

Si Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



DOSSIER

LES VINS BIO
ET BIODYNAMIQUES

SPÉCIAL

CONCOURS ASI DU MEILLEUR
SOMMELIER DU MONDE

Le programme détaillé
Dégustation spéciale de 130 cuvées

WINE TOUR

CHAMPAGNE
ET BORDEAUX



HAUSSMANN

Fête ses 10 ans



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Nathalie Haussmann



SAINT EMILION GRAND CRU CLASSÉ

Château de PRESSAC





HAUSSMANN,
LES 10 ANS

8 DOSSIER SPÉCIAL SOMMELLERIE



2 ÉDITOS

8 ACTUS SOMMELLERIE

8 Gérard Basset nous a quittés

11 MONDE

11 Concours ASI du MSM :
tout le programme

15 Questions à Piero Sattanino

19 FRANCE

19 Gala des Sommeliers de Monaco

20 Assemblée générale des
Sommeliers du
Languedoc-Roussillon

23 Sélection du concours du
Meilleur Jeune Sommelier
de France

24 Concours Jura

27 L'UDSF fête les 30 ans
de son titre de Maître Sommelier

28 Conseil d'administration
de l'UDSF à Bordeaux

32 DÉGUSTATION SPÉCIALE MSM

32 + 130 cuvées dégustées

73 DU CÔTÉ DES VINS

73 DOSSIER :

Les vins bio et biodynamiques

79 Concours
des grands vins blancs

80 Les Majors du Tastevinage

81 App Wise Drinking
by Pernod Ricard

83 Salon des Vins de Loire 2019

84 Bilan Wine Paris 2019

85 Grandi Lhange 2019

86 Château Petit Val à Miami

89 Dégustation des vins
de Golan Heights

90 PORTRAITS / BORDEAUX

90 Château Léoville Poyferré

92 Château Cos Labory

94 Château Batailley

96 Les entretiens privés
avec Nelson Chow

98 Meilleur Sommelier du Monde :
Paolo Basso,
rencontres en Bordelais

129 FOCUS

135 DÉGUSTATION CHAMPAGNES DE VIGNERONS

176 RENCONTRE EN CHAMPAGNE

avec Raimonds Tomsons,
Meilleur Sommelier d'Europe

200 PORTRAITS

200 Cacolac Industry :
Le vin en cannette

202 Plaimont : garant
d'un patrimoine protégé

205 Vignobles & Compagnie

207 Domaine François Carillon

209 ÉCHAPPÉES

209 Moldavie : 10 caves à voir

225 Géorgie : Boléro & Co

230 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

230 Les nouvelles tendances
du saké

237 Brandy Lucien Bernard

238 Salon Food, wines & spirits

239 LE BLOG



ÉDITO

Aris Allouche
Directeur de S.I.
Director of S.I.

SommelierS INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

Aris ALLOUCHE

6 avenue Neil Armstrong
33692 MÉRIGNAC
Tél : +33 (0)5 56 48 07 48
contact@sommelier-international.com
www.sommeliers-international.com

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

ASSISTANTE DE RÉDACTION

Sandy BÉNARD

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG
Philippe FAURE-BRAC
Jean BERNARD
Michèle CHANTÔME
Marilyn JOHNSON
Sofia LAFAYE
Henry CLEMENS
Valéry MASSOT GERME
Pascale TÉTOT

TRADUCTION

Sandy BENARD
Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD
Sofia LAFAYE
Henry CLEMENS
Artistes Associés
Michel JOLYOT
Pascale TÉTOT
Wines of Moldova
Philippe STIRNWEISS
Marilyn JOHNSON

VIDÉOS

Artistes Associés

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

C'est une fin d'hiver bien clémente qui nous donne un avant-goût bien agréable du printemps qui se dessine. Et des envies de fraîcheur pour accompagner cette douceur. Alors plongez-vous sans tarder dans notre cahier spécial Dégustation de Champagne qui, pour une fois, vous guide au-delà des fêtes.

Nous vous proposons également une escapade bordelaise sur les pas du Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, parti prendre la température du nouveau millésime. Bientôt la Semaine des Primeurs que nous ne manquerons pas de suivre attentivement pour vous donner notre analyse dans le prochain numéro.

Ce numéro de SommelierS International particulièrement fourni fait écho à la richesse de l'agenda de la Sommellerie. Événement majeur de 2019, le 16^e Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde se tient en Belgique, 50 années après la première édition de la plus grande compétition de la profession. A cette occasion, vous trouverez dans nos pages le programme de l'exceptionnelle semaine de concours, ainsi qu'un cahier de dégustation spécialement dédié.

50 ans, un âge symbolique que l'UDSF et l'ASI célébreront toutes les deux cette année. Partenaire de longue date, SommelierS International sera bien sûr de la fête. En octobre nous organisons avec l'ASI un événement spécial avec des rencontres-dégustations mettant en lumière des vigneron et des produits de toute la France auprès des sommeliers du monde entier.

Le temps passe vite mais nous ne pouvons oublier qu'il y a seulement quelques semaines la sommellerie a perdu un membre éminent, Gérard Basset. Où qu'il soit désormais, nous lui souhaitons d'avoir trouvé un coin de vignes divines avec un flacon digne de son fin palais.

Chers lecteurs, nous vous souhaitons une agréable balade au gré des pages. Et souhaitons bonne chance aux 66 candidats dans les starting blocks du mondial !



It's a lovely winter ending that gives us a nice taste of the spring that is coming up. And desires of freshness to accompany this mild weather. So, immerse yourself in our special Champagne tasting review that, for once, guides you beyond the festive period.

We also offer a Bordeaux escapade in the footsteps of Best Sommelier of the World Paolo Basso who has come to get an image of the new vintage. Soon the En Primeur week that we will not fail to follow closely to give you our analysis in the next issue.

This special issue of SommelierS International echoes the richness of the Sommellerie's agenda. Major event of 2019, the 16th ASI Contest of the Best Sommelier of the World is held in Belgium, 50 years after the first edition of the biggest competition of the profession. On this occasion, you will find in our pages the program of the exceptional week of competition, as well as a specialty dedicated tasting section.

50 years, a symbolic age that UDSF and ASI will both celebrate this year. A long-time partner, SommelierS International will of course be celebrating with them. In October we organize with ASI a special event with encounters and tastings highlighting winemakers and products from all over France to sommeliers from around the world.

Time flies but we cannot forget that only a few weeks ago the sommellerie lost an eminent member, Gérard Basset. Wherever he is now, we wish him to have found a plot of divine vines with a bottle worthy of his fine palate.

Dear readers, we wish you a pleasant reading. And let's wish good luck to the 66 candidates in the starting blocks of the world championship!

Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l'étranger / Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Cashvin / Bordeaux Magnum / L'Épicerie Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Epinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurène Jordan, Rolleboise / Domaine et Golf de Vaugouard, Fontenay sur Loing / Vienna House Dream Castle, Disneyland Paris / Vienna House Magic Circus House, Disneyland Paris / Domaine Saint Clair, Etretat / Château de l'Ermitage, Ennery / Hôtel La Licorne, Lyons-la-Forêt / Hostellerie le Vallon de Valrugues, Saint Rémy de Provence / Château de la Boursidière, Montlouis-sur-Loire / Hotel Arene, Orange / Hôtel Burdigala, Bordeaux / Le Pavillon CG, Reims / Les Sources de Caudalie, Martillac / Restaurant Guy Savoy, Paris 6^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'III, Illhauesern / Cashvin, Mégnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

Printed in CEE. Toutes reproductions, même partielles, sont interdites sans autorisation écrite d'Aris Allouche.





ÉDITO

Andrés Rosberg
Président de l'ASI
President of ASI



Cette année 2019 a démarré très fort, avec des objectifs importants en point de mire : le 16^{ème} Concours du Meilleur Sommelier du Monde qui doit se dérouler à Anvers, en Belgique, du 11 au 15 mars, puis la célébration des 50 ans de l'ASI début octobre.

Des événements faits pour nous réjouir car ils permettent de réunir les sommeliers du monde entier dans un esprit d'échange et de fraternité.

Malheureusement, un membre important de notre grande famille de la sommellerie internationale ne sera pas au rendez-vous. En effet Gérard Basset nous a quittés en janvier après avoir lutté courageusement pendant de longs mois contre un insidieux cancer. Nous en sommes tous bouleversés. Le miracle espéré n'a pas eu lieu.

Ce concours à Anvers, il l'avait préparé jusqu'au bout avec les membres du Comité Technique de l'ASI. Nous allons le lui dédier. Ce sera sûrement un grand succès.

L'Association de la Sommellerie Internationale, quant à elle, créée en 1969, va célébrer son 50^e anniversaire en Champagne, sur les lieux mêmes de sa naissance. Une autre occasion de réunir tous nos amis sommeliers des quelque soixante associations membres, et bien plus, pour une Assemblée générale à Reims suivie d'un programme festif à travers la Champagne. Trois journées à ne pas manquer !

Pour l'instant, concentrons-nous sur le concours qui va désigner le 16^{ème} Meilleur Sommelier du Monde parmi les 66 candidats présents à Anvers.

Place au talent ! Et que le meilleur gagne...



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



William Wouters
(Belgique),
Vice-Président
continent Europe



Ricardo Grellet
(Chili),
Vice-Président
continent Américain



Saiko Tamura-Soga
(Japon),
Vice-Président
continent Asie-Océanie



**Michèle
Aström-Chantôme**
(Maroc),
Secrétaire générale



Michelle Mc Carthy
(Canada),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Samuil Angelov
(Finlande),
Trésorier adjoint



2019 got off to a roaring start, with important objectives in mind: the 16th Contest of the Best Sommelier of the World to be held in Antwerp, Belgium, from March 11th to 15th, then the celebration of 50th anniversary of ASI early October.

Events made to delight us as they bring together sommeliers from around the world in a spirit of exchange and fraternity.

Unfortunately, an important member of our large family of the international sommellerie will not be at the appointment. Indeed Gerard Basset passed away in January after fighting bravely for many months against an insidious cancer. We are all upset. The hoped-for miracle did not happen.

He had prepared this contest in Antwerp until the end with the members of the ASI Technical Committee. We will dedicate it to him. It will surely be a great success.

Association de la Sommellerie Internationale, created in 1969, will celebrate its 50th anniversary in Champagne where it was created. Another opportunity to gather all our friends sommelier from some sixty member associations, even more, for a General Meeting in Reims followed by a festive program through Champagne. Three days not to be missed!

For the moment, let's focus on the competition that will nominate the 16th Best Sommelier of the World among the 66 candidates present in Antwerp.

The Sommellerie has got talent! And may the best win...



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

Président de l'Union
de la Sommelierie Française
*President of the Union
of French Sommelierie*

C'est une année riche pour la sommellerie qui s'annonce en 2019.

A commencer par le très attendu Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde qui se déroule du 11 au 15 mars à Anvers en Belgique. Ce rendez-vous international de notre métier met en lumière notre profession. Une médiatisation décisive pour la sommellerie qui permet encore et toujours de promouvoir l'excellence de notre métier au travers des performances de candidats du monde entier qui se préparent – depuis des années pour la majorité – à ces épreuves de très haut niveau. En tant que président de l'UDSF, j'espère bien sûr que la France, grâce à David Biraud, ramènera le titre si espéré depuis 2000. Mais au nom de la Sommelierie Internationale, je souhaite surtout que le meilleur gagne pour venir gonfler les rangs des Meilleurs Sommeliers du Monde.

L'année 2019 marquera également un double jubilé. Le 3 juin, nous célébrerons les 50 ans de l'UDSF sur les terres de Paul Bocuse à Collonges. Une belle fête en perspective qui sera précédée par une assemblée générale au cours de laquelle auront lieu les élections de la nouvelle présidence de l'UDSF pour laquelle je me suis portée candidat.

Événement jumeau de cette fête, la célébration des 50 ans de l'ASI les 6, 7 et 8 octobre prochain, de retour en Champagne, berceau de sa création. Soulignons le remarquable développement de cette association qui est née au tout début de l'alliance de la France, de l'Italie, du Portugal et de la Belgique. L'ASI est devenue une formidable famille qui a essaimé dans près de 60 pays sur les 5 continents !

Bien évidemment, je conclus sur une pensée pour notre regretté confrère Gérard Basset. Ce sommelier des plus emblématiques symbolisait parfaitement l'esprit de la sommellerie avec son enthousiasme, son humilité, sa disponibilité, sa soif de transmettre. Il incarnait tout ce qui fait la grandeur de notre métier. Nous avons perdu un ami et un grand homme du vin. L'UDSF présente toute son affection et ses condoléances à sa famille.

En hommage à sa carrière et aux valeurs qu'il représentait, la promotion des 30 ans des Maîtres Sommeliers de l'UDSF organisée par l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine, porte cette année son nom et celui de Muriel Lafourcade, professeure du Lycée Hôtelier de Gascogne à Talence, également disparue trop tôt.

En attendant les festivités de ce double anniversaire, souhaitons bonne chance à tous les candidats pour le mondial 2019 !

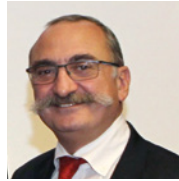




Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



2019 is a rich year coming up for the sommellerie.

Starting with the highly awaited ASI Contest of the Best Sommelier of the World, taking place from March 11th to 15th in Antwerp, Belgium. This international meeting of sommeliers highlights our profession. A decisive mediatization for the sommellerie which allows time and again to promote the excellence of our profession through the performances of candidates from all over the world who are preparing –for years for most of them–for these very high level tests. As the president of UDSF, I hope of course that France, thanks to David Biraud, will bring back the coveted title, so much expected since 2000. But in the name of the International Sommellerie, I especially wish that the best wins to increase the number of the Best Sommeliers of the World.

2019 will also mark a double jubilee. On June 3, we will celebrate the 50 years of UDSF on Paul Bocuse's lands in Collonges. A beautiful party to come which will be preceded by a general assembly during which will take place the elections of the new presidency of UDSF for which I applied.

Twin event of this festival, the celebration of the 50th anniversary of ASI on October 6th, 7th and 8th, back in Champagne, cradle of its creation. Note the remarkable development of this association which was born at the very beginning of the alliance of France, Italy, Portugal and Belgium. ASI has become a great family that has spread in nearly 60 countries on 5 continents!

Of course, I conclude on a thought for our late colleague Gerard Basset. Among the most emblematic sommeliers, he perfectly symbolized the spirit of the sommellerie with his enthusiasm, his humility, his availability, his thirst to transmit. He embodied everything that makes the greatness of our profession. We lost a friend and a great wine man. UDSF expresses its affection and condolences to his family.

As a tribute to his career and the values he represented, the class of the 30th anniversary of the UDSF Maître Sommelier title organized by the Association of Sommeliers of Bordeaux-Aquitaine, this year bears his name and that of Muriel Lafourcade, professor of the Hotel School of Talence, who also passed away too early.

While awaiting the festivities of this double anniversary, we wish good luck to all the candidates for the 2019 world competition!

Gérard Basset nous a quittés, nous perdons un ami

Gérard Basset, l'un des plus grands professionnels du vin au monde, est décédé en janvier entouré de sa famille. Il luttait courageusement contre un cancer de l'œsophage depuis 2017.

Gérard a été le premier et reste le seul à avoir détenu la qualification de Master of Wine, un défi de taille, simultanément à celui de Master Sommelier, le MBA Wine Business et le MSc de l'Organisation internationale de la vigne et du vin. Le couronnement de sa carrière est venu en avril 2010 quand il remporta le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde, confirmant ainsi sa position prépondérante dans la profession. La liste s'est encore allongée lorsqu'il a reçu le titre d'Officier de l'Ordre de l'Empire Britannique (OBE) en 2011 lors de l'anniversaire de la Reine, pour services rendus à l'hôtellerie.

Né et élevé en France, Gérard a d'abord suivi une formation de chef cuisinier avant de se lancer dans une carrière de sommelier lorsqu'il s'installe au Royaume-Uni dans les années 1980. Peu de temps après, son talent prodigieux a attiré l'attention du monde du vin en remportant successivement le titre de Meilleur Sommelier de Grande-Bretagne, Meilleur Sommelier International en vins français et de Meilleur Sommelier d'Europe.

Parallèlement à ses succès en concours, il a construit un empire commercial grandissant, notamment avec l'Hôtel du Vin, dont il était l'un des partenaires fondateurs, et TerraVina, qui est devenu plus récemment Spot in the Woods,

l'entreprise s'étant adaptée à son état de santé et à son désir d'être chez lui, dans la région de New Forest. On se souviendra peut-être mieux de lui pour avoir encadré et formé une génération de jeunes sommeliers qui ont fait appel à son expertise et à ses conseils pour lancer leur carrière.

Sa femme, Nina, a déclaré : « Même si nous sommes dévastés d'avoir dit au revoir à Gérard pour la dernière fois, nous tirons notre force des messages d'amitié que nous avons reçus des nombreuses personnes qu'il a touchées. Il a mené un combat courageux contre le cancer et nous

sommes soulagés qu'il soit parti chez lui, entouré de sa famille et qu'il soit maintenant en paix. Romané et moi-même sommes profondément reconnaissants du soutien que nous avons reçu de nos amis du monde entier, y compris de nombreux professionnels des secteurs du vin et de l'hôtellerie, et de savoir que Gérard était tellement aimé de tous ceux qui le connaissaient. »

Une cérémonie commémorative en son honneur aura lieu au printemps. Nous ne manquerons pas de vous tenir informés.



Gerard Basset passed away, we have lost a friend || Gerard Basset, one of the world's greatest wine professionals, passed away in January surrounded by his family. He had fought a brave battle against cancer of the oesophagus since 2017.

Gerard was the first and remains the only individual to have held the excruciatingly challenging Master of Wine qualification simultaneously with the Master Sommelier, MBA Wine Business and MSc from the International Organisation of Vine and Wine. The crowning glory of his career came in April 2010 when he won the ASI World Sommelier Championship,

cementing his extraordinary domination of the industry. This was further augmented on receiving the OBE in the 2011 Queen's Birthday Honours for services to hospitality.

Born and raised in France, Gerard originally trained as a chef, but embarked on a career as a sommelier when he moved to the UK in the 1980s. It was not long before his prodigious talent came to the attention of the wine trade with award wins for the UK Sommelier of the Year, Best International Sommelier for French Wines and Best Sommelier of Europe in quick succession.



Parallel to his competition success was a growing business empire including Hotel du Vin, of which he was a founding partner, and TerraVina, which more recently became Spot in the Woods as the business was adapted to his state of health and desire to be at home in the New Forest. He will perhaps be best remembered for mentoring and training a generation of young sommeliers who sought out his expertise and guidance to launch their careers.

His wife, Nina, said, "Whilst we are devastated to have to said goodbye to Gerard for the last time, we draw strength from the kind messages that

we have received from the many people whose lives he touched. He fought a brave battle against cancer and we are comforted that he died at home surrounded by his family and that he is now at peace. Both Romané and I are profoundly grateful for the support we have received from our friends across the world, including the many in the wine and hospitality industries and to know that Gerard was so loved by all those who knew him."

A commemorative ceremony in his honor will be held in spring. We will keep you informed.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
DOMAINES COMTE DE MALET ROQUEFORT



twinphotographie.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Programme du Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019

Program Contest Best Sommelier of the World 2019

Dimanche 10 mars / Sunday 10th March

Dress code : Chic décontracté sauf mention contraire

Dress code : smart casual unless otherwise indicated

10h00	Ouverture du Lounge Wine Experience Start Wine Experience Lounge Radisson Blu Astrid Hotel	17h00	Ouverture du Bar des Sommeliers Opening Bar des Sommeliers Radisson Blu Astrid Hotel
10h00	Ouverture des inscriptions au concours Start Registration for Competition Radisson Blu Astrid Hotel	18h00	Fermeture du Lounge Wine Experience End Wine Experience Lounge Radisson Blu Astrid Hotel
15h00	Accès à toutes les chambres Access to all rooms Radisson Blu Astrid Hotel	19h00	Dîner de bienvenue Welcome Dinner Radisson Blu Astrid Hotel
		02h00	Fermeture du Bar des Sommeliers Closing Bar des Sommeliers Radisson Blu Astrid Hotel

Lundi 11 mars / Monday 11th March

8h30	Rassemblement Presentation time Elisabeth Center		Intervenant / Speaker : Gérard Bertrand Radisson Blu Astrid Hotel
09h00 – 11h30	Epreuves techniques Technical Tests, Elisabeth Center	16h30	Art & Vin / Art & Wine Campo & Campo
11h00 -12h00	Conférence de Presse* Press conference*, Elisabeth Center	17h00	Ouverture du Bar des Sommeliers Opening Bar des Sommeliers Radisson Blu Astrid Hotel
12h00	Rassemblement pour photo de groupe Gathering for group picture, Elisabeth Center	18h00	Expérience en Brasserie The Brewery Experience Brewery 'De Koninck'
13h00 – 14h30	Déjeuner / Lunch, Elisabeth Center	23h00	Retour Hotel / Return to Hotel
15h00	Masterclass Gérard Bertrand Thème : Comment la biodynamie améliore l'expression d'un terroir. Theme: How Biodynamics magnifies the expression of a terroir.	02h00	Fermeture du Bar des Sommeliers Closing Bar des Sommeliers Radisson Blu Astrid Hotel

Mardi 12 mars / Tuesday 12th March

08h30	Rassemblement Presentation time, Elisabeth Center	13h00	Déjeuner / Lunch, Elisabeth Center
09h00	Epreuves pratiques Practical tests, Elisabeth Center	14h00 – 16h00	Epreuves pratiques Practical tests, Elisabeth Center
		17h00	Ouverture du Bar des Sommeliers Opening Bar des Sommeliers Radisson Blu Astrid Hotel

Mardi 12 mars / Tuesday 12th March

19h00 Apéritif 'Diamond Cocktail'
Aperitif 'Diamond Cocktail', **Felix Pakhuis**

20h00 Annonce des demi-finalistes
Announcement Semi-Finalists, **Felix Pakhuis**

20h15 Cocktail dînatoire / Walking Dinner
Felix Pakhuis

23h00 Retour à l'hôtel / Return to hotel

02h00 Fermeture du Bar des Sommeliers
Closing Bar des Sommeliers
Radisson Blu Astrid Hotel

Mercredi 13 mars / Wednesday 13th March

08h30 Rassemblement / Presentation time
Elisabeth Center

08h30 Demi-finales/Semi-Finals
Elisabeth Center

09h00 Masterclass Famille Perrin
Thème : Hommage à Jacques Perrin
– Le Secret de Millésimes Légendaire
Theme: Tribute to Jacques Perrin
– The Secret of Legendary Vintages
Intervenant / Speaker : Matthieu Perrin,
5^e generation / 5th generation, **Elisabeth Center**

10h00 Pause / Break, **Elisabeth Center**

10h15 Masterclass Familia Torres
Thème : Cépages ancestraux de Catalogne
Theme: Ancestral Grape Varieties from Catalunya
Intervenant / Speaker / : Miguel A. Torres,
Président / President : Familia Torres.

12h00 Déjeuner Demi-finales
Lunch Semifinals
Elisabeth Center

12h00 Déjeuner Masterclass
Lunch Masterclass
Athena Antwerp

14h00 Fin Demi-Finales / End Semi-Finals
Elisabeth Center

14h30 Masterclass Graham's
Thème : Le Voyage du Porto
..... Theme: The Port Journey
Intervenant / Speaker : Dominic Symington
Elisabeth Center

15h30 Pause / Break, **Elisabeth Center**

15h40 Masterclass Bellavista
Thème : La taille importe :
Bellavista Gran Cuvée de 0,375 l à 9 l
Theme: Size matters: Bellavista
Gran Cuvée from 0.375 L to 9 L
Intervenant / Speaker :
Maître de Chai / Chief Winemaker :
Mattia Vezzola.

17h00 Ouverture du Bar des Sommeliers
Opening Bar des Sommeliers
Radisson Blu Astrid Hotel

18h30 Dîner Spécialités Belges
Belgian Food Dinner
J&M

23h00 Retour à l'hôtel / Return to hotel

02h00 Fermeture du Bar des Sommeliers
Closing Bar des Sommeliers
Radisson Blu Astrid Hotel

Jeudi 14 mars / Thursday 14th March

09h00 Master class Austrian Wines
uniquement sur invitation / by invitation only
Thème : L'excellence autrichienne. Au travers
des étapes de vieillissement en bouteilles.
Theme: Austrian Excellence.
Through stages of bottle age.
Intervenant / Speaker / : Willi Klinger,
Managing Director AWMB
Intervenant / Speaker : Stephan Reinhardt
(critique autrichien Robert Parker Wine Advocate).
9 Beaufort

10h15 Pause / Break, **9 Beaufort**

10h30 Masterclass
uniquement sur invitation / by invitation only
Thème : Les vins des Côtes du Rhône,
l'art de l'assemblage.
Theme: Côtes du Rhône Wines: The art of blending.
Intervenant / Speaker : Pascaline Lepeltier
(MOF – Meilleur Sommelier de France 2018 /
Best Craftsman of France – Best Sommelier of
France 2018, **9 Beaufort**

- 10h30Expérience Le Chocolat Belge
The Belgian Chocolate Experience
Belgian Chocolate Experience
- 12h00Lunch Platinum Masterclasses
uniquement sur invitation / by invitation only
t Zilte
- 12h00Lunch Belgian Chocolate Experience
Belgian Chocolate Experience
- 15h00Masterclass Domaine Clarence Dillon
Thème : Les seconds vins de Domaine
Clarence Dillon
Theme: **Domaine Clarence Dillon**
second wines
Speaker 1: François Capdemourlin,
Estate Manager of Château Quintus
Speaker 2: Turid Hoel Alcaras,
Estates' Public Relations Manager
Lazy Jack
- 16h00Pause / Break, **Lazy Jack**
- 16h15 – 17h15 . .Masterclass Farnese / Carlos Ruben
Farnese Vini
Thème : Les cuvées confidentielles
du sud de l'Italie.

Theme: Boutique Wines from the South of Italy.
Intervenant / Speaker : Valentino Sciotti,
PDG/CEO/presidente, Farnese Vini.

Carlos Ruben

Thème : La Voix du Grenache

Theme: The Voice of Grenache

Speaker 1: Ruben Magallanes, winemaker

Speaker 2: Mark Schiettekot, owner - master
Lazy Jack

- 17h00Ouverture du Bar des Sommeliers
Opening Bar des Sommeliers
Radisson Blu Astrid Hotel
- 17h30Visites guidées / Guided tours
Port d'Anvers - Atrium
- 18h00Bières et frites / Beers & Fries
Port d'Anvers - Zaha Hadidplein
- 21h00Soirée libre / Free Evening
Anvers
- 02h00Fermeture du Bar des Sommeliers
Closing Bar des Sommeliers
Radisson Blu Astrid Hotel

Vendredi 15 mars / Friday 15th March

- 09h00Masterclass Vignobles Malartic
Thème : Deux hémisphères, deux terroirs,
une famille
Theme: Two hemispheres, two terroirs, one family
Intervenant / Speaker : Véronique Bonnie
Antwerp Diamond Kring
- 10h00Pause / Break, **Antwerp Diamond Kring**
- 10h15 – 11h15 . .Masterclass Vinventions
Thème : Voulez-vous apprendre
quelle différence l'oxygène apporte au vin ?
Goûtez la différence
Theme: Do you want to learn what difference
Oxygen can make in wine? Taste the difference!
Intervenant / Speaker : Edina Kiss, Vinventions
Intervenant / Speaker : Andrea Farinetti,
Fontanafredda. **Antwerp Diamond Kring**
- 12h00 – 13h00 . .Déjeuner / Lunch, **Elisabeth Center**
- 13h30 – 18h00 . .Finale du Concours ASI du Meilleur
Sommelier du Monde 2019
Finals ASI Contest of the Best Sommelier
of the World 2019, **Elisabeth Center**

- 18h00Conférence de Presse*
Meilleur Sommelier du Monde 2019
Press conference* Best Sommelier of the
World 2019, **Elisabeth Center**
- 18h30Apéritif / Aperitif, **Elisabeth Center**
- 19h30Dîner de Gala / Gala Dinner
Dress code : Tenue de soirée / Black tie
Elisabeth Center
- 23h30 – 03h00 . .Soirée de clôture / Closing Party
Elisabeth Center

*Press contacts:

LIORA LEVI : Head of Media & Communication : ASI
Tel. : 0047 412 74 207Email: lioralevi@asi.info

AMANDINE VANDEPUTTE :
Press Officer -
Best Sommelier of the World contest (MindShake)
Tel. : 0032 475 35 54 17
Email: press@bestworldsomm.com

d'Or et d'Amour

cos-labory.com

Château
Cos Labory



SAINT-ESTÈPHE

GRAND CRU CLASSÉ

Trois questions à **Piero Sattanino**,

Meilleur Sommelier du Monde 1971

BIOGRAPHIE EN BREF

Il passe son enfance dans le restaurant typique de ses parents et grands-parents, «Piola», à Turin .

1961 : passe la qualification de serveur et barman après plusieurs expériences en France, en Grande-Bretagne et en Suisse. Ses parents ont acheté un restaurant « Ristorante Nuovo Regio » puis un hôtel 3 étoiles « Hôtel Luxor » à Turin.

1966 : il embarque à bord du « Michelangelo » en tant que serveur de 1^{ère} classe, une occasion d'approfondir ses connaissances internationales avec des plats et des buffets spectaculaires préparés par de grands chefs.

1966 : ses parents rachètent l'Hôtel Parigi à Bordighera, face à la mer.

1969 : participe au 1^{er} Concours du Meilleur Sommelier du Monde à Bruxelles.

1971 : vainqueur du Concours du Meilleur Sommelier du Monde à Milan.

Dans les années 70 : vice-président de A.S.I. et de l'association des sommeliers italiens et membre de l'A.S.P.I. (Sommeliers d'association professionnelle italienne).

1984 : il devient propriétaire du restaurant « La Reserve » et de « Hotel Parigi ».

Actuellement, avec ses deux fils, Davide et Mario, il dirige une activité d'accueil œnotouristique.



M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA

Spécialiste des cépages rhodaniens depuis toujours,
la Maison M. CHAPOUTIER travaille ses vins
dans le plus grand respect.

Le respect de la terre.

Caveau M. CHAPOUTIER. 18, avenue du Dr. Paul Durand. 26600 Tain l'Hermitage
Tél. 04 75 08 92 61. Fax 04 75 08 96 36. **Ouvert 7 jours / 7**

chapoutier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Quel est selon vous le secret de la victoire ? Quels conseils donneriez-vous aux candidats au prochain mondial ?

Dans un concours, un candidat doit être calme, reposé, concentré. Il doit bien lire le questionnaire et formuler de bonnes réponses argumentées, et avoir un peu de chance aussi. Je recommanderais aux candidats de bien réfléchir aux accords mets et vins/boissons pour proposer les bonnes alliances avec les boissons du monde en faisant appel à leur connaissance particulière du terroir, de la vinification, de la garde.

Si vous deviez comparer le niveau de l'époque avec celui d'aujourd'hui, diriez-vous que c'est plus difficile d'accéder au titre de nos jours ? Les épreuves et le niveau d'exigence ont-ils changé ?

Je dirais que c'est plus compliqué de nos jours pour la raison suivante : en 1969, il y avait 13 pays représentés, ils sont 65 aujourd'hui. A l'époque, hormis les vins européens, peu de pays étrangers produisaient des vins de grande qualité et connus.

Actuellement, peu de pays n'en produisent pas. Il est donc très difficile, très compliqué, je dirai même impossible, d'identifier un vin à l'aveugle à coup sûr. En 1969, les 4 finalistes devaient identifier un vin de leur pays ainsi qu'une liqueur internationale. J'avais trouvé les deux.

Votre accord préféré :

Des Testaroli de la Lunigiana, sautées au pesto de basilic, haricots verts et pommes de terre, Parmesan Reggiano 30 mois et Pecorino affiné, servi avec Domaine LUNAE Colli di Luni Vermentino « Cavagino » 2017

En ce qui concerne les épreuves théoriques du matin, elles sont à peu près du même niveau. La sélection des 4 finalistes ne change pas. Par contre, l'après-midi, c'est plus difficile qu'avant. Il ne s'agit pas du service lui-même qui ne change en rien mais des épreuves assez difficiles, qui n'existaient pas à l'époque, s'y sont ajoutées depuis.

Votre plus grande émotion gustative :

Les vins qui m'ont apporté les plus grandes émotions au palais sont les vins du monde dont les raisins ont été touchés par le botrytis cinerea (pourriture noble). Ils font sensation dans le verre !

Que pensez-vous de la nouvelle génération de sommelier ? Le métier a-t-il changé selon vous ? Un conseil à donner aux aspirants sommeliers ?

La nouvelle génération de sommeliers, avec qui j'ai des contacts au sein de l'Association des Sommeliers de la Côte d'Azur, est comparable à celle de mon époque. Tout d'abord, ils aiment ce métier où l'on apprend tout au long de sa carrière, où l'on suit en permanence les évolutions du vin. Par ailleurs, le sommelier est son propre chef au restaurant et il s'agit d'une valorisation importante. Les bases du métier sont les mêmes, même si les méthodes de vinification se sont perfectionnées. La législation aussi évolue : de nos jours, il existe plus de quatre cents AOC (AOP aujourd'hui) alors qu'il n'y en avait que la moitié à mon époque.

Mes conseils aux aspirants-sommeliers ? Aimer son métier avec passion, ne jamais cesser d'apprendre, se perfectionner toujours et, comme moi, se lancer dans les concours !

Propos recueillis par Sylvia van der Velden

Three questions to Piero Sattanino, Best Sommelier of the World 1971

You won the title in 1971. What test of the competition marked you most?

The food and wine pairings, in particular the combination of blue cheeses. I have combined a Marsala Vergine VQPRD with a Gorgonzola Malghese DOP served with walnuts, raisins and celery. And I also suggested fresh natural water with a Dolce all'Arancia as at that time there were no wines to serve over desserts with citrus fruit!

During your career, what benefits did your title bring you? Your most beautiful discoveries and encounters ...

The greatest opportunity it has given me was the opening of the first wine restaurant in Turin, "Ristorante Tastevin" at Corso Siccardi 15 Bis, in December 1973 (existing for 15 years). There, among other things, I served the wines and beverages. I set up the wine list and I had a selection of wines kept at the right temperature. I could suggest the pairings with the dishes chosen by the customer, being able to serve wines by the glasses.

On the encounter side, I had the opportunity to talk with the most important Italian and international vignerons, practicing organoleptic tastings, with comparisons, suggestions, considerations, as well as to visit to the wineries of national and international producers.

According to you, what is the secret of victory? What would you suggest to the candidates of the next world championship?

In a contest, a candidate needs to be calm, rested, concentrated. He/she needs to read the questionnaire well, and formulate the right reasoned answers, as well as having a bit of good fortune. I would recommend the candidates to think well about the food and wine/drink pairings, advising the right wines/drinks of the world, using their particular knowledge about both the territory, the winemaking, the conservation.

Propos recueillis par / Interview by Sylvia van der Velden

SHORT BIOGRAPHY

Spent his childhood in his parents and grandparents' typical restaurant "Piola" of Turin 1961: passed the qualification of waiter and bartender after several experiences in France, Great Britain and Switzerland. His parents bought a restaurant "Ristorante Nuovo Regio" and subsequently a 3 stars hotel "Hotel Luxor" in Turin.

