommelier a donc choisi de ne pas quitter la France, avec une préférence pour la tradition et les producteurs renommés. Au Pot-au-feu, les vins servis au verre sont en nombre réduit.

V Zátiší (Le Petit Coin tranquille)

Liliová 1, Prague 1 – Staré Město
Lun – Dim 12 h – 15 h, 17 h 30 – 23 h
+420 222 221 155
www.vzatisi.cz

Ce restaurant gastronomique est déjà bien établi et jouit d'une clientèle de fidèles qui en apprécient toujours autant le service impeccable, le cadre agréable et l'excellente cuisine. Au menu, un mélange de cuisine indienne moderne et de plats tchèques traditionnels. Le rapprochement peut paraître saugrenu au premier abord, et pourtant, il fonctionne à merveille, l'ensemble des plats ayant en commun une réalisation très précise, des saveurs pures et une grande finesse.

Au Zátiší, vous pourrez manger à la carte, le montant dépendant du nombre de plats commandés et de vins correspondant. Tous les dimanches a lieu un brunch indien très couru. La carte des vins est à l'image de cette cuisine variée, et rassemble un large choix de vins tchèques, européens et américains. Vous y trouverez aussi toujours plus de 15 crus servis au verre.

V Zátiší

Alcron

Štěpánská 40, Prague 1 – Nové Město
Lun – Sam 12 h – 14 h 30, 17 h 30 – 22 h 30
+420 222 820 410
www.alcron.cz

Un restaurant d'hôtel renommé, qui jouit d'une longue tradition et qui a reçu en son temps l'une des toutes premières étoiles Michelin de Prague. De nombreux chefs tchèques aujourd'hui réputés ont débuté à l'Alcron. La cuisine est aujourd'hui tenue par le célèbre chef Roman Paulus, qui garantit l'excellence de son restaurant depuis plusieurs années.

Ce restaurant de type Art déco ne dispose que de 24 places. Les plats sont autant de points de rencontre entre une cuisine internationale et contemporaine, les meilleurs ingrédients disponibles et la créativité du chef Roman Paulus. Si vous décidez d'aller faire un tour à l'Alcron, nous vous conseillons le menu de dégustation du soir et sa sélection de vins appareillés. Face à la carte des vins, l'une des plus étendues de Prague, les conseils et l'expérience du sommelier de l'Alcron vous seront toujours d'une grande utilité.

Quant au restaurant de l'hôtel voisin La Rotonde, il vous propose une ambiance plus détendue et plus informelle. Vous pourrez y prendre part à de très populaires brunches le week-end.

Alcron

Grand Cru

Lodecká 4, Praha 1 – Nové Město
Lun – Ven 11 h 30 – 15 h, 18 h – 23 h,
Sam 17 h – 23 h
+420 775 044 076
www.grand-cru.cz

Un bar à vins jumelé avec un grand restaurant et géré par l'un des plus grands importateurs de vins et de spiritueux en République tchèque. L'art du chef Jan Punčochář est ici combiné à l'expérience des meilleurs sommeliers tchèques.

Lors d'une de vos soirées à Prague, n'hésitez pas à vous rendre au bar à vins, situé dans la partie avant de l'établissement. Vous y trouverez une carte des vins incroyablement riche, avec plus de 1 500 crus, y compris une sélection actualisée de crus intéressants servis au verre, et des bouteilles servies grâce au système Enomatic.
Les régions viticoles traditionnelles et les vignerons qui ont depuis longtemps fait leurs preuves jouent ici un rôle prédominant.

Si vous souhaitez prolonger votre expérience œnologique par un bon repas, il vous suffira de vous déplacer de quelques pas, jusqu'à la salle du restaurant. Tous les jours, des plats du jour légers seront à votre disposition le midi, ainsi qu'un choix à la carte et un menu gastronomique raffiné avec vins assortis.

La cuisine de Jan Punčochář est sophistiquée, avec un accent porté sur les produits de saison et un traitement irréprochable des ingrédients les plus luxueux. Le Grand Cru prépare ses propres terrines, saucisses et fromages fumés.

