

Edition : 06 mai 2026 P.9
Famille du média : PQR/PQD (Quotidiens régionaux)
Périodicité : Quotidienne
Audience : 181382



Ihor Sakharylenko, caviste du Comptoir des Vignes, organise des dégustations dans sa boutique depuis 2023. PHOTO L.B.

MENTON Pour Ihor Sakharylenko, un vin ne se consomme pas, il se comprend. Depuis sa boutique du Comptoir des Vignes sur l'avenue Félix Faure, ce passionné de vins et spiritueux, instruit toute sa clientèle.

« L'histoire d'un vin, c'est un monde magnifique »

PAR LUCA BENSIALI / LBENSIALI@NICEMATIN.FR

« L'HISTOIRE D'UN VIN, du domaine, du producteur : c'est ma passion depuis toujours. » Ihor Sakharylenko a les yeux qui pétillent lorsqu'il entame le conte de la vie d'une bouteille dont il racontera les conditions météo qui ont fait mûrir le grain de raisin jusqu'au dernier arrière-goût qu'une gorgée offrira aux papilles. Depuis le 16 novembre 2023, « pour être exact », cet Italien d'origine ukrainienne tient le Comptoir des Vignes de Menton, situé sur l'avenue Félix Faure, à deux pas du casino.

« J'ai fait mon palais avec mes premières soirées dégustations entre amis »

« J'ai toujours aimé le vin. À 18 ans, je faisais mes premières soirées de dégustations. On ramenait chacun une bouteille de 100 euros, c'était génial », se souvient Ihor, qui raconte avoir développé son palais à cette période. « Donc logiquement je me suis lancé dans le vin », déroule le passionné qui a grandi à Vintimille. « Pendant dix ans, j'ai travaillé dans une cave en Italie, mais je n'étais que vendeur, je voulais évoluer. » C'est avec cette graine dans la tête que le caviste s'est alors installé à Menton. « Ici,

je suis libre de gérer toute la boutique comme je veux : du post Instagram à l'organisation des dégustations, en passant par les échanges avec les producteurs. » Et ces derniers, c'est peut-être ce que Ihor préfère dans son métier. « Le plus possible, je travaille directement avec les récoltants. Ce sont des personnes passionnées par leur travail qui me racontent leur vraie réalité que je pourrai transmettre à mon tour aux



J'ai goûté toutes les bouteilles de ma boutique pour pouvoir conseiller mes clients sur chaque référence.

IHOR SAKHARYLENKO
CAVISTE

clients. »

Une clientèle que le quadrilingue a su fidéliser. La preuve en action : à peine après avoir franchi la porte d'entrée, ce client n'a pas eu le temps de dire bonjour qu'Ihor étale son art. « J'ai une bouteille pour vous, ils font du

champagne depuis plus de 500 ans. Donc on peut leur faire confiance ! » Moins d'une minute plus tard, la bouteille d'un domaine connu seulement des puristes, bien fraîche, quittait le magasin.

« Dans la boutique, j'ai la chance d'avoir pu goûter toutes les bouteilles », sourit le commerçant, scrutant les centaines de références de ses étagères. « C'est ce qui me permet d'être totalement honnête avec les clients, et de pouvoir les conseiller sur chaque référence. C'est comme ça que l'on bâtit une relation sincère. » D'autant que selon lui, « les gens aiment discuter, savoir. C'est pour ça que j'organise des dégustations. »

« Un vin est vivant, il va évoluer avec les années »

Alors à chaque rencontre, Ihor tente d'emmener les curieux dans son univers, « même ceux qui n'aiment pas le vin ou l'alcool ». Selon lui, « entrer dans l'histoire d'un domaine, c'est pénétrer un monde magnifique. Car un vin est vivant, il va avoir une évolution à travers les années. »

À travers ses rencontres, l'Italien a d'ailleurs constaté une tendance : « Les Mentonnais et les Niçois ne connaissent pas bien

les vins d'ici en général. Je pense notamment à l'appellation Bellet, près de Nice. La plupart du temps, ce sont les touristes qui viennent goûter. » Montrant une bouteille « plutôt foncée pour un rosé », datant de 2022 du domaine de la Source, dont l'exploitation ne dépasse pas les deux hectares, il poursuit : « C'est vrai que ce sont des vins très lourds et un peu chers, c'est peut-être ça qui les éloigne les locaux. »

Car l'autre objectif de ces dégustations est là : expliquer le prix. « Par exemple, il y a Vermouth de Monaco qui est exceptionnel. Mais il est fait avec des pétales de roses du jardin de Monaco. Et sa production est faite au Piémont. Tout ça donne une bouteille à 70 euros. Expliquer comment est faite une bouteille, c'est faire comprendre pourquoi une même boisson est à 4 euros ou 80 euros. »

Enfin, « une histoire, ça change la dégustation », conclut-il avec émotion. « Quand je raconte la vie de ce vigneron de 87 ans qui présente une cuvée dédiée à sa mère, issue des premières vignes qu'elle a plantées, forcément, les sensations sont différentes. Et en bouche, on comprend davantage de choses. C'est là que cela prend une autre dimension. »

Face aux nouvelles consommations

SELON IHOR, C'EST indéniable :

« La consommation est en baisse, on s'intéresse moins à l'alcool et au vin. Ça se voit avec notre clientèle. » Et en effet, les chiffres lui donnent raison. Selon le dernier rapport de l'Observatoire français des drogues et des tendances addictives, la consommation quotidienne d'alcool a diminué de 4 % entre 2014 et 2023 (-8,7 % sur la même période pour les jeunes de 17 ans).

« Il y a eu la mode du dry-january »

« L'année dernière, je n'avais rien prévu quand il y a eu la mode du dry-january », se rappelle le caviste, qui explique ne pas s'y être intéressé jusqu'alors. « Comme je me rendais compte qu'il y avait beaucoup de demandes, j'ai vite commandé des bouteilles pour les satisfaire. Mais elles n'étaient pas bonnes », raconte-t-il. Il poursuit : « Et la plupart des vins sans alcool, je les trouve mauvais. Alors j'ai cherché et découvert la maison *Divin*, qui travaille beaucoup avec une maison de la Loire. Là-bas, ils arrivent à extraire petit à petit l'alcool des bouteilles tout en conservant le goût du vin, c'est vraiment pas mal. Ça permet à ceux qui ne veulent ou ne peuvent pas boire d'alcool de quand même profiter d'un bon vin. »

LA consommation d'alcool provoque des dommages importants sur la santé, elle est à l'origine de 49 000 décès par an selon le ministère de la Santé. L'alcool est à consommer avec modération.

L'INFO

Le 15 mai 2026

Il s'agit du prochain rendez-vous que donne Ihor aux amateurs de houblon. Il organise une dégustation pour faire découvrir le savoir-faire de la micro-brasserie artisanale de l'oura basée Roquebrune-Cap-Martin, à quatre kilomètres de la boutique d'Ihor. « Il fait les bières pour lui, à son goût. Et c'est génial ! »