1966: embarked on the "Michelangelo" as waiter of 1st class, an occasion to deepen his international knowledges with dishes and spectacular buffets made by great chefs.

1966: his parents bought the "Hotel Parigi" in Bordighera (IM)-Italy overlooking the sea.

1969: participated in the 1st Contest of the Best Sommelier of the World in Bruxelles.

1971: winner of the Best Sommelier of the World in Milan.

In the 70's: vice president of A.S.I. and the Italian Sommelier Association and also a member of A.S.P.I. (Italian Professional Association Sommeliers).

1984: he became owner of the Restaurant "La Reserve" and the "Hotel Parigi".

Currently, with his two sons, Davide and Mario he runs a food and wine tourist-receptive activity.



Louis Latour

DEPUIS 220 ANS, LA MAISON LOUIS LATOUR PERPETUE UNE
TRADITION FAMILIALE D'EXCELLENCE ET DE SAVOIR-FAIRE:
CELLE DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE

    /louislatour1797

www.louislatour.com

LA SOMMELLERIE MONÉGASQUE

en tenue de gala

L'Association Monégasque de Sommeliers (AMS) a mis les grands vins de Bordeaux en exergue à l'occasion de sa soirée de prestige organisée à l'Hôtel Hermitage.

Dix mois après son élection à la présidence de l'Association Monégasque des Sommeliers, Dominique Milardi était le maître de cérémonie à l'occasion de la 27^e édition de son gala de prestige. Plus de deux cents personnes avaient répondu à l'invitation d'un événement qui avait pour décor les salons de l'Hôtel Hermitage.

Cette soirée a notamment permis de mettre dans la lumière Bruno Scavo qui sera le candidat de l'AMS lors du prochain concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde prévu en Belgique en mars prochain. En vedette également, les chefs de

cuisine et de pâtisserie Benoît Witz, Luc Gamel, Jean Philippe Borro et Nicolas Baygourry. Sans oublier les élèves du lycée technique hôtelier de Monaco mobilisés tant en salle qu'en cuisine.

Le dîner haut de gamme étant placé sous le signe des grands vins de Bordeaux, Dominique Milardi a accueilli de nombreux propriétaires et directeurs de châteaux : Laurent Cisneros (Château Rouillac), Lorraine Watrin (Château Tronquoy Lalande et Château Montrose), Antoine Gimbert et Pierre Grafeuille (Château Léoville Las Cazes et Château Nenin) et Bérénice Lurton (Château Climens).

Egalement partenaires, le Champagne Billecart-Salmon était représenté par Alexandre Bader, Denis Blee, Eric Buiron et Antoine Alexandre Mordiconi alors que Kenneth Mc Lachlan offrait l'opportunité de déguster sa Fine Armagnac Distinction Impérial 8 de 50 ans d'âge.

En fin de soirée, Dominique Milardi et Patrice Frank, son prédécesseur à la présidence, ont décidé de faire de Laurent Cisneros un membre d'honneur de l'AMS.



Dominique Milardi, Didier Calzia et Patrice Frank réunis pour remettre son diplôme de membre d'honneur à Laurent Cisneros.

Les sommelliers monégasques se sont largement mobilisés afin d'accueillir leurs hôtes.

The Monégasque sommellerie in gala dress

The Monegasque Association of Sommeliers (AMS) has put the great wines of Bordeaux in the spotlight on the occasion of its prestige evening organized at Hotel Hermitage. || Ten

months after his election as the President of the Monegasque Association of Sommeliers, Dominique Milardi was the master of ceremonies on the occasion of the 27th edition of its prestigious gala. More than two hundred people had responded to the invitation of an event that was set in the lounges of Hotel Hermitage.

This evening has allowed to set Bruno Scavo in the limelight as he will be the candidate of AMS at the next ASI contest of the Best Sommelier of the World planned in Belgium next March. Also featured, chefs and pastry chefs Benoît Witz, Luc Gamel, Jean Philippe Borro and Nicolas Baygourry. Not to mention the students of the technical hotel school of Monaco mobilized both in the dining room and in the kitchen.

The high-end dinner having been set under the sign of the great wines of Bordeaux, Dominique Milardi welcomed many owners and directors of chateaus: Laurent Cisneros (Château Rouillac), Lorraine Watrin (Château Tronquoy Lalande and Château Montrose), Antoine Gimbert and Pierre Grafeuille (Château Léoville Las Cazes and Château Nenin) and Bérénice Lurton (Château Climens).

Also partner, Champagne Billecart-Salmon was represented by Alexandre Bader, Denis Blee, Eric Buiron and Antoine Alexandre Mordiconi while Kenneth Mc Lachlan offered the opportunity to taste his Fine Armagnac Distinction Imperial 8 of 50 years old.

In the late evening, Dominique Milardi and his predecessor Patrice Frank decided to make Laurent Cisneros an honorary member of the AMS.

Jean Bernard



Les membres du bureau élargi élus pour un mandat de trois ans.

Association des sommeliers du Languedoc-Roussillon – Vallée du Rhône sud

PHILIPPE NUSSWITZ CONFIRMÉ À LA PRÉSIDENTENCE

Le plus sudiste des Alsaciens sacrés Meilleurs Sommeliers de France débute un second mandat à la tête d'une association qui se structure pour intégrer le plus grand nombre possible de professionnels en activité dans cette vaste région.

De Carcassonne à Saint-Jean-de-Minervois, les membres de l'Association des Sommeliers du Languedoc-Roussillon – Vallée du Rhône sud ont navigué entre Aude et Hérault à l'occasion de leur assemblée générale annuelle. Laquelle revêtait un intérêt particulier puisque Philippe Nusswitz bouclait son premier mandat de trois ans à la présidence.

Mais avant de désigner un nouveau bureau, une partie des adhérents a pu s'imprégner de la philosophie et du caractère des vins du futur cru Minervois Laure. Une présentation de la démarche de classement en cours a été réalisée par Jean-Louis Poudou (Château Tour Boisée). Une démarche pour l'obtention d'une dénomination géographique complémentaire lancée en juin 2015 et qui devrait prendre un tour décisif en cette année 2019.

« Nous en sommes aux deux-tiers de la procédure, explique de son côté Jean-François Orosquette du château La Grave. Un expert désigné par l'INAO a été nommé pour réellement livrer une expertise que nous attendons au cours de ce premier trimestre. Il a adhéré à notre philosophie du produit tout en exprimant sa volonté d'aller sur le très vaste terrain afin de peaufiner les contours de cette DGC. Nous, nous avons la certitude que cette DGC fait ressortir les caractéristiques d'un terroir, mais c'est ensuite aux vignerons de la mettre en avant et d'associer leurs efforts pour la définir précisément... »

En attendant les suites administratives, les sommeliers ont pu apprécier les vins présentés par les domaines Sibille, Pierre Cros et les châteaux L'Amiral, d'Albas, Tour Boisée et La Grave.

MIEUX COMMUNIQUER POUR MIEUX SENSIBILISER

Changement de décor pour l'assemblée organisée à Saint-Jean-de-Minervois où l'accueil était assuré par Jean-Marc Saleine, président de la cave locale. Parmi les dossiers abordés avant l'élection figuraient la question de la communication et celle du développement de l'association.

Concernant la première, Philippe Nusswitz regrette que les objectifs fixés trois ans plus tôt n'aient pas été atteints. « Afin de valoriser le dynamisme de notre structure nous allons en particulier relancer un site internet en lien direct avec le site national. Facebook va également constituer un lien essentiel. » (@SommelierLanguedoc, ndlr)

Cette communication avec les membres, les partenaires et les amis des sommeliers doit également favoriser le développement associatif avec l'arrivée de nouveaux adhérents professionnels. Pour aller dans ce sens, les délégués régionaux ont intégré le nouveau bureau élargi à 15 membres. A charge pour Georges Gracia (Aude), Marco Bertossi (Hérault), Pierrette Agulhon (Lozère), Olivier Thepegnier (Pyrénées Orientales) et Jean-François Jagot (Vaucluse) d'être les acteurs de cette politique.

Car, après une élection sans surprise, Philippe Nusswitz a été reconduit à la présidence pour un dernier mandat de trois ans. Il sera épaulé au sein du conseil d'administration par Alain Fanjaud (secrétaire), Michael Villechenoux (secrétaire adjoint) et Thierry Escoffier (trésorier).

JEUNES TALENTS À L'HONNEUR

Dans le sillage de cette assemblée, le président Philippe Nusswitz a pu saluer le talent de deux jeunes sommeliers de la région. Le premier Albert Malongo Ngimbi, en poste au restaurant La table Saint-Crescent à Narbonne, a attiré à lui les projecteurs au moment de la présentation du nouveau guide Michelin. En effet, le guide rouge lui a attribué le Prix Michelin de la Sommellerie. Ses qualités d'écoute des clients et son aptitude à répondre à leurs attentes au travers de ses conseils et des accords parfois originaux qu'il peut proposer ont convaincu les inspecteurs de faire ainsi de lui le tout premier lauréat.

De prix, un autre sommelier languedocien peut espérer en obtenir un. Nicolas Rumeau, étudiant de brevet professionnel sommelier au centre Sud Formation de la CCI de Béziers et apprenti au sein des Caves Paul-Riquet s'est en effet qualifié pour la phase finale du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy. Pour se préparer, il pourra compter sur Ludovic Bigel, son enseignant lui-même qualifié à ce niveau de l'épreuve il y a quinze ans, ainsi que sur les membres d'une association régionale qui a déjà vu deux de siens remporter le titre. Il s'agit de Stéphane Debaille en 1992 et Dominique Laporte en 1997.



Philippe Nusswitz and Michel Hermet appreciated the work done by the wine growers of the future Minervois Laure geographic denomination.



Philippe Nusswitz and the talented young sommeliers of the association, Nicolas Rumeau and Albert Malongo Ngimbi.

Association of sommeliers of Languedoc-Roussillon–Southern Rhone Valley, Philippe Nusswitz re-elected president

The most southerner of the Alsations sacred Best Sommeliers of France begins a second mandate at the head of an association that is structuring to integrate the largest possible number of professionals working in this vast region. || From Carcassonne to Saint-Jean-de-Minervois, the members of the Sommeliers Association of Languedoc-Roussillon - Southern Rhône Valley went from Aude to Hérault for their annual general meeting. Which was of particular interest since Philippe Nusswitz completed his first three-year term as President.

But before appointing a new board, some of the members could immerse in the philosophy and character of the wines of the future Minervois Laure appellation. Jean-Louis Poudou (Château Tour Boisée) presented the classification process currently in progress. An approach undertaken to obtain a complementary geographical denomination launched in June 2015 and which should take a decisive turn in this year 2019.

“We are at the two-thirds of the proceedings,” Jean-François Orosquette of Chateau La Grave explains. “An expert chosen by INAO has been appointed to deliver a report we expect during this first quarter. He adhered to our product philosophy while expressing his will to go in the very large field in order to refine the contours of this Complementary Geographical Denomination (DGC). We are certain that this DGC expresses the characteristics of a terroir, but it is then up to the wine growers to put it forward and unite their efforts to define it more precisely ...”

While awaiting the administrative follow-up, the sommeliers could appreciate the wines presented by the domains Sibille, Pierre Cros and the chateaux L’Amiral, d’Albas, Tour Boisée and La Grave.

Better communicate to better raise awareness

Change of scenery for the meeting organized in Saint-Jean-de-Minervois, welcomed by Jean-Marc Saleine, president of the local winery. Among the issues discussed before the election, the issue of communication and the development of the association.

Regarding the first topic, Philippe Nusswitz regretted that the objectives set three years earlier were not achieved. “In order to enhance the dynamism of our structure, we will in particular revive a website directly linked to the national site. Facebook will also be a vital link.” (@SommelierLanguedoc, ed)

This communication with the members, the partners and the friends of the sommellerie must also promote the associative development with the arrival of new professional members. To move towards this direction, the regional delegates have integrated the new board, extended to 15 members. Up to Georges Gracia (Aude), Marco Bertossi (Herault), Pierrette Agulhon (Lozere), Olivier Thepegnier (Pyrenees Orientales) and Jean-Francois Jagot (Vaucluse) to be the actors of this policy.

With no surprise Philippe Nusswitz was re-elected president for a last three-year term. He will be supported by Alain Fanjaud (secretary), Michael Villechenoux (deputy secretary) and Thierry Escoffier (treasurer).

New talents in the spotlights

Following this meeting, President Philippe Nusswitz could salute the talent of two young sommeliers from the region. First Albert Malongo Ngimbi, waiter at the restaurant La Table Saint-Crescent in Narbonne, was spotlighted at the time of the presentation of the new Michelin guide. Indeed, the red guide has awarded him the Michelin Award of Sommellerie. His ability to listen to clients and to meet their expectations through his advice and the sometimes original pairings he proposes convinced the inspectors to make him the very first winner.

Another Languedoc sommelier can expect to win a prize. Nicolas Rumeau, student sommelier at Sud Formation - CCI de Béziers and apprentice at Caves Paul-Riquet, indeed qualified for the final stage of the Contest of the Best Young Sommelier of France – Duval-Leroy trophy. To prepare himself, he can rely on Ludovic Bigel, his teacher who qualified at this level of the competition fifteen years ago, as well as on two members of the regional association who have already won the title. Stéphane Debaille in 1992 and Dominique Laporte in 1997.

Jean Bernard



Besides their meeting, the members of the association discovered the terroir of Saint-Jean-de-Minervois.



CHÂTEAU BATAILLEY

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

HÉRITIERS CASTÉJA

www.batailley.com

Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy

Douze candidats brigueront le titre en Champagne

Ils étaient 117 lors de la sélection organisée par l'UDSF à travers la France en janvier. Les 7 et 8 avril, à Vertus, sept sommeliers et cinq sommelières voudront succéder à Quentin Vauléon.

Douze prétendants au titre de Meilleur Jeune Sommelier de France ont rendez-vous en Champagne au mois d'avril. Le dimanche 7, ils seront accueillis à Vertus par Carol Duval-Leroy et débiteront ensuite la demi-finale de l'épreuve, la sixième placée sous le parrainage de la célèbre maison de champagne.

Pour trois d'entre eux cette étape ne sera pas une nouveauté. Victoire Helly d'Angellin, Adrien Cascio et Aymeric Pollenne avaient déjà franchi le barrage de la sélection en 2017 et comme ils auront toujours moins de 26 ans à la date de la finale ils ont pu se présenter à nouveau. L'expérience d'une phase finale est sans doute un atout. Mais Aymeric Pollenne est allé plus loin encore puisqu'il a disputé la finale 2017 avant de monter

sur la scène du concours du Meilleur Sommelier de France en novembre dernier à Paris. Un vécu qui s'ajoute à sa victoire en finale de l'épreuve internationale des jeunes sommeliers organisée par la Chaîne des rôtisseurs.

DEUX ÉTUDIANTS ET DE GRANDES TABLES REPRÉSENTÉES

S'ils sont trois à pouvoir s'appuyer sur cette expérience pour préparer le rendez-vous d'avril, les neuf autres candidats auront certainement des atouts à faire valoir. À l'image de Louise-Anne Ruhlmann lauréate 2017 du Trophée Mumm du jeune sommelier et finaliste du concours Chapoutier du Meilleur élève sommelier en vins de France.

D'autres ont la chance d'évoluer dans des hauts-lieux de la gastronomie française à Paris ou en province et donc de côtoyer au quotidien des sommeliers aux solides références et capables de les épauler au cours des dernières semaines précédant l'épreuve.

Enfin, et c'est aussi une belle reconnaissance pour le travail des sommeliers-formateurs, on peut

noter la présence à ce niveau de l'épreuve de deux étudiants. Chloé Laroche et Nicolas Rumeau auront l'opportunité de se tester par rapport à deux jeunes confrères déjà bien installés dans la vie professionnelle.

Enfin la participation féminine n'a jamais été aussi élevée à ce niveau du concours. En 2017, parmi les onze demi-finalistes on recensait trois jeunes filles mais aussi n'avait atteint la finale. Cette année, sur les douze sélectionnés elles sont cinq. Cinq qui ont toutes le droit d'espérer succéder à Giovanna Rapalli, la dernière sommelière lauréate de l'épreuve. C'était en 2001...



Victoire Helly d'Angellin et Louise-Anne Ruhlmann

Best Young Sommelier of France-Duval-Leroy trophy, twelve candidates for the title in Champagne

They were 117 during the selection organized by the UDSF across France in January. On April 7 and 8, at Vertus, seven boys and five girls will try to succeed Quentin Vauléon. ||

Twelve contenders for the title of the Best Young Sommelier of France have an appointment in Champagne in April. On Sunday 7, they will be welcomed at Vertus by Carol Duval-Leroy and will then begin the semi-final of the event, the sixth edition placed under the sponsorship of the famous Champagne house.

For three of them this step will not be a discovery. Victoire Helly d'Angellin, Adrien Cascio and Aymeric Pollenne had already passed the selection in 2017 and as they will still be less than 26 years old at the date of the final they were able to present again. Having the experience of a final phase is undoubtedly an asset. But Aymeric Pollenne went even further as he competed in the 2017 final before stepping onto the stage of the Best Sommelier of France contest last November in Paris. An experience that adds to his victory in the final of the International Chaîne des Rôtisseurs Young Sommeliers Competition.

Two students and great restaurants represented

When three of them can rely on their experience to prepare for the meeting in April, the other nine candidates will certainly have assets to put forward. Like Louise-Anne Ruhlmann, winner of the 2017 Best Young Sommelier Mumm Trophy and finalist of the Chapoutier competition for the Best Student Sommelier of France.

Others have the chance to work in top places of French gastronomy in Paris and elsewhere, and therefore to meet daily with sommeliers with strong references and able to support them in the last few weeks before the event.

Finally—and it is also a great recognition for the sommellerie teachers' work—we can note the presence at this level of the competition of two students. Chloé Laroche and Nicolas Rumeau will have the opportunity to test themselves against two young peers already well-established in the professional life.

At last, the female participation has never been so high at this level of the competition. In 2017, among the eleven semi-finalists there were three girls but none of them reached the final. This year, out of the twelve selected they are five. Five who are all entitled to hope to succeed Giovanna Rapalli, the last female winner of the event. It was in 2001 ...

Jean Bernard

LES SÉLECTIONNÉS / THE SELECTED CANDIDATES :

- Antoine Bellamy** (Epicure – Hôtel Bristol, Paris)
- Adrien Cascio** (Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey, Bommes)
- Charlotte Guyot** (La mère Brazier, Lyon)
- Victoire Helly D'Angelin** (La table d'Olivier Nasti, Kaysersberg)
- Chloé Laroche** (élève de MCS / *student sommelier*, Lycée Hôtelier de Chamalières)
- Maxime Lejeune** (Relais Bernard Loiseau, Saulieu)
- Claire-Marie Nibaudeau** (La Pyramide – Patrick Henriroux, Vienne)
- Aymeric Pollenne** (Alteora, Chasseneuil-du-Poitou)
- Mathieu Quetglas** (Maison Wenger, La Noirmont – Suisse/Switzerland)
- Louise-Anne Ruhlmann** (en attente de départ aux USA – *preparing to leave to the USA*)
- Nicolas Rumeau** (élève de BP sommelier à / *student sommelier in Béziers, apprenti / apprentice*, Caves Paul Riquet, Béziers)
- Florian Wunenburger** (Restaurant Guy Savoy, Paris).

TROPHÉE DES VINS DU JURA À POLIGNY

Margaux Carlier et Maxime Petit au palmarès



Margaux Carlier a signé une nouvelle victoire féminine dans un concours professionnel.



Maxime Petit a inscrit son nom au palmarès de la catégorie réservée aux élèves sommeliers.

Organisé depuis 2000 par l'association des sommeliers de Jura – Franche-Comté, ce concours réunissait trente candidats répartis en deux catégories, les étudiants en sommellerie et les professionnels.

Début février 2018, les trophées remis à l'occasion du concours de sommellerie accompagnant la traditionnelle Percée du vin jaune avaient pris le large. Emma Bastide avait ramené le sien à Toulouse et Alexis Attal le second au Royaume-Uni où il travaillait alors. Deux vainqueurs à nouveau présents cette année mais au sein du jury.

Car la particularité de ce concours qui mobilise les membres de l'association des sommeliers de Jura – Franche-Comté, est d'être ouvert à deux types de candidats. D'un côté les élèves qui préparent une mention complémentaire ou un brevet professionnel et de l'autre ceux qui exercent le métier de sommelier au quotidien. Particularité cette année ils étaient quinze dans chaque catégorie à prendre place dans l'une des salles du lycée hôtelier Hyacinthe-Friant de Poligny pour la phase de sélection.

Une travail autour de la dégustation puis un questionnaire écrit et un autre sous la forme d'un diaporama. Bien entendu le contenu était à chaque fois adapté au niveau des candidats.

TROIS ÉTUDIANTS VENUS D'ALSACE

Pour la première fois, les trois finalistes de l'épreuve réservée aux étudiants étaient issus d'une même région, l'Alsace. Maxime Petit et Yoann Roëss suivent les cours de mention complémentaire du lycée Alexandre-Dumas à Illkirch-Graffenstaden. De son côté, Léo Deyber

se prépare au même diplôme au sein du lycée Joseph-Storck à Guebwiller.

En finale, trois ateliers leur étaient proposés avec un exercice de dégustation, un autre autour de l'accord mets-vins et le dernier sur la maîtrise du service.

Maxime Petit se montrait le plus à l'aise et le plus performant devant Léo Deyber et Yoann Roëss. On peut noter qu'à Poligny il était un peu chez lui. En effet, il a mené ses études dans l'univers de la restauration jusqu'au BTS dans ce lycée qui accueillait le concours. « Après la mention, ma curiosité devrait me pousser à voyager pour rencontrer de nouveaux acteurs du monde du vin », avouait-il à l'issue de la remise des prix.

NOUVEAU SUCCÈS FÉMININ

Chez les professionnels, les finalistes venaient d'horizons différents. Margaux Carlier (Les Caudalies à Arbois) était accompagnée par Hugo Signori (Le France à Villers-le-lac) et Steve Carlier (Hôtel Ritz à Paris). Un trio confronté aux mêmes ateliers que les élèves mais avec un niveau de difficulté bien supérieur à l'image du travail d'accord mets-vins qui imposait de ne sélectionner que des vins oxydatifs pour l'ensemble d'un repas.

A 27 ans, Margaux Carlier qui figurait en 2017 parmi les demi-finalistes du concours du Meilleur jeune sommelier de France, a fait preuve de la plus grande maîtrise à chaque étape de la finale. Ses expériences professionnelles, au sortir de sa formation spécialisée au lycée Rabelais de Dardilly avec pour sommelier-formateur Arnaud Chambost, l'ont notamment conduite aux Crayères, en Champagne puis chez Georges Blanc dans la Bresse. « Aujourd'hui j'ai trouvé ma voie dans le Jura aux côtés de Philippe Troussard, un MOF très pédagogue, dans une belle maison et avec une équipe où je me sens bien. La victoire dans le concours, c'est d'abord du travail. Mais le fait de vivre et de pratiquer mon métier ici m'a sans doute aidé. C'est une chance d'être au quotidien au contact de l'extrême variété des vins de cette région. »

Ceux qui rêvent de succéder à Margaux Carlier et Maxime Petit peuvent dès à présent plonger dans les livres. Ils auront sans doute un peu plus de temps pour se préparer. En effet, les sommeliers de Jura – Franche-Comté envisagent désormais de n'organiser ce trophée qu'une année sur deux.

LE PALMARÈS DU TROPHÉE / THE TROPHY WINNERS :

Lancé en 2000, ce concours ne récompensait alors qu'un candidat. C'est en 2012 que deux catégories ont permis de différencier élèves et professionnels. *Launched in 2000, the contest first rewarded only one candidate. In 2012, the creation of two categories enabled to differentiate students and professionals.*

2000, **Christophe Menozzi** ; 2001, **Stéphane Planche** ; 2002, **N. Borne** ; 2005, **Philippe Troussard** ; 2008, **Florian Balzeau** ; 2009, **Amandine Ballandras** ; 2010, **Camille Blanc** ; 2011, **Xavier Frache** ; 2012, **Philippe Vogel & Gabriel Angermaier** ; 2013, **Charles-Elie Rodenstein & Maxime Credo-Grenard** ; 2014, **Damien Poutout & Pierre Detroit** ; 2015, **Marc Lacroix & Noémie Paris** ; 2016, **Charles Groshenry & Mathieu Quetglaz** ; 2018, **Emma Bastide & Alexis Attal**, 2019, **Maxime Petit & Margaux Carlier**.



The fifteen professional candidates.



The fifteen student candidates.

Jura Wine Trophy in Poligny, Margaux Carlier and Maxime Petit, the new winners

Organized since 2000 by the association of sommeliers of Jura-Franche-Comté, this competition brought together thirty candidates divided into two categories, the students in sommellerie and the professionals. || Early February 2018, the trophies awarded during the sommellerie competition accompanying the traditional Percée du Vin Jaune event had left the region. Emma Bastide had brought it back to Toulouse and 1st runner-up Alexis Attal the United Kingdom where he then used to work. Two winners present again this year but within the jury.

Because the particularity of this competition which mobilizes the members of the association of the sommeliers of Jura-Franche-Comté, is to be open to two types of candidates. On the one hand students who prepare a complementary mention or a professional certificate and on the other hand those who exercise the profession of sommelier on a daily basis. Particularity this year they were fifteen in each category to take place in one of the rooms of the hotel school Hyacinthe-Friant Poligny for the selection phase.

A tasting then a written questionnaire and another test in the form of a slide show. Of course the content was each time adapted to the level of the candidates.

Three students from Alsace

For the first time, the three finalists of the student category came from the same region, Alsace. Maxime Petit and Yoann Roëss take complementary courses at Alexandre-Dumas High School in Illkirch-Graffenstaden. AS for Léo Deyber, he is preparing for the same degree at Joseph Storck High School in Guebwiller.

During the finals, they were proposed three workshops with a tasting exercise, another about food and wine pairing and the last one about the mastery of service.

Maxime Petit was the most comfortable and the most efficient in front of Léo Deyber and Yoann Roëss. It may be noted that in Poligny he was a little at home. Indeed, he studied catering in the high school that hosted the competition. "After I pass the complementary mention, my curiosity should push me to travel to meet new players in the world of wine," he confessed after the award ceremony.

A new feminine success

Among the professionals, the finalists came from different horizons. Margaux Carlier (Les Caudalies at Arbois) was accompanied by Hugo Signori (Le France in Villers-le-Lac) and Steve Carlier (Ritz Hotel in Paris). A trio confronted with the same workshops as the students but with a much higher level of difficulty, like for example the food and wine pairing that required to select only oxidative wines for an entire meal.

Aged 27, Margaux Carlier, who was among the semi-finalists of the 2017 contest of the Best Young Sommelier of France, showed the greatest mastery at each stage of the final. Her professional experience, at the end of her training at the high school Rabelais Dardilly with teacher Arnaud Chambost, led her to Les Crayères, in Champagne, and to Georges Blanc's in Bresse. "Today I found my way in the Jura alongside Philippe Troussard, a very pedagogical Best Craftsman of France, in a beautiful house and with a team in which I feel good. Winning a contest is first about hard work. But living and practicing my job here has undoubtedly helped me. It is a chance to be in daily touch with the extreme variety of the wines of this region."

Those who dream of succeeding Margaux Carlier and Maxime Petit can now dive into books. They will probably have a little more time to prepare. Indeed, the sommeliers of Jura-Franche-Comté are now planning to organize this trophy only every two years.

Jean Bernard





Entrez dans la légende



CHÂTEAU LA HAYE
SAINT-ESTÈPHE

Depuis 1557

chateaulahaye.com - +33 5 56 59 32 18 - info@chateaulahaye.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

L'UDSF COMPTE 314 MAÎTRES SOMMELIERS

Quinze nouveaux membres de l'Union ont reçu la fameuse grappe dorée à l'occasion des festivités du trentième anniversaire de la création de ce titre organisées à Bordeaux.



Les quinze nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF réunis autour de leur président Philippe Faure-Brac.

Comme a pu le rappeler Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la Sommellerie Française en préambule à la cérémonie, on ne devient pas Maître Sommelier de l'UDSF par hasard. « Si les conditions d'attribution de ce titre ont évolué, la philosophie demeure intacte. Il s'agit toujours de valoriser une implication irréprochable tant sur le plan associatif que professionnel. Avec cette grappe dorée, chaque Maître Sommelier sait qu'il a été reconnu par ses pairs pour son savoir-faire et son savoir-être. »

Ces professionnels, qu'ils soient toujours en activité ou bien retraités, méritent donc cette reconnaissance et le discours de présentation qui rappelle leur parcours prononcé dans l'un des salons du palais Rohan, à Bordeaux. Mais cette remise de la grappe dorée par Georges Lepré, président de la commission des Maîtres Sommeliers et créateur du titre avec Jean Frambourt, et Jean-Luc Jamrozik qui travaille avec lui sur l'étude des dossiers, revêtait cette année une importance particulière. En effet, l'UDSF fête à cette occasion le trentième anniversaire de cette récompense exceptionnelle.

Les quinze récipiendaires constituent donc la promotion des 30 ans et portent désormais à 314 le nombre de Maîtres Sommeliers. Il s'agit de Christophe Carreau (Alpes Marseille Provence), Jean-Claude Fayet (Auvergne-Limousin), Benoît Gelin et Sophie Lafon (Bordeaux-Aquitaine), Anne Golla et Frédéric Simon (Alsace), Huguette Lefranc (Bretagne), Ghislain Mahieu, Alain Pontoizeau et Frédéric Turpaud (Paris - Ile-de-France), Nicole Perreault (Bourgogne), Philippe Munos (Jura - Franche-Comté), Stéphane Thomas (Poitou-Charentes), Olivier Thepegnier et Michael Villechenoux (Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône sud).

UDSF totals 314 Maîtres Sommeliers

Fifteen new members of the Union received the famous golden bunch during the celebration of the thirtieth anniversary of the creation of this title organized in Bordeaux. || As Philippe Faure-Brac, president of Union de la Sommellerie Française, reminded us in a preamble to the ceremony, one does not become Maître Sommelier of UDSF by chance. "Though the conditions of attribution of this title have evolved, the philosophy remains intact. It is always a matter of valuing an impeccable implication both associatively and professionally. With this golden bunch, every Maître Sommelier knows that he has been recognized by his peers for his expertise and his interpersonal skills."

These professionals, whether still working or retired, deserve this recognition and the presentation speech that recalls their career in one of the lounges of Palais Rohan, Bordeaux. But the awarding of the golden bunch by Georges Lepré, president of the Maître Sommelier commission and creator of the title with Jean Frambourt, and Jean-Luc Jamrozik who works with him on the study of the applications, took on a particular meaning this year. Indeed, UDSF celebrated the thirtieth anniversary of this exceptional reward.

The fifteen recipients thus constitute the promotion of 30th anniversary and now bring to 314 the number of Maître Sommeliers. They are Christophe Carreau (Alpes Marseille Provence), Jean-Claude Fayet (Auvergne-Limousin), Benoît Gelin and Sophie Lafon (Bordeaux-Aquitaine), Anne Golla and Frédéric Simon (Alsace), Huguette Lefranc (Brittany), Ghislain Mahieu, Alain Pontoizeau and Frédéric Turpaud (Paris - Ile-de-France), Nicole Perreault (Burgundy), Philippe Munos (Jura - Franche-Comté), Stéphane Thomas (Poitou-Charentes), Olivier Thepegnier and Michael Villechenoux (Languedoc-Roussillon - Southern Rhône Valley).

Jean Bernard



Cette soirée d'anniversaire étant placée sous le patronage des grands crus classés en 1855, Philippe Faure-Brac a remis le fanion de l'UDSF à Philippe Castéja, leur président.



Philippe Faure-Brac a notamment annoncé sa volonté de briguer un deuxième et dernier mandat en juin prochain à Lyon.

L'Union de la Sommellerie Française s'est réunie à Bordeaux

LES DOSSIERS QUI ONT ANIMÉ LES DÉBATS

Deux concours nationaux plus le mondial, trois anniversaires et l'élection d'une nouvelle équipe dirigeante, l'UDSF a brassé les temps forts de 2019 lors de la tenue d'un conseil d'administration concluant un week-end en Gironde.

Au lendemain des festivités qui ont marqué le trentième anniversaire de la création du titre de Maître Sommelier, l'Union de la Sommellerie Française a réuni ses délégués régionaux à Bordeaux. Un conseil d'administration qui a permis d'évoquer les temps forts qui permettront de souffler encore des bougies. Car celles tout juste éteintes étaient les premières d'une année 2019 rythmée par les célébrations.

La prochaine, le 3 juin à Lyon, marquera le demi-siècle d'existence de l'UDSF lors d'un dîner de gala organisé à l'Abbaye de Collonges, le lieu de réception du groupe Paul Bocuse. Un temps fort qui suivra l'assemblée générale annuelle de l'Union. En effet, dans l'après-midi, les repré-

sentants des 21 régions qui constituent l'UDSF se seront réunis afin, notamment, de procéder à l'élection de la nouvelle équipe chargée de diriger l'association à partir du mois de novembre. Sans surprise, Philippe Faure-Brac a annoncé qu'il serait candidat à sa propre succession. « Trois ans passent vite, trois ans de plus me permettront de poursuivre l'action de développement de l'Union et de mener à terme toutes les actions qui constituaient mon objectif. »

NOUVEAUX PRÉSIDENTS ET NOUVEAUX PARTENAIRES

Cette réunion a également permis de présenter deux nouveaux présidents élus lors des assemblées générales tenues au sein des entités régio-

nales. Ainsi David Fontaine (Le Bistrot Les Belles Caves à Tours) succède à Christian Pechoutre chez les sommeliers du Val de Loire. De son côté, Laurent Devos, sommelier caviste dans le Nord et en Belgique, a été élu à la tête de l'association des Hauts de France en lieu et place de Jean-Luc Ama.

Par ailleurs, d'autres associations en cours de création souhaitent rejoindre l'UDSF. Celle dont le projet semble le plus proche d'aboutir réunira les professionnels exerçant sur l'île de Saint-Barthélemy, dans les Antilles. Dans les Dom et les Tom, La Réunion, la Nouvelle Calédonie et la Polynésie Française, des sommeliers travaillent également à fédérer autour d'eux les gens du vin.

La famille des partenaires de l'UDSF grandit également et la réunion bordelaise a été l'occasion de présenter AdVini qui s'est engagé à soutenir l'Union au cours des cinq prochaines années. Un acteur important du marché du vin en France puisque, comme a pu le souligner Jean-Pierre Durand (Directeur marketing et communication d'AdVini), ce groupe réunit plus de trente domaines et châteaux à travers les vignobles français. Au-delà de son soutien financier, son engagement porte également sur la mise à disposition de moyens logistiques. « Notre action peut aussi inciter d'autres partenaires à vous rejoindre et à s'inscrire dans la durée à vos côtés », a conclu l'intervenant.