Grand Cru

Salabka

K Bohnicím 2, Prague 7 – Troja
Mar – Sam 12 h – 00 h, Dim 11 h 30 – 16 h
+420 778 019 002
www.salabka.cz

Ce grand restaurant situé dans le quartier de Troja, à l'écart du centre ville, dispose de son propre vignoble et propose un hébergement en appartements. Le Salabka vous propose un choix de plats du jour à midi, un choix à la carte le soir et un brunch le week-end.
Les menus, dans toute leur simplicité, s'inspirent de la cuisine française et s'appuient sur d'excellents produits de saison.

Quand vous irez au Salabka, n'oubliez pas de goûter quelques-uns des 15 vins du Salabka, ou laissez vous recommander l'un des crus de la petite carte des vins, qui comporte un choix de crus français simples mais éprouvés.

Salabka

Pour faire des emplettes

Vino Markuzzi

Haštalská 3, Prague 1 – Staré Město
Lun – Ven 09 h – 19 h
+420 224 829 088
markuzzi.cz

Le grand marchand de vins Jiří Markuzzi est un spécialiste de l'Italie, d'où il importe les vins de plus d'une vingtaine de producteurs italiens renommés. Dans son magasin, vous trouverez également un certain nombre de produits italiens et de la grappa du Piémont. Si vous avez l'intention de savourer pendant votre séjour à Prague quelques bons produits transalpins, n'oubliez pas de passer à la cave de Jiří Markuzzi.

Víno-klub

Benediktská 3, Prague 1 – Staré Město
Lun – Ven 09 h – 21 h
+420 724 239 045
www.vino-klub.cz

Un marchand de vins particulièrement populaire sur Internet, et qui vous propose ici sa boutique en dur. Le Víno-Klub est l'un des plus grands magasins de vins tchèques, lesquels sont distribués sous forme de cartons thématiques de six bouteilles. La boutique du Víno-Klub est l'endroit parfait pour découvrir les crus de Bohême et de Moravie. La gamme très étendue et le personnel compétent sont tout à fait à même de vous révéler l'incroyable diversité des vins locaux.

Passage Praha

V Celnici 10, Prague 1 – Nové Město
Lun – Ven 11 h – 22 h (Restaurant Wine & Dine)
Lun – Ven 11 h – 22 h (Cave à vins Passage)
Lun – Ven 08 h – 17 h (Café & petit restaurant Passage)
+420 221 033 389
www.passage.cz

Un grand et un petit restaurant, et surtout une grande cave à vins avec un choix conséquent de vins de France importés par la firme tchèque renommée Merlot d'Or. Au Passage, vous pourrez compter sur les conseils avisés de sommeliers professionnels ainsi qu'un choix qui couvre toutes les grandes régions de production. On notera l'excellente sélection de champagnes, de cognacs et d'armagnacs.

La Cave d'Adrien

Americká 18, Prague 2 – Vinohrady
Lun – Sam 12 h – 21 h
+420 246 030 284
www.lacavedadrien.cz

Cette petite cave à vins est la boutique d'un importateur de vins et de produits fins français. La Cave d'Adrien se donne pour objectif de vous faire découvrir des petits producteurs peu connus et de vous fournir en vins ordinaires, à boire au quotidien et d'un bon rapport qualité / prix.

La Cave d'Adrien

Le Caveau

nám. Jiřího z Poděbrad 9, Prague 3 – Vinohrady
Lun – Ven 08 h – 22 h 30,
Sam 09 h – 22 h 30, Dim 14 h – 20 h 30
+420 775 294 864
www.broz-d.cz

Une cave à vins très animée, mais aussi un café et une boulangerie française : l'endroit rêvé pour se procurer des vins de France, du fromage, du pain et des produits fins.

Le Caveau est situé en bordure des quartiers de Vinohrady et de Žižkov. Vous pouvez y passer pour y prendre un verre, un café ou même le petit-déjeuner. Les vins sont exclusivement en provenance de France, avec une prédominance de la Bourgogne et des petits vins ordinaires, à boire au quotidien.