Les membres du comité technique ont notamment abordé l'actualité et regretté l'absence de candidats français aux épreuves de certification de l'ASI

LA TEAM FRANCE DÉVOILÉE

Toutefois le vrai temps fort de ce conseil d'administration était constitué par la présentation de la Team France, cette structure qui va aider à la préparation des candidats français aux concours internationaux. C'est Olivier Poussier, Meilleur Sommelier du Monde, qui en a détaillé les contours. A ses côtés, on retrouvera Eric Beaumard, Philippe Bourguignon, Serge Dubs, Eric Duret, Philippe Faure-Brac, Philippe Nusswitz, Fabrice Sommier et Franck Thomas. « Ils s'engagent à accompagner les candidats et à leur proposer des activités diverses de leur choix, susceptibles de les faire progresser. Et pour cela, ils donneront une journée minimum de leur temps aux actions de la Team France. »

Ponctuellement, trois experts pourront intervenir sur des missions bien précises. « Jérémie Cucerman, Master of wine, pour les dégustations en anglais ; Alexandre Vingtier partagera ses exceptionnelles connaissances sur le monde des eaux-de-vie et spiritueux. Enfin, Laurent Chambertin, ancien international de volley-ball, sur la préparation mentale et physique... »

La recherche de partenaires spécifiques afin de donner de vrais moyens à cette structure a déjà débuté mais c'est bien l'UDSF qui gèrera le budget et en assurera la redistribution.

« Au total, en tenant compte que peuvent participer aux sélections pour ces grands concours les Meilleurs jeunes sommeliers de France, les Meilleurs sommeliers de France et les Meilleurs ouvriers de France, nous avons défini une liste de 27 candidats potentiels. Une lettre va leur être adressée afin de connaître leurs intentions », a également expliqué Olivier Poussier.

Ainsi, après des années de gestation, cette Team France est née et surtout elle a déjà proposé ses premières actions à destination de David Biraud, candidat de la France au Mondial, et de Benjamin Roffet, son suppléant.



Laurent Devos et David Fontaine, les nouveaux présidents d'associations régionales.



LES CONCOURS EN QUELQUES DATES / THE DATES OF THE NEXT COMPETITIONS

Les 7 et 8 avril, à Vertus, se déroulera la phase finale du concours du Meilleur jeune sommelier de France – Trophée Duval-Leroy, avec douze candidats sélectionnés début janvier.

Le lundi 29 avril, à Paris, épreuves de sélection pour la phase finale du 18^e Master of Port. Les sommeliers retenus se retrouveront ensuite dans la capitale les 20 et 21 octobre pour vivre les dernières épreuves et connaître ainsi le successeur de Julia Scavo.

Par ailleurs, un nouveau concours réservé aux sommeliers de moins de trente ans vivra sa première édition le **28 septembre** prochain. Ce Trophée Châteauneuf-du-Pape du Meilleur jeune sommelier est né à l'initiative du syndicat des vignerons de Châteauneuf qui en a confié l'organisation technique à l'Association des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud. Les inscriptions seront enregistrées jusqu'au 15 juillet et après cette première édition, le concours aura lieu les années impaires.

On April 7 and 8, at Vertus, the final phase of the contest of the Best Young Sommelier of France - Trophy Duval-Leroy, will take place with twelve candidates selected in early January.

Monday, April 29, in Paris, selection tests for the final phase of the 18th Master of Port. The selected sommeliers will then meet again in the capital city on October 20th and 21st to experience the last tests and thus know who will succeed Julia Scavo.

In addition, a new competition for sommeliers under thirty years old will hold its first edition on **September 28th**. The Châteauneuf-du-Pape Trophy for the Best Young Sommelier was created at the initiative of the winegrowers' union of Châteauneuf who entrusted the Association of sommeliers of Languedoc-Roussillon Southern Rhône Valley with the technical organization. Registrations will be accepted until July 15th and after this first edition, the contest will take place in odd years.

concernés ?

- Meilleur Sommelier de France ;
- Meilleur Jeune Sommelier de France ;
- Meilleurs Ouvriers de France.

Nous avons défini une liste de 27 candidats. Une lettre leur sera envoyée afin de connaître leurs intentions au sujet des préparations futures des concours européens et mondiaux. Une réponse de la part est attendue.



Olivier Poussier presented the means and objectives of Team France.

Meeting of the Union of French Sommelierie in Bordeaux, the main issues

Two national competitions plus the world championship, three anniversaries and the election of a new management team, the UDSF has spotlighted the main issues of 2019 during the meeting of the board of directors after a weekend in Gironde. ||

The day after the celebrations of the thirtieth anniversary of the creation of the title of Maître Sommelier, the Union of French Sommelierie gathered its regional delegates in Bordeaux. A board of directors that allowed to evoke the other anniversaries to be celebrated in 2019.

The next one, on June 3rd in Lyon, will mark the half-century of existence of UDSF with a gala dinner held at the Collonges Abbey, the reception venue of the Paul Bocuse group. An event that will follow the annual general meeting of the Union. Indeed, in the afternoon, the representatives of the 21 regions that make up UDSF will have met to, in particular, elect the new team to lead the association from November. Unsurprisingly, Philippe Faure-Brac announced that he would be a candidate for his own succession. "Three years go by quickly, three more years will allow me to continue the actions of development of the Union and carry out all the actions I planned."

New presidents and new partners

This meeting also enabled to present two new presidents elected at the general assemblies held within the regional entities. Thus David Fontaine (Bistrot Les Belles Caves in Tours) succeeds Christian Pechoutre at the head of the association of the Loire Valley. As for Laurent Devos, wine merchant and sommelier in the North and in Belgium, was elected at the head of the Hauts de France association in place of Jean-Luc Ama.

In addition, other associations currently being created wish to join the UDSF. The one whose project seems the closest to succeed will bring together professionals practicing on the island of St. Barthelemy, in the West Indies. In the overseas territories and departments, La Reunion, New Caledonia and French Polynesia, sommeliers are also working to unite around them wine people.

The family of UDSF partners is also growing and the Bordeaux meeting was an opportunity to present AdVini, which has pledged to support the Union over the next five years. A major player in the wine market in France since, as Jean-Pierre Durand (AdVini marketing and communication director), has pointed out, this group brings together more than thirty estates and chateaus across the French vineyards. Beyond its financial support, its commitment also concerns the provision of logistical means. "Our actions can also encourage other partners to join you and stay with you for the long term," he concluded.

Team France unveiled

However, the real highlight of this board of directors was the presentation of the Team France, the structure that will help the preparation of French candidates for international competitions. It is Olivier Poussier, Best Sommelier of the World, who has given the details of the organisation. Starting with the list of speakers. He will be joined by Eric Beaumard, Philippe Bourguignon, Serge Dubs, Eric Duret, Philippe Faure-Brac, Philippe Nusswitz, Fabrice Sommier and Franck Thomas. "They commit themselves to accompany the candidates and to propose various activities of their choice, likely to advance them. And for that, they will give a minimum of one day of their time to the actions of the Team France."

From time to time, three experts will intervene on specific missions. "Jérémy Cuckerman, Master of Wine, for tastings in English; Alexandre Vingtier will share his exceptional knowledge of the world of brandies and spirits. Finally, Laurent Chambertin, former international volleyball player, about mental and physical preparation ..."

The search for specific partners in order to give real means to this structure has already begun but it is UDSF who will manage the budget and ensure its redistribution.

"In total, considering the the Best Young Sommeliers of France, the Best Sommeliers of France and the Best Craftsmen of France can participate in the selections of the major competitions, we have defined a list of 27 potential candidates. A letter will be sent to them to know their intentions," Olivier Poussier announced.

Thus, after years of gestation, Team France was born and especially it has already proposed its first actions to David Biraud, candidate for France at the World Championship, and Benjamin Roffet, his substitute.

Jean Bernard



Christophe Martin, sommelier formateur à La Rochelle, a reçu diplôme et médaille attestant de sa réussite à l'examen de certification ASI 2018 des mains de Fabrice Sommier et Philippe Faure-Brac.



LES ÉCRINS GASTRONOMIQUES

À partir de 168€

Découvrez nos Écrins proposant toujours autant de privilèges et une multitude de destinations à l'atmosphère intime et conviviale pour sublimer toutes les occasions. Craquez pour nos Écrins gastronomiques et éveillez vos papilles grâce à une expérience inoubliable !

Contactez Laëtitia au +33 (0)1 78 94 90 55 pour plus d'informations

www.coffretpreference.com

*1. Domaine de la Corniche - Rolleboise ; 2. La Maison d'à Côté - Montlivault ;
3. Les Trésoms - Lake & Spa Resort - Annecy ; Hôtel Royal Evian Resort - Evian-les-Bains*

Partenaires



RETOUR EN IMAGES





- 1 Louisiane Granger Joly de Boissel et Serge Opillard
- 2 Dimitri Nalin et Matthew Maslen
- 3 Jean-Pascal Paubert
- 4 Jean Benoît Subra
- 5 Patrick Carteyron
- 6 Jimmy Huang et Xavier Lacombe
- 7 Léo Della Schiava et Bertrand Bijasson

ALSACE

CAVE DE TURCKHEIM



Rouge Pinot Noir

ALSACE

2015

13° C 2022

Robe : rouge clair, disque en légère évolution. **Nez** : boisé un peu présent qui masque le fruit. **Bouche** : attaque légère, sur le bois. Fin de bouche légère. **Accord** : charcuterie alsacienne fumée. **Commentaire** : un style de vin parfait pour une clientèle anglo-saxone.

Visual aspect: clear red hue, disk with a light evolution. **Nose**: woodiness a little present that hides the fruit. **Palate**: light first taste, woodiness. Light aftertaste. **Pairing**: Alsatian smoked charcuterie. **Comment**: a perfect wine style for an Anglo-Saxon clientele.

ALSACE

DOMAINE ZIND HUMBRECHT



Clos Saint Urbain

Rangen de Thann Riesling

ALSACE GRAND CRU

2015

10° C 2029

Robe : jaune citron. **Nez** : champignon, truffe, sous-bois. **Bouche** : attaque ample, vivacité et fraîcheur. Milieu de bouche riche. Fin de bouche délicat. **Accord** : foie d'oie truffé ; veau aux morilles ; soufflé chaud mangue passion. **Commentaire** : vin de grande classe, sur la finesse et l'élégance.

Visual aspect: lemon yellow hue. **Nose**: mushroom, truffle, undergrowth. **Palate**: ample first taste, vivacity and freshness. Rich mid-palate. Delicate aftertaste. **Pairing**: goose liver with truffles; veal with morels; warm mango and passionfruit soufflé. **Comment**: classy wine with a good potential ageing, on finesse and elegance.

4 route de Colmar - 68230 Turckheim
Tél. : 03 89 27 02 05 - www.zindhumbrecht.fr

ALSACE

CAVE DE TURCKHEIM



Brand Riesling

ALSACE GRAND CRU

2013

10° C 2029

Robe : jaune doré, limpide, brillante. **Nez** : belle fraîcheur, minéralité. Agrumes (pamplemousse). **Bouche** : sensation de granit, fruits à noyau. Finale légèrement sur le sous-bois. Grande fraîcheur, belle acidité. **Accord** : homard grillé, beurre de corail ; chaource. **Commentaire** : bien représentatif de son appellation, alliant fraîcheur et élégance.

Visual aspect: golden yellow hue, limpid, brilliant. **Nose**: nice freshness, minerality. Citrus (grapefruit). **Palate**: granit side, stoned fruits. Slightly undergrowth aftertaste. Great freshness, nice acidity. **Pairing**: grilled lobster, coral butter; chaource cheese. **Comment**: representative of its appellation, combining freshness and elegance.

16 rue des Tuileries - 68230 Turckheim
Tél. : 03 89 30 23 60 - www.cave-turckheim.com

ALSACE

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE



Domaine André Lorentz

Clos Zisser Monopole

Gewurztraminer

KIRCHBERG DE BARR GRAND CRU

2017

10° C 2029

Robe : jaune, léger reflet rosé. **Nez** : litchi, fruits exotiques (ananas frais), safrané. Pas de sensation de sucre résiduel. **Bouche** : attaque florale (fleur d'acacia), rondeur à l'attaque. Acidité en finale. **Accord** : curry d'agneau ; cuisine asiatique ou exotique. **Commentaire** : un vin de gastronomie, sans grosse sucrosité résiduelle.

Visual aspect: yellow hue, light pink tinge. **Nose**: lychee, exotic fruits (fresh pineapple), saffron. No feeling of residual sugar. **Palate**: floral first taste (acacia flower), roundness at first taste. Acid finish. **Pairing**: lamb curry stew; asian or exotic cook. **Comment**: a gastronomic wine, without much residual sweetness.

1 rue de la Division Leclerc - 67290 Petersbach
Tél. : 03 88 71 79 79 - www.groupegcf.fr

BEAUJOLAIS

DOMAINE VITICOLE DU CHÂTEAU DE PIZAY



« Les Sybarites »

MORGON

2017

13° C 2023

Robe : grenat violacé, belle brillance. **Nez** : joli fruit frais, fraise compotée. **Bouche** : attaque douce et ronde. Élégante, finale onctueuse et fraîche. **Accord** : rouget grillé ; viande grillée ; charlotte aux fraises. **Commentaire** : belle bouteille, avec un bois bien maîtrisé.

Visual aspect: purple garnet hue, beautiful brilliance. **Nose**: nice fresh fruit, strawberry compote. **Palate**: sweet and round first taste. Elegant, unctuous and fresh finish. **Pairing**: grilled red mullet; grillet meat; strawberry charlotte. **Comment**: a beautiful bottle, with a mastered woodiness.

BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT



Château de Birot

BORDEAUX

2017

9° C 2019

Robe : jaune paille, reflet vert. **Nez** : très ouvert, expressif, avec une belle trame aromatique. Agrumes (pamplemousse, citron), légèrement végétal (tilleul). **Bouche** : franche, belle fraîcheur, avec une bonne acidité, sur les agrumes. Jolie rondeur, avec une persistance à la fin très intéressante. **Accord** : huîtres pochées avec des dès de pamplemousse frais et poivre Timut. **Commentaire** : un vin très expressif. Harmonieux et équilibré.

Visual aspect: straw yellow hue, green tinge. **Nose**: very open, expressive, a nice aromatic range. Citrus (grapefruit, lemon), slightly vegetal (limetree). **Palate**: frank, beautiful freshness, a nice acidity, citrusy. Beautiful roundness, an interesting persistence after-taste. **Pairing**: poached oysters with fresh grapefruit and Timut pepper. **Comment**: a very expressive wine. Harmonious and balanced.

8 Birot - 33410 Beguey - Tél. : 05 56 62 68 16

BEAUJOLAIS

DOMAINE VITICOLE DU CHÂTEAU DE PIZAY



Château de Pizay

RÉGNIÉ

2017

14° C 2029

Robe : rouge violacé, beaux reflets brillants. **Nez** : fruits noirs (myrtilles et mûres), sans surmaturité. **Bouche** : attaque ronde, souple, suave. Bel équilibre. Harmonie entre le fruit et l'alcool. **Accord** : marcassin grillé accompagné de pommes cuites et de gelée de groseille ; tarte mûres myrtilles. **Commentaire** : un vin de gourmandise, très élégant.

Visual aspect: purple red hue, beautiful brilliant tinges. **Nose**: black fruits (blackcurrants, blackberries), without ripeness. **Palate**: round first taste, supple, smooth. Good balance. Harmony between fruit and alcohol. **Pairing**: grilled young wild boar with cooked apples and redcurrant jam; blackberries and blackcurrants tart. **Comment**: a moreish wine, very elegant.

BORDEAUX

VIGNOBLES CARTEYRON



Château Penin « Natur »

BORDEAUX

2016

14° C 2021

Robe : rouge lie de vin. Larmes fines et rapides. **Nez** : premier nez végétal, sur la fleur de cassis. Second nez légèrement végétal, sur le cassis. **Bouche** : amertume du cacao non traité, poivre blanc en fin de bouche, eucalyptus. Tanins astringents. **Accord** : mets asiatiques ; bœuf à la menthe. **Commentaire** : à ouvrir 1h avant. Besoin d'aération pour une dégustation optimum.

Visual aspect: wine-coloured. Fine and fast tears. **Nose**: vegetal first nose, blackcurrant leave. Slightly vegetal second nose, blackcurrant. **Palate**: bitterness of the untreated cocoa, white pepper aftertaste, eucalyptus. Astringents tannins. **Pairing**: asian meals; beef with mint. **Comment**: to open 1 hour before. Need aeration for an optimal tasting.

Château Penin - 39 impasse couponne - 33420 Génissac
Tél. : 05 57 24 46 98 - www.chateaupenin.com69910 Villié Morgon
Tél. : 04 74 66 26 10 - www.vins-chateaupizay.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



100 % Muscadelle

BORDEAUX

2018

9° C 2019

Robe : jaune paille. **Nez** : floral, très expressif. Acacia, camomille, genêt. **Bouche** : fraîcheur, gourmandise. De fines notes de miel d'acacia et une certaine salinité en finale. Finale courte. **Accord** : à l'apéritif avec un croustillant chèvre miel. **Commentaire** : un 100 % Muscadelle floral au nez et gourmand en bouche.

Visual aspect: straw yellow hue. **Nose**: floral, very expressive. Acacia, camomile, broom. **Palate**: freshness, delectable. Fine notes of acacia honey and a salty side on finish. Short finish. **Pairing**: as an aperitif with a goat's cheese and honey pastry. **Comment**: 100% Muscadelle with a floral nose and a moreish palate.

55 place Miatte - 33550 Tabanac
Tél. : 06 14 27 66 83 - www.chateau-la-clyde.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL



Rose du Val

BORDEAUX

2018

8° C 2019

Robe : limpide, rose saumoné. Larmes moyennement rapides. **Nez** : premier nez expressif, sur le pamplemousse rose sucré, gariguettes en fond. Second nez sur le fruit rouge, grenade. **Bouche** : belle fraîcheur, pamplemousse puissant. Attaque vive, gras en fin de bouche. Pointe florale, surpassée très vite par le pamplemousse. **Accord** : salade grenade, crevettes, chair de pamplemousse, laitue. **Commentaire** : vin d'été qui rappelle les vacances. Plaisant.

Visual aspect: limpid, salmoned pink hue. Moderately fast tears. **Nose**: expressive first nose, sweet grapefruit, gariguettes strawberry background. Red fruit on second nose, pomegranate. **Palate**: nice freshness, powerful grapefruit aroma. Frank first taste, fat aftertaste. Floral hint, surpassed very quickly by the grapefruit. **Pairing**: salad with pomegranate, shrimp, grapefruit flesh, lettuce. **Comment**: a summer wine which reminds holidays. Pleasant.

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 70 86 - www.chateaupetitval.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Château Maison Noble Saint-Martin

BORDEAUX

2018

15° C 2024

Robe : pourpre, lumineuse et limpide. **Nez** : fruits rouges et noirs intenses (cassis, mûre, myrtilles). **Bouche** : dominance des fruits, ronde, gourmande, savoureuse. Tanins soyeux. Finale agréable qui donne envie de reprendre une gorgée. **Accord** : charcuterie ; terrine de canard aux cèpes. **Commentaire** : un vin facile et agréable.

Visual aspect: purple hue, lighting and limpid. **Nose**: intense red and black fruits (blackcurrant, blackberry, blueberry). **Palate**: the fruits dominate, round, delicious, tasty. Silky tannins. Nice finish that makes you want to take a sip. **Pairing**: pork products; duck terrine with ceps. **Comment**: an easy-to-drink and pleasant wine.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin du Puy
Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE SAINT-PEY



« S » de Saint-Pey

BORDEAUX

2016

16° C 2024

Robe : rouge grenat, limpide. **Nez** : notes de fruits rouges, légèrement torréfié (café), notes musquées. **Bouche** : attaque franche, tannins serrés. Légère amertume en finale, sur les épices. **Accord** : chapon aux morilles. **Commentaire** : patienter un peu avant l'ouverture que le vin puisse exprimer tout son potentiel. Trop jeune pour le moment.

Visual aspect: garnet-red hue, limpid. **Nose**: red fruits notes, slightly roasted (coffee), musc notes. **Palate**: frank first taste, tight tannins. Light bitterness on finish, with spices. **Pairing**: capon with morels. **Comment**: wait a little before the opening that the wine can express its full potential. Too young at the moment.

33330 Saint-Pey d'Armens
Tél. : 05 57 47 15 25 - www.chateau-saintpey.com

BORDEAUX

VIGNOBLES CARTEYRON



Château Penin Les Cailloux

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2015

14° C  2029

Robe : rouge, reflet tuilé. Larmes colorées et rapides. **Nez** : premier nez expressif, gourmand et épicé. Second nez sur le cassis, la mûre, avec un côté boisé. Fraîcheur, eucalyptus. **Bouche** : fleur de cassis, tannins fondus. Sous-bois, sur la fraîcheur. **Accord** : magret sauce aux airelles ; omelette aux cèpes. **Commentaire** : un vin bien fait, agréable.

Visual aspect: red hue, tile-red tinge. Coloured and fast tears. **Nose**: expressive first nose, delectable and spicy. Second nose with blackcurrant, blackberry, a woody side. Freshness, eucalyptus. **Palate**: blackcurrant flower, melted tannins. Undergrowth, freshness. **Pairing**: duck fillet with cranberries; omelette with ceps. **Comment**: a well-made wine, pleasant.

Château Penin - 39 impasse couponne - 33420 Génissac
Tél. : 05 57 24 46 98 - www.chateaupenin.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DU GARDE



Château Rauzé-Lafargue

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2015

15° C  2019

Robe : grenat, avec un disque légèrement cuivré. Larmes fines et rapides. **Nez** : premier nez discret puis sur les fruits noirs (cassis, mûre). **Bouche** : un beau fruité, note de poivre gris. Belle fraîcheur, tanins discrets. **Accord** : côte de bœuf au barbecue. **Commentaire** : un vin gouleyant, parfait pour l'été, à boire avec les amis.

Visual aspect: garnet red hue, slightly coppery disk. Fine and fat tears. **Nose**: discreet first nose then with black fruits (blackcurrant, blackberry). **Palate**: beautiful fruitiness, note of grey pepper. Beautiful freshness, discreet tannins. **Pairing**: prime rib of beef on barbecue. **Comment**: a lively wine, perfect for summer, to drink with friends.

11 allée du garde - 33360 Cénac
Tél. : 05 56 20 61 14 - www.chateau-du-garde.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Château Bridoire

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2016

14° C  2021

Robe : rouge violet, très colorée. Larmes fines et semi lentes. **Nez** : premier nez sur l'anis, le fenouil. Végétal (chèvrefeuille), expressif. Second nez sur la réglisse. **Bouche** : tannins présents et fondus, effet velouté. Sur le cassis. **Accord** : gratin de torteils à la sauce tomate et parmesan ; glace au cassis arrosée de vin. **Commentaire** : chaleureux, cassis très poussé.

Visual aspect: purple-red hue, very coloured. Fine and medium slow tears. **Nose**: anised first nose, fennel. Vegetable (limetree), expressive. Licorice on second nose. **Palate**: present and melted tanins, velvety effect. Blackcurrant. **Pairing**: gratin with torteil pasta, tomatoes sauce and parmesan cheese; black currant ice cream spray with wine. **Comment**: warm, very pronounced blackcurrant.

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Château Maison Noble Saint-Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2016

14° C  2019

Robe : rouge framboise. Larmes moyennement lentes, colorées, très fines. **Nez** : premier nez sur la framboise, la fraise, mûre légère. Second nez identique mais plus ouvert. **Bouche** : sucrée, sur les fruits mûrs, groseille. Végétal en fin de bouche. **Accord** : rôti de porc ou bœuf sauce groseille ; steak frites maison. **Commentaire** : une belle surprise.

Visual aspect: strawberry-red hue. Slow medium tears, coloured, very fine. **Nose**: first nose with raspberry, strawberry, light blackberry. Second nose identical but more open. **Palate**: sweet, ripe fruits, red currant. Vegetable aftertaste. **Pairing**: roasted pork or beef with red currant sauce; homemade fries steak. **Comment**: a beautiful surprise.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin du Puy
Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Château Maison Noble
Saint-Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2018

15° C  2026

Robe : rouge foncé, intense, profonde. Belle couleur. **Nez** : fruits rouges et noirs, brioché, pain toasté. Arômes mentholés. **Bouche** : mûre, cassis. Belle puissance, bon équilibre. Longueur et volume intense, avec des notes toastées. **Accord** : grillade de bœuf ; agneau braisé. **Commentaire** : un vin à découvrir entre amis, autour d'un barbecue. Un vin très convivial !

Visual aspect: dark ruby-red hue, intense, deep. Nice colour. **Nose**: red and black fruits, brioche, toasted bread. Mentholated aromas. **Palate**: blackberry, blackcurrant. Nice power, good balance. Intense length and volum, toasty notes. **Pairing**: grilled meat of beef; braised lamb. **Comment**: a wine to discover with friends, around a barbecue. A very friendly wine!

BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT



Château de Birot

CADILLAC

2016

9° C  2024

Robe : limpide, or pâle. Jambes grasses et uniformes. **Nez** : premier nez discret sur les fleurs blanches, puis sur les fruits exotiques. Une note d'évolution, de noix. **Bouche** : ananas Victoria (sucré), ronde. Attaque ample. Fenouil caramélisé en fin de bouche, avec une note d'orange. **Accord** : saumon frais, poêlée de fenouil caramélisé à l'orange ; burger à l'émietté de porc avec une tranche de poire. **Commentaire** : un nez discret mais un vin à l'expression puissante.

Visual aspect: limpid, pale gold hue. Fat and regular legs. **Nose**: discreet first nose with white flowers, then exotic fruits. Note of evolution, nuts. **Palate**: Victoria pineapple (sweet), round. Ample first taste. Caramelized fennel aftertaste, with a note of orange. **Pairing**: fresh salmon, fried pan of caramelized fennel and orange; burger with crumbled pork with a slice of pear. **Comment**: a discreet nose but a powerful wine.

8 Birot - 33410 Beguey - Tél. : 05 56 62 68 16

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Château du Clos Perrault
élevé en fût de chêne

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2016

13° C  2019

Robe : rouge framboise, larmes colorées et lentes. **Nez** : premier nez gourmand, frais et très fruité (fraise). Second nez sur les fruits rouges mûrs (fraise Marmande). **Bouche** : fraise, tanins fondus. Végétal en fin de bouche. **Accord** : bavette à l'échalote et frites de patates douces. **Commentaire** : le fût de chêne n'est pas trop marqué, en vue des tanins fondus.

Visual aspect: raspberry-red hue, coloured and slow tears. **Nose**: delectable first nose, fresh and very fruity (strawberry). Second nose with ripe red fruits (Marmande strawberry). **Palate**: strawberry, melted tannins. Vegetable after taste. **Pairing**: flank steak with shallot and sweet potato fries. **Comment**: the oak barrel is not too marked, in view of the melted tannins.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin du Puy
Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX

VIGNOBLES MONCLA

Les vendanges de l'amitié
vinifié et élevé
en fût de chêne

CADILLAC

2009

9° C  2019

Robe : jaune orangé profond. **Nez** : abricot compoté, confit. Figue sèche. **Bouche** : généreuse, fruitée, pointe séveuse. Un millésime chaleureux. **Accord** : bleu d'Auvergne. **Commentaire** : belle typicité !

Visual aspect: deep orangy yellow hue. **Nose**: candied apricot compote. Dried fig. **Palate**: generous, fruitiness, sap hint. A warm vintage. **Pairing**: bleu d'Auvergne cheese. **Comment**: nice typicity!

585 Télégraphe - 33550 Capian
Tél. : 05 56 72 31 85 - www.domainededarbalot.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT



Château de Birot

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2015

16° C



Robe : grenat, bonne intensité, reflets rouge cerise. Disque limpide et brillant. Larmes fines et lentes. **Nez** : net, notes de boisé, poivre, cassis, mûre et cerise. Nez complexe. **Bouche** : attaque vive, ronde, fraîche, accompagnée d'une légère structure. Finale sur les tannins. **Accord** : tartare de bœuf accompagné de pommes de terre découpées en fines lamelles. **Commentaire** : un vin à boire dès maintenant.

Visual aspect: garnet-red hue, nice intensity, cherry-red tinges. Limpid and brilliant disk. Fine and slow tears. **Nose**: clean, woody notes, pepper, blackcurrant, blackberry, cherry. Complex nose. **Palate**: vivid first taste, round, fresh, with a light structure. Tannins on finish. **Pairing**: beef tartare with potatoes cut into thin slices. **Comment**: a wine to drink from now.

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



Cuvée Spéciale

élevée en fut de chêne

CÔTES DE BORDEAUX

2016

16° C



Robe : rubis, reflet légèrement violacé. Limpide et brillante. Larmes lentes. **Nez** : net, sur des notes boisées, poivre, un peu de cassis. Complexe, dominé par les arômes du fût de chêne. **Bouche** : attaque fraîche. Vin bien équilibré entre le corps et la fraîcheur. Les tanins sont présents. La finale est tannique. **Accord** : gigot d'agneau de lait de Pauillac au poivre Timut, chou farci et topinambour. **Commentaire** : vin avec un joli potentiel.

Visual aspect: ruby-red hue, slightly purplish tinge. Limpid and brilliant. Slow tears. **Nose**: clean, woody notes, pepper, blackcurrant hint. Complex, dominated by oak barrel aromas. **Palate**: fresh first taste. Well-balanced wine between the body and the freshness. Present tannins. Tannic finish. **Pairing**: leg of suckling lamb of Pauillac with Timut pepper, stuffed cabbage and Jerusalem artichoke. **Comment**: a wine with a nice ageing potential.

BORDEAUX

CHÂTEAU DE BIROT



Birot « Vintage »

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2015

17° C



Robe : grenat profond, reflet cerise. Disque brillant et limpide. Larmes moyennes, épaisses et lentes. **Nez** : net, arômes boisés. Fruits kirschés, fruits mûrs (cerise). Prédominance du fumé et du bois. **Bouche** : attaque fraîche évoluant sur un côté velours. Tanins présents mais enrobés. Une agréable fraîcheur. Belle longueur sur une bonne tonicité. **Accord** : magret de canard confit et son jus de cuisson, purée de patates douces. **Commentaire** : vin à garder en cave.

Visual aspect: deep garnet-red hue, cherry tinge. Brilliant and limp disk. Medium tears, thick and slow. **Nose**: clean, woody aromas. Kirschy fruits, ripe fruits (cherry). Predominance of smoke and wood. **Palate**: fresh first taste evolving to a velvet side. Present but coated tannins. A pleasant freshness. Beautiful length with a nice tonicity. **Pairing**: preserved duck fillet and its cooking juice, sweet potatoe purée. **Comment**: a wine to keep in cellar.

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



Élevé en fût de chêne

CÔTES DE BORDEAUX

2017

16° C



Robe : rubis aux reflets violacés. Brillante et limpide. Larmes épaisses et lentes. **Nez** : expressif, complexe avec une dominance de boisé. Cassis, mûre, légèrement épicé. **Bouche** : attaque vive, évoluant sur la rondeur des tanins présents. Finale de moyenne intensité. **Accord** : côte de bœuf grillée aux sarments sauce poivrée accompagnée de pommes de terre. **Commentaire** : vin complexe, jeune, avec une jolie structure. Préférable de le boire dans 5-10 ans.

Visual aspect: ruby-red hue with purplish tinges. Brilliant and limp disk. Thick and slow tears. **Nose**: expressive, complex, with a woody dominance. Blackcurrant, blackberry, slightly spicy. **Palate**: vivid first taste, evolves to roundness of the tannins. Medium intensity on finish. **Pairing**: prime rib of beef grilled with vine shoot, peppery sauce and potatoe. **Comment**: complex wine, young, with a nice structure. Better to drink it in 5-10 years.



BORDEAUX

CHÂTEAU DU GARDE

Cuvée Antonio 90 ans
élevé en fûts de chêne

CÔTES DE BORDEAUX

2015

16° C  2027

Robe : pourpre, profonde. **Nez** : fruits noirs mûrs, boisé élégant, fraîcheur. **Bouche** : attaque gourmande, belle maturité. Des raisins sans surmaturité. Belle fraîcheur. **Accord** : gibier à plumes (palombe, grives) ; magret aux sarments. **Commentaire** : bouteille de très belle qualité, harmonieuse. Éléance entre le fruit, l'alcool et les tanins.

Visual aspect: purple hue, deep. **Nose**: ripe black fruits, elegant woodiness, freshness. **Palate**: delicious first taste, beautiful ripeness. Grapes without over-maturity. Nice freshness. **Pairing**: game birds (wood pigeon, thrushes); duck fillet with vine shoot. **Comment**: bottle of very good quality, harmonious. Elegance between fruit, alcohol and tannins.

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Château Maison Noble
Saint-Martin

ENTRE-DEUX-MERS

2017

10° C  2019

Robe : jaune paille de faible intensité, reflets incolores. **Nez** : discret, notes d'amandes. **Bouche** : attaque vive évoluant sur un milieu de bouche rond et frais. Finale sur l'amertume. **Accord** : volaille crémée et purée maison. **Commentaire** : un vin à boire maintenant.

Visual aspect: straw yellow hue of low intensity, colorless tinges. **Nose**: discreet, almonds notes. **Palate**: lively first taste evolving to a round and fresh mid-palate. Bitter finish. **Pairing**: creamy poultry, homemade purée. **Comment**: a wine to drink now.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin du Puy
Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DU GARDE

Cuvée de Garde
élevé en fûts de chêne

CÔTES DE BORDEAUX

2012

15° C  2019

Robe : rouge sombre, presque noir. **Nez** : fruits cuits, boisé, sous-bois. **Bouche** : franche, ample, sur les fruits mûrs. De beaux tanins. **Accord** : viande rôtie. **Commentaire** : une cuvée à carafier pour développer tous ses arômes et les assouplir.

Visual aspect: deep red colour, nearly black. **Nose**: cooked fruits, woody, undergrowth. **Palate**: frank, ample, ripe fruits. Beautiful tannins. **Pairing**: roasted meat. **Comment**: a cuvée to decant to develop all its aromas and soften them.

BORDEAUX

CHÂTEAUX FERRÉ



Le Ferré

HAUT-MÉDOC

2016

17° C  2024

Robe : rubis, reflets violacés. Disque brillant et limpide. Larmes moyennes et lentes. **Nez** : net, sur des notes de cassis, poivre, empyreumatique. Le nez est complexe. **Bouche** : attaque fraîche, ronde, possédant une belle fraîcheur et des tanins très prononcés. Finale d'intensité moyenne et astringente. **Accord** : entrecôte fumée au four accompagnée d'herbes de Provence et d'une salade au sirop d'érable. **Commentaire** : un vin à laisser en cave au moins 5 ans.

Visual aspect: ruby-red hue, purplish tinges. Brilliant and limpid disk. Medium and slow tears. **Nose**: clean, blackcurrant notes, pepper, empyreumatic. Complex nose. **Palate**: fresh first taste, round, with a beautiful freshness and very pronounced tanins. Medium ans astringent finish. **Pairing**: oven-baked rib steak with herbes de Provence and a salad with maple syrup. **Comment**: a wine to leave in cellar at least 5 years.

3 rue des Aubépines - 33180 Vertheuil
Tél. : 05 56 41 96 39 - www.chateauferre.fr

11 allée du garde - 33360 Cénac
Tél. : 05 56 20 61 14 - www.chateau-du-garde.com

BORDEAUX

VIGNOBLES GIRAUD-BÉLIVIER



Château Le Caillou

POMEROL

2016

16° C 2019

Robe : rouge grenat, brillante. **Nez** : discret (vin à carafier). Mentholé. **Bouche** : attaque souple, légère. De beaux arômes typique des Pomerol. **Accord** : viande rôtie rouge et blanche. **Commentaire** : Pomerol souple, pour les amateurs de vins légers.

Visual aspect: garnet red hue, brilliant. **Nose**: discreet (wine to decant). Mentholated. **Palate**: supple first taste, light. Beautiful aromas typical of Pomerol wines. **Pairing**: roasted red and white meat. **Comment**: supple Pomerol, for lovers of light wines.

41 rue de Catusseau - 33500 Pomerol
Tél. : 05 57 51 06 10 - www.giraud-belivier.com

BORDEAUX

VIGNOBLES MONCLA



Domaine de Darbalot élevé en fût de chêne

PREMIÈRE CÔTES DE BORDEAUX

2008

15° C 2025

Robe : grenat tuilé, larmes moyennement épaisses. **Nez** : complexe, notes de sous bous, poivré. **Bouche** : attaque souple, avec de la rondeur et une belle tension. Finale assez courte. **Accord** : canard de chalon rôti, sauce aux champignons. **Commentaire** : vin prêt à boire, mais avec un beau potentiel de garde.

Visual aspect: tile-red garnet hue, moderately thick tears. **Nose**: complexe, undergrowth notes, peppery. **Palate**: supple first taste, with roundness and a nice tension. Quite short finish. **Pairing**: roasted duck, mushroom sauce. **Comment**: a wine ready to be drink, but with a nice ageing potential.

585 Télégraphe - 33550 Capian
Tél. : 05 56 72 31 85 - www.domainededarbalot.com

BORDEAUX

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE



Clos Beaugard

POMEROL

2015

17° C 2034

Robe : brillante et limpide, avec de la profondeur. Larmes nombreuses, fines, qui coulent lentement. **Nez** : net, boisé et épicé. Fruits noirs confits. **Bouche** : attaque assez vive, beaucoup de corps. Vin chaleureux, tannique, complexe, avec beaucoup d'équilibre. Finale astringente, de moyenne intensité, dominée par les tanins. **Accord** : un civet de sanglier accompagné de châtaignes. **Commentaire** : un vin à laisser plusieurs années dans la cave.

Visual aspect: brilliant and limpid, with depth. Numerous tears, fine, which slowly flow. **Nose**: clean, woody and spicy. Candied black fruits. **Palate**: quite lively first taste, nice body. Warm wine, tannic, complex, a lot of balance. Astringent finish, medium intensity, dominated by the tannins. **Pairing**: a boar stew with chestnuts. **Comment**: a wine to leave several years in the cellar.

1 rue de la Division Leclerc - 67290 Petersbach
Tél. : 03 88 71 79 79 - www.groupegcf.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU CROQUE MICHOTTE



Château Croque Michotte

SAINT-EMILION GRAND CRU

2010

16° C 2024

Robe : grenat. **Nez** : intensité assez prononcée, sur des notes de chocolat, de fruits noirs et de fines épices. Pain grillé. **Bouche** : belle texture en bouche. Gourmandise des fruits noirs, épices vives. Belle structure. **Accord** : entrecôte aux cépes avec une sauce au Porto. **Commentaire** : un vin de puissance et de gourmandise. Bien exécuté, doté d'une belle finesse et d'une grande fraîcheur. Accessible dès à présent mais un beau potentiel de garde.

Visual aspect: garnet-red hue. **Nose**: pronounced intensity, with chocolate notes, black fruits and fine spices. Toasted bread. **Palate**: nice structure on the palate. Delectable black fruits, vivid spices. Beautiful structure. **Pairing**: prime rib of beef with cepes and Porto sauce. **Comment**: a powerful and delicious wine. Well-made, with a nice finesse and a great freshness. Can be drink now but has a beautiful ageing potential.

1 Croque-Michotte - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 51 13 64 - www.croque-michotte.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU FONRAZADE



Château Fonrazade

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

16° C  2019

Robe : grenat. **Nez** : dominé par les fruits noirs (mûre, cassis), notes prononcées de grillé. **Bouche** : attaque franche, puissante. Sur les fruits. Finale sur la jeunesse. **Accord** : faux-filet de bœuf et pommes de terre grenailles, accompagné de sauce Roquefort. **Commentaire** : un vin sur les jolis fruits noirs.

Visual aspect: garnet-red hue. **Nose**: dominated by black fruits (blackberry, blackcurrant), pronounced grilled notes. **Palate**: frank first taste, powerful. Fruitiness. Young finish. **Pairing**: beef sirloin with small potatoes and Roquefort sauce. **Comment**: a wine with nice black fruits.

BORDEAUX

VIGNOBLES GIRAUD-BÉLIVIER



Château La Tour du Pin Figeac

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

17° C  2021

Robe : rouge vif. **Nez** : fruits rouges assez croquants, floral. **Bouche** : tanins élégants, d'une belle finesse. Légère note de cacao en finale. **Accord** : ris de veau saisis sauce soja et gingembre accompagné d'une purée de carottes et de pancetta grillée. **Commentaire** : un joli travail sur le fruit, croquant, éclatant. Une belle fraîcheur et une finale complexe, légère et gourmande.

Visual aspect: vivid red hue. **Nose**: quite crispy red fruits, floral. **Palate**: elegant tannins, beautiful finesse. Light note of cocoa aftertaste. **Pairing**: seared sweetbread with soya sauce and ginger, carrots purée and grilled pancetta **Comment**: a nice work on the fruit, crunchy, bright. A nice freshness and a complex finish, light and delicious.

41 rue de Catusseau - 33500 Pomerol

Tél. : 05 57 51 06 10 - www.giraud-belivier.com

BORDEAUX

CHÂTEAU FONRAZADE



Château Fonrazade

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2016

17° C  2021

Robe : grenat avec de légers reflets verts. **Nez** : intensité moyenne, sur les fruits rouges, les épices, eucalyptus. **Bouche** : très vive, axée sur les fruits. Tanins sur la jeunesse. **Accord** : carpaccio de bœuf avec un filet d'huile d'olive et copeaux de parmesan. **Commentaire** : un vin vif, frais, avec des tanins sur la jeunesse et des épices poivrées.

Visual aspect: garnet red hue, light green tinges. **Nose**: medium intensity, red fruits, spices, eucalyptus. **Palate**: frank, fruitiness. Young tanins. **Pairing**: beef carpaccio with olive oil trickle and Parmesan shaving. **Comment**: a vivid wine, fresh, young tanins and peppery spices.

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL



Muse du Val

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

17° C  2024

Robe : grenat assez profond. **Nez** : expressif, fruits noirs (cerise noire), chocolat, café, notes vanillées, poivre noir. Minéralité en finale. **Bouche** : tanins présents, de belle qualité. Belle matière. Fraîcheur, gourmandise. Long en bouche. **Accord** : tournedos Rossini accompagné d'une sauce au poivre vert et des fèves de Tonka. **Commentaire** : un vin de grande qualité. Puissant, il n'en demeure pas moins élégant avec un très beau fruit et une belle complexité.

Visual aspect: quite deep garnet-red hue. **Nose**: expressive, black fruits (black cherry), chocolate, coffee, vanilla notes, black pepper. Minerality on finish. **Palate**: present tannins, qualitative. Nice material. Freshness, delectable. Long palate. **Pairing**: Rossini tournedos with green pepper sauce and Tonka bean. **Comment**: a wine of great quality. Powerful, it is still elegant with a beautiful fruitiness and complexity.

8 Fonrazade - 33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 71 58 - www.chateau-fonrazade.com

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 70 86 - www.chateaupetitval.com



CHAMPAGNE
CASTELNAU



champagne-castelnaud.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL



Château Petit Val

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

17° C 2022

Robe : grenat. **Nez** : très expressif, de jolis fruits noirs (cerise noire), des épices. Un vin complexe avec des notes de fumé, de poivre noir et de fines notes de vanille. **Bouche** : attaque franche, beaucoup de gourmandise. De jolis fruits bien mûrs, une certaine souplesse. Belle finale avec des tanins de qualité. **Accord** : magret de canard, purée de patates douces. **Commentaire** : équilibré, gourmand, complexe. Une palette aromatique très variée.

Visual aspect: garnet-red hue. **Nose**: very expressive, beautiful black fruits (black cherry), spices. A complex wine with smoky notes, black pepper and fine notes of vanilla. **Palate**: frank first taste, delectable. Beautiful ripe fruits, suppleness. Nice finish with qualitative tannins. **Pairing**: duck fillet, sweet potatoes purée. **Comment**: balanced, delicious, complex. A varied aromatic range.

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 70 86 - www.chateau-petitval.com

BORDEAUX

CHÂTEAU VIEUX RIVALLON



Château Vieux Rivallon

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

17° C 2019

Robe : rubis d'intensité moyenne. **Nez** : demande un peu d'aération. Fruits rouges, floral, minéral. **Bouche** : fruits rouges d'une bonne maturité. Finale moyenne, sur des notes de cacao. **Accord** : assiette de charcuterie ; pâte au piment d'Espelette. **Commentaire** : un vin qui nécessite une aération. Léger, souple, sur les fruits. Une finale intéressante.

Visual aspect: medium ruby-red hue. **Nose**: needs swirling. Red fruits, floral, mineral. **Palate**: mature red fruits. Medium finish, with cocoa notes. **Pairing**: plate of cold cuts; pie with Espelette pepper. **Comment**: a wine that requires swirling. Light, supple, on the fruits. An interesting finish.

33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 51 35 27 - www.chateau-vieux-rivallon.com

BORDEAUX

CHÂTEAU VIEUX RIVALLON



Château Vieux Rivallon

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2012

17° C 2019

Robe : rubis, intensité moyenne. **Nez** : fruits noirs, épices, chocolat, piment rouge, kirsch. **Bouche** : arômes semblables au nez, liqueur de cerise. Longueur de moyenne intensité. Tanins serrés. **Accord** : bœuf grillé accompagné d'une réduction de vin rouge et de girolles grillées. **Commentaire** : un vin puissant dominé par des épices prononcées qui nécessite d'être accompagné par un plat.

Visual aspect: ruby-red hue, medium intensity. **Nose**: black fruits, spices, chocolate, red chili, kirsch. **Palate**: same aromas of the nose, cherry liquor. Medium length. Tight tannins. **Pairing**: grilled beef with red wine sauce and grilled chanterelles. **Comment**: a powerful wine dominated by pronounced spices that needs to be accompanied by a dish.

33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 51 35 27 - www.chateau-vieux-rivallon.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE SAINT-PEY



Château de Saint-Pey

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

16° C 2019

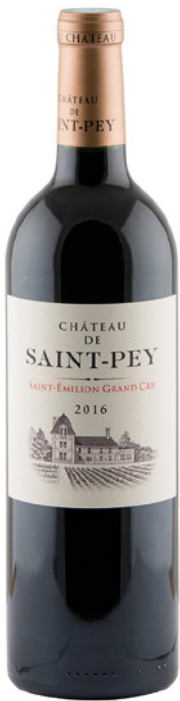
Robe : bordeaux, limpide. **Nez** : fruit noir, notes végétales (poivron grillé). Second nez sur le graphite. **Bouche** : fraîche, petits fruits, tanins soyeux. Finale un peu courte, sur une trame boisée. **Accord** : tourte aux champignons. **Commentaire** : un vin typique de son appellation.

Visual aspect: bordeaux-red hue, limpid. **Nose**: black fruit, vegetal notes (grilled pepper bell). Graphite second nose. **Palate**: fresh, small fruits, silky tannins. Quite short finish, woody basis. **Pairing**: mushrooms pie. **Comment**: a wine typical of its appellation.

33330 Saint-Pey d'Armens
Tél. : 05 57 47 15 25 - www.chateau-saintpey.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE SAINT-PEY



Château de Saint-Pey

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2016 17° C 2024

Robe : rubis. **Nez** : fruits rouges et noirs, épices. Un côté floral (pivoine) et de légères notes vanillées. **Bouche** : belle structure, beaucoup de matière, puissante. Belle qualité des tanins. Notes de cacao et de chocolat en finale. **Accord** : viande grillée type cochon noir et pommes de terre persillées, sauce au foie gras. **Commentaire** : bel ensemble équilibré, expressif. S'apprécie maintenant après carafage mais devrait se montrer magnifique dans le temps.

Visual aspect: ruby-red hue. **Nose**: red and black fruits, spices. A floral side (peony) and light notes of vanilla. **Palate**: beautiful structure, a lot of material, powerful. Beautiful quality of the tannins. Cocoa and chocolate notes on finish. **Pairing**: grilled meat as black pig and parsley potatoes, foie gras sauce. **Comment**: beautiful balanced and expressive set. Appreciates now after decanting but should be magnificent in time.

33330 Saint-Pey d'Armens
Tél. : 05 57 47 15 25 - www.chateau-saintpey.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA HAYE



Château La Haye

SAINT-ESTÈPHE

2015 14° C 2021

Robe : rubis pâle, deux vagues de larmes, une rapide et une lente. **Nez** : premier nez expressif et gourmand, on veut croquer dedans. Cerise kirschée. Second nez sur la mûre qui prend le pas. **Bouche** : tanins très fondus, menthe fraîche, cerise bigarreau. **Accord** : chapon aux truffes servi avec des châtaignes ; cake potiron et sésame torréfié. **Commentaire** : un très bon vin.

Visual aspect: pale ruby-red hue, two waves of tears, a fast and a slow one. **Nose**: expressive and moreish first nose, we want to munch in it. Kirschy cherry. Second nose with blackberry that supplant it. **Palate**: very melted tannins, fresh mint, bigarreau cherry. **Pairing**: capon with truffles and chestnuts; cake with pumpkin and roasted sesame. **Comment**: a very good wine.

1 rue de Saint-Affrique - Leyssac - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 32 18 - www.chateaulahaye.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA HAYE



Majesté

SAINT-ESTÈPHE

2012 13° C 2021

Robe : grenat, opaque, brillante. Larmes fines et rapides. **Nez** : premier nez discret puis sur le tabac, la réglisse, le livre ancien. Sur la prune et fraîcheur. **Bouche** : tabac, cigare, sous-bois (champignon) et menthe en finale. Tanins fondus. Pointe de prune. **Accord** : tarte aux prunes ; foie gras mi-cuit avec sa compote de griottes. **Commentaire** : un vin avec de nombreux accords possibles.

Visual aspect: garnet-red hue, opaque, brilliant. Fine and fast tears. **Nose**: discreet first nose then tobacco, liquorice, old book. Plum, freshness. **Palate**: tobacco, cigar, undergrowth (mushroom) and mint on finish. Melted tannins. Plum hint. **Pairing**: tart with plums; semi-cooked foie gras with its Morello cherry compote. **Comment**: a wine with many possible pairings.

1 rue de Saint-Affrique - Leyssac - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 32 18 - www.chateaulahaye.com

BOURGOGNE

BADER-MIMEUR



« En Journoblot »

CHASSAGNE MONTRACHET

2015 11° C 2024

Robe : jaune or, limpide, brillante. **Nez** : fruits secs (amande grillée), boisé. Élégant. **Bouche** : fruits blancs et jaunes, fruits à noyau. Belle richesse du Chardonnay. Belle finale. Très représentatif de son appellation. **Accord** : turbot sauce hollandaise ; poularde de Bresse à la crème. **Commentaire** : belle bouteille dans son ensemble, équilibrée.

Visual aspect: gold yellow hue, limpid, brilliant. **Nose**: nuts (grilled almond), woody. Elegant. **Palate**: white and yellow-fleshed fruits, stoned fruits. Beautiful richness of the Chardonnay. Beautiful finish. Very representative of its appellation. **Pairing**: turbot with hollandaise sauce; Bresse fattened chicken with cream. **Comment**: nice bottle as a whole, balanced.

1 chemin du Château - 21190 Chassagne-Montrachet
Tél. : 03 80 21 30 22 - www.bader-mimeur.com

BOURGOGNE

DOMAINE CAROLINE BELLAVOINE



Cuvée Margot

MARANGES

2016

16° C  2024

Robe : rubis sombre, limpide, brillante. Belles larmes. **Nez** : racé, sur les petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : ample, généreuse, un beau gras. Sur les fruits confiturés, pointe de cuir. Un beau boisé et des tanins présents. **Accord** : civet de cerf. **Commentaire** : un très bon vin, à boire ou à garder quelques temps en cave.

Visual aspect: dark ruby-red hue, limpid, brilliant. Beautiful tears. **Nose**: racy, small red and black fruits. **Palate**: broad, generous, a nice fatness. Jammy fruits, leather hint. Nice woodiness with present tanins. **Pairing**: stag stew. **Comment**: a very good wine, to drink or keep some time in cellar.

2 rue de Nyon - 71510 Saint-Sernin-du-Plain
Tél. : 06 65 06 26 50

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LE BRUN SERVENAY

Vieilles Vignes Extra Brut
Grand Cru

2006

9° C  2019

Robe : jaune avec des reflets verts, bulle fine. **Nez** : sur les fruits blancs (poire). **Bouche** : sur les fruits compotés. Un bel équilibre. **Accord** : huîtres rôties au beurre blanc. **Commentaire** : très joli vin. Remarquable d'équilibre et de parfum.

Visual aspect: yellow with green tinges, fine bubble. **Nose**: white-fleshed fruits (pear). **Palate**: compote fruits. Nice balance. **Pairing**: roasted oysters with beurre blanc sauce. **Comment**: very nice wine. A remarkable balance and perfume.

14 place Léon Bourgeois - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 52 75 - www.champagnelebrun.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOULARD BAUQUAIRE

Cuvée Mélanie
Blanc de Blancs

2012

11° C  2029

Robe : couleur paille. Mousse éphémère, bulle fine, présence de cordon. **Nez** : mangue, noisette, madeleine, shitake sec. Ouvert et expressif. **Bouche** : très effervescent, écume gourmande. Amande, noix, noix macadamia. **Accord** : tataki de homard et fregola sarda ; noix de Saint-Jacques snackées au curry. **Commentaire** : Champagne gastronomique.

Visual aspect: straw yellow hue. Ephemeral head, fine bubble, presence of the bead of bubbles. **Nose**: mango, hazelnut, madeleine dried shitake mushroom. Open and expressive. **Palate**: very effervescent, delectable froth. Almond, nuts, macadamia nuts. **Pairing**: lobster tataki and fregola sarda (Sardinia pasta); snacked scallops with curry. **Comment**: a gastronomic Champagne.

30 rue du Petit Guyencourt - 51220 Cormicy
Tél. : 03 26 61 30 79 - www.champagne-boulard-bauquaire.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE CASTELNAU

Brut Millésimé
Blanc de Blancs

2005

10° C  2024

Robe : jaune doré soutenu, jaune paille. Très beau cordon de bulles. Bulles disparates. **Nez** : beurré, typicité du Chardonnay. Sous-bois, champignons après aération. **Bouche** : attaque crémeuse, présence de fruits secs. Jolie fraîcheur en finale. **Accord** : chapon ; poularde de Bresse ; homard à la crème. **Commentaire** : élégance du Blanc de Blancs, dans le vieillissement. Belle bouteille.

Visual aspect: steady golden hue, straw yellow. Beautiful bead of bubbles. Disparate bubbles. **Nose**: buttery, typicity of the Chardonnay. Undergrowth, mushrooms after swirling. **Palate**: creamy first taste, nuts. Nice freshness on finish. **Pairing**: capon; Bresse fattened chicken; lobster with cream. **Comment**: elegance of Blanc de Blancs, in ageing. Nice bottle.

5 rue Gosset - 51100 Reims
Tél. : 03 26 77 89 00 - www.champagne-castelnau.fr



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE CASTELNAU



Millésimé Brut

2006

10° C  2023

Robe : jaune doré, vieil or. **Nez** : amande grillée, madeleine, financier, frangipane. **Bouche** : crémeuse, onctueuse, fruits secs (noisette). Belle fraîcheur. **Accord** : Brillat-Savarin ; vacherin à la truffe ; tajine de volaille aux raisins secs. **Commentaire** : belle bouteille, très agréable à boire aujourd'hui.

Visual aspect: golden yellow, old gold hue. **Nose**: grilled almond, madeleine, financier, frangipane. **Palate**: creamy, unctuous, nuts (hazelnut). Nice freshness. **Pairing**: Brillat-Savarin; vacherin with truffle; tajine with poultry and raisins. **Comment**: beautiful bottle, very pleasant to drink now.

5 rue Gosset - 51100 Reims
Tél. : 03 26 77 89 00 - www.champagne-castelnau.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET

Meunier Vieilles Vignes
Blanc de Noirs
Collection Privée10° C  2019

Robe : jaune paille, bulles bien droites et régulières. **Nez** : citron, agrumes, orange amère. **Bouche** : attaque vive, petite amertume. Belle vivacité. **Accord** : plateau d'huîtres ; coquillages crus. **Commentaire** : une découverte aujourd'hui, à redéguster avec plaisir.

Visual aspect: straw yellow hue, straight and regular bubbles. **Nose**: lemon, citrus, bitter orange. **Palate**: vivid first taste, small bitterness. Beautiful vivacity. **Pairing**: oysters platter; raw shellfish. **Comment**: a discovery today, to redegust with pleasure.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET



Millésime

2008

10° C  2019

Robe : jaune doré clair, bulles fines. **Nez** : infusion de bergamote. **Bouche** : attaque un peu asséchante mais avec un joli côté brioché. Jolie fraîcheur. **Accord** : viande blanche ; volaille rôtie. **Commentaire** : bouteille pour les initiés.

Visual aspect: clear golden hue, fine bubbles. **Nose**: bergamot infusion. **Palate**: quite drying wine but with a nice brioche side. **Pairing**: white meat; roasted poultry. **Comment**: a bottle for initiates people.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET

Brut Vintage
Collection Privée

2008

10° C  2024

Robe : jaune doré, bulle fine et élégante. **Nez** : très élégant, brioché, frangipane. Notes de sous-bois et champignons. **Bouche** : crémeuse, bulles de velours. Belle acidité, jolie fraîcheur. Très équilibrée. **Accord** : bar au beurre blanc ; volaille rôtie ; brie de Melun. **Commentaire** : belle bouteille qui a atteint son apogée.

Visual aspect: golden hue, fine and elegant bubble. **Nose**: very elegant, brioche, frangipane. Undergrowth and mushrooms notes. **Palate**: creamy, velvet bubbles. Beautiful acidity, nice freshness. Well-balanced. **Pairing**: sea bass with beurre blanc sauce; roasted poultry; brie de Melun chesse. **Comment**: a bottle at its peak.

14 boulevard Pasteur - 51160 Ay
Tél. : 03 26 55 15 88 - www.champagne-collet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE FOREST-MARIÉ



Brut Rosé

9° C  2019

Robe : saumonée, bulles discrètes. **Nez** : notes de petits fruits rouges (framboise, fraise). **Bouche** : attaque fraîche, intéressante. On retrouve les fruits. Sucre présent. **Accord** : charlotte aux fraises. **Commentaire** : un vin à boire bien frais.

Visual aspect: salmoned-pink hue, discreet bubbles. **Nose**: small red fruits (raspberry, strawberry). **Palate**: fresh first taste, interesting. We have still the fruits. Present sugar. **Pairing**: strawberry charlotte. **Comment**: a wine to drink fresh.

20 rue de la Chapelle - 51140 Trigny
Tél. : 03 26 03 13 23

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE FRANCCART & FILS



Prestige Brut

8° C  2019

Robe : jaune pâle, reflets dorés. Bulles fines et délicates. **Nez** : des arômes d'agrumes qui laissent place à des notes plus évolutives, sur les fruits secs, noisettes et amandes. **Bouche** : agréable, avec du volume et une certaine vinosité qui lui confère une trame d'élégance, marquée par une touche d'évolution. **Accord** : quasi de veau bardé de lard, poêlée de girolles. **Commentaire** : Champagne plaisant, à faire découvrir lors d'un repas accompagné de plats raffinés.

Visual aspect: pale yellow hue, golden tinges. Fine and delicate bubbles. **Nose**: citrus aromas that give way to more evolutionary notes, on nuts, hazelnuts and almonds. **Palate**: pleasant, with volume and a certain vinosity that gives it a frame of elegance, marked by a touch of evolution. **Pairing**: veal fillet barded with bacon, fried pan full of chanterelles. **Comment**: a pleasant Champagne, to make it discover on a meal with refined dishes.

2 rue du Moulin - 51380 Vaudemange
Tél. : 03 26 67 99 06 - www.champagne-francart.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE FRANCCART & FILS

Cuvée Louis
Blanc de Blancs2011  9° C  2019

Robe : jaune clair, reflet or. **Nez** : sur les fruits blancs, les fruits secs. Pointe d'agrumes. **Bouche** : mêmes arômes que ceux perçus au nez. Une belle fraîcheur. **Accord** : côte de veau, poêlée de champignons. **Commentaire** : un Champagne à boire frais.

Visual aspect: clear yellow hue, gold tinge. **Nose**: white-fleshed fruits, nuts. Citrus hint. **Palate**: same aromas of the nose. Beautiful freshness. **Pairing**: veal chop, fried pan full of mushrooms. **Comment**: a Champagne to drink fresh.

2 rue du Moulin - 51380 Vaudemange
Tél. : 03 26 67 99 06 - www.champagne-francart.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Perles d'Or
Chardonnay2013  9° C  2019

Robe : jaune clair, reflets verts. Bulles très fines. **Nez** : légèrement oxydatif, acacia. **Bouche** : sur les agrumes, florale. Remarquable par son équilibre et sa structure. **Accord** : feuilleté d'asperges, mousseline ; Saint-Jacques aux truffes. **Commentaire** : un joli produit.

Visual aspect: clear yellow hue, green tinges. Very fine bubbles. **Nose**: slightly oxydative, acacia. **Palate**: citrusy, floral. A remarkable balance and structure. **Pairing**: flaky asparagus, muslin; scallops with truffles. **Comment**: a beautiful wine.

Chemin des Epinons - 51700 Vincelles
Tél. : 03 26 58 85 16 - www.champagnejeanhu.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN HÛ

Cuvée Perles d'Argent
Brut

9° C  2019

Robe : jaune clair avec de légers reflets verts. Bulle fine qui monte droite. **Nez** : parfum de compote de pomme chaude, légèrement oxydatif. **Bouche** : joli gras, des arômes confiturés. Très joli vin. **Accord** : huîtres en gelée et Saint-Jacques au caviar. **Commentaire** : très grand spectre d'accord parfait.

Visual aspect: clear yellow hue with light green tinges. Fine bubble that rises straight. **Nose**: perfume of warm apple compote, slightly oxydative. **Palate**: nice fatness, jammy aromas. Very nice wine. **Pairing**: oysters in jelly and scallops with caviar. **Comment**: very large spectrum of perfect pairing.

Chemin des Epinons - 51700 Vincelles
Tél. : 03 26 58 85 16 - www.champagnejeanhu.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUART



Blanc de Blancs Brut

2013  10° C  2019

Robe : jaune très pâle, reflets verdoyants et une belle brillance. **Nez** : assez discret, avec des notes florales (acacia). Fruité, sur les agrumes, la mandarine. **Bouche** : pleine de fraîcheur et de vivacité. Bulles nombreuses et fines. Finale marquée par des notes citronnées et assez persistantes. **Accord** : Saint-Jacques poêlées, beurre d'estragon et suprêmes d'agrumes. **Commentaire** : Champagne expressif, plein de fraîcheur. Idéal pour les débuts de repas.

Visual aspect: very pale yellow hue, green tinges with a beautiful brilliance. **Nose**: quite discreet, with floral notes (acacia). Fruity, citrus, mandarin. **Palate**: full of freshness and vivacity. Numerous and fine bubbles. Finish with quite persistent lemoned notes. **Pairing**: pan-fried scallops, tarragon butter and citrus supremes. **Comment**: expressive Champagne, full of freshness. Ideal for first course.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUART

Cuvée Infinie
Vintage Brut

2010  9° C  2019

Robe : jaune clair, reflets dorés. **Nez** : brioché, élégant. **Bouche** : droite et équilibrée. Sur des arômes gourmands et très plaisants. **Accord** : bar en croûte, sauce hollandaise ; repas de Saint-Valentin. **Commentaire** : un large spectre d'accords possibles.

Visual aspect: clear yellow hue, golden tinges. **Nose**: brioche, elegant. **Palate**: straight and balanced. With delectable and very pleasant aromas. **Pairing**: crusted bar, hollandaise sauce; Valentine's day meal. **Comment**: a wide spectrum of pairings is possible.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUART

Brut Mosaic Signature
Aged 5 years

10° C  2019

Robe : jaune pâle, reflets dorés. Bulles fines, jolies larmes. **Nez** : touche florale, paille sèche. Touche d'amande et de pain grillé. **Bouche** : avec du volume et une certaine fraîcheur. Développement de la bulle soyeuse. Les arômes de la bouche sont dominés par des notes d'évolution. Arômes tertiaires (fruits secs). **Accord** : sole au beurre noisette et pointes d'asperge. **Commentaire** : Champagne élégant avec ses notes d'évolution liées à son élevage 5 ans en cave.

Visual aspect: pale yellow hue, golden tinges. Fine bubbles, beautiful tears. **Nose**: floral hint, dried straw. Almond hint and toast. **Palate**: volum and a certain freshness. Development of the silky bubble. The palate aromas are dominated by evolution notes. Tertiary aromas (nuts). **Pairing**: sole with hazelnut butter and asparagus tips. **Comment**: elegant Champagne with its evolution notes linked to its aging 5 years in the cellar.

34 boulevard Lundy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 07 88 40 - www.champagne-jacquart.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND



Cuvée Extra Brut

2016 7° C 2019

Robe : jaune clair, reflet vert. **Nez** : élégant, flatteur. Sur les fruits à noyau. Assez minéral. **Bouche** : attaque fraîche, rafraîchissante. Légèrement saline. Finale exotique, sur le coing. Bulles fines et discrètes. **Accord** : caviar ; carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaire** : frais et fruité. Belle tension.

Visual aspect: clear yellow, green tinge. **Nose**: elegant, flattering. Stoned fruits. Quite mineral. **Palate**: fresh first taste, refreshing. Slightly salty. Exotic finish, quince. Fine and discreet bubbles. **Pairing**: caviar; scallops carpaccio. **Comment**: fresh and fruity. Nice tension.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LEGRET & FILS



Brut Nature

2008 10° C 2019

Robe : jaune clair au reflet vert. **Nez** : joli nez confituré. **Bouche** : sur la brioche, l'amande. Légère acidité. **Accord** : salade de fruits frais et glace à la mangue. **Commentaire** : joli vin, un peu évolué.

Visual aspect: clear yellow hue with green tinge. **Nose**: beautiful jammy nose. **Palate**: brioche, almond. Light acidity. **Pairing**: fresh fruits salad and mango ice cream. **Comment**: beautiful wine, quite evolved.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ERIC LEGRAND



Réminiscence

7° C 2019

Robe : jaune paille, reflet doré. **Nez** : floral, notes de fruits à noyau. Frais, invite à la dégustation. **Bouche** : trame sur les agrumes, fruits confits. Légèrement grasse. **Accord** : lotte au chorizo. **Commentaire** : belle rondeur, sur le fruit. Assez plaisant.

Visual aspect: straw yellow hue, golden tinge. **Nose**: floral, stoned fruits notes. Fresh, an invitation to taste. **Palate**: citrus basis, candied fruits. Slightly fat. **Pairing**: monkfish with chorizo. **Comment**: beautiful roundness, fruitiness. Almost pleasant.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LEGRET & FILS



Contraste Extra Brut

8° C 2019

Robe : jaune pâle, brillante. Fine viscosité. **Nez** : net, sur les fruits blancs (poire), épices douces (muscade, poivre blanc), beurré. **Bouche** : attaque franche, engageante. Milieu de bouche frais et marqué par les arômes d'agrumes et de fruits acidulés (pamplemousse, citron vert). Finale fraîche et saline. Une fine amertume. **Accord** : huîtres fumées sur lit de cresson. **Commentaire** : cet Extra Brut se caractérise par sa tension, sa vivacité et son côté minéral.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant. Fine viscosity. **Nose**: pure, white-fleshed fruits (pear), sweet spices (nutmeg, white pepper), buttery. **Palate**: frank first taste, attractive. Fresh mid-palate, marked by citrusy and acidulous fruits aromas (grapefruit, lime). Fresh and salty finish. Fine bitterness. **Pairing**: smoked oysters with watercress. **Comment**: this Extra Brut is characterized by its tension, its liveliness and its mineral side.

39 grande rue - 10110 Celles sur Ource
Tél. : 03 25 38 55 07 - www.champagne-eric-legrand.com

6 rue de Bannay - 51270 Talus-Saint-Prix
Tél. : 03 26 52 81 41 - www.champagne-legret.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LEGRET & FILS

Rosé de Saignée
Brut Nature11° C  2034

Robe : rose pâle, intense. Fine viscosité. Reflets vermeils. **Nez** : ouvert, fruits rouges acidulés (fraises, cerise à l'eau-de-vie). Agrumes mûrs (orange sanguine), minéralité. **Bouche** : attaque franche et agréable, bulles crémeuses et généreuses. Finale marquée par une acidité vive et des amers salivants. **Accord** : filet de rouget aux sarments de vigne, sauce patxran. **Commentaire** : Champagne de gastronomie grâce à un grain tannique délicat.

Visual aspect: pale pink hue, intense. Fine viscosity. Ruby-red tinges. **Nose**: open, acidulous red fruits (strawberries, cherry eau-de-vie). Ripe citrus (bloody orange), minerality. **Palate**: frank and pleasant first taste, creamy and generous bubbles. Finish marked by a lively acidity and salivating bitters. **Pairing**: red mullet fillet with vine shoots, patxran liquor. **Comment**: a gastronomic Champagne thanks to a delicate tannic grain.

6 rue de Bannay - 51270 Talus-Saint-Prix
Tél. : 03 26 52 81 41 - www.champagne-legret.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MORLET

Grande Réserve 1^{er} Cru Brut9° C  2019

Robe : jaune pâle, reflets argentés. Brillante, claire, viscosité moyenne. Bulles épaisses. **Nez** : net, fruits jaunes (abricots, pêche, nectarine) en compote. Légèrement miellé. Boisé, grillé, élevage présent. **Bouche** : généreuse et crémeuse. Notes lactées, beurrées, zestes d'agrumes. Acidité vive et crayeuse en finale. **Accord** : porc sauté au sésame et riz à la mangue. **Commentaire** : à carafier pour accentuer la vinosité et l'exotisme du vin.

Visual aspect: pale yellow hue, silvery tinges. Brilliant, clear, medium viscosity. Thick bubbles. **Nose**: clean, yellow fleshed fruits (apricot, peach, nectarine) compote. Slightly honeyed. Woody grilled, present élevage. **Palate**: generous and creamy. Milky and buttery notes, citrus peels. Lively and chalky acidity on finish. **Pairing**: sauteed pork with sesame and rice with mango. **Comment**: to decant to accentuate the vinosity and the exoticism of the wine.

7 rue Paulin Paris - 51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. : 03 26 52 32 32 - www.champagnepierremorlet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MEHLINGER ET FILS



Cuvée Harmonie Brut

10° C  2019

Robe : jaune doré, reflet or. Bulles fines, disque fin et larmes délicates. **Nez** : ouvert et franc. Le premier nez délivre des nuances biscuitées, de fruits rouges acidulés (groseille à maquereau). **Bouche** : attaque franche et vive. Milieu de bouche marqué de notes oxydatives (noix verte). La finale est ferme et boisée (vanille, spéculoos). **Accord** : chapon aux marrons et purée aux truffes noires. **Commentaire** : à carafier pour adoucir la bulle et accentuer la vinosité.