Fajnšmekr (Le Gourmet)

Finská 3, Prague 10 – Vršovice
Lun – Jeu 14 h – 20 h, Ven 14 h – 21 h 30
+420 731 131 399
www.fajnsmekr.com

Cette cave très appréciée du quartier de Vršovice importe elle-même ses vins, et vous propose également des produits fermiers et des produits fins. Le choix des crus est axé avant sur les vins naturels et authentiques de Tchéquie et du monde entier. La cave milite activement pour la cause des vins naturels produits sans adjuvants, et organise régulièrement des dégustations au cours desquelles les visiteurs peuvent découvrir la production de vignerons peu connus mais pleins d'avenir. Un passage obligé si vous souhaitez mieux connaître les meilleurs vins naturels de Tchéquie.

Fajnšmekr

L'année viticole : les événements autour du vin à Prague

À Prague, des dizaines d'événements ont lieu chaque année autour du vin. Nous nous contenterons de mentionner ici les plus renommés et les plus traditionnels. Cependant, étant donné le boom que connaissent actuellement les festivals gastronomiques à Prague, nous vous conseillons de consulter le site www.prague.eu pour obtenir les informations les plus à jour sur les événements à venir.

Janvier

Prague Wine Week

www.pwww.cz

Un festival de qualité sur le thème du vin, de la viticulture et de la gastronomie. C'est l'occasion de participer à des dégustations de vins, des présentations de vignerons, des ventes directes, et enfin de rencontrer des professionnels et des amateurs issu du monde des vins.

Mai

Svátek růžových vín (La fête des rosés)

www.wineofczechrepublic.cz

Un festival qui marque chaque année l'ouverture de la saison des vins rosés, le 1er mai. Y sont traditionnellement présentés des rosés de Moravie et de Bohême sur le site de la villa Richter, près des Vignes de saint Venceslas. La dégustation a lieu en plein air et rassemble plus de 100 échantillons de vins rosés issus de plus de 30 vignobles de Bohême et de Moravie.

Wine Prague 2016

www.wineprague.com

Ce salon international des vins est l'occasion de trouver à Prague un milieu de spécialistes et de prendre contact avec les professionnels dans le domaine des vins, le tout à un niveau équivalent à celui des grands salons mondiaux. Le salon bénéficie de locaux modernes, d'un personnel irréprochable et d'une équipe de spécialistes expérimentés : il est ainsi possible d'organiser des dégustations, des séminaires et des présentations pour un public large ou restreint.

Růžový máj (Mai en rose)

www.ruzovymaj.cz

Cette fête des vins rosés est très populaire et est organisée par des personnes responsables du marché des quais Náplavka. L'événement, situé sur les berges de la Vltava, prend un caractère de fête à ciel ouvert. Outre plusieurs dizaines de stands de producteurs de vins rosés, vous y trouverez également des stands proposant des plats, ainsi que des concerts.

Les quais Náplavka

Praha pije víno (Prague boit du vin)

www.praguedrinkswine.cz

Ce festival est l'occasion d'une rencontre unique entre les vignerons de toute l'Europe centrale qui produisent des vins naturels de qualité. Les vins de petits producteurs familiaux d'Autriche, de Hongrie, de Slovénie, de Slovaquie ou encore d'Italie y sont présentés. Bien évidemment, les vins de Moravie figurent sur la liste. L'événement n'a pas lieu à une date précise : soit fin mai, soit début juin.

Aout

Burčák (Le Vin bourru)

À partir de la fin du mois d'aout, toute la République tchèque vit à l'heure du vin bourru : ce phénomène typiquement centre-européen n'est pas à proprement parler un vin, mais plutôt un jus de raisin légèrement fermenté dont le goût sucré et la discrète teneur en alcool a provoqué plus d'un mal de tête chez ses consommateurs non avertis. Le vin bourru n'est en vente que du 1er aout au 30 novembre, et il mérite certainement le détour.

Septembre

En septembre, de nombreux événements liés aux vendanges ont lieu à Prague. Il s'agit généralement plutôt de fêtes populaires dans le cadre desquelles on peut déguster des vins de qualités et de provenances diverses. Les fêtes des vendanges ont souvent lieu dans un cadre agréable, et sont accompagnées de diverses manifestations. Vous trouverez la liste complète de toutes les fêtes des vendanges sur le site www.prague.eu.

Trojské vinobraní (Les Vendanges de Troja)

www.mctroja.cz

Ces festivités traditionnelles ont lieu dans les jardins baroques du château de Troja. Chaque année, des dizaines de vignerons de Bohême et de Moravie viennent y présenter leurs produits. Vous pourrez y goûter à divers crus, au fameux vin bourru et y assister à des dégustations guidées ainsi que des séminaires informels sur le vin.