Visual aspect: golden yellow, gold tinge. Fine bubbles, fine disk and delicate tears. **Nose**: open and frank. The first nose delivers biscuity nuances, acidulous red fruits (gooseberry). **Palate**: frank and lively first taste. Mid-palate marked by oxydative notes (immature nut). Solid and woody finish (vanilla, speculoos). **Pairing**: capon with chestnut and purée with black truffles. **Comment**: to decant to soften the bubble and accentuate the vinosity.

2 rue de la Fontaine Saint Sylvestre - 10200 Lignol Le Château
Tél. : 03 25 27 52 73 - www.champagnemehlingeretfils.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GILLES PLANSON

Perle de Nacre
Brut10° C  2019

Robe : jaune pâle, reflet légèrement doré. Belle brillance. Bulles fines et délicates, assez centrées. **Nez** : plaisant, notes d'amande, de beurre et de brioche. Légèrement floral. **Bouche** : vin d'une certaine légèreté, avec une touche crémeuse et de beaux arômes. Bulle bien présente, finale assez courte. **Accord** : apéritif gourmand ; Paris-Brest. **Commentaire** : Champagne d'un récoltant coopérateur.

Visual aspect: pale yellow hue, slightly golden hue. Beautiful brilliance. Fine and delicate bubbles, quite centred. **Nose**: pleasant, almond notes, butter and brioche. Slightly floral. **Palate**: wine with a certain lightness, with a creamy touch and beautiful aromas. Well present bubble, quite short finish. **Pairing**: apéritif gourmand; Paris-Brest. **Comment**: Champagne from a cooperating harvester.

9 rue Saint-Blaise - 51700 Festigny
Tél. : 03 26 58 37 93 - www.champagne-gilles-planson.fr

SAUVION
HAUT POITOU
SAUVIGNON BLANC

« Exubérant et
subtil à la fois »

PIERRE-JEAN SAUVION,
FAÇONNEUR DE PLAISIR



MAISON SAUVION
CHÂTEAU DU CLÉRAY - BP 49459
44194 VALLET CÉDEX - FRANCE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



Mas

LUMEN



Languedoc AOC

**Faire le meilleur vin possible
en respectant la nature**

*Apport en matières organiques, labours,
pioche, enherbement naturel*

*Aucun engrais chimique ni désherbant,
ni molécule de synthèse*

*Intégrité du raisin : vendange manuelle
sélective, en petites cagettes*

*Vinification naturelle : jus non filtré,
utilisation de SO2 réduite a minima*

SCEA MAS LUMEN, PASCAL PERRET Gérant vigneron
21 RUE DE L'ARGENTERIE, 34320 GABIAN, FRANCE
+33 (0)6 70 71 41 30 - SCEALUMEN@GMAIL.COM

WWW.MASLUMEN.COM

DOMAINE CHABBERT
Meunier - La Lignée
M. & V. FABRE
FILLE & FILS

LAC ROIX DESAI NTJEAN
Lo Paire
2015
MINERVOIS

LAC ROIX DESAI NTJEAN
Lo Mainatée
2015
MINERVOIS

RP 92
SWA GOLD
GOLD MEDAL
Gold 2019

M. & V. FABRE
FILLE & FILS
terroir.emotion@gmail.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GILLES PLANSON

Perle d'Ivoire
Brut

10° C  2019

Robe : jaune pâle, reflets dorés. Jolie brillance. Bulles fines bien présentes. **Nez** : discret et élégant. Notes de beurre, d'amande amère. Légèrement vineux. **Bouche** : pleine de vivacité, plutôt équilibrée, avec des bulles bien présentes. Finale assez courte. **Accord** : saumon fumé et blinis à l'aneth ; terrine de volaille à l'estragon. **Commentaire** : un bon Champagne.

Visual aspect: pale yellow hue, golden tinges. Beautiful brilliance. Present fine bubbles. **Nose**: discreet and elegant. Buttery notes, bitter almond. Slightly vinous. **Palate**: full of vivacity, rather balanced, with well present bubbles. Quite short finish. **Pairing**: smoked salmon and blinis with dill; chicken terrine with tarragon. **Comment**: a good Champagne.

9 rue Saint-Blaise - 51700 Festigny
Tél. : 03 26 58 37 93 - www.champagne-gilles-planson.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RAFFLIN LEPITRE



Blanc de Blancs Brut

9° C  2024

Robe : paille, reflets argents. **Nez** : net, ouvert. Fruits blancs du verger (pomme golden), agrumes (pomelo, cédrat). Deuxième nez plus boisé (tilleul, bois d'acacia). **Bouche** : attaque vive, acidité tranchante. Bulles fines mais persistantes. Texture rafraîchissante. Finale salivante avec une acidité crayeuse. Longueur moyenne et notes beurrées en finale. **Accord** : meringue à la verveine, cœur fondant aux amandes et zestes de cédrat. **Commentaire** : vin de belle facture.

Visual aspect: straw yellow hue, silvery tinges. **Nose**: clean, open. Orchard white-fleshed fruits (golden apple), citrus (pomelo, citron). Second nose more woody (lime tree, acacia wood). **Palate**: lively first taste, sharp acidity. Fine but persistent bubbles. Refreshing texture. Salivating finish with a chalky acidity. Medium length and buttered notes on finish. **Pairing**: meringue with verbena, melting heart with almonds and lemon zest. **Comment**: a well-made wine.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RAFFLIN LEPITRE

100 % Pinot Noir Brut 1^{er} Cru

10° C  2034

Robe : or clair, reflets jaune profond. Suave et limpide, belle concentration. **Nez** : net, gourmand. Fruits jaunes à noyau, torréfié. **Bouche** : bulles fines, texture vineuse. Effervescence mettant en valeur l'opulence du vin. Arômes exotiques (mangue, passion) et fumés (arabica, écorce). **Accord** : turbot toasté, pommes caramélisées et chanterelles. **Commentaire** : Champagne vineux qui s'apprécie sur l'ensemble d'un repas et pourra aussi passer quelques années en cave.

Visual aspect: clear gold hue, deep yellow tinges. Smooth and limpid, beautiful concentration. **Nose**: pure, delectable. Stoned yellow-fleshed fruits, roasted. **Palate**: fine bubbles, vinous texture. Effervescence highlighting the opulence of wine. Exotic aromas (mango, passion) and smoked (arabica, bark). **Pairing**: toasted turbot, caramelised apples and chanterelles. **Comment**: a vinous Champagne that is appreciated throughout a meal and can also spend a few years in the cellar.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RAFFLIN LEPITRE



Classique Brut

12° C  2019

Robe : couleur paille et brillante. Bulle fine, très présente, crémeuse. **Nez** : toasté, fleurs blanches (acacia), brioché. **Bouche** : écume très fine. Noisette, nectarine blanche et fleur blanche. **Accord** : poule de Brest à l'abricot avec tagliatelles fraîches ; echourgnac à la liqueur de noix. **Commentaire** : Champagne équilibré.

Visual aspect: straw yellow and brilliant hue. Fine bubble, very present, creamy. **Nose**: toasty, white flowers (acacia), brioche. **Palate**: very fine foam. Hazelnut, white-fleshed nectarine and white flower. **Pairing**: hen of Brest with apricot and fresh tagliatelles; echourgnac cheese with nuts liquor. **Comment**: a balanced Champagne.

40 rue des carrières - 51500 Chigny-les-Roses
Tél. : 03 26 03 46 23 - www.champagnerafflinlepitre.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SIMON RION



Éclat 2 Cépages

8° C 🍇 2021

Robe : or blanc avec des reflets verts. Bulles très fines, moyennement effervescentes et lentes. **Nez** : expressif, belle complexité. Notes empyreumatiques, minéral. **Bouche** : attaque dominée par la fraîcheur qui continue tout le long. Rétro-olfaction sur le fruit, le citron et citron vert. **Accord** : une tarte Tatin. **Commentaire** : Champagne dominé par la tension, déconseillé pour l'apéritif.

Visual aspect: white gold hue with green tinges. Very fine bubbles, moderately effervescent and slow. **Nose**: expressive, beautiful complexity. Empyreumatic notes, mineral. **Palate**: the first taste is dominated by the freshness that continues all along. Retro-olfaction on fruit, lemon and lime. **Pairing**: Tatin tart. **Comment**: Champagne dominated by tension, not recommended for the aperitif.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROLLIN



Or Noir Brut

8° C 🍇 2019

Robe : jaune pâle. Bulles assez bien ordonnées, d'une taille moyenne. **Nez** : très expressif, sur des notes briochées. **Bouche** : mousse crémeuse. Notes de mirabelles, poire, pomme Canada, reinette, citron séché. Notes briochées en finale. **Accord** : carpaccio de Saint-Jacques, compotée pommes poires. **Commentaire** : belle texture en bouche. L'ensemble est harmonieux. Un Champagne qui peut accompagner tout un repas sans problème.

Visual aspect: pale yellow hue. Bubbles pretty well ordered, of average size. **Nose**: very expressive, brioche notes. **Palate**: creamy foam. Mirabelle plum notes, pear, Canada apple, Reinette apple, dried lemon. Brioche notes aftertaste. **Pairing**: scallops carpaccio, apple pear compote. **Comment**: beautiful texture in the palate. The whole is harmonious. A Champagne that can accompany a whole meal without problems.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SIMON RION



Blanc de Noirs Extra-Brut

8° C 🍇 2019

Robe : brillante, or éclatant. Fines bulles. Larmes fines et lentes. **Nez** : assez puissant, empyreumatique, fruit exotiques. **Bouche** : attaque sur la fraîcheur. Bulles discrètes, bonne longueur, légers tannins (macération). **Accord** : cheesecake aux fruits noirs. **Commentaire** : vin avec une certaine complexité, qui peut être bu dès maintenant.

Visual aspect: brilliant, sparkling gold hue. Fine bubbles. Fine and slow tears. **Nose**: almost powerful, empyreumatic, exotic fruit. **Palate**: fresh first taste. Discreet bubbles, nice length, light tannins (maceration). **Pairing**: cheesecake with black fruits. **Comment**: wine with some complexity, which can be drunk right now.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROLLIN



Opalescence

2014 8° C 🍇 2019

Robe : or pâle. Bulles assez ordonnées. **Nez** : floral, minéral (crayeux). Kumquat, poire. Légèrement citronné et miellé. **Bouche** : texture onctueuse, ronde, équilibrée. La persistance aromatique est délicate mais longue. **Accord** : à l'apéritif, seul ou avec une terrine de saumon, ou du caviar. **Commentaire** : un Champagne délicat, complexe, très rond en bouche, avec une belle vivacité en finale. Très bien équilibré. Une particularité minérale intéressante.

Visual aspect: pale gold hue. Pretty well-ordered bubbles. **Nose**: floral, mineral (chalky). Kumquat, pear. Slightly lemonged and honeyed. **Palate**: unctuous texture, round, balanced. The aromatic persistence is delicate but long. **Pairing**: aperitif, on its own or with a salmon terrine, or caviar. **Comment**: a delicate and complex Champagne, very round on the palate, with a great liveliness on the finish. Very well-balanced. An interesting mineral feature.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL



Le Blanc de Blancs Millésimé Grand Cru

2012

7° C  2019

Robe : or, vin moyennement effervescent. Nombreuses larmes, fines et assez rapides. **Nez** : arômes de pomme, poire. Empyreumatique, arômes secondaires torréfiés. **Bouche** : attaque fraîche, de beaux arômes en finale. Côté torréfié bien présent. **Accord** : tarte au citron avec coulis de poire. **Commentaire** : Champagne avec de la complexité et assez polyvalent. Prêt à boire.

Visual aspect: gold hue, medium sparkling wine. Numerous tears, fine and almost fast. **Nose**: apple and pear aromas. Empyreumatic, roasted secondary aromas. **Palate**: fresh first taste, beautiful aromas on finish. Present roasted side. **Pairing**: lemon tart with pear coulis. **Comment**: Champagne with complexity and quite versatile. Ready to drink.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL



Le Rosé 1^{er} Cru

9° C  2019

Robe : bronze, cuivre. Brillante, limpide. Bulles moyennes, larmes moyennes et lentes. **Nez** : discret, fruits des bois (framboise). Légèrement levuré. **Bouche** : fraîcheur, amplitude, avec des bulles assez fines. Longueur de moyenne intensité. **Accord** : dessert aux fruits rouges. **Commentaire** : un Champagne accessible à tous.

Visual aspect: bronze and copper hue. Brilliant, limpid. Medium bubbles, medium and slow tears. **Nose**: discreet, wild berries (raspberry). Slightly yeasty. **Palate**: freshness, breadth, with quite fine bubbles. Medium length. **Pairing**: dessert with red fruits. **Comment**: an approachable wine.

7 rue Pasteur - CS 80019 - 51190 Avize

Tél. : 03 26 57 94 22 - www.de-saint-gall.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL



Orpale Blanc de Blancs Grand Cru

8° C  2019

Robe : or, bulles bien fines, effervescence moyenne. **Nez** : sur les fruits blancs, pomme. **Bouche** : attaque sur l'alcool soutenu et la fraîcheur. Bulle onctueuse, ample. Rétro-olfaction sur le pamplemousse. **Accord** : ceviche de canard, graines de sésame. **Commentaire** : un Champagne équilibré, très expressif et long en bouche.

Visual aspect: gold hue, very fine bubbles, medium sparkling. **Nose**: white-fleshed fruits, apple. **Palate**: first taste on sustained alcohol and freshness. Unctuous bubbles, full. Retro-olfaction on grapefruit. **Pairing**: duck ceviche, sesame seeds. **Comment**: a balanced Champagne, very expressive and long.

CHARENTE

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE



Ohh ! Poitou Sauvignon Blanc

HAUT-POITOU

2017

10° C  2019

Robe : jaune citron, de faible intensité. Brillante, limpide. Larmes fines et rapides. **Nez** : expressif, de forte intensité. Sur des notes de citron, pamplemousse, ananas, buis. Nez simple mais plaisant. **Bouche** : attaque vive. Ce vin possède du corps, une grande vivacité et une légère perlance. Finale courte, sur la vivacité. **Accord** : carpaccio de bar et couteaux, sorbet yuzu. **Commentaire** : un vin fruité, frais, à boire rapidement.

Visual aspect: lemon yellow hue, low intensity. Brilliant, limpid. Fine and fast tears. **Nose**: expressive, strong intensity. Lemon notes, grapefruit, pineapple, box tree. Simple but pleasant nose. **Palate**: lively first taste. This wine has body, great vivacity and a light beadiness. Short finish, on vivacity. **Pairing**: sea bass carpaccio and razor shell, yuzu sorbet. **Comment**: a fruity wine, to drink fast.

1 rue de la Division Leclerc - 67290 Petersbach

Tél. : 03 88 71 79 79 - www.groupegcf.fr



LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE GOURNIER



Cuvée Templière

CÉVENNES

2015

15° C  2019

Robe : grenat, reflet rubis. **Nez** : discret, sur les fruits rouges et noirs (fraise, cassis). **Bouche** : sur les fruits mûrs. Fraîcheur en milieu de bouche, notes poivrées. **Accord** : grillades ; pavé de biche. **Commentaire** : une fraîcheur plaisante.

Visual aspect: garnet-red hue, ruby-red tinge. **Nose**: discreet, red and black fruits (strawberry, blackcurrant). **Palate**: ripe fruits. Freshness on the mid-palate, peppery notes. **Pairing**: grilled meat; deer steak. **Comment**: a pleasant freshness.

LANGUEDOC ROUSSILLON

VIGNOBLES BONFILS



Château Vaugelas 140

CORBIÈRES

2016

16° C  2025

Robe : rubis, grenat foncé. **Nez** : notes de fruits mûrs (cassis, mûres). Deuxième nez plus complexe, sur le cacao. **Bouche** : attaque franche, tannins présents mais souples. Tension agréable. Finale sur les fruits, très riche. Bon potentiel. **Accord** : tournedos de bœuf. **Commentaire** : intéressant dès à présent mais demande à vieillir pour s'assouplir. Un beau potentiel.

Visual aspect: ruby-red hue, dark garnet colour. **Nose**: ripe fruits notes (blackcurrant, blackberry). More complex second nose, with cocoa. **Palate**: frank first taste, present but supple tannins. Pleasant tension. Fruitiness on finish, very rich. Nice potential. **Pairing**: beef tournedos. **Comment**: interesting from now but requires ageing to ease. A nice potential.

Domaine de Cibadiès - 34310 Capestang
Tél. : 04 67 93 10 10 - www.bonfilswines.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE GOURNIER



Mas Brès Stella

CÉVENNES

2017

9° C  2019

Robe : paille. **Nez** : frais, gourmand. Belle tension, jolie minéralité, silex. **Bouche** : on retrouve les fruits, croquante. Tension intéressante. Finale sur les agrumes. **Accord** : poêlée de chipirons. **Commentaire** : une agréable surprise, un vin de plaisir.

Visual aspect: straw-yellow hue. **Nose**: fresh, delectable. Nice tension, beautiful minerality, flint. **Palate**: we have still the fruits, crispy. Interesting tension. Citrusy finish. **Pairing**: fried pan full of squid. **Comment**: a pleasant surprise, a pleasurable wine.

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU BORDE-ROUGE



Icône

CORBIÈRES

2014

14° C  2019

Robe : rouge grenat, légèrement tuilé. **Nez** : flatteur, sur la cerise griotte. **Bouche** : attaque franche, bel équilibre. Le fruit est présent. Finale délicatement épicée, qui donne de la profondeur. **Accord** : magret de canard aux griottes. **Commentaire** : une belle découverte. Gourmand et frais.

Visual aspect: garnet-red hue, slightly tile-red colour. **Nose**: flattering, Morello cherry. **Palate**: frank first taste, nice balance. The fruit is present. Delicately spicy finish, which gives depth. **Pairing**: duck fillet with Morello cherries. **Comment**: a beautiful discovery. Delectable and fresh.

59 rue de la Plaine - 30190 Boucoiran-et-Nozières
Tél. : 04 66 83 30 91

Route de Saint-Pierre - 11220 Lagrasse
Tél. : 09 64 13 04 39 - www.borde-rouge.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU LES PALAIS



3 Sòres

CORBIÈRES

2017

16° C 2019

Robe : pourpre, reflet violet. **Nez** : fruits rouges (fraise), côté végétal. **Bouche** : sur le fruit, fraise omniprésente. Facile à boire, sans complexité, fraîche. **Accord** : plateau de fromage ; sanglier rôti sur sarments de vigne. **Commentaire** : un vin à boire avec plaisir.

Visual aspect: purple, purple tinge. **Nose**: red fruits (strawberry), vegetal side. **Palate**: fruitiness, omnipresent strawberry. Easy-to-drink, without complexity, fresh. **Pairing**: cheese platter; wild boar roasted with vine shoot. **Comment**: a wine to drink with pleasure.

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE L'HORIZON



Domaine de l'Horizon

CÔTES CATALANES

2016

8° C 2019

Robe : or, paille. **Nez** : sur le fruit, le miel. **Nez gourmand**. **Bouche** : franche, fraîche, pointe minérale. Une finale intéressante. **Accord** : volaille crémée. **Commentaire** : serait parfait avec plus de tension.

Visual aspect: gold hue, straw-yellow colour. **Nose**: fruitiness, honey. Delectable nose. **Palate**: frank, fresh, minerality hint. An interesting finish. **Pairing**: creamy poultry. **Comment**: will be perfect with more tension.

4 rue des Pyrénées - 66600 Calce

Tél. : 06 23 85 24 59 - www.domaine-horizon.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHÂTEAU LES PALAIS



La Chapelle

CORBIÈRES BOUTENAC

2015

16° C 2019

Robe : rubis dense, reflets violines. **Nez** : fruits compotés, côté lacté, cuir. **Bouche** : présence tannique, fruits cuits, épices. **Accord** : carré d'agneau en croûte d'olivier. **Commentaire** : un vin qui se distingue par sa subtilité et sa finesse et donne envie de découvrir d'autres millésimes.

Visual aspect: dense ruby-red hue, purplish tinges. **Nose**: fruits compote, lactous side, leather. **Palate**: tannic presence, cooked fruits, spices. **Pairing**: rack of lamb in olive crust. **Comment**: a wine that is distinguished by its subtlety and finesse and makes you want to discover other vintages.

11220 Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse

Tél. : 04 68 44 01 63 - www.chateaulspalais.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CAVE COOPÉRATIVE
LES COSTIÈRES DE POMEROLS

Beauvignac HB Chevalier

CÔTES DE THAU

2018

8° C 2019

Robe : rosé clair, typé Provence. Reflet rosé. **Nez** : note de pamplemousse, fruits rouges (baies). Belle fraîcheur, vif. **Nez prometteur**. **Bouche** : on retrouve les fruits et la fraîcheur. **Finale courte**. **Accord** : planche de charcuterie. **Commentaire** : un vin à boire frais.

Visual aspect: clear pink hue, Provence type. Pink tinge. **Nose**: grapefruit note, red fruits (berries). Nice freshness, vivid. Promising nose. **Palate**: we have the fruits and the freshness. Short finish. **Pairing**: charcuterie board. **Comment**: a wine to drink fresh.

68 avenue de florensac, - 34810 Pomerols

Tél. : 04 67 77 01 59 - www.cave-pomerols.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINES PAUL MAS

**Laurinya**

CÔTES DU ROUSSILLON

2016

14° C 2023

Robe : grenat, pourpre. **Nez** : fruits confits, pruneaux, arômes torréfiés. **Bouche** : de beaux fruits, pointe d'astringence, des tanins puissants. Finale sur les épices. **Accord** : bœuf bourguignon. **Commentaire** : attendre un peu pour que le vin s'assouplisse.

Visual aspect: garnet-red hue, purple. **Nose**: candied fruits, prunes, roasted aromas. **Palate**: beautiful fruits, astringence hint, powerful tannins. Spicy finish. **Pairing**: Burgundy beef. **Comment**: wait a bit for the wine to soften.

D5 route de Villeveyrac - 34530 Montagnac
Tél. : 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINES PAUL MAS

**Silenus**

GRÈS DE MONTPELLIER LANGUEDOC

2016

16° C 2027

Robe : grenat, reflet éclatant. Beaucoup de larmes. **Nez** : garrigue, fruits rouges et noirs très mûrs, cerise, sous-bois. Trame boisée et vanillée, due à l'élevage. **Bouche** : pleine, savoureuse, beaucoup de volume, équilibrée. Les tanins déjà soyeux laissent place à une belle longueur. **Accord** : côte de bœuf d'Aubrac persillée, pommes grenailles au four. **Commentaire** : vin concentré, sans exubérance. Bon à boire maintenant mais aussi à oublier dans votre cave.

Visual aspect: garnet-red hue, sparkling tinge. A lot of tears. **Nose**: garigue, red and black very ripe fruits, cherry, undergrowth. Woody and vanilla basis, because of the élevage. **Palate**: full, savoury, a lot of volum, balanced. Still silky tannins give way to a beautiful length. **Pairing**: rib of Aubrac beef with parsley, baked potatoes. **Comment**: concentrated wine, without exuberance. Good to drink now but also to forget in your cellar.

D5 route de Villeveyrac - 34530 Montagnac
Tél. : 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

VIGNOBLE JEANJEAN

**Domaine de Fenouillet**

FAUGÈRES

2016

17° C 2019

Robe : rubis, vieux rose. Profondeur moyenne. **Nez** : sur les cépages du Languedoc. Marqué par une trame épicée. Fruits bien mûrs, garrigue. Une touche vanillée due à l'élevage. **Bouche** : bonne fraîcheur en début de bouche. L'équilibre est maintenu. Finale un peu courte. **Accord** : pâté de tête ; steak d'autruche à la plancha, polenta poêlée. **Commentaire** : vin agréable dans son ensemble. A déguster au cours d'un repas entre amis.

Visual aspect: ruby-red hue, old pink. Medium depth. **Nose**: on Languedoc grape varieties. With a spicy basis. Very ripe fruits, garigue. Vanilla hint because of the élevage. **Palate**: good freshness at first taste. The balance is maintained. Final a bit short. **Pairing**: brawn; ostrich steak à la plancha, pan-fried polenta. **Comment**: nice wine as a whole. To enjoy during a meal with friends.

L'enclos - BP 1 - 34725 Saint-Félix-de-Lodez
Tél. : 04 67 88 80 00 - www.vignobles-jeanjean.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

VIGNOBLES BONFILS

**Château Capitoul Maelma**

LA CLAPE

2009

15° C 2024

Robe : profonde, touche d'évolution. **Nez** : agréable, marqué par un début d'évolution. Notes de fruits secs, pomme cuite, boîte à cigares. **Bouche** : agréable et soyeuse, tanins bien fondus. Bonne persistance. Les arômes confirment le nez. Fraîcheur présente malgré l'âge. **Accord** : lapin aux airelles et topinambour ; clafoutis au pruneaux. **Commentaire** : vin avec une belle expression, en début d'évolution. Agréable pour accorder l'ensemble du repas. A boire ou à garder.

Visual aspect: deep hue, hint of evolution. **Nose**: pleasant, marked by an early evolution. Nuts, cooked apple, cigar box. **Palate**: pleasant and silky, very melted tannins. Good persistency. The aromas confirms the nose. Present freshness despite the age. **Pairing**: rabbit with cranberries and Jerusalem artichoke; prunes clafoutis. **Comment**: wine with a beautiful expression, early evolution. Nice to match with the whole meal. To drink from now or to keep.

Domaine de Cibadiès - 34310 Capestang
Tél. : 04 67 93 10 10 - www.bonfilswines.com



@bonfilswines

La vigne en héritage

BONFILS

VINS & CHÂTEAUX

1870

LANGUEDOC - CORBIÈRES - MINERVOIS - LA CLAPE - CÔTES DU ROUSSILLON

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Château de Pizay

69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. 33 (0)4 74 66 26 10
chapizay@wanadoo.fr



www.vins-chateaupizay.com

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny



www.champagne-xavier-leconte.com

7, rue des Berceaux-51700 Troissy -Bouquigny
03 26 52 73 59- contact@champagne-xavier-leconte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHANTOVENT - GROUPE JEAN D'ALIBERT

**Félines**

LANGUEDOC

2017

10° C  2019

Robe : pâle, reflets brillants. Reflets saumonés. **Nez** : premier nez discret puis après aération des notes de fruits comme la fraise des bois ou les airelles. **Bouche** : début de bouche vif qui évolue rapidement sur une présence agréable, souligné par la fraîcheur. Fruits rouges, grenade, amande amère. **Accord** : tapas de jambon de pays aux pistaches pour donner du croquant. **Commentaire** : vin élégant avec un beau volume. Idéal pour accompagner une cuisine méditerranéenne.

Visual aspect: pale hue, brilliant tinges. Salmoned tinges. **Nose**: discreet first nose, fruits notes after swirling as wild strawberry or cranberries. **Palate**: lively first taste which evolves quickly on a pleasant presence, underlined by the freshness. Red fruits, pomegranate, bitter almond. **Pairing**: cured ham tapas with pistachios to give crunch. **Comment**: elegant wine with a beautiful volume. Ideal to match with a Mediterranean cuisine.

LANGUEDOC ROUSSILLON

VIGNOLE JEANJEAN

**Domaine du Causse d'Arboras**

LANGUEDOC

2016

12° C  2019

Robe : citron pâle, avec des reflets dorés. **Nez** : premier nez expressif et plaisant. Note fruitée (fruits jaunes mûrs), végétale et florale (genêts). **Bouche** : beaucoup de volume, équilibrée par la fraîcheur et des notes d'agrumes. Belle longueur en bouche qui finit par une pointe d'amertume. **Accord** : rôti de veau à la sauge, panais et pommes de terre rissolées ; quiche pommes de terre poireaux. **Commentaire** : vin de belle expression, équilibré. Une vraie gourmandise.

Visual aspect: pale lemon hue, with golden tinges. **Nose**: expressive and pleasant first nose. Fruity note (yellow-fleshed fruits), vegetal and floral (broom). **Palate**: a lot of volum, balanced freshness and citrus notes. Beautiful length which ends with a bitter hint. **Pairing**: roasted veal with sage, parsnip and brown potatoes; quiche with potatoes and leeks. **Comment**: wine with a beautiful expression, balanced. A real treat.

L'enclos - BP 1 - 34725 Saint-Félix-de-Lodez
Tél. : 04 67 88 80 00 - www.vignobles-jeanjean.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CHANTOVENT - GROUPE JEAN D'ALIBERT

**Félines**

LANGUEDOC

2017

16° C  2022

Robe : rubis, frange violette avec une profondeur moyenne. **Nez** : vin jeune. Premier nez marqué sur les fruits puis par une touche florale de violette. **Bouche** : beaucoup de volume marqué par des tanins dans leur jeunesse, souligné par une certaine fraîcheur qui donne de l'équilibre. Arômes fruités mais surtout des notes épicées due au Syrah. **Accord** : terrine de lapereau aux oignons confits au vin ; gardiane de taureau. **Commentaire** : vin vif et équilibré. A attendre.

Visual aspect: ruby-red hue, purple fringe with a medium depth. **Nose**: young wine. First nose marked by fruits then a floral hint of violet. **Palate**: a lot of volume marked by tannins in their youth, emphasized by a certain freshness that gives balance. Fruity aromas but especially spicy notes due to Syrah. **Pairing**: young rabbit terrine with onions preserved in wine; bull gardian. **Comment**: a lively and balanced wine. To await.

Quai du Port au Vin - 78270 Bonnières-sur-Seine
Tél. : 01 30 98 59 79 - www.chantovent.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

MAS LUMEN

**In Vitro**

LANGUEDOC

2012

15° C  2019

Robe : rouge rubis avec des reflets plus évolués bruns. **Nez** : marqué par des notes animales, cuir. Bouquet floral après agitation (fleurs des champs), paille. **Bouche** : fruits noirs, cerise. Finale pas trop longue, marqué par une pointe d'amertume. **Accord** : salmis de palombe ; fromage à croûte lavée (pont-l'évêque fermier). **Commentaire** : à carafier pour lui laisser le temps de s'exprimer. Vin biologique.

Visual aspect: ruby-red hue with more evolved brown tinges. **Nose**: with animal notes, leather. Floral bouquet after swirling (wild-flowers), straw. **Palate**: black fruits, cherry. Not too long finish, marked by a touch of bitterness. **Pairing**: pigeon salmis; washed rind farm pont-l'évêque cheese). **Comment**: to decant to give it time to express itself. Organic wine.

21 rue de l'Argenterie - 34320 Gabian
Tél. : 04 67 90 13 66 - www.maslumen.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

MAISON S. DELAFONT



S. Delafont

LIMOUX

2016

8° C  2024

Robe : jaune citron, reflets incolores. Brillante et limpide. Larmes épaisses. **Nez** : pomme verte, pointe de minéralité. Nez complexe légèrement boisé. **Bouche** : attaque vive, belle rondeur. Il y a du corps et de la fraîcheur. Vin chaleureux, salin. Intensité moyenne, légère perlance. **Accord** : sole meunière accompagnée d'une sauce crémeuse, pommes de terre grenailles. **Commentaire** : beau vin de gastronomie qui peut être bu maintenant ou à conserver. A carafier.

Visual aspect: lemon yellow hue, colourless tinges. Brilliant and limpid. Thick tears. **Nose**: green apple, mineral hint. Complex nose, slightly woody. **Palate**: vivid first taste, beautiful roundness. Body and freshness. Warm wine, salty. Medium intensity, light beadiness. **Pairing**: sole meunière with creamy sauce, new potatoes. **Comment**: beautiful gastronomic wine that can be drunk now or to keep. To decant.

ZA Mas David - Ch. du Cimetière - 30360 Vézénobres
Tél. : 04 66 56 94 78 - www.delafont-languedoc.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

VIGNOBLES BONFILS

Château
Villerambert Julien
Incarnat

MINERVOIS

2014

15° C  2019

Robe : rubis profond. **Nez** : discret, sur les fruits rouges et noirs (mûre, cassis). **Bouche** : arômes de fruits rouges, peu concentrée. Une finale un peu courte. **Accord** : plateau de charcuterie. **Commentaire** : un vin sympathique, avec un boisé discret.

Visual aspect: deep ruby-red hue. **Nose**: discreet, red and black fruits aromas (blackberry, blackcurrant). **Palate**: red fruits aromas, not much concentrated. A quite short finish. **Pairing**: platter of cold cuts. **Comment**: a nice wine, with a discreet woodiness.

Domaine de Cibadiès - 34310 Capestang
Tél. : 04 67 93 10 10 - www.bonfilswines.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

LA CROIX DE SAINT-JEAN - FABRE FILLE & FILS



Lo Paire « Le Père »

MINERVOIS

2015

15° C  2019

Robe : rubis profond. **Nez** : plaisant, sur les fruits. **Bouche** : notes de cerises griottes, pointe d'astringence et d'amer-tume. Plaisante. **Accord** : grillades à la plancha. **Commentaire** : vin agréable pour une soirée grillades entre copains.

Visual aspect: deep ruby-red hue. **Nose**: pleasant, fruitiness. **Palate**: notes of Morello cherry, astringency and bitterness hint. Pleasant. **Pairing**: grilled meat à la plancha. **Comment**: nice wine for a grilled party with friends.

LANGUEDOC ROUSSILLON

LA CROIX DE SAINT-JEAN - FABRE FILLE & FILS



Lo Mainatge « L'Enfant »

MINERVOIS

2015

15° C  2024

Robe : rubis, disque brillant. **Nez** : notes de fruits rouges, élégant. **Bouche** : fraîche, richesse aromatique et belle élégance. Des tanins soyeux. **Accord** : pintade farcie, giroles. **Commentaire** : vin agréable.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant disk. **Nose**: red fruits notes, elegant. **Palate**: fresh, aromatic richness and beautiful elegance. Silky tannins. **Pairing**: stuffed guinea fowl, chanterelles. **Comment**: a pleasant wine.

11120 Bize Minervoises
Tél. : 06 10 60 44 48 - terroir.emotion@gmail.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE CHABBERT - FABRE FILLE & FILS



La Livinière

MINERVOIS LA LIVINIÈRE

2016

15° C 2019

Robe : pourpre profond, très concentré. **Nez :** élégant, notes de fruits noirs. **Bouche :** belle extraction, tannins riches. Beau bouquet aromatique avec une légère astringence. **Accord :** palombe rôtie avec des cèpes. **Commentaire :** joli vin.

Visual aspect: deep purple hue, very concentrated. **Nose:** elegant, black fruits notes. **Palate:** beautiful extraction, rich tannins. Nice aromatic bouquet with a light astringency. **Pairing:** roasted wood pigeon with ceps. **Comment:** beautiful wine.

34210 Cesseras

Tél. : 06 10 60 44 48 - terroir.emotion@gmail.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DES CONQUÊTES



Les Innocents

PAYS D'HÉRAULT

2016

15° C 2019

Robe : rubis profond. **Nez :** fruits rouges, belle élégance. **Bouche :** explosion de fruits rouges. Un léger sucre résiduel en fin de bouche. Gourmande et équilibrée. **Accord :** carré d'agneau au thym ; margret grillé aux griottes. **Commentaire :** très agréable, gourmand et équilibré.

Visual aspect: deep ruby-red hue. **Nose:** red fruits, beautiful elegance. **Palate:** red fruits explosion. A slight residual sugar aftertaste. Delectable and balanced. **Pairing:** rack of lamb with thyme; grilled duck fillet with Morello cherries. **Comment:** very pleasant, delicious and balanced.

220 Chemin des Conquêtes - 34150 Aniane

Tél. : 09 71 44 92 48 - www.domainedesconquetes.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DES CONQUÊTES



Initial

PAYS D'HÉRAULT

2016

10° C 2019

Robe : limpide, doré clair. **Nez :** aromatique. Belle persistance des fruits blancs. **Bouche :** belle persistance aromatique. Un joli gras porté par un Chardonnay bien mûr. **Accord :** poisson en sauce ; fromage (Comté). **Commentaire :** vin sympathique et agréable.

Visual aspect: limpid hue, clear gold hue. **Nose:** aromatic. Beautiful persistence of the white-fleshed fruits. **Palate:** nice aromatic persistence. A nice fatness with a ripe Chardonnay side. **Pairing:** fish with sauce; cheese (Comté). **Comment:** a nice and pleasant wine.

220 Chemin des Conquêtes - 34150 Aniane

Tél. : 09 71 44 92 48 - www.domainedesconquetes.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

VIGNOBLES BONFILS



Domaine de Cibadiès

Le Jardin

Chardonnay

PAYS D'OC

2016

10° C 2019

Robe : doré profond. **Nez :** discret, pointe florale. **Bouche :** riche, ample. Boisé très discret, notes de fruits confits. **Accord :** à l'apéritif ; se suffit à lui même. **Commentaire :** un bon vin.

Visual aspect: deep golden hue. **Nose:** discreet, floral hint. **Palate:** rich, broad. Very discreet woody, notes of candied fruits. **Pairing:** for the aperitif; perfect on its own. **Comment:** a good wine.

Domaine de Cibadiès - 34310 Capestang

Tél. : 04 67 93 10 10 - www.bonfilswines.com



LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINES PAUL MAS

**Clos Astelia**

PAYS D'OC

2016

15° C  2019

Robe : rubis très profond. **Nez** : très agréable, fruits rouges confiturés. **Bouche** : tanins fondus et belle persistance aromatique. **Accord** : côte de bœuf à la moelle, pommes frites. **Commentaire** : vin élégant.

Visual aspect: very deep ruby-red hue. **Nose**: very pleasant, jammy red fruits. **Palate**: melted tannins and a beautiful aromatic persistence. **Pairing**: prime rib of beef with marrow, French fries. **Comment**: elegant wine.

D5 route de Villeveyrac - 34530 Montagnac
Tél. : 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE

**Domaine Plan de l'Homme Sapiens**

TERRASSES DU LARZAC

2017

17° C  2039

Robe : brillante, rubis clair, reflets violacés. **Nez** : épices orientales, mentholé, bourgeon de cassis. **Bouche** : attaque veloutée. Milieu de bouche à la texture tannique affirmée. Puissante, fine acidité arrondie par un élevage judicieux. Cassis, menthol, bergamote. Finale sur des tanins juvéniles et des amers salivants. **Accord** : magret de canard fumé au thym, échalotes et truffe d'été. **Commentaire** : malgré sa jeunesse, le potentiel de ce vin est déjà bien engagé.

Visual aspect: brilliant, clear ruby-red hue, purple tinges. **Nose**: Orient spices, mentholated, blackcurrant bud. **Palate**: velvety first taste. Mid-palate with strong tannic texture. Powerful, fine acidity rounded by a judicious élevage. blackcurrant, menthol, bergamot. Finish on juvenile tannins and salivating bitters. **Pairing**: smoked duck breast with thyme, shallots and summer truffle. **Comment**: despite its youth, the potential of this wine is already well underway.

1 rue de la Division Leclerc - 67290 Petersbach
Tél. : 03 88 71 79 79 - www.groupegcf.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

LE CLOS DU LUCQUIER

**Philippe**

TERRASSES DU LARZAC

2015

16° C  2025

Robe : rouge grenat, reflets rubis. Limpide, larmes épaisses et généreuses. **Nez** : ouvert, notes fraîches. Caractère boisé après aération (résine, pin), fruits rouges à peine mûrs (groseille, canneberge), poivron rouge. Alcooleux. **Bouche** : attaque ferme et fraîche. Milieu de bouche sur l'acidité. Marquée par les arômes de bois et de végétal. **Accord** : mousse de brebis, jambon sec et blettes à la graisse de canard. **Commentaire** : cette bouteille demande de la patience.

Visual aspect: garnet-red hue, ruby-red tinges. Limpid, thick and generous tears. **Nose**: open, fresh notes. Woody character after swirling (resine, pine), barely ripe red fruits (red currant, cranberry), red pepper bell. Alcohol. **Palate**: solid and fresh first taste. Acid mid-palate. Marked by the wood and vegetable aromas. **Pairing**: sheep's cheese mousse, dried ham and chard with duck fat. **Comment**: this bottle needs patience.

Rue de la Font du Loup - 34725 Jonquières
Tél. : 04 67 44 63 11 - www.leclosdulucquier.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

MAS CAL DEMOURA

**Les Combariolles**

TERRASSES DU LARZAC

2016

17° C  2034

Robe : rubis, reflets brillants. Jambes lentes et séveuses. **Nez** : cassis, prune et figue confiturés. **Bouche** : attaque fraîche, milieu de bouche équilibré, dominé par des tanins puissants. Fraîche acidité, alcool chaleureux, texture crayeuse. Fruit acidulé et confit. Garrigue, boisé, cannelle, fève tonka. Avec de la mâche. **Accord** : linguine à l'arrabiata. **Commentaire** : cuvée avec un tanin généreux, peu de sucre résiduel qui lui promettent une belle carrière en cave.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant tinges. Slow and sappy legs. **Nose**: jammy blackcurrant, plum and fig. **Palate**: fresh first taste, balanced mid-palate, dominated by powerful tannins. Fresh acidity, warm alcohol, chalky structure. Acidulous and candied fruit. Garrigue, woody, cinnamon, tonka bean. With chew. **Pairing**: linguine à l'arrabiata. **Comment**: cuvée with generous tannin, little residual sugar that promise a good ageing in the cellar.

Route de Saint-André - 34725 Jonquières
Tél. : 04 67 44 70 82 - www.caldemoura.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

MAS LASTA



Mas Lasta

TERRASSES DU LARZAC

2016 17° C 2029

Robe : rubis intense, limpide. Reflets violacés. **Nez** : franc, sur les fruits noirs, puis sur les fruits mûrs tels que la myrtille, mûre, cassis. Bâton de réglisse, vanillé, boisé. **Bouche** : opulente, sur le cassis et ses bourgeons. L'intensité de saveurs est dominée par les notes vanillées de l'élevage (réglisse, cannelle, thé noir). Acidité solide en finale, un grain tannique généreux. **Accord** : terrine de sanglier et chorizo. **Commentaire** : vin généreux et acidulé.

Visual aspect: intense ruby-red hue, limpid. Purple tinges. **Nose**: frank, black fruits, then ripe fruits as blueberry, blackberry, blackcurrant. Liquorice stick, vanilla, woodiness. **Palate**: opulent, with blackcurrant and its buds. The intensity of flavours is dominated by the vanilla notes of the élevage (liquorice, cinnamon, black tea). Solid acidity on finish, a generous tannic grain. **Pairing**: wild boar and chorizo terrine. **Comment**: a generous and acidulous wine.

8 rue du 24 février - 34700 Lodève - Tél. : 06 86 97 77 45

LANGUEDOC ROUSSILLON

MAS LUMEN



Orphée 100% Terret

VIN DE FRANCE

2012 12° C 2024

Robe : jaune doré, reflets or. Claire, limpide. Larmes élégantes. **Nez** : miel d'acacia et fruits jaunes, iode. **Bouche** : attaque douce et suave, texture ample et séveuse. Acidité fine et minérale. Finale saline et salivante. Confiturée. Poire et coing ; miel d'acacia. Boisé délicat, sur des nuances pralinées et toastées. **Accord** : filet d'églefin en croûte d'amandes, jus au vin jaune. **Commentaire** : un vin complexe, avec une belle évolution et texture.

Visual aspect: golden yellow hue, gold tinges. Clear, limpid. Elegant tears. **Nose**: acacia honey and yellow-fleshed fruits, iodic. **Palate**: sweet and smooth first taste, ample and sappy structure. Fine and mineral acidity. Salty and salivating finish. Jammy. Pear and quince; acacia honey. Delicate woodiness, praline and toasty shades. **Pairing**: haddock fillet in almond crust, juice with yellow wine. **Comment**: a complex wine, with a beautiful evolution and texture.

21 rue de l'Argenterie - 34320 Gabian
Tél. : 04 67 90 13 66 - www.maslumen.com

PROVENCE

DOMAINE DE VAL D'AREN



Château Val d'Aren

BANDOL

2015 16° C 2029

Robe : rubis, reflets brillants. Belle intensité, larmes épaisses. **Nez** : intense, net, épicé. Puis sur le poivre blanc, muscade, cerise, framboise confite. **Bouche** : attaque franche, puissante. Texture caractérisée par une acidité forte. Notes de fruits à l'eau-de-vie et d'épices douces. Boisé présent, arômes toastés. La finale se traduit par des amers fermes. **Accord** : carpaccio de bœuf Angus aux épices. **Commentaire** : vin complexe qui nécessite un passage en carafe.

Visual aspect: ruby-red hue, brilliant tinges. Beautiful intensity, thick tears. **Nose**: intense, clean, spicy. Then white pepper, nutmeg, cherry, candied raspberry. **Palate**: frank first taste, powerful. Texture characterized by a strong acidity. Notes of fruits eau-de-vie and sweet spices. Present woodiness, toasty aromas. The final results in firm bitters. **Pairing**: Angus beef carpaccio with spices. **Comment**: complex wine that requires a decanter.

997 chemin du Val d'Aren - 83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 98 71 89 - www.val-d-aren.com

SUD OUEST

VIGNOBLES BRUMONT



Château Montus

MADIRAN

2000 17° C 2019

Robe : profonde, rubis, une belle brillance. Belles larmes. **Nez** : marqué par des notes d'évolution, comme le cuir, le sous-bois et le cacao. **Bouche** : vin puissant, du à son millésime ainsi qu'à l'appellation. Les tanins sont encore un peu secs et chaleureux. Finale plutôt courte. **Accord** : civet de sanglier ; fondant au chocolat. **Commentaire** : vin d'un grand millésime, d'un vigneron emblématique de l'appellation. A boire en automne/hiver avec des plats de saison.

Visual aspect: deep, ruby-red hue, a beautiful brilliance. Beautiful tears. **Nose**: with notes of evolution, as leather, undergrowth and cocoa. **Palate**: a powerful wine, thanks to its vintage and its appellation. The tannins are still a little dry and warm. Quite short finish. **Pairing**: wild boar stew; chocolate fondant. **Comment**: wine of a great vintage, from an emblematic winemaker of the appellation. To drink in autumn/winter with seasonal dishes.

Château Bouscassé - 32400 Maumusson Laguian
Tél. : 05 62 69 74 67 - www.brumont.fr

SUD OUEST

VIGNOBLES BRUMONT



Château Montus La Tyre

MADIRAN

2010

15° C  2044

Robe : noir très profond, sang de bœuf. **Nez** : fruits noirs compotés, épices (clou de girofle, genièvre). **Bouche** : attaque riche mais élégante, un fruité harmonieux. Richesse du vin, parfaite maîtrise du bois. Finale très longue. **Accord** : gibier (cerf, sanglier) ; bécasse confite. **Commentaire** : très grande bouteille que les gourmands peuvent boire aujourd'hui.

Visual aspect: very deep black hue, beef blood colour. **Nose**: black fruits compote, spices (clove, juniper). **Palate**: rich but elegant first taste, harmonious fruitiness. Richness of the wine, perfect control of the wood. Very long finish. **Pairing**: game (deer, wild boar); preserved woodcock. **Comment**: very great cuvée that gourmands can drink today.

Château Bouscassé - 32400 Maumusson Laguian
Tél. : 05 62 69 74 67 - www.brumont.fr

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES ALAIN JAUME



Domaine Grand Veneur

Les Origines

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2014

16° C  2025

Robe : pourpre intense, très sombre. Larmes régulières. **Nez** : complexe, sur la mûre et le cassis. A l'aération des notes torréfiées et de vanille se découvrent. **Bouche** : ample et délicate, sur les fruits mûrs et le boisé. Tanins fins et élégants. Finale longue et savoureuse. **Accord** : carré de veau à la provençale. **Commentaire** : un grand vin de terroir.

Visual aspect: intense purple hue, very dark. Regular tears. **Nose**: complex, blackberry and blackcurrant. Roasted notes and vanilla after swirling. **Palate**: ample and delicate, ripe fruits and woodiness. Fine and elegant tannins. Long and savoury finish. **Pairing**: rack of veal à la provençale. **Comment**: a great terroir wine.

Domaine Grand Veneur - 1358 route de Châteauneuf du Pape
84100 Orange - Tél. : 04 90 34 68 70 - www.vignobles-alain-jaume.com

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU DE TRACY



Château de Tracy

POUILLY-FUMÉ

2017

10° C  2024

Robe : jaune, reflet gris. **Nez** : joli type de Sauvignon (sans note végétale). Terroir de schiste. Belle fraîcheur. **Bouche** : attaque riche, acidulée, sur une bonne rondeur. Belle et longue finale. **Accord** : carpaccio de Saint-Jacques à la mangue ; fromage de chèvre. **Commentaire** : vin classique de son appellation, avec une belle maîtrise de sa maturité.

Visual aspect: yellow, grey tinge. **Nose**: nice Sauvignon type (without vegetal note). Schist soil. Beautiful freshness. **Palate**: rich palate, acidulous, a nice roundness. Beautiful and long finish. **Pairing**: scallops carpaccio with mango; goat's cheese. **Comment**: a classic wine of its appellation, with a good mastery of its maturity.

58150 Tracy-sur-Loire
Tél. : 03 86 26 15 12 - www.chateau-de-tracy.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE LA SOLITUDE



Cuvée Barberini

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2016

16° C  2026

Robe : rouge grenat intense. **Nez** : délicat, complexe. Sur des arômes de cerise, de vanille et de boisé. **Bouche** : attaque fruitée, sur des notes de framboise, cerise et groseille. Bouche ample et gourmande, sur la réglisse et les épices. Finale longue et intense. **Accord** : chapon farci aux cèpes. **Commentaire** : très belle découverte pour cette cuvée au top de l'appellation.

Visual aspect: intense garnet-red hue. **Nose**: delicate, complex. Cherry aromas, vanilla and woodiness. **Palate**: fruity first taste, raspberry notes, cherry and redcurrant. Ample and delectable palate, with liquorice and spices. Long and intense finish. **Pairing**: capon stuffed with ceps. **Comment**: very nice discovery for this wine at the top of the appellation.

BP 21 - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
Tél. : 04 90 83 71 45 - www.domaine-solitude.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DEGACHE FRÈRES



Maisons Blanches

CÔTE-ROTIE

2016

15° C 2021

Robe : violacée, rose pourpre. Opaque. **Nez** : miel d'acacia puis sur la violette, le poivre blanc, le chocolat. **Bouche** : cassis, violette, épices (poivre). Tanins très fondus. **Accord** : esturgeon en croûte de moutarde à la violette avec riz et légumes ; crêpe avec sa compote de fruit. **Commentaire** : un vin très frais pour un Côte-Rôtie, surprenant de gourmandise.

Visual aspect: purplish hue, purple pink colour. Opaque. **Nose**: acacia honey then violet, white pepper, chocolate. **Palate**: blackcurrant, violet, spices (pepper). Melted tannins. **Pairing**: sturgeon in mustard with violet crust, rice and vegetables; crepe with fruit compote. **Comment**: a very fresh wine for a Côte-Rôtie, surprising of greediness.

300 chemin des Maisons Blanches - 69420 Tupin-et-Semons
Tél. : 06 22 72 85 73 - www.coterotie-degache.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU DES CORRÈGES



Cuvée Anne

CÔTES DU RHÔNE

2017

15° C 2024

Robe : rubis clair, limpide. Reflets brillants. **Nez** : très agréable, droit. **Bouche** : superbe élégance et équilibre. Fruits noirs, note de cuir. Tanins bien fondus. **Accord** : parmentier de canard confit. **Commentaire** : une cuvée très agréable.

Visual aspect: clear ruby-red hue, limpid. Brilliant tinges. **Nose**: very pleasant, straight. **Palate**: superb elegance and balance. Black fruits, leather note. Well-melted tannins. **Pairing**: parmentier of confit duck. **Comment**: a very pleasant cuvée.

Chemin de l'Amandier - Carme - 30200 Sabran
Tél. : 04 66 79 01 46 - www.chateaudescorreges.com

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES & COMPAGNIE



Vignobles & Compagnie

CÔTES DU RHÔNE

2016

10° C 2019

Robe : jaune paille, reflets dorés. **Nez** : aromatique, pêche, abricot. Légères notes de miel. Minéralité intéressante (pierre à fusil). **Bouche** : ample, attaque dynamique dans le même registre qu'au nez. Légère pointe d'amertume en finale. **Accord** : makis saumon, avocat, pêche et huile de sésame. **Commentaire** : un vin expressif, aromatique, avec des fruits à noyau et une certaine complexité aromatique qui se dévoile lors de la dégustation. A apprécier dès à présent.

Visual aspect: straw-yellow hue, golden tinges. **Nose**: aromatic, peach, apricot. Light notes of honey. Interesting minerality (flint). **Palate**: ample, dynamic first taste, reminds the nose. Light hint of bitterness. **Pairing**: makis with salmon, avocado, peach and sesame oil. **Comment**: an expressive, aromatic wine with stoned fruits and a certain aromatic complexity that is revealed during the tasting. To enjoy now.

19 chemin neuf - 30210 Castillon-du-Gard
Tél. : 04 66 37 49 50 - www.vignoblescompagnie.com

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES & COMPAGNIE



Vignobles & Compagnie

CÔTES DU RHÔNE

2015

16° C 2021

Robe : rouge clair. **Nez** : discret, sur les fruits. Notes vanillées. **Bouche** : attaque franche, sur les fruits. Notes toastées. Finale plaisante. **Accord** : gibier à plume (pigeon). **Commentaire** : un bon vin, classique de l'appellation.

Visual aspect: clear red hue. **Nose**: discreet, fruitiness. Vanilla notes. **Palate**: frank first taste, fruitiness. Toasty notes. Pleasant finish. **Pairing**: bird game (pigeon). **Comment**: a good wine, classic of the appellation.

VALLÉE DU RHÔNE

GILBERT RAOUX



Garrigues

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE-CÉCILE

2016

16° C  2019

Robe : rouge rubis, reflets violets clairs. **Disque** fin mais larmes épaisses. **Nez** : discret puis net après aération, sur les fruits et une pointe mentholée. **Bouche** : fruitée, sur les épices. Pointe animale et d'acidité. **Accord** : viande rouge aux herbes de garrigue. **Commentaire** : une cuvée plaisante, à aérer.

Visual aspect: ruby-red hue, clear purple tinges. Fine disk but thick tears. **Nose**: discreet then clean nose after swirling, fruitiness and mentholated hint. **Palate**: fruitiness, spicy. Animal and acidity hint. **Pairing**: red meat with garrigue herbs. **Comment**: a pleasant cuvée, to swirling.

Domaine des Lauses - 230 chemin du Grès - BP 70002
84830 Serignan du Comtat - Tél. : 06 07 27 22 54

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES ALAIN JAUME



Château Mazane

VACQUEYRAS

2014

16° C  2022

Robe : joli grenat intense, sombre et limpide. **Nez** : s'ouvre sur les épices et le cuir. Fin, fruité, sur de subtils arômes de mûres. **Bouche** : gourmande, puissante. On retrouve les notes fruitées de nez. Finale intense. **Accord** : cailles rôties aux herbes du maquis et raisins. **Commentaire** : un très joli flacon, fin et élégant.

Visual aspect: beautiful and intense garnet-red hue, dark and limpid. **Nose**: opening on spices and leather. Fine, fruity, subtle blackberries aromas. **Palate**: delicious, powerful. We have the fruity notes of the nose. Intense finish. **Pairing**: quails roasted with scrub herbs and grapes. **Comment**: a beautiful bottle, fine and elegant.

Domaine Grand Veneur - 1358 route de Châteauneuf du Pape
84100 Orange - Tél. : 04 90 34 68 70 - www.vignobles-alain-jaume.com

LA ROUTE DU CHAMPAGNE

EN FÊTE
routeduchampagne.com

27
28
JUILLET

Buxières-sur-Arce
Ville-sur-Arce
Merrey-sur-Arce
Bar-sur-Seine
Polisy & Poliset

VALLÉE DE L'ARCE EN SEINE 2019



f @ROUTEDUCHAMPAGNE

Instagram #ROUTEDUCHAMPAGNE

COTEAUX MAISONS & CAVES de CHAMPAGNE PATRIMOINE MONDIAL



ANGELUS

@deepixstudio

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

Le goût retrouvé DU VIN VIVANT

Meilleur Sommelier de France 2018, sacrée personnalité de l'année par la RVF en 2019, Pascaline Lepeltier déclare : « Je me vois comme un symbole de la nécessité de réfléchir à ce qu'on boit, à ce qu'on mange, à ce qu'il faut faire pour arrêter de massacrer les sols, et essayer d'être moteur pour transformer toute l'agriculture » et se dit « ravie » du « mouvement » engagé par de prestigieux domaines viticoles vers le bio et la biodynamie.

Cette réflexion sur le métier, sur la viticulture, qui aurait pu passer inaperçue dans les salons feutrés de la sommellerie, entérine bien la prise en compte par "les professionnels de la profession", d'un vrai changement dans les sphères de ces prescripteurs en chef. Elle semble nous dire, dans le sillage d'un Alexandre Morin, ancien sommelier du Chapon fin, que les consommateurs réclament aujourd'hui un signe de la profession et qu'ils sont prêts à intégrer une dimension sensiblement éthique. Les sommeliers tout comme les cavistes ne pourront faire l'économie de pédagogie au risque sinon de rendre cette mutation totalement illisible. Les labels AB, HVE, les certifications biodynamiques, les notions de raisonnée ou de vin nature finissent par brouiller le discours ou, pire encore, renvoient à des conceptions de viticulture totalement opposées.

UN GRAND LABEL RECONNAISSABLE

Parmi les labels qui garantissent ce retour au vrai, on retiendra, à tout seigneur, tout honneur, l'AB. La production de vin bio est encadrée par une réglementation européenne – la même partout. Le sigle AB pour Agriculture Biologique est un signe officiel de qualité identique aux AOC. Ce label relève d'ailleurs de l'INAO. L'apposition du logo AB est facultative, l'utilisation de l'Eurofeuille européenne est quant à elle obligatoire.

L'agriculture certifiée biologique se passe d'engrais chimiques, de désherbants chimiques et de produits chimiques de synthèse. Elle proscribit les OGM. Elle implique un temps de conversion de 3 ans ainsi que l'assujettissement à un contrôle annuel effectué par des organismes de certification agréés par l'Etat. Les règles de production s'étendent au chai depuis le 1er août 2012, sous-entendant que l'ensemble du processus est réglementé : raisin et vinification.

Return to the true taste of wine || Best Sommelier of France 2018, appointed Personality of the Year by RVF in 2019, Pascaline Lepeltier declares: "I see myself as a symbol of the need to think about what we drink, what we eat. what must be done to stop slaughtering the soil, and try to be the driving force to transform all agriculture" and says she is "delighted" by the "movement" initiated by prestigious vineyards towards organic and biodynamics.

This reflection on the craft, on viticulture, which could have gone unnoticed within the cosy world of the sommellerie, confirms the consideration by professionals of the profession of a real change among these prescribers. It seems to tell us, in the wake of Alexandre Morin, former sommelier of Chapon fin, that consumers are now clamoring for a sign of the profession and that they are ready to integrate a substantially ethical dimension. Both sommeliers and wine merchants will not be able to avoid pedagogy at the risk of making this change completely illegible. AB labels, HVE labels, biodynamic certifications, notions of 'integrated' or natural wine end up blurring the discourse or, even worse, refer to totally opposite views of viticulture.

A major recognizable label

Among the labels that guarantee this return to the truth, we will retain, give credit where credit is due, the AB label. The production of organic wine is governed by a European regulation – the same everywhere. The abbreviation AB for Organic Farming [Agriculture Biologique] is an official sign of quality identical to the AOC. This label belongs to INAO. The affixing of the AB logo is optional whereas the use of the Euroleaf is mandatory.

Certified organic farming goes without chemical fertilizers, chemical weed killers and synthetic chemicals. It proscribes GMOs. It involves a conversion time of 3 years as well as the subjection to an annual control carried out by certification bodies approved by the State. Production rules include the winery since August 1, 2012, implying that the entire process is regulated: grapes and winemaking.

LE BIO EN FRANCE

- La France comptait en 2017 un peu plus de 5 800 exploitations viticoles certifiées pour près de 79 000 hectares, soit 10 % du vignoble français contre un peu moins de 15 000 hectares en 2007.
- Depuis 2012, les ventes de vin bio ont doublé en France avec une croissance annuelle moyenne de 20 % depuis 2010.
- Les ménages ont dépensé 670 millions d'euros en bouteilles bio en 2017.
- La part de marché du vin bio en France est de 3,72 %. Le chiffre devrait se hisser à près de 8 % en 2022 (étude Sudvinbio .)
- 46 % des vins bio sont exportés contre 30 % des vins dits conventionnels.
- Le prix moyen de vente d'une bouteille AB se situe à 8,70 euros contre 6,90 pour une bouteille classique (sondage Ipsos).

Organic wine in France

- France had just over 5,800 certified wine estate in 2017 for almost 79,000 hectares, or 10% of the French vineyard, compared to just under 15,000 hectares in 2007.
- Since 2012, organic wine sales have doubled in France with an average annual growth of 20% since 2010.
- Households spent 670 million euros in organic wines in 2017.
- The market share of organic wine in France is 3.72%. The figure is expected to rise to nearly 8% in 2022 (Sudvinbio 2018 survey).
- 46% of the organic wines are exported compared to 30% of the so-called conventional wines.
- The average selling price of a bottle of certified organic wine is 8.70 euros compared to 6.90 for a classic bottle (Ipsos survey).

UN ÉCOSYSTÈME ÉQUILIBRÉ ET COHÉRENT

L'agriculture biologique se limite donc à l'utilisation de substances naturelles, telles que le cuivre, le soufre, les extraits végétaux et minéraux. Elle recommande l'incorporation d'engrais verts, de composts végétaux ou animaux. Elle préconise l'amélioration de la fertilité des sols par des travaux mécaniques et défend un écosystème cohérent et équilibré. Concernant la vinification, l'AB impose des intrants 100 % bio (ex. levures) et prône l'interdiction de certains procédés physiques, type la désalcoolisation. Son cahier des charges restreint également la liste des auxiliaires œnologiques et limite le dosage de SO₂.

BIO, L'ANTICHAMBRE DE LA BIODYNAMIE

Des vigneron·ne·s peu enclins à tolérer l'ajout d'acide tartrique, de levures exogènes, la chaptalisation ou encore l'osmose inversée, autant de pratiques tolérées par le cahier des charges de l'AB (1), s'aventureront sur les chemins plus escarpés de la biodynamie. Cette dernière pratique est encadrée par des cahiers des charges privés, du type Demeter ou Biodyvin qui accompagnent environ 500 exploitations viticoles sur tout le territoire. Largement basée sur les préceptes de Rudolf Steiner (2), la viticulture biodynamique vise, de façon générale, à réhabiliter, dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne. Cette démarche consiste, par des moyens naturels, à intensifier les échanges entre la plante et son environnement : sol, humus, racines, feuilles, même les cycles lunaires entrent en ligne de compte ! Impliquante, la biodynamie exige de ses serviteurs une compréhension parfaite du biotope, de l'enherbement, du flux de sève, des cycles astraux... Une expertise qui renvoie finalement aux oubliettes l'image d'un vigneron non-interventionniste.

DES MENTIONS SUPPLÉMENTAIRES DIFFICILEMENT COMPRÉHENSIBLES

Il existe quelques autres certifications enclines à emboîter le pas d'une agriculture un peu plus vertueuse. Terra Vitis est une certification environnementale reconnue par le Ministère de l'Agriculture. Sa percée auprès des viticulteurs reste encore assez marginale et ceux-ci privilégieront parfois la mention HVE. Cette dernière est encadrée par les pouvoirs publics français et permet une certification « d'exploitation ». Le cahier des charges de la mention Haute Valeur Environnementale porte sur l'ensemble de l'exploitation agricole. L'agriculteur s'engage ici à raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole en tenant compte de l'ensemble des zones naturelles qu'elle englobe. Il faut mentionner la démarche collective bordelaise du Système de Management Environnemental. Le SME est destiné aux exploitants qui souhaitent réduire les impacts de leur activité sur l'environnement. Il prend en compte l'ensemble des activités de l'entreprise et associe tous ses acteurs : salariés, associés mais aussi partenaires et prestataires.

Les démarches Terra Vitis, HVE ou SME peuvent s'apparenter à une conduite viticole raisonnée mais elles n'interdisent en rien l'utilisation de CMR (3) ou intrants chimiques. Moins vertueuses que les certifications bio, elles jouissent surtout auprès du grand public d'une notoriété bien moindre que la certification AB, reconnue par 78 % des consommateurs !

VIN NATURE, OU COMMENT DÉFAIRE L'ÉCHEVEAU

Pour un tour d'horizon complet il nous faut aborder la question des vins natures ou naturels, qui semblent avoir souvent effectués une OPA sur les caves parisiennes. Ces dénominations brouillent parfois un peu les pistes dans la mesure où nulle réglementation ou certification officielle (4) viennent l'encadrer, laissant finalement dans l'expectative bon nombre de prescripteurs, cavistes ou sommeliers.

Si l'étiquetage vin nature ou vin naturel est interdit par la répression des fraudes. Quelques cahiers des charges, exemple AVN ou Dynamis, encadrent la production de vin nature en proposant d'élaborer des vins sans additif avec le moins de soufre possible ou selon des principes de la biodynamie, en utilisant par exemple la cristallisation sensible et du soufre

A balanced and coherent ecosystem

Organic farming is therefore limited to the use of natural substances, such as copper, sulfur, plant and mineral extracts. It recommends the incorporation of green manures, vegetable or animal composts. It advocates the improvement of soil fertility through mechanical work and defends a coherent and balanced ecosystem. Concerning winemaking, the AB label imposes 100% organic inputs (e.g. yeasts) and advocates the prohibition of certain physical processes, such as dealcoholization. Its specifications also restrict the list of oenological aids and limit the dosage of SO₂.

Organic, the antechamber of biodynamics

Winemakers who are not inclined to tolerate the addition of tartaric acid, exogenous yeasts, chaptalization or reverse osmosis, all of which are tolerated by the AB's specifications (1), will venture on the steeper paths of biodynamics. This practice is framed by private specifications, such as Demeter or Biodyvin, which accompany around 500 wine estates throughout the country. Largely based on the Rudolf Steiner's precepts (2), biodynamic viticulture aims, in general, to rehabilitate, boost and intensify organic life in the vine's environment. This approach consists, by natural means, to intensify the exchanges between the plant and its environment: soil, humus, roots, leaves, even the lunar cycles are taken into account! Involving, biodynamics require that its followers have a perfect understanding of the biotope, grass cover, flow of sap, astral cycles ... An expertise that finally sends to oblivion the image of a non-interventionist winemaker.

Additional information that is difficult to understand

There are some other certifications inclined to follow the path of a little more virtuous agriculture. Terra Vitis is an environmental certification recognized by the Ministry of Agriculture. Its breakthrough with wine growers is still rather marginal and they will sometimes favor the mention HEV. The latter is supervised by the French public authorities and allows a 'farm' certification. The specification of the mention 'High Environmental Value' covers the entire farm. The farmer commits here to extend his sustainable practices to the entire farm, taking into account all the natural areas that it encompasses. We must mention the Bordeaux collective approach of the Environmental Management System [SME]. SME is intended for operators who wish to reduce the impact of their activity on the environment. It takes into account all the company's activities and involves all its stakeholders: employees, associates but also partners and service providers.

The Terra Vitis, HEV or SME processes can be likened to a rational wine-making behavior but they do not prohibit the use of CMR substances (3) or chemical inputs. Less virtuous than organic certifications, they enjoy, especially among the general public, much less notoriety than the AB certification, recognized by 78% of the consumers!

Natural wine, how to understand it

For a complete overview we have to address the question of natural wines, which seem to have often made a takeover bid on Parisian wine shops. These denominations sometimes confuse the tracks a little since no regulation or official certification (4) come to frame it, finally leaving in uncertainty many prescribers, wine merchants or sommeliers.

If the mention 'natural wine' is prohibited on the label by the General Directorate for Competition Policy, Consumer Affairs and Fraud Control, some specifications, for example AVN or Dynamis, frame the production of natural wine by proposing to elaborate wines without additives, with the least possible sulfur or according to biodynamic principles, by using for example the sensitive crystallization and volcanic sulfur. It is therefore not possible, as it is often the case, to limit its definition to vinification without

volcanique. On ne peut donc pas, comme c'est souvent le cas, limiter sa définition à une vinification sans sulfites ajoutés. Avec un peu de provocation nous pourrions avancer qu'il est ici question de faire du vin qu'avec du raisin. Comme le précise encore Alexandre Morin : « Le terme 'vin nature' n'a pas forcément bonne réputation car l'approche en dégustation est tout à fait différente par rapport aux vins issus de vinifications "classiques". A mon sens, un gros travail de pédagogie est à mener. Il y a de la place pour le "nature" dans le mondovino ! ».

LE CUIVRE : UNE POUTRE DANS L'ŒIL DES CONVENTIONNELS ?

L'absence d'intrants de synthèse n'exclut en rien l'utilisation de produits parfois controversés. Ainsi le cuivre est utilisé en agriculture biologique pour contrôler les maladies fongiques. Il s'agit surtout, voilà bien le hic, de la seule matière active à effet fongique, homologuée en AB ou en biodynamie.

L'usage répété du cuivre dans la lutte contre le mildiou est la principale source de pollution cuprique dans les sols agricoles, dans lesquels le cuivre peut représenter des valeurs entre 100 et 500 mg/kg contre 3 à 100 mg/kg dans des sols naturels. Les effets réels sont sujets à controverses et les microbiologistes Lydia et Claude Bourguignon relativisent les impacts en expliquant que le cuivre est bien moins toxique que les produits de synthèse. Ils rappellent surtout que la vie reste plus active et foisonnante dans des parcelles menées en bio dont les sols globalement plus aérés permettent une plus grande dégradation du cuivre. Les effets environnementaux et sa surconsommation ont motivé les dernières restrictions réglementaires d'usage. Ainsi si l'emploi du cuivre à des fins phytosanitaires reste autorisé en agriculture conventionnelle et biologique, il est désormais limité à 4 kg/ha/an, lissé sur 7 ans, contre précédemment 6 kg/ha/an sur 5 ans.