Vinobraní v Botanické zahradě Praha (Les Vendanges du Jardin botanique)

www.botanicka.cz

Les vendanges traditionnelles des Vignes de sainte Claire sont l'occasion de découvrir la production locale, un vin exceptionnel, ainsi que les grands producteurs de Bohême et de Moravie. Au caveau, vous pourrez également effectuer la visite guidée d'une exposition sur la fabrication du vin, et mieux connaître le processus de production du vin.

Festival vína v Pražské tržnici (Festival des vins aux halles de Prague)

www.bankavin.cz

C'est la banque des vins de Moravie qui organise ce festival des vins sur le site protégé des halles de Prague. Les visiteurs peuvent y goûter plus de 200 échantillons participant au Concours international des vins « Grand Prix Austerlitz » qui a lieu traditionnellement en l'honneur de la naissance de Napoléon.

Novembre

Svatomartinské víno, 11. 11. (Le Vin de la saint Martin, le 11/11)

Le vin de la saint Martin est à la République tchèque ce que le Beaujolais nouveau est à la France. C'est en effet le 11 novembre, jour de la saint Martin, que l'on goûtait autrefois pour la première fois le vin de l'année, après les vendanges. C'était aussi une période qui annonçait les temps paisibles de l'Avent et de Noël, une période de bonne chère et de réjouissances en tous genres. De nos jours, cette tradition est remise à l'honneur et jouit d'une grande popularité. Les menus de la saint Martin comportent généralement une oie rôtie, des galettes de pommes de terre et du vin de la saint Martin (désigné par une étiquette spéciale). Pour obtenir la liste complète des festivités, veuillez consulter le site www.prague.eu

Letenská husa a košt Svatomartinského vína (L'oie de Letná et son vin de la saint Martin)

www.nzm.cz

Cette fête traditionnelle, accompagnée d'une dégustation et d'une vente de vins de la saint Martin et de vins jeunes, a lieu sur le site du Musée national de l'agriculture. Des produits artisanaux tchèques traditionnels sont également présentés, et les visiteurs ont accès gratuitement à toutes les expositions permanentes et temporaires du musée.