Les cahiers des charges de la filière biodynamique permettent un apport cuprique de 3 kg par an et préconisent en premier lieu l'usage de stimulateurs de défense naturelle ou encore de physio-fortifiants.

added sulphites. With a bit of provocation we could say that it is a question here of making wine only with grapes. As Alexandre Morin explains: "The term 'natural wine' does not necessarily have a good reputation because the tasting approach is quite different compared to wines stemming from 'classic' winemaking. In my opinion, a lot of pedagogical work has to be done. There is enough room for "nature" in the mondovino!".

Copper: a beam in the eye of the conventional winemakers?

The absence of synthetic inputs does not exclude the use of sometimes controversial products. Thus copper is used in organic farming to control fungal diseases. This is especially—that is the problem—the only active ingredient with fungal effect, approved in organic or biodynamic farming.

The repeated use of copper in the fight against mildew is the main source of copper pollution in agricultural soils, in which copper may represent values between 100 and 500 mg/kg against 3 to 100 mg/kg in natural soils. The real effects are controversial and the microbiologists Lydia and Claude Bourguignon relativize the impacts by explaining that copper is much less toxic than synthetic products. Above all, they remind us that life remains more active and abundant in organic plots whose more aerated soils allow for greater degradation of copper. The environmental effects and its overconsumption motivated the last regulatory restrictions. Thus, if the use of copper for phytosanitary purposes remains allowed in conventional and organic agriculture, it is now limited to 4 kg/ha/year, smoothed over 7 years, against previously 6 kg/ha/year over 5 years.

The specifications of the biodynamic sector allow a cupric intake of 3 kg per year and recommend in the first place the use of natural defense stimulators or physio-fortifying.

DÉCOCTION DE PRÊLE POUR LUTTER CONTRE LE MILDIOU

Préparée en décoction, la prêle renforce les préparations fongiques pour stimuler les défenses de la vigne face au mildiou. Riche en silice, la prêle appliquée après décoction renforce les cellules des feuilles de la vigne pour faire face au mildiou. Des expérimentations menées dans la Société de viticulture du Jura montrent ainsi l'intérêt de la prêle pour retarder la maturation des œufs, de 3 à 13 jours d'après les essais menés entre 2011 et 2013. Elle limite également leur potentiel germinatif. La préparation sera appliquée au débourrement sur le sol, ou associée à l'anti-mildiou.



Decoction of horse tail to fight against mildew

Prepared in decoction, horse tail strengthens fungal preparations to stimulate the defenses of the vine against mildew. Rich in silica, horse tail applied after decoction strengthens the cells of the vine leaves to

cope with mildew. Experiments conducted in the Jura Viticulture Society show the interest of horse tail in delaying the maturation of eggs, from 3 to 13 days according to the tests carried out between 2011 and 2013. It also limits their germinal potential. The preparation will be applied at bud burst on the ground, or associated with anti-mildew.

LA PERCEPTION DES VINS « PLUS » NATURES

Dans la préface du livre *Le Goût des Pesticides*, Nicolas Joly s'est ému de l'existence de vins corrompus, sans âme et sans conscience : « On ne goûte jamais en se demandant si c'est vrai. La vérité du goût, qui était la base d'une appellation d'origine contrôlée, a été totalement anéantie par la législation et l'agriculture moderne ». Concernant les vins bios ou biodynamiques de quel goût parlons-nous ?

L'obsession des biodynamistes et de certains bio est de produire des vins totalement représentatifs de leur terroir et de garantir l'élaboration de vins à partir de raisins absolument sains et résistants. Un sol vivant, une prairie endogène, des tailles tardives et douces, des levures indigènes sont les clés nécessaires pour réussir des vins sincères.

Les bio ou biodynamistes célèbrent un goût retrouvé, qu'on qualifiera de « droit ». Il est à noter que ces vigneron questionnent presque inmanquablement l'importance des levures industrielles, des pratiques œnologiques mais également des contenants masquant le goût « originel » du vin, voire pour cela l'engouement de Roland La Garde à Blaye, du domaine de Capelanel à Cahors et autres viticulteurs vertueux pour d'autres contenants. Cette catégorie de faiseurs reste persuadée que seuls les vins à base de raisins sains passeront sans difficulté au révélateur de l'amphore ou de la cuve ciment ! On constate en biodynamie, comme le rappelle Michel Baucé du château Pré La Lande, un gain de maturité des raisins qui ne sape en rien la fraîcheur des vins.

Ces vigneron, que nous qualifierons de vertueux, rebattent aujourd'hui les cartes, ils nous invitent à regarder le processus même de fabrication d'un vin, à nous intéresser au biotope, là où longtemps notre vision du vin s'arrêtait aux chais. On pensera à raison que cette viticulture a pour mission de ne jamais nous faire oublier le raisin, le sol et le cep, en cela elle aura remis l'église au centre du village.

(1) Une modification récente du règlement européen étend la liste des intrants. (2) Rudolf Steiner, fondateur de l'anthroposophie et maître à penser de la biodynamie (1861-1925). (3) Agents chimiques qui ont, à moyen ou long terme, des effets cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction. (4) L'Union Européenne planche sur un cahier des charges qui mentionnerait l'interdiction de la filtration, du collage, des levures sélectionnées et exigerait une certification AB.

The perception of "more" natural wines

In the preface to the book "The Taste of Pesticides", Nicolas Joly was moved by the existence of corrupted wines, without soul and without conscience: "One never tastes wondering if it is true. The truth of taste, which was the basis of a controlled appellation of origin, has been totally destroyed by legislation and modern agriculture". Regarding organic or biodynamic wines, what taste are we talking about?

The obsession of biodynamists and some organic producers is to craft wines totally representative of their terroir and to guarantee the development of wines from absolutely healthy and resistant grapes. A living soil, an endogenous meadow, late and soft pruning, indigenous yeasts are the keys to succeeding in making sincere wines.

Organic wine makers or biodynamists celebrate a newfound taste, which will be called "right". It should be noted that these winemakers almost invariably question the importance of industrial yeasts, oenological practices but also containers masking the "original" taste of wine, or for that reason the passion of Roland La Garde in Blaye, the Capelanel estate in Cahors and other virtuous winegrowers for other containers. This category of wine makers remains convinced that only wines made from healthy grapes will be revealed without difficulty by the amphora or the cement tank! In biodynamic terms, as Michel Baucé of Château Pré La Lande reminds us, there is a gain in maturity of the grapes that does not undermine the freshness of the wines.

These winemakers, who we will call virtuous, are now reshuffling the cards, they invite us to look at the very process of making a wine, to take an interest in the biotope, where for a long time our vision of the wine stopped at the cellars. It is right to think that this viticulture has the mission of never making us forget the grapes, the soil and the vine, in this it has put things right.

Henry Clemens

(1) A recent amendment of the European regulation extends the list of inputs. (2) Rudolf Steiner, founder of anthroposophy and mastermind of biodynamics (1861-1925). (3) Chemical agents that have, in the medium or long term, carcinogenic, mutagenic or toxic effects for reproduction. (4) The European Union is working on a set of specifications which would mention the prohibition of filtration, fining, selected yeasts and would require AB certification.



ET DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA BOUTEILLE ON THE OTHER SIDE OF THE BOTTLE

CONSUMMATEURS ET VINS BIO : NATURALITÉ DE PART ET D'AUTRE !

Bonne nouvelle pour la filière vin française, si nous sommes devenus des consommateurs de vin occasionnels, les jeunes et les adeptes des circuits de proximité s'y intéressent de plus en plus. Mais pour (presque) tous ces consommateurs, le caractère « naturel » du vin pose question. Le vin, tout en étant de qualité, doit être artisanal, proche et respectueux de son terroir. Une étiquette porteuse d'un label bio rassure, « c'est bénéfique pour l'environnement et bon pour le producteur ». Et les ventes suivent ! Elles progressent de 25 % en 2018 même si elles ne représentent que 2 % des achats de vin total en France, avec des vins bio dans tous les circuits de distribution.

Paolo Bouca Nova, directeur commercial et des achats chez Le Repaire de Bacchus (41 caves à Paris et en région parisienne), le confirme. 15 à 20 % de sa gamme sont des vins bio et cette part va continuer à se développer. Cette offre n'est plus, comme à ses débuts, présentée dans un rayon bio mais dispersée avec les vins traditionnels et identifiée avec une collerette autour de la bouteille pour la différencier. Ses clients viennent d'abord acheter du vin et le label bio est un plus. Seul l'amateur éclairé cherche à trouver le goût le plus authentique de la matière première, celui du raisin et du terroir et pourra s'intéresser aux vins dits nature, encore peu compréhensibles.

Sur l'application Twil, The Wine I Love – on scanne l'étiquette avec son portable, on twil et on entre en contact direct avec le producteur – 6,000 bouteilles en bio se sont vendues en 2018 notamment en Alsace, Loire, Languedoc-Roussillon et Vallée du Rhône.

Chez BiboVino, spécialiste du vin en bib, près de la moitié des références sont des vins bio et la demande ne cesse d'augmenter. De plus en plus de clients, surtout des femmes et des moins de 40 ans, viennent pour du bio et mettent en avant une « buvabilité » de ces vins plus agréable. Même constat chez Sopardis, autre intervenant du bib.

Antoine Pujol-Dorey, gérant de la Cave d'Antoine (3 points de vente à Bordeaux), est à 80 % bio avec des entrées de gamme de 5 à 6 € en blanc et en rouge et un cœur de sélection entre 8 et 12 €. Il propose même une dizaine de vins en biodynamie autour de 7 €. Lorsqu'il a ouvert en 2010, 50 % de son offre était en bio. Le bio est consommé « pour ce qu'il représente, un produit sans chimie ou très peu », non pour une identité gustative particulière. Antoine fournit une quinzaine de restaurants et note que l'offre en bio participe au renouveau de la restauration. Pour Alexandre Morin, sommelier consultant à Bordeaux (Le Vin l'Emportera) : « La demande en vin bio est réelle en restauration. Si le logo AB est apposé sur une référence dans la liste des vins, les ventes sont démultipliées. Et oui, le client est prêt à payer 15 % plus cher. » Attention cependant à la banalisation du discours de certains sommeliers pas toujours précis lorsqu'ils parlent du bio. Pour Alexandre, un besoin d'information s'impose notamment autour des nouvelles certifications du type HVE, SME... Au TN'Bar à Bordeaux, Maxime Lorcelet, son directeur, a choisi dès l'ouverture en octobre 2018 de ne proposer que des vins français, espagnols et italiens « a minima bio et plus généralement naturels » pour répondre à des clients toujours plus soucieux de ce qu'ils consomment.

2019 devrait confirmer cette tendance de fond pour toujours plus de « naturalité » avec une offre encore plus diversifiée par des producteurs responsables pour des consommateurs exigeants et soucieux de l'environnement.

Consumers and organic wines: natural on both sides!

Good news for the French wine industry, though we have become occasional wine consumers, young people and lovers of proximity distribution channels are more and more interested. But for (almost) all these consumers, the “natural” nature of the wine raises questions. The wine, while being of quality, must be artisanal, close and respectful of its soil. A label carrying an organic logo reassures, “it is beneficial for the environment and good for the producer”. And sales follow! They are up 25% in 2018 even though they represent only 2% of the total wine purchases in France, with organic wines present in all distribution channels.

Paolo Bouca Nova, commercial and purchasing director at Le Repaire de Bacchus (41 wineries in Paris and the Parisian region), confirms. 15 to 20% of his range are organic wines and this share will continue to grow. This offer is no longer, as in its beginnings, presented in an organic section but dispersed with traditional wines and identified with a collar on the bottleneck to differentiate it. His customers come first to buy wine and the organic label is a plus. Only the well-informed connoisseurs seek to find the most authentic taste of the raw material, that of the grape and the soil and will be able to be interested in the so-called natural wines, still little comprehensible.

On the Twil app (The Wine I Love)–you scan the label with your cell phone, you twil and you get directly in touch with the producer–6,000 organic bottles have been sold in 2018 including Alsace, Loire, Languedoc-Roussillon and Rhône Valley.

At BiboVino, a specialist of bag-in-box wines, almost half of the wines are organic wines and the demand continues to grow. More and more customers, especially women and under 40, come for organic and put forward a more pleasant ‘easy-drinking’ character of these wines. Same thing at Sopardis, another specialist of bag-in-box wines.

Antoine Pujol-Dorey, manager of the Cave d'Antoine wine shop (3 shops in Bordeaux), is 80% organic with entry-level wines at €5 to €6 in white and red and a core selection between €8 and €12. He even proposes ten biodynamic wines around €7. When he opened in 2010, 50% of his offer was organic. Organic is consumed “for what it represents, a product without chemistry or very little”, not for a particular taste identity. Antoine provides some fifteen restaurants and notes that the organic offer is part of the renewal of the restaurant business. For Alexandre Morin, sommelier consultant in Bordeaux (Le Vin l'Emportera): “The demand for organic wine is real in catering. If the AB logo is affixed to a reference in the wine list, sales are multiplied. And yes, the customer is willing to pay 15% more”. Beware, however, of the banalization of the speech of some sommeliers not always precise when they speak of organic wine. For Alexandre, information is needed especially around the new certifications like HEV, SME... At TN'Bar in Bordeaux, Maxime Lorcelet, its director, chose from the opening in October 2018 to offer only French, Spanish and Italian wines, “at least organic, and more generally ‘natural’” to meet customers always more concerned about what they consume.

2019 should confirm this underlying trend for ever more “naturalness” with an even more diverse offer by responsible producers for demanding and environmentally conscious consumers.

Valérie Massot Germe

CHÂTEAU LA COUSPAUDE

Propriétés de Famille

Château JEAN DE GUÉ

Domaine DE MUSSET

Château MESSILE-AUBERT

Domaine DU ROUDIER

Château SAINT HUBERT

Château LAGRAVE-AUBERT

Château LABESSE

FLEUR ST-ANTOINE

Château SAINT-ANTOINE



PRÉSENTS À :
PROWEIN 18-20 MARS 2018
VINEXPO HONG KONG 29-31 MAI 2018



www.aubert-vignobles.com | office@aubert-vignobles.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Concours des Grands Vins Blancs du monde

Du nouveau en 2019

Après le franc succès de l'édition 2018, Strasbourg événements répond favorablement aux nombreux vignerons qui souhaitent mettre en lumière toute la diversité de leurs vins blancs d'exception.

La nouveauté 2019 : 7 concours pour une visibilité optimale des vins blancs dans le monde :

- Les vins blancs issus des cépages Chenin, Chardonnay, Sauvignon, Sémillon, Muscat, ainsi que d'autres cépages blancs moins connus ont leur concours attiré : « Cépages blancs du monde ».

- Les vins blancs d'assemblages, très tendance aujourd'hui, sont présentés au concours « Assemblages blancs du monde ».

Et comme chaque année, les traditionnels concours de 5 cépages emblématiques :

- RIESLING du monde (22^{ème} édition)
- PINOT GRIS du monde (14^{ème} édition)
- GEWURZTRAMINER du monde (12^{ème} édition)
- SYLVANER du monde (7^{ème} édition)
- PINOT BLANC du monde (6^{ème} édition)

Les 7 concours sont organisés en simultanément les 7 et 8 avril, devant un panel prestigieux de 70 jurys professionnels (sommeliers de renommée internationale, œnologues, cavistes, acheteurs, importateurs, journalistes spécialisés, ...) en provenance du monde entier.

La nouvelle présidente de l'OIV, Prof. Dr. Regina VANDERLINDE a annoncé sa présence aux concours placés sous son haut patronage ! Les concours sont également membres de VINO FED, la Fédération Mondiale des Grands Concours de Vins et Spiritueux.

Inscriptions des vins ouvertes depuis le 20 décembre 2018 jusqu'à mi-mars. Dossier d'inscription sur : www.lesgrandsconcoursdumonde.com



Contests of The Great White Wines of the World: What's new in 2019 || After the great success of the 2018 edition, Strasbourg Events responds favorably to the many winemakers who wish to highlight the diversity of their exceptional white wines.

The 2019 novelty: 7 competitions for an optimal visibility of the white wines in the world:

- The white wines from the Chenin, Chardonnay, Sauvignon, Sémillon and Muscat grapes, as well as other less well-known white grapes, have their exclusive competition: "White grape varieties of the world".
- The white blended wines, very trendy today, are presented in the contest "White blended wines of the world".

And like every year, the traditional contest of the 5 emblematic grape varieties:

- RIESLING of the world (22nd edition)
- PINOT GRIS of the world (14th edition)
- GEWURZTRAMINER of the world (12th edition)
- SYLVANER of the world (7th edition)
- PINOT BLANC of the world (6th edition)

The 7 competitions are organized simultaneously on 7 and 8 April, in front of a prestigious panel of 70 professional juries (internationally renowned sommeliers, enologists, wine merchants, buyers, importers, specialized journalists ...) from all over the world.

The new president of the OIV, Prof. Dr. Regina VANDERLINDE, announced her presence in the competitions set under her patronage! The competitions are also members of VINO FED, the World Federation of Great Wine and Spirits Competitions.

Registration of wines open from December 20th, 2018 until mid-March. Registration form on: www.lesgrandsconcoursdumonde.com

LES MAJORS DU TASTEVINAGE

Le tastevin, cet ustensile en métal utilisé pour la dégustation de vins, s'est révélé incontournable en Bourgogne depuis le XV^{ème} siècle. Il a inspiré une Confrérie vineuse lors de sa création la nuit du 16 novembre 1934 à Nuits-Saint-Georges. Elle a pris son nom, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Esthètes, défenseurs des vins bourguignons, ils se sont attribué un rôle, celui de promouvoir ces vins en France et de par le monde. Cette création a répondu à une nécessité, contrebalancer les méventes consécutives à la crise de 1929. En 1950, ils ont mis en place un concours, le Tastevinage, appelé dans un premier temps 'examen de confiance', afin de veiller à la qualité des vins. Deux sessions, une au printemps, l'autre en automne, soumettent plus de 1 000 vins au palais de quelque 500 jurés qui en sélectionnent les plus représentatifs de leur appellation et de leur millésime, les Tastevinés. Parmi les Tastevinés de la 101^e et 102^e édition, 20 ont été désignés

à l'unanimité des jurés les Majors, les meilleurs parmi les meilleurs. Après une première présentation au Clos de Vougeot le 15 novembre, ils ont été dégustés par la presse fin novembre.

Quatre coups de cœur, cuvées exceptionnelles et buvables dès aujourd'hui, ont attiré l'attention. Le Domaine Manigley Rully 1^{er} Cru Rabourcé blanc 2017 se distingue dès le nez. Subtile, du beurré et un léger agrume. En bouche, la délicatesse se poursuit. L'agrume s'entraîne avec une pointe végétale (fougères) et un aspect salivant en arrière-bouche.

Le Domaine Guy Robin Chablis 1^{er} Cru Vaillons blanc 2016 développe des fragrances florales et d'abricot. En bouche, les notes tendent vers le noyau d'abricot et les fruits compotés. Le côté beurré acquiert une légère amplitude, presque voluptueuse. En arrière-bouche, l'amertume devient superbe.

Le Domaine Bertagna Vougeot 1^{er} Cru Clos de La Perrière rouge 2016 dévoile des notes de fruits rouges et noirs, se pare d'un côté giboyeux et réglissé.

Le Domaine Taupenot-Merme Mazoyères-Chambertin Grand Cru rouge 2011 séduit par son élégance. En bouche, des fruits rouges et noirs oscillent entre la délicatesse et l'amplitude. Des accents giboyeux confortent l'amplitude.

Une verticale des meilleurs vins tastevinés depuis 1959 a permis de découvrir un Echezeaux 1959, superbe. Nul doute, les vins de Bourgogne, dans leur diversité, savent voyager, s'exporter, relever le défi du temps et convaincre !

La 103^e Edition du Tastevinage se déroulera le vendredi 22 mars 2019.



The tastevin, the metal tool used for wine tasting, has been a must in Burgundy since the 15th century. It inspired a wine brotherhood during its creation in the night of November 16, 1934 in Nuits-Saint-Georges. They took its name, calling themselves the Brotherhood of the Tastevin Knights. Aesthetes, defenders of the Burgundy wines, they have given themselves a mission, the promotion these wines in France and around the world. This creation has met a need : counterbalancing the drop of sales resulting from the crisis of 1929. In 1950, they set up a contest, the Tastevinage, first called 'confidence review', to ensure the quality of the wines. Two sessions, one in spring, the other in autumn, submit more than 1,000 wines to the palates of some 500 judges who select the most representative of their appellation and their vintage, the Tastevinés. Among the awarded wines of the 101st and 102nd editions, 20 were unanimously appointed 'Majors', the best among the best. After a first presentation at Clos de Vougeot on November 15th, they were tasted by the press at the end of November.

Four favorites, exceptional cuvées, ready to drink, attracted the attention. The Domaine Manigley Rully 1^{er} Cru Rabourcé white 2017 stands out from the nose. Subtle, buttery and slightly citrusy. In the mouth, the delicacy

continues. The citrus is noticeable with a vegetal touch (ferns) and a salivating side in the aftertaste.

The Domaine Guy Robin Chablis 1st Cru Vaillons white 2016 develops floral and apricot scents. In the mouth, the notes tend towards the apricot stone and the stewed fruits. The buttery side gets broader, almost voluptuous. In the aftertaste, the bitterness becomes beautiful.

The Domaine Bertagna Vougeot Premier Cru Clos de La Perrière red 2016 reveals notes of red and black fruits, with a gamey and liquorice side.

The Domaine Taupenot-Merme Mazoyères-Chambertin Grand Cru red 2011 seduces with its elegance. On the palate, red and black fruits oscillate between delicacy and breadth. Gamey accents enhance the breadth.

A vertical tasting of the best Tastevinés since 1959 has unveiled a beautiful Echezeaux from 1959. No doubt, the Burgundy wines, thanks to their diversity, can travel, be exported, meet the challenge of time and convince!

The 103rd Edition of Tastevinage will take place on Friday, March 22, 2019.

Sofia Lafaye

Pernod Ricard lance le premier chatbot mondial dédié à la consommation responsable d'alcool

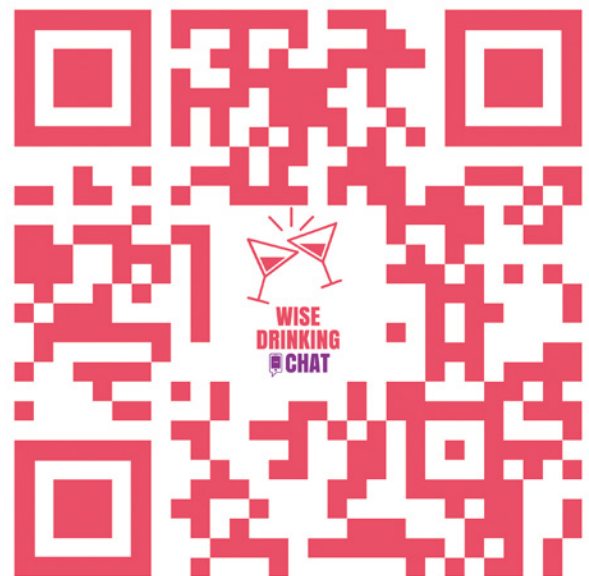
En 2015, Pernod Ricard a lancé la toute première application permettant de mesurer sa consommation d'alcool : Wise Drinking. Depuis son lancement, l'application a été téléchargée 120 000 fois et s'est enrichie de nouvelles fonctionnalités. Pour les fêtes, Pernod Ricard a annoncé son nouvel outil innovant : le chatbot Wise Drinking.

Directement intégré à l'application Facebook Messenger pour en faciliter l'accès, le nouveau chatbot est le partenaire idéal des consommateurs pour dialoguer et poser des questions. Il fonctionne comme un véritable outil de conversation et d'échange avec les utilisateurs pour les conseiller et répondre à leurs questions. Facile à utiliser, le

chatbot aidera le consommateur à connaître sa consommation et à adopter de bonnes habitudes.

Le Groupe a également mis à jour son application Wise Drinking afin de mieux informer les consommateurs sur la consommation responsable. Parmi ses nouveautés, l'application Wise Drinking dispose désormais d'une section « Le saviez-vous ? » qui informe les consommateurs sur l'alcool et les aide à consommer de façon plus responsable. Un tableau de bord les aidera à suivre leur consommation d'alcool et à en tirer les enseignements sur une période de quatre semaines. L'application Wise Drinking est gratuite et disponible dans 34 langues sur iOS et Android.

Très engagé pour la consommation responsable au travers de différentes actions, Pernod Ricard a également créé « Responsible Party », un programme en partenariat avec l'Erasmus Student Network (ESN) pour sensibiliser les étudiants bénéficiant du programme Erasmus dans 32 pays européens aux enjeux de la consommation responsable. En 9 ans, plus de 400 000 étudiants ont été touchés et sensibilisés lors de ces événements.



Pernod Ricard introduces the first global messenger chatbot dedicated to the responsible consumption of alcohol

In 2015, Pernod Ricard launched the very first app developed to measure alcohol consumption: Wise Drinking. Since then the app has been downloaded 120,000 times with regular added new features. For the festive season Pernod Ricard has announced a new innovative tool: the Wise Drinking messenger chatbot.

Directly integrated with Facebook Messenger for easy access, the new chatbot is the perfect companion for consumers to communicate with and ask questions. The Wise Drinking chatbot works as a real conversation tool that exchanges with users by asking them questions, providing them advice and/or answering their queries. Easy to use, the chatbot will help the consumer learn from their consumption and adopt good habits.



The Group has also updated its Wise Drinking app to better inform consumers about responsible drinking. Among its new features, the Wise Drinking app now has an integrated "Tips & Facts" section, which informs consumers on alcohol, helping them to consume more responsibly. A dashboard will help consumers track and learn from their alcohol consumption over a 4-week period. The Wise Drinking app is free and available in 34 languages on iOS and Android.

Very committed to responsible drinking through various actions, Pernod Ricard also created Responsible Party, a programme in partnership with the Erasmus Student Network (ESN) to raise the awareness of issues related to responsible drinking for Erasmus students in 32 European countries. In 9 years, more than 400 000 students have been reached and informed during these events.



GRAND CRU & VIGNOBLE JARDIN

Au cœur de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, les micro-parcelles du **Château Croix de Labrie** forment une superficie de 3,5 hectares. Des vignes travaillées en **agriculture biologique** dont sont issus trois grands vins : Château Croix de Labrie, Chapelle de Labrie, les Hauts de Croix de Labrie. **Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur.**

Un vin dominé par les Merlots, comme le sont les plus grands classés. Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être **le plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rares.**

The tiny plots of Château Croix de Labrie total an area of 3.5 hectares (8.7 acres) in the middle of the Saint-Emilion Grand Cru appellation area. Rational cultivation techniques are applied in tending the vines, whose fruit produces three great wines : Château Croix de Labrie, Chapelle de Labrie, les Hauts de Croix de Labrie. The watchwords here are care, attention and gentleness. This is a Merlot like the best of the Crus Classés. Château Croix de Labrie is a Grand Cru and is one of that select family, perhaps the best of the small estates - very exclusive and rare.



Vigneronne et propriétaire, **Axelle Courdurié** travaille le vignoble de la taille à la vendange, et de la vinification à l'élevage. Son époux, Pierre, est un «globe wine trotter». Il accompagne Axelle à la production et aime à dire que **leur domaine est conduit à la manière des petits domaines de Bourgogne.**

Axelle Courdurié is the owner and winegrower, who works the vines from pruning through to harvesting and then from winemaking to ageing. Her husband, Pierre, is a wine globetrotter, who has travelled around the world for fifteen years, promoting the wines of his partners. He supports Axelle with production and likes to say that their estate is managed rather like the small Burgundy estates.

“Nous voulons que nos vins reflètent les terroirs qui les ont produits. Nous voulons aussi qu'ils nous ressemblent.”

*« We want our wines to reflect the terroirs that produced them. We also want them to be familiar. »
Axelle and Pierre Courdurié*

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



33^e SALON DES VINS DE LOIRE

Une vitalité retrouvée en 2019

Le Salon des Vins de Loire a fermé ses portes en tenant toutes ses promesses. Forte d'un nombre d'exposants en nette hausse (+20 %) et d'un visito- rat à l'équilibre, cette 33^{ème} édition a rappelé que la nouvelle formule proposée par le Salon continue de séduire les professionnels de la filière qui témoignent de leur satisfaction après ces deux journées. Près de 7 500 visiteurs professionnels de 38 nationalités différentes ont foulé les allées du Salon.

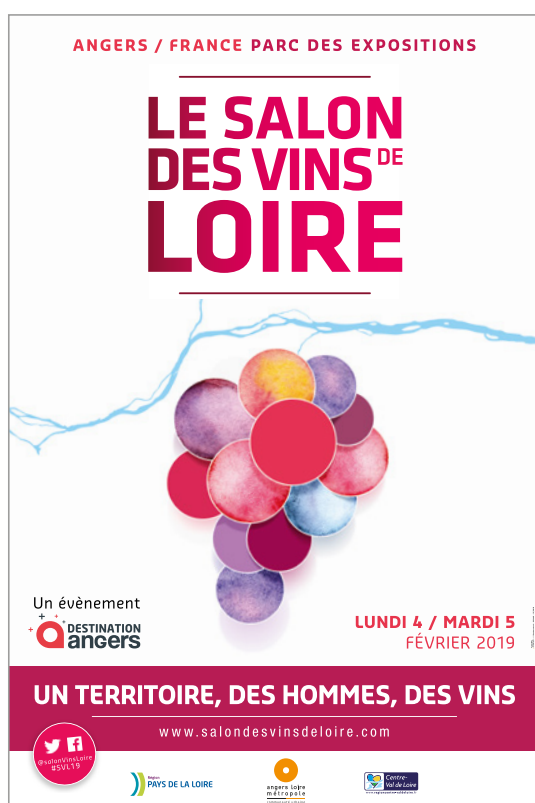
Réaffirmant un positionnement unique reposant sur une proposition authentique et lisible, le Salon des Vins de Loire suscite l'adhésion des ache-

teurs nationaux et internationaux. Ces derniers viennent par milliers pour découvrir une offre Loire de qualité. On note une mobilisation sans précédent des structures professionnelles telles que les fédérations, les syndicats d'appellation ou encore les Vignerons Indépendants sur cette 33^{ème} édition.

Autre signe de la dynamique positive du Salon, le Concours des Ligiers, véritable vitrine de la production ligérienne, qui a accueilli cette année un nombre record d'échantillons – 2471 – pour la dégustation.

Cette édition a également été marquée du sceau de l'œnotourisme, avec, notamment la remise des prix des premiers « Bacchus de l'œno- tourisme ». Ce nouveau concours récompense les initiatives les plus exemplaires contribuant à la promotion de l'œnotourisme et au rayonnement du Val de Loire.

Parallèlement, le programme du Salon, et tout particulièrement ses masterclass, a attiré un public toujours aussi fidèle venu assister à des conférences de qualité animées par des experts.



The Salon des Vins de Loire closed its doors and held all its promises. With a significant increase in the number of exhibitors (+20%) and a consistent number of visitors, this 33rd edition reminded us that the new formula proposed by the trade fair continues to appeal to professionals of the industry who expressed their satisfaction after these two days. Nearly 7,500 trade visitors from 38 different nationalities attended the fair.

Reaffirming a unique positioning based on an authentic and legible proposition, the Salon des Vins de Loire attracts the support of national and international buyers. They come by the thousands to discover a quality Loire offer. We note an unprecedented mobilization of professional structures such as federations, trade unions or the Independent Winegrowers on this 33rd edition.

Another sign of the positive dynamics of the Show, the Ligiers Competition, a real showcase of the Loire wine production, which hosted this year a record number of samples (2471) for tasting.

This edition was also marked with the seal of wine tourism, with, in particular, the awarding of the first "Bacchus of Wine Tourism" awards. This new competition rewards the most exemplary initiatives contributing to the promotion of wine tourism and of the Loire Valley.

At the same time, the show's program, and especially its masterclasses, attracted an ever-loyal audience to attend quality conferences led by experts.

➔ SALONDESVINSDeloire.com

WINE PARIS :

1^{ER} SET GAGNANT !

Wine Paris 2019 a fermé ses portes sur une 1^{ère} édition à la hauteur des enjeux posés par ses organisateurs : réunir deux salons, Vinovision et Vinisud, sous une même bannière pour en faire le 1^{er} rendez-vous international pour les professionnels du vin à Paris.

26 700 visiteurs dont 30 % d'internationaux (importateurs, distributeurs, acteurs du on- et du off-trade) ont pu découvrir pendant trois jours la diversité d'une offre proposée par 2 000 exposants, interprofessions, caves coopératives, petits producteurs et sociétés de renom venus de toutes les régions françaises et de 24 autres pays. Si les Bordelais se sont faits discrets, Vinexpo Bordeaux oblige, 36 domaines avec 50 châteaux ont fait le déplacement pour la dégustation du Grand Cercle de Bordeaux menée par Alain Raynaud, son président.

L'Italie avec 100 producteurs et l'Espagne venue en force ont rivalisé de visibilité dans le hall 4, plutôt dédié aux exposants de Vinovision, avec les grands pavillons des interprofessions comme la Bourgogne ou la Loire.

Exposants et visiteurs sont unanimes quant à l'organisation de cet événement à Paris, « capitale mondiale de la consommation de vin ». « Ce salon à Paris est une formidable opportunité pour rencontrer des opérateurs que l'on ne voit pas ailleurs, français et étrangers », nous a confié Olivier Tricon, vigneron à Chablis.

Produits, mais aussi contenus, avec un programme complet de conférences et master classes qui a rythmé les trois jours de salon. Pour Pascale Ferranti, directrice de Wine Paris, « il est essentiel dans un tel événement de resituer le vin dans les enjeux sociétaux d'aujourd'hui. On doit y parler distribution, économie et environnement ». Et on

a échangé autour du bio et des labels environnementaux, du digital et des médias spécialisés, ou encore des tendances de consommation et des circuits de distribution.

Si certains exposants ont dit voir des allées trop clairsemées à certaines heures du salon, ils ont tous salué ce rapprochement Vinovision - Vinisud dans un environnement économique qui impose unité et mutualisation des moyens.

Pour Pascale Ferranti, directrice de Wine Paris, « l'union de ces deux salons devait permettre à la filière française de s'afficher ensemble pour délivrer un message impactant aux opérateurs français et étrangers », pari(s) gagnant !

Objectifs donc atteints pour ce premier Wine Paris, mais la partie qui s'annonce pour 2020 entre Vinexpo Paris qui lance la 1^{ère} édition de son salon parisien (13/15 janvier) et Wine Paris tenant du titre (10/12 février) sera très serrée !



Wine Paris: 1st winning set! || Wine Paris 2019 concluded a first edition up to the challenges set by its organizers: to bring together two shows, Vinovision and Vinisud, under the same banner to make it the first international meeting for wine professionals in Paris.

26,700 visitors, 30% of whom were international (importers, distributors, on- and off-trade players), could discover for three days the diversity offered by 2,000 exhibitors, interprofessional organizations, cooperative cellars, small producers and renowned companies from all over France and 24 other countries. The wine growers from Bordeaux were discrete—Vinexpo Bordeaux obliges—but 36 domains with 50 chateaus made the trip for the tasting of Grand Cercle de Bordeaux led by Alain Raynaud, its president.

Italy, with 100 producers, and Spain, which came in full force, vied with each other in Hall 4, which was more dedicated to Vinovision exhibitors, with the big pavilions of inter-professional organizations such as Burgundy and Loire.