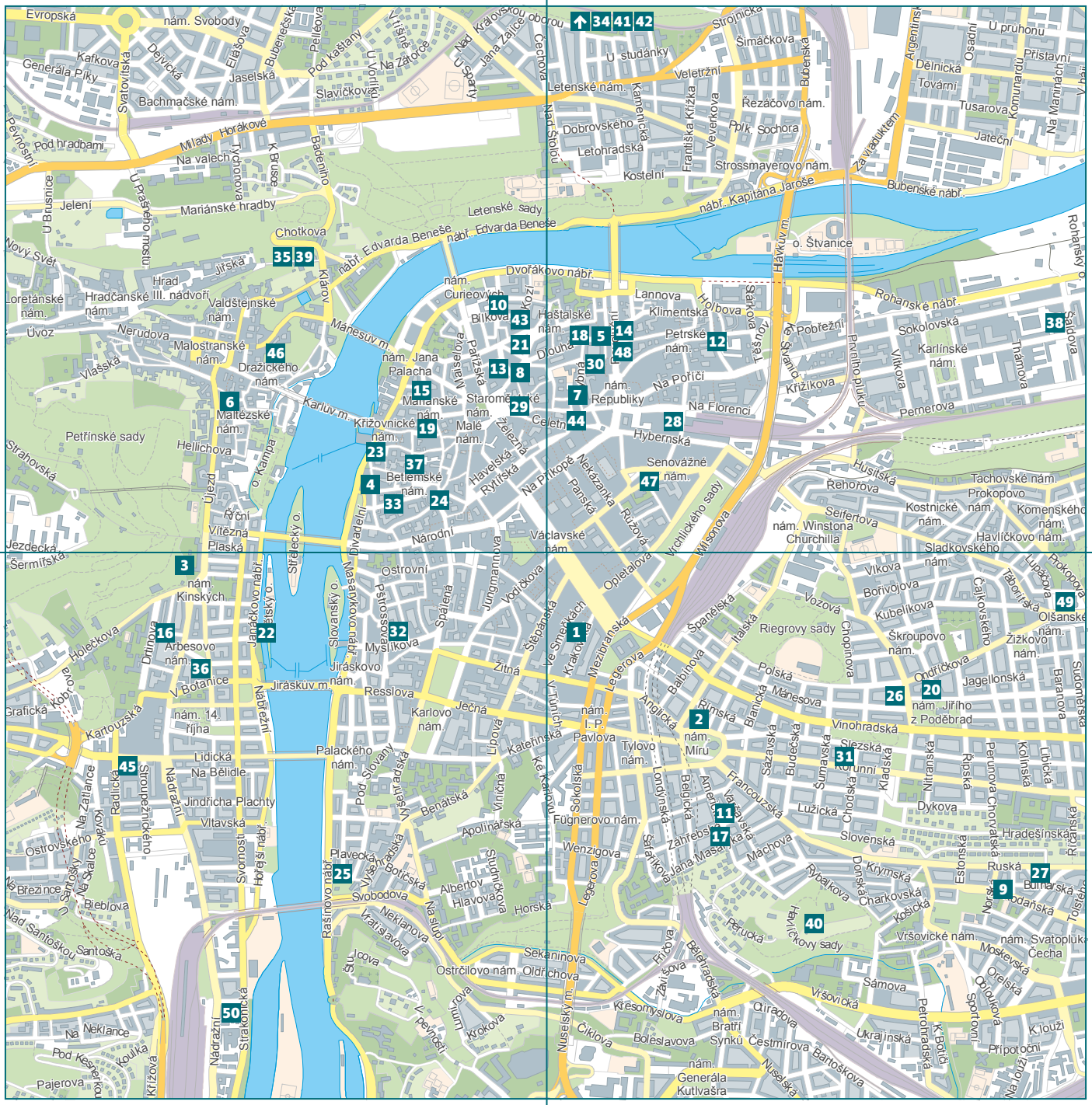
Restaurant Mincovna

Carte et carnet d'adresses

1. **Alcron**, Štěpánská 40, Prague 1 – Nové Město (B2)
2. **Aromi**, Náměstí Míru 6, Prague 2 – Vinohrady (B2)
3. **Atelier Red & Wine**, Rošických 4, Prague 5 – Malá Strana (A2)
4. **Bellevue**, Smetanovo nábř. 18, Prague 1 – Staré Město (A1)
5. **Bokovka**, Dlouhá 37, Prague 1 – Staré Město (B1)
6. **Café de Paris**, Maltézské náměstí 4, Prague 1 – Malá Strana (A1)
7. **Den Noc**, Templová 7, Prague 1 – Staré Město (B1)
8. **Divinis**, Týnská 21, Prague 1 – Staré Město (A1)
9. **Fajnšmekr**, Finská 3, Prague 10 – Vršovice (B2)
10. **Field**, U Milosrdných 12, Prague 1 – Staré Město (A1)
11. **FLAVOURS wine&deli**, Záhřebská 29, Prague 2 – Vinohrady (B2)
12. **Grand Cru**, Lodecká 4, Prague 1 – Nové Město (B1)
13. **Kalina Restaurant**, Dlouhá 12, Prague 1 – Staré Město (A1)
14. **La Bottega Bistroteka**, Dlouhá 39, Prague 1 – Staré Město (B1)
15. **La Bottega di Finestra**, Platnéřská 11, Prague 1 – Staré Město (A1)
16. **La Boucherie & Bistrot M**, Zubatého 5, Prague 5 – Smíchov (A2)
17. **La Cave d'Adrien**, Americká 18, Prague 2 – Vinohrady (B2)
18. **La Degustation Bohême Bourgeoise**, Haštalská 18, Prague 1 – Staré Město (B1)
19. **La Finestra**, Platnéřská 13, Prague 1 – Staré Město (A1)
20. **Le Caveau**, nám. Jiřího z Poděbrad 9, Prague 3 – Vinohrady (B2)
21. **L'Fleur**, V Kolkovně 5, Prague 1 – Staré Město (A1)
22. **Manú**, Dětský ostrov 25, Prague 5 – Smíchov (A2)
23. **Mlýnec**, Novotného lávka 9, Prague 1 – Staré Město (A1)
24. **Monarch**, Na Perštýně 15, Prague 1 – Staré Město (A1)
25. **Na břehu Rhôny**, Na Hrobci 1, Prague 2 – Nové Město (A2)
26. **Noelka**, Slavíkova 3, Prague 2 – Vinohrady (B2)
27. **Osteria da Clara**, Mexická 7, Prague 10 – Vršovice (B2)

28. **Passage Praha**, V Celnici 10, Prague 1 – Nové Město (B1)
29. **Pasta Fresca**, Celetná 11, Prague 1 – Staré Město (A1)
30. **Pot-au-feu**, Rybná 13, Prague 1 – Staré Město (B1)
31. **Prosekárna**, Slezská 48, Prague 2 – Vinohrady (B2)
32. **Prosekárna**, Myslíkova 16, Prague 2 – Nové Město (A2)
33. **Red Pif**, Betlémská 9, Prague 1 – Staré Město (A1)
34. **Salabka**, K Bohnicím 2, Prague 7 – Troja (B1)
35. **Svatováclavská vinice (Les vignes de saint Venceslas)**, mezi Starými zámeckými schody a ulici Na Opyší, Prague 1 – Hradčany (A1)
36. **The Wine Bar**, Arbesovo nám. 7, Prague 5 – Smíchov (A2)
37. **V Zátiší**, Liliová 1, Prague 1 – Staré Město (A1)
38. **Veltlin**, Křižíkova 115, Prague 8 – Karlín (B1)
39. **Villa Richter**, Staré zámecké schody 251, Prague 1 – Hradčany (A1)
40. **Vinice Grébovka (Les vignes de Grébovka)**, Havlíčkovy sady, Prague 2 – Vinohrady (B2)
41. **Vinice Salabka (Les vignes de Salabka)**, K Bohnicím 2, Prague 7 – Troja (B1)
42. **Vinice sv. Kláry (Les vignes de sainte Claire)**, Nádvorní 134, Prague 7 – Troja (B1)
43. **Vino Markuzzi**, Haštalská 3, Prague 1 – Staré Město (A1)
44. **VINOdiVINO**, Štupartská 18, Prague 1 – Staré Město (B1)
45. **Vinograf Anděl**, Radlická 1C, Prague 5 – Smíchov (A2)
46. **Vinograf Míšeňská**, Míšeňská 8, Prague 1 – Malá Strana (A1)
47. **Vinograf Senovážné náměstí**, Senovážné nám. 23, Prague 1 – Nové Město (B1)
48. **Víno-klub**, Benediktská 3, Prague 1 – Staré Město (B1)
49. **VinVin**, Táboritská 23, Prague 3 – Žižkov (B2)
50. **Wine Food Market**, Strakonická 1, Prague 5 – Smíchov (A2)

Les vignes de sainte Claire, Prague - Troja


A
B
1
2
Evropská
nám. Svobody
Kafkova
Generála Píky
Dejvická
Eliášova
Jaselská
Bubenečská
Pelléova
Pod kaštany
Vítězné
U Vorlíků
Na Zátorce
Slavíčkova
Svatovítská
Bachmačské nám.
Pevnostní
Pod hradbami
Mlýnská
Na valech
Tyrnovova
K Brusce
Badeniho
U Brusnice
Jelení
Mariánské hradby
Chotkova
Nový Svět
Jitská
Hrad
Loretánské nám.
Hradčanské III. nádvoří
Valdštejnské nám.
Úvoz
Nerudova
Malostranské nám.
Vlašská
Dražického nám.
Maltézské nám.
Petřínské sady
Hellichova
Strahovská
Újezd
o. Kampa
Klárov
Mánesův m.
Karlův m.
Křižovnické nám.
Betlémské nám.
Řeznická
Vítězná
Plaská
Jezdecká
Šermířská
nám. Kinských
Janáčkovo nábř.
Střelecký o.
Slovanský o.
Nábř. Edvarda Beneše
Dvořákovo nábř.
nám. Curieových
Bílková
Mánesova
Pařížská
Masarykovo nábř.
Hastalské nám.
Dlouhá
Revoluční
Lannova
Klimentská
Holbova
Šárkova
Třešnov
Petrské nám.
Na Poříčí
Na Florenci
Hybernská
Senovážné nám.
Na Příkopě
Nekázanka
Panská
Růžová
Vrchlického sady
Wilsonova
Havlíčkův m.
o. Štvanice
Bubenské nábř.
Rohanské nábř.
Pobřežní
Svatopluka Čecha
Křižíkova
Pernerova
Sokolovská
Karlínské nám.
Thámova
Vítkova
Sadová
Husitská
Řehořova
Seifertova
nám. Winstona Churchilla
Kostnické nám.
Tachovské nám.
Prokopovo nám.
Komenského nám.
Havlíčkovo nám.
Sladkovského nám.
Vlkova
Borivojova
Čajkovského
Táborská
Lupáčova
Prokopova
Olšanské nám.
Žižkovo nám.
Kubelíkova
Škroupovo nám.
Riegrovy sady
Vozová
Chopinova
Španělská
Italská
Polská
Manesova
Ondříčkova
Jagellonská
Baranova
Sudoměřská
nám. Jiřího z Poděbrad
Vinohradská
Slezská
Korunní
Kladská
Nitranská
Ripská
Perunova
Kolínská
Libická
Blanická
Římská
Balbínova
Anglická
Legerova
Mezibranská
Krakovská
Ve Smečkách
Štěpánská
Vodičkova
Jungmannova
Spálená
Petrossovova
Myslíkova
Slovanský o.
Nábř. Edvarda Beneše
Pivovarská
Nábř. Kapitána Jaroše
Národní
Ostrovní
Žitná
Resslova
Ječná
Karlovo nám.
Jiráskovo nám.
Jiráskův m.
Palackého nám.
Lípová
Kateřinská
Na Karlově
Tůnicích
nám. I. P. Pavlova
Tylovo nám.
Sokolská
Fügnerovo nám.
Wenzigova
Londýnská
Belgická
Francouzská
Sázavská
Budečská
Šumavská
Chodská
Lužická
Slovenská
Dykova
Nitranská
Ripská
Perunova
Chorvatská
Kolínská
Libická
Hradešínská
Ruská
Bulharská
Bodaňská
Tolstého
Estonská
Krymská
Charkovská
Košická
Vršovické nám.
nám. Svatopluka Čecha
Moskevská
Orlická
Sportovní
Petrohradská
K Botči
Ukrajinská
Vršovická
Sámova
Čiradova
Čestmírova
Bartoškova
Nuselská
nám. Bratří Synků
Boleslavova
Čiklova
Křesomyslova
Krokova
Lumírova
Sekaninova
Ostrčilovo nám.
Oldřichova
Fričova
Záhřebská
Šafářkova
Jana Masaryka
Máchova
Rybalkova
Vlčkovy sady
Perucká
Horská
Slupská
Neklanova
Vratislavova
Šumcova
Albertov
Hlavova
Studničkova
Svobodova
Botčická
Plavecká
Vinohradská
Benátská
Apolinářská
Viničná
Šumavská
Vltavská
Jindřicha Plachty
Nádražní
Radlická
Střoupežnického
Svornosti
Horejší nábř.
Rašínovo nábř.
Ostrovského
Na Zátlance
Na Skalce
Santoška
Na Březince
Bieblova
Nad Santoškou
Na Neklance
Pod Kesnerkou
Koulka
Křížová
Pajerova
Strakonická
Nádražní
Lidická
Na Bělidle
Holečkova
Drtinova
Arbesovo nám.
V Botanice
Grafická
Kartouzská
nám. 14. října
Kobylisy
Slavíkova
Na Pankráci
Na Vítězné pláni
Na Slovanech
Na Vyhlídce
Na Vinici
Na Vrchu
Na Vrchu
Na Vrchu

Les vestige d'un vignoble à Vyšehrad

Titre : Le vin à Prague
Texte : Prague City Tourism, Martin Kuciel, Jan Čeřovský
Fond cartographique : © IPR Praha
Maquette et reliure : Dynamo design s.r.o.
Impression : All 365 a.s.

Prague, 2016
1ère édition
Non destiné à la vente

©Prague City Tourism
Arbesovo nám. 70/4, Prague 5, 150 00, CZ
www.prague.eu