Exhibitors and visitors are unanimous about the organization of this event in Paris, “world capital of wine consumption”. “This show in Paris is a great opportunity to meet operators that we do not see elsewhere, French and foreign ones,” Olivier Tricon, winemaker in Chablis said.

Products, but also content, with a complete program of conferences and master classes that set the pace during the three days of the show. For Pascale Ferranti, director of Wine Paris, “it is essential in such an event to place the wine in the societal stakes of today. We must talk about distribution, economy and environment”. And exchanges around organic and environmental labels, digital and specialized media, or consumer trends and distribution channels have also been numerous.

Though some exhibitors said some aisles were quite empty at certain hours of the day, they have all welcomed this combination of Vinovision and Vinisud in an economic environment that requires unity and mutualization of resources.

For Pascale Ferranti, director of Wine Paris, “the union of these two shows had to allow the French industry to appear together to deliver an impacting message to French and foreign operators”, a winning bet!

Objectives thus reached for this first Wine Paris, but the match in 2020 between Vinexpo Paris which launches the first edition of its Parisian chapter (13-15 January) and the titleholder Wine Paris (10-12 February) promises to be very tight!

Valérie Massot Germe

GRANDI LANGHE 2019

Grandi Langhe - la biennale signature organisée par l'Interprofession des vins de Barolo Barbaresco, Alba Langhe et Dogliani avec le Consorzio del Roero – a eu lieu au Palazzo Mostre e Congressi, Piazza Medford, les 28 et 29 janvier.

Plus de 200 producteurs ont présenté leurs derniers millésimes de Barolo (2015), Barbaresco (2016), Roero (2016) et Langhe DOC à plus de 500 visiteurs du monde entier. Une dégustation exclusive et exhaustive avancée en janvier par rapport aux éditions précédentes.

Grandi Langhe 2019 inaugure la saison des salons des vins juste avant ProWein et Vinitaly, offrant aux professionnels du vin une occasion unique de déguster les nouveaux millésimes peu de temps après leur sortie, ainsi que de profiter de la beauté originale de la région des Langhe en hiver.

Par rapport aux années précédentes, l'édition 2019 a duré deux jours et a rassemblé les producteurs dans un seul endroit pour s'assurer que les participants ne manqueraient pas une seule étiquette. En outre, six conférences du Dr Edmondo Bonelli et du Professeur Edoardo Monticelli sur la géologie des Langhe et les raisins indigènes ont été organisées au cours de l'événement.

« Le format a beaucoup changé, on peut presque considérer qu'il s'agit d'un nouveau salon », a déclaré Matteo Ascheri, président de l'Interprofession de Barolo Barbaresco, Alba Langhe et Dogliani.

« Nous sommes extrêmement heureux de l'engagement enthousiaste des producteurs et de la réaction des professionnels de l'industrie et de la presse : plus de 500 professionnels de plus de 20 pays ont assisté à cet événement de deux

jours. C'est un succès pour l'interprofession, les établissements vinicoles et la ville d'Alba, qui s'est de nouveau révélée comme un pôle d'attraction pour le secteur agro-alimentaire. »

Un rendez-vous incontournable pour déguster les vins de 206 producteurs entourés par les collines d'où ils viennent et rencontrer les vigneronns lors de deux jours de dégustation.

Une dégustation sera organisée début novembre 2019 par le magazine *SommelierS International* à Barolo, en partenariat avec l'interprofession en présence de Meilleurs Sommeliers du Monde.



Eric Allouche, Piero Sattanino, Giuseppe Vaccarini & Matteo Ascheri.

Grandi Langhe—the signature biennial event organised by the Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe and Dogliani with the Consorzio del Roero—took place at the Palazzo Mostre e Congressi – Piazza Medford, on January 28th-29th.

More than 200 producers poured their latest vintages of Barolo (2015), Barbaresco (2016), Roero (2016) and Langhe DOC to over 500 attendees from all over the world, an exclusive and exhaustive tasting moved up to January compared to previous editions.

Grandi Langhe 2019 inaugurates the wine fairs' season ahead of ProWein and Vinitaly, offering a unique opportunity to wine professionals to taste the new vintages shortly after their release, as well as enjoying the unusual beauty of the Langhe region in winter.

Compared to past years, the 2019 edition run for two days and gathered producers in a single location to make sure participants would not miss a single label. Additionally, six lectures by Dr Edmondo Bonelli and Prof. Edoardo Monticelli on Langhe geology and indigenous grapes were hosted during the event.

“The format has changed a lot, we can almost consider it a whole new exhibition”, says Matteo Ascheri, President of the Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani.

“We are extremely glad about the producers’ enthusiastic involvement and the response from trade and press: more than 500 professionals from

over 20 countries have attended the two-day event. It is a success for the Consorzi, the wineries and for the city of Alba, once again proved to be a magnet for the food and wine sector.”

A not to-be-missed event to taste the wines of 206 producers among the hills where they come from and meet face to face with the winemakers during the two-day walk around tasting.

A tasting will be organized in early November by the magazine *SommelierS International* in Barolo, in partnership with the Consorzio in presence of Best Sommeliers of the World.

→ WWW.GRANDILANGHE.IT

A PROPOS DE GRANDI LANGHE ABOUT GRANDI LANGHE

Tenu dans la ville d'Alba, le Grandi Langhe est un événement exclusif dédié aux professionnels de l'industrie vitivinicole italiens et internationaux, axé sur la nouvelle version des vins les plus prestigieux d'Italie.

Held in the city of Alba, Grandi Langhe is an exclusive event dedicated to Italian and international wine industry professionals, focused on the new release of Italy's most prestigious wines.

CHÂTEAU PETIT VAL EN FLORIDE !

Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, dirigé par David Liorit, renforce sa présence en Floride. Après 2 voyages organisés par nos soins et grâce à la qualité des vins produits par le Château, nous avons eu l'opportunité d'accompagner David Liorit lors d'une semaine intense de développement et de prospection dans cette région des Etats-Unis. A l'initiative d'Allwines accompagné de Sébastien Verrier (consultant vins pour de grands établissements de Floride et importateur de vins français), des rencontres sur mesure ont été organisées

spécialement pour le Château Petit Val afin de faire déguster leurs différentes cuvées, auprès des établissements les plus en vogue en Floride (Delano, Biltmore, Bagatelle, Villa Azur, Juvia, Komodo, Golf Club Palm Beach, Daniel Boulud...). A cette occasion nous avons pu faire déguster pendant toute la semaine les vins suivants :

- Château Petit Val 2014, 2015, 2016
- Muse du Val 2014, 2015, 2016
- Rosé de Val 2018

Entre dégustations privées, wine dinners, tasting avec des amateurs, rencontres avec des professionnels, le rythme effréné des rendez-vous et la profusion de compliments pour l'ensemble de la gamme présentée, nous pouvons facilement affirmer que Château Petit Val a tapé dans le palais des Américains. A tel point qu'aujourd'hui Château Petit Val, en à peine 1 an, est présent dans plus de 35 établissements de prestige en Floride.

Un voyage intense, haut en couleur, chic et moderne tout comme les vins de Petit Val !



Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, managed by David Liorit, reinforces its presence in Florida. After 2 trips organized by us and thanks to the quality of the wines produced by the Château, we accompanied David Liorit during an intense week of development and prospection in this region of the United States.

On the initiative of Allwines accompanied by Sébastien Verrier (wine consultant for large establishments in Florida and importer of French wines), tailor-made meetings were organized especially for Château Petit Val to make taste their various cuvées, with the most fashionable establishments in Florida (Delano, Biltmore, Bagatelle, Villa Azur, Juvia, Komodo, Palm Beach Golf Club, Daniel Boulud ...).

On this occasion we presented the following wines for tasting throughout the week:

- Château Petit Val 2014, 2015, 2016
- Muse du Val 2014, 2015, 2016
- Rose du Val 2018

With private tastings, wine dinners, tasting with amateurs, meetings with professionals, the frenetic pace of appointments and the profusion of compliments for the entire range, we can easily say that Château Petit Val has seduced the Americans' palates. So much so that today Château Petit Val, in barely 1 year, is present in more than 35 prestigious establishments in Florida.

An intense trip, colorful, chic and modern just like the wines of Petit Val!

→ WWW.CHATEAUPETITVAL.COM
TEL. +33(0)5 57 24 70 86
contact@chateaupetitval.fr

DOMAINE
DE LA
CROIX

AOC CÔTES DE PROVENCE
CRU CLASSÉ



816 Boulevard de Tabarin 83420 La Croix Valmer

www.domainedelacroix.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Dalem révèle ce que Fronsac,
glorieux terroir du Libournais
depuis trois siècles,
offre de plus exceptionnel

Château Dalem

Brigitte RULLIER-LOUSSERT - 33141 SAILLANS - Tél 05 57 84 34 18 - www.chateaudalem.com

CHAMPAGNE XAVIER LECONTE

à Troissy-Bouquigny



www.champagne-xavier-leconte.com

7, rue des Berceaux-51700 Troissy-Bouquigny
03 26 52 73 59- contact@champagne-xavier-leconte.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château de Pizay

69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. 33 (0)4 74 66 26 10
chapizay@wanadoo.fr



www.vins-chateaupizay.com

LES VINS DE GOLAN HEIGHTS

PRÉSENTATION EXCLUSIVE À PARIS

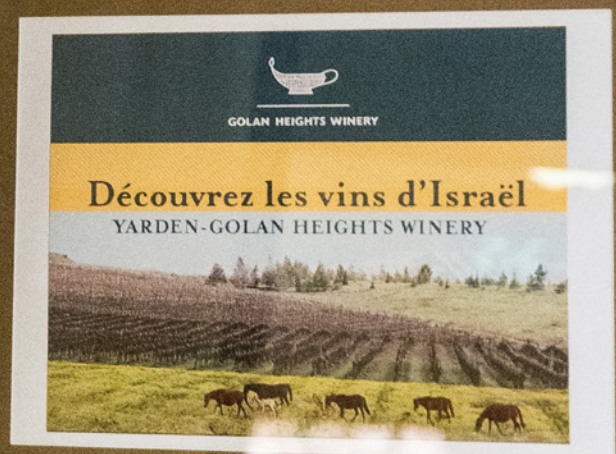
Les vins d'Israël gagnent sans cesse en reconnaissance à travers le monde. Depuis 35 ans, Yarden-Golan Heights Winery ouvre la voie de la révolution qualitative des vins d'Israël. Le 21 novembre dernier, au Four Seasons George V à Paris, l'œnologue Victor Schoenfeld a animé une présentation de la culture de la vigne en Israël et des grands vins qui y voient le jour. Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde et Chef Sommelier de l'Auberge de l'III, a ensuite conduit une dégustation de ces vins exceptionnels, accompagné de Sydney Knafou, en charge de la logistique en Europe.

Les vins de Golan Heights se déclinent en 4 gammes mais pour cette dégustation de prestige, ce sont les vins de la collection Yarden qui ont été commentés, principalement sur le millésime 2014.

On comptait également la présence du président de Golan, Yair Shapira, et de la responsable marketing et ventes à l'international Yael Gai.

Israel's wines are constantly gaining recognition around the world. For 35 years, Yarden-Golan Heights Winery has been leading the way in the qualitative revolution of Israeli wines. On last 21 November, at the Four Seasons George V Paris, oenologist Victor Schoenfeld hosted a presentation of the vine culture in Israel and the great wines that are emerging there. Serge Dubs, Best Sommelier of the World and Head Sommelier of Auberge de l'III in Alsace, then conducted a tasting of these exceptional wines, accompanied by Sydney Knafou, in charge of the logistics in Europe.

The wines of Golan Heights are available in 4 ranges but for this prestigious tasting, the wines of the Yarden collection have been commented, mainly in the 2014 vintage. Golan President Yair Shapira and International Marketing and Sales Manager Yael Gai were also present.



→ WWW.GOLANWINES.CO.IL

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

Léoville Poyferré bat désormais pavillon féminin ! Après presque 40 ans à présider à la destinée du château, Didier Cuvelier a laissé les rênes à sa cousine Sara Lecompte-Cuvelier en 2018. C'est elle qui a reçu en octobre dernier Nelson Chow, le président des sommeliers de Hong Kong et de Chine, pour une jolie verticale de Château Léoville Poyferré.

Le château était encore en pleine effervescence en cette fin de vendanges. Une occasion pour Nelson Chow d'observer, à l'entrée des chais, le travail de tri effectué. Léoville Poyferré opère une cueillette sélective, puis un tri manuel sur table vibrante, et enfin par technologie optique. Une sélection drastique mais nécessaire au maintien de la qualité.

La vendange est manuelle, effectuée en cagettes. Depuis de nombreuses années, le château fait appel, en plus

des vendangeurs locaux, à un village portugais. Une présence fidèle qui fait résonner d'éclats de voix joviaux les rangs de vignes et le réfectoire ! Une fidélité qui confère aussi une constance. Les exigences du château sont connues de tous, l'œil est aguerrri, les gestes assurés. Côté chais, l'encuvage est réalisé par cépage et par parcelle dans les quarante-neuf cuves inox dont vingt-sept tronconiques à double paroi. A Léoville Poyferré, le travail est axé sur la recherche

de la qualité et de la finesse des tanins. La sélection du bois est attentive et les vins y vieillissent de 18 à 20 mois.

Avant de partager la traditionnelle table des vendanges, Nelson Chow a pu s'adonner à la dégustation des vins de Léoville Poyferré. Sara Lecompte-Cuvelier avait préparé une verticale de millésimes récents : 2008-09-10-11-12 et 13.

Alors que selon Nelson Chow, le 2008 est prêt à boire et que l'on peut commencer à apprécier le très fruité et emblématique

2009, le 2010 remportera ses faveurs, mais « il faudra savoir l'attendre jusqu'en 2025 ». Le 2011, millésime plus difficile, demandera d'être décanté et le 2012 est « un grand classique bordelais avec ses notes de menthe, de réglisse, d'eucalyptus, de mûre et de cassis ». Quant au 2013, il offre « un grand potentiel » et se dévoile « très épicé, aromatique, largement porté sur le fruit ».

En sommelier expert, Nelson Chow orienta vite l'analyse organoleptique vers les accords possibles avec les mets asiatiques. Au sujet du 2009, il confirmera que « ce vin se prête bien à la cuisine chinoise, surtout celle de Shanghai ». C'est une cuisine riche, à la sauce soja sucrée, des ragoûts, des viandes braisées, comme le porc au vinaigre noir. « Plus le plat sera riche, plus le 2009 s'en accommodera bien ». Côté plats cantonnais, choisir plutôt le cochon de lait ou le caneton.

2020 fêtera le centenaire de l'entrée de Léoville Poyferré dans le giron familial. Avec Sara Lecompte-Cuvelier, l'histoire continue et marque un tournant. Son ambition ? Poursuivre l'engagement passionné, exigeant et fructueux de sa famille en continuant la quête de la qualité ultime, innovant dans les démarches environnementales, et développant la notoriété de la marque.



Sara Lecompte-Cuvelier



Nelson Chow

Léoville Poyferré is now run by a woman! After almost 40 years presiding over the destiny of the chateau, Didier Cuvelier left over the reins to his cousin Sara Lecompte-Cuvelier in 2018. Last October she welcomed Nelson Chow, the president of the sommeliers of Hong Kong and China for a lovely vertical tasting of Château Léoville Poyferré. || The harvest time was coming to an end but the chateau was still buzzing with activity. An opportunity for Nelson Chow to observe, at the entrance of the cellars, the sorting done. Léoville Poyferré operates a selective picking, then a manual sorting on vibrating tables, and finally by optical technology. A drastic selection but necessary to maintain the quality.

The grapes are hand-picked in crates. For many years, the chateau has been calling, in addition to local harvesters, to a Portuguese village. A faithful presence that makes the vineyard and dining hall resound with jovial bursts of voice! A loyalty that also gives consistency. The requirements of the chateau are known by all, the eyes and gestures are seasoned.

In the cellars, vatting is operated by varietal and by plots in the 49 stainless steel vats out of which 27 conical double-walled vats. At Léoville Poyferré they focus on the search of quality and finesse of the tannins. The oak barrels are carefully selected and host the wines for 18 to 20 months of ageing.

Before sharing the traditional harvest meal, Nelson Chow could engage in the tasting of Léoville Poyferré's wines. Sara Lecompte-Cuvelier had prepared a vertical tasting of recent vintages: 2008-09-10-11-12 and 13.

While according to Nelson Chow, the 2008 is ready to drink and the very fruity and iconic 2009 is starting to get ready to be enjoyed, the 2010 won his favor, but "you will have to wait until 2025". The 2011, a more difficult vintage, will have to be decanted and the 2012 is "a great Bordeaux classic with notes of mint, licorice, eucalyptus, blackberry and blackcurrant". As for the 2013, it offers a "great potential" and is "very spicy, aromatic, largely focused on the fruitiness".

As an expert sommelier, Nelson Chow quickly oriented the organoleptic analysis towards the possible pairings with Asian dishes. About the 2009, he confirmed that "this wine goes well with Chinese cuisine, especially with Shanghainese cuisine". It's a rich cuisine, with sweet soy sauce, stews, braised meats, like braised pork with black vinegar. "The richer the dish, the best the 2009 will perform". For Cantonese dishes, choose the suckling pig or the duckling instead.

2020 will celebrate the centenary of Léoville Poyferré's entry into the family portfolio. With Sara Lecompte-Cuvelier, the story continues and marks a turning point. Her ambition?

Pursue the passionate, demanding and successful commitment of her family by continuing the quest for ultimate quality, innovating in environmental initiatives, and developing the fame of the brand.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR

CHÂTEAU COS LABORY

Refuge d'esthètes

C'est un homme accueillant au visage bienveillant qui a ouvert sa porte à Nelson Chow, président des sommeliers de Chine et Hong Kong, en octobre dernier. Passage obligé, on ne commence pas une visite au Château Cos Labory sans observer d'abord le vignoble, perché sur un perron, à l'arrière du cuvier. Bernard Audoy, l'actuel propriétaire, explique la configuration de son vignoble. Cos Labory, voisin de Cos d'Estournel, est trône sur le haut de la colline. Les vignes plantées en 1961 bénéficient d'un sol de graves reposant sur argile, les Cabernets Sauvignons profitent de la vue, perchés sur les hauteurs alors que les Merlots surfent sur les pentes.

Les 18 hectares de Cos Labory appartiennent à la famille depuis 1922. Un cru voisin, Château Andron Blanquet, rentrera également dans le giron familial en 1971. Bernard Audoy, l'aîné de la dernière génération, préside désormais à la destinée des Domaines Audoy.

Les vins de Cos Labory sont à l'image de leur faiseur, justes, équilibrés, sincères. Bernard Audoy travaille en adaptant le cépage au terroir, en vinifiant en douceur. Son cuvier ultra moderne se compose de cuves aussi hautes que larges. Au chai, le vin repose en barriques de chêne principalement français, renouvelé à 50 % chaque année. Château Cos Labory représente en moyenne 90 000 bouteilles, le second vin, Charme de Cos Labory, 25 000.

Les vins de Cos Labory sont faits pour vieillir autant que pour s'apprécier jeunes. « Ma ligne de conduite est la fraîcheur », explique Bernard Audoy. Ce qui sera confirmé par Nelson Chow qui a pu déguster les millésimes 2016-15-14-12-11 et 10 du grand vin et le 2015 et 2016 de Charme de Cos Labory.

« Les vins sont portés sur le fruit, avec une belle fraîcheur même encore dans le 2010, une bonne acidité. Des vins que l'on peut déjà apprécier, » confirme l'expert chinois. Le second vin suit le même chemin.

On quitte Cos Labory léger d'avoir été agréablement accueilli, satisfait d'avoir dégusté des vins de belles factures, et de surcroît d'un bon rapport qualité-prix. La promesse de Bernard Audoy est tenue.

It was a welcoming man with a benevolent face who opened his door to Nelson Chow, president of the sommeliers of China and Hong Kong, last October. Here, you cannot start a visit of Château Cos Labory without first observing the vineyard, standing on a stoop, at the back of the vat room. Bernard Audoy, the current owner, explains the configuration of his vineyard. Cos Labory, neighbor of Cos d'Estournel, is settled on the top of the hill. The vines planted in 1961 enjoy a gravelly soil resting on clay, the Cabernets Sauvignons enjoy the view, perched on the top, while the Merlots surf the slopes.

The 18 hectares of Cos Labory belong to the family since 1922. A neighboring estate, Château Andron Blanquet, entered the family in 1971. Bernard Audoy, the eldest of the last generation, now presides over the destiny of Domaines Audoy.

The wines of Cos Labory are at the image of their maker, fair, balanced, sincere. Bernard Audoy works by adapting the varietal to the terroir, by vinifying gently. Its ultra-modern vatroom consists of both tall and wide vats. In the cellar, the wine rests in mainly French oak barrels, renewed by 50% every year. Château Cos Labory represents on average 90,000 bottles, the second wine, Charme de Cos Labory, 25,000.

The wines of Cos Labory are made to age as much as to be appreciated young. "My guideline is freshness," says Bernard Audoy. This will be confirmed by Nelson Chow who could taste the 2016-15-14-12-11 and 10 of the grand wine and the 2015 and 2016 of Charme de Cos Labory. "The wines are fruit driven, with a nice freshness even in the 2010, a good acidity. Wines that can already be appreciated," confirms the Chinese expert. The second wine follows the same path.



Bernard Audoy et Nelson Chow

We leave Cos Labory feeling lighter to have been pleasantly welcomed, satisfied to have tasted beautifully tailored wines, and moreover of a good value for money. The promise of Bernard Audoy is kept.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.COS-LABORY.COM



CHÂTEAU BATAILLEY

Dégustation
en trois chapitres

En octobre dernier, Nelson Chow, président des Sommeliers de Hong Kong et de Chine, a poussé les portes du Château Batailley. Rien de clinquant dans cette perle de Pauillac, elle dégage juste la force tranquille des lions, gardiens de l'entrée. La même force tranquille émane de Frédéric Castéja qui accueille l'expert chinois pour une superbe dégustation. Ce dernier s'est vu proposer la découverte comparative de trois châteaux de la famille dans les millésimes 2011-12-13-14-15-16 : le Château Beau-Site, Saint-Estèphe, puis les deux propriétés de la famille à Pauillac, le Château Batailley, 5° Grand Cru Classé, et Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé.

Château Batailley est dans la famille Castéja, grand nom du négoce bordelais, depuis 1925. Son vignoble de 55 hectares profite d'un sol de graves planté majoritairement de Cabernet Sauvignon (70 %), complété de Merlot (25 %) et de Petit Verdot (5 %). Depuis près de deux décennies, lorsque Philippe Castéja a repris Batailley, le domaine profite d'une modernisation progressive au service d'une amélioration de la qualité du grand vin. Le second vin, créé en 2014, bénéficie désormais de 30 % des raisins qui profitaient auparavant à son grand frère.

Château Lynch Moussas est riche d'un vignoble de 60 hectares, majoritaire Cabernet Sauvignon (70 %), complété de Merlot (30 %), planté sur sol d'argile et de graves. Des soins très attentifs sont portés à la vigne, comme à Batailley, pour garantir une qualité cousue main de la matière première.

Le Château Beau-Site, Cru Bourgeois Supérieur, est quant à lui une des plus anciennes propriétés de Saint-Estèphe.

La dégustation démontrera encore une fois l'excellente qualité des vins de la famille Castéja, mais également la dualité réussie entre buvabilité immédiate et grande capacité de garde. Des vins qui sauront donc plaire aux plus pressés comme aux connaisseurs capables de patience.



Frédéric Castéja et Nelson Chow

Tasting in three chapters || Last October, Nelson Chow, president of the Hong Kong and China Sommelier Association, pushed the doors of Château Batailley. Nothing glitzy in



this pearl of Pauillac, it just releases something of the quiet strength of the lions who guard the entrance. The same quiet force emanates from Frédéric Castéja who welcomes the Chinese expert for a superb tasting. The latter was offered the comparative discovery of three chateaus of the family, in the 2011-12-13-14-15-16 vintages: Château Beau-Site, Saint-Estèphe, then the two family pro-

erties in Pauillac, Château Batailley, 5th Grand Cru Classé, and Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé.

Château Batailley is in the Castéja family, a big name in the Bordeaux wine trade, since 1925. Its 55-hectare vineyard benefits from a gravelly soil planted mainly with Cabernet Sauvignon (70%), complemented by Merlot (25%) and Petit Verdot (5%). For nearly two decades, when Philippe Castéja took over Batailley, the estate has been benefiting from a progressive modernization in the service of the improvement of the quality of the grand wine. The second wine, created in 2014, now benefits from 30% of the grapes that previously composed its big brother.

Château Lynch Moussas has a vineyard of 60 hectares, with a majority of Cabernet Sauvignon (70%), complemented with Merlot (30%), planted on a clay and gravel soil. Careful attention is paid to the vines, as at Batailley, to guarantee a hand-crafted quality of the raw material.

Château Beau-Site, Cru Bourgeois Supérieur, is one of the oldest properties of Saint-Estèphe.

The tasting evidenced once again the excellent quality of the Castéja family's wines, but also the successful duality between immediate drinkability and great aging capacity. Wine that will appeal to those who can't wait and connoisseurs capable of patience.

EN SAVOIR → WWW.BORIE-MANOUX.COM





LES DÉGUSTATIONS PRIVÉES AVEC NELSON CHOW*

Ce nouveau format initié par SommelierS International en 2017 rencontre un vif succès. Instants privilégiés avec l'expert chinois, ces rendez-vous sont une occasion unique pour les producteurs d'échanger autour des produits qu'ils destinent au marché chinois. Président des sommeliers de Hong Kong et de Chine, consultant influent en Chine et en Asie du Sud-Est, Nelson Chow apporte un regard extérieur sur les produits que viennent lui présenter les vigneronns de toutes les régions de France, mais cette fois aussi de Moldavie.

Exporter un vin vers la Chine, c'est l'introduire dans une autre culture. Outre la perception gustative, les questions du nom commercial, du packaging, du distributeur, de la région visée sont autant de composantes primordiales à prendre en compte. La culture du vin, les accords avec la gastronomie, les codes de communication sont très différents en Chine.

C'est pourquoi SommelierS International propose de mettre l'expertise de Nelson Chow au service des producteurs de vins, mais aussi de spiritueux, même de jus de fruits et de vinaigres. Retour en images sur de belles rencontres.

This new format initiated by SommelierS International in 2017 meets a great success. Privileged moments with the Chinese expert, these meetings are a unique opportunity for the producers to exchange about the products that they intend market in China. President of the Hong Kong and China sommeliers, influential consultant in China and South-East Asia, Nelson Chow brings an external perspective on the products that the wine growers come to present him from all the regions of France, but this time also from Moldova.

Exporting a wine to China means introducing it into another culture. In addition to taste perception, issues like the brand, the packaging, the distributor, and regions targeted are all important components to consider. Wine culture, pairing with gastronomy, communication codes are very different in China.

This is why SommelierS International proposes to set the expertise of Nelson Chow at the service of wine producers, but also of spirits, even of fruit juices and vinegars. Flashback on beautiful encounters.

* Dégustations en vidéo sur notre chaîne Youtube. *Videos on our Youtube channel.*





CHÂTEAU D'AGASSAC

— Cru Bourgeois, Haut-Médoc —

Cru de Gastronomes

Un mince tapis de brume enveloppe la propriété lorsque nous nous présentons avec le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso devant les grilles du Château d'Agassac. Rien en somme n'augurait d'une dégustation à venir qui serait quant à elle placée sous le signe de la lumière. Le directeur d'exploitation Jean-Luc Zell nous reçoit chez lui, c'est à dire dans ses vignes. Il semble qu'il faille distinguer les gens du vin qui commencent leur visite par la vigne, de ceux qui vous entraînent ex abrupto dans les chais.

Le terroir d'Agassac, de 43 hectares, est situé dans la partie méridionale de Ludon-Médoc, et s'étend sur deux croupes graveleuses issues de la 4^e et 5^e terrasse du Médoc, celles-là mêmes qui portent un grand nombre de crus classés. Le vignoble fut totalement retravaillé en 1958, puis en 1997, date à partir de laquelle on restructura totalement le vi-

gnoble (drainage, rehausse du feuillage, adaptation des cépages et porte-greffes aux terroirs, reprise de la taille, remise en culture de la vigne...) et on renouvella régulièrement les vignes pour atteindre aujourd'hui un âge moyen de 30 ans avec une majorité de cabernet sauvignon. Ces travaux d'Hercule s'achèveront en 2030. « On fait un métier où le temps est important. Celui qui n'a pas compris ça ne peut exercer ce métier. »

Il lui a en effet fallu du temps à Jean-Luc Zell pour comprendre le terroir, pour que son vin en ait un jour le goût. Conscient de l'importance de la connaissance de son terroir, il a entrepris seul des études pédologiques il y a de cela plus de 20 ans, confirmées par le récent travail réalisé par Pierre Becheler en 2018. Le vin d'Agassac est issu de différentes terrasses graveleuses, et les techniques mises en œuvre ont toutes vocation à réguler la puissance des cabernets

sauvignons et réaliser des merlots équilibrés, ramassés sur le fruit et peu alcoolés. La connaissance précise de ce terroir l'amène tout naturellement vers des sélections parcellaires, des sélections qui ne se font pas dans le chai mais d'abord au vignoble. Ici, une attention toute particulière est apportée à la qualité des extractions réalisées afin de piloter l'obtention de vins identitaires où l'équilibre, la fraîcheur, la puissance maîtrisée et la finesse s'expriment. Une étonnante dégustation verticale, qui s'étendra du millésime 2000 au 2016, allait révéler des cabernets sauvignons puissants et fins désormais bien au cœur du dispositif des assemblages d'Agassac. D'ailleurs Jean-Luc Zell indique vouloir élaborer des vins pour la gastronomie. Cette dégustation solaire ne le démentira pas.

Purely gastronomic || A veil of mist hangs around the property when we arrive with the Best Sommelier of the World Paolo Basso in front of the gates of Château d'Agassac. Nothing in fact augured of a tasting to come which would be under the sign of light. The estate manager Jean-Luc Zell receives us at his place, which is in his vines. It seems that you have to distinguish the wine people who start their visit by the vine, from those who drag you abruptly in the cellars.

The 43-hectare terroir of Agassac is located in the southern part of Ludon-Médoc, and extends over two gravelly hills from the 4th and 5th terrace of Medoc, the same ones that count a large number Crus Classés. The vineyard was completely reworked in 1958, then in 1997, from when the vineyard was totally restructured (draining, enhancement of the foliage, adaptation of the vines and rootstocks to the terroirs, pruning, re-cultivation of the vine ...) and they regularly renewed the vines to reach today an average age of 30 years with a majority of Cabernet Sauvignon. This Herculean work will be completed in 2030. "We are doing a job in which time is important. Whoever does not understand this cannot exercise this job."

Jean-Luc Zell needed time to understand the terroir, so that his wine would one day have its taste. Aware of the importance of the knowledge of his soil, he undertook on his own pedological studies more than 20 years ago, confirmed by Pierre Becheler's recent work in 2018. Agassac's wine stems from different gravelly terraces, and the techniques used are all intended to regulate the powerfulness of the cabernets and to make balanced merlots, picked when fruity and low in alcohol. The precise knowledge of this terroir naturally leads to plot selections that are not made in the cellar but first in the vineyard. Here, a particular attention is brought to the quality of the extractions realized in order to obtain identity wines where balance, freshness, controlled powerfulness and finesse express themselves. An astonishing vertical tasting, from the 2000 vintage to the 2016, revealed powerful and fine Cabernet Sauvignons, now at the heart of Agassac's blends. Moreover, Jean-Luc Zell says he wants to develop wines for gastronomy. This solar tasting confirmed the status.

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.AGASSAC.COM



Jean-Luc Zell et Paolo Basso

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château d'Agassac 2010, Haut Médoc

Rubis foncé reflets grenat. Très dense. Nez encore retenu par la jeunesse. Légers arômes de cassis, de mûres, de réglisse, de bois de chêne en train de sécher. Une entrée en bouche exceptionnelle, puissant et volumineux, tout en ayant de la minéralité. Dense et expressif avec une profondeur remarquable. Tanins qui accrochent toujours par leur jeunesse et une acidité élevée qui relève le tout. Le millésime exceptionnel révélé.

Garde : 2035-40.

Dark ruby-red colour with garnet shades. Very dense. The nose is still retained by the youth. Light aromas of cassis, blackberries, licorice, oak wood drying. An exceptional fist taste, powerful and voluminous, while showing minerality. Dense and expressive with remarkable depth. Still grippy tannins due to their youth and a high acidity that enhances the whole. The exceptional vintage revealed. **Ageing: 2035-40.**

Château d'Agassac 2016, Haut Médoc

Rubis foncé reflets violacés. Très dense. Un autre registre : un vin qui doit encore se faire. Au nez, la réglisse, les baies des bois jeunes et fraîches, un fruité très présent avec vigueur, le toasté. En bouche, riche et dense, profond, très savoureux, expressif, des tanins vigoureux mais de grande qualité, une finale longue et savoureuse avec une belle acidité. Un très grand vin.

Garde : 2025-2040.

Dark ruby red with purple shades. Very dense. Another register: a wine that is still under construction. In the nose, liquorice, young and fresh wild berries, a very present fruitiness with vigor, toastiness. In the mouth, rich and dense, deep, very tasty, expressive, vigorous but high quality tannins, a long and tasty finish with a nice acidity. A very great wine.

Ageing: 2025-2040.

CHÂTEAU ARNAULD

— Cru Bourgeois, Haut-Médoc —

Le joyau de la rose

Le magistrat bordelais, Pierre-Jacques Arnauld, achète au 17^{ème} siècle le Prieuré d'Arcins qui devient le « cru Arnauld » avant d'être rebaptisé Château Arnauld. On raconte que le Prieuré d'Arcins étanchait la soif des pèlerins nombreux sur cette route et préservait ceux-ci de l'eau insalubre. Depuis 2007, le château d'Arnauld est la possession du groupe Allianz.

Nous préparant à visiter le domaine avec Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, nous quittons la mythique D2 pour nous engager dans une cour large et marquée par les passages, jusqu'il y a peu encore, d'engins de chantier. Il apparaît très vite qu'on peaufine ici un joyau en devenir. Ce château a été refait et surtout repensé pour faire d'Arnauld un grand vin dans un écrin à la hauteur des nouvelles aspirations. Dans le giron des Vignobles de la Rose et de leurs 220 hectares, le château Arnauld revendique désormais 12 hectares qui s'étirent sur les graves gūnziennes profondes du plateau d'Arcins. En conversion bio, les vignes sont

enherbées et plongent leurs racines dans des sols aux pH bas. Olivier Fargeot, le directeur commercial, rappelant au passage que les grands vins se caractérisent rarement par des pH élevés. Un chai neuf accueille depuis 2014 d'impeccables cuves tronconiques dans lesquelles on privilégiera les pigeages plutôt que les remontages afin de préserver des tanins fins. Olivier Fargeot s'attarde souvent sur le désir d'avoir de la précision dans des vinifications surveillées depuis 2015 par Hubert de Boüard. Des chauffes douces ne conféreront pas au vin des arômes empyreumatiques et les élevages de 12 à 18 mois dans des barriques cent pour cent neuves conserveront au château Arnauld son beau fruit.

La dégustation du 2015, millésime parfois et en d'autres lieux marqué par la surmaturité, révélera ici des vins suaves, juteux et des tanins tout à fait intégrés. Parions que l'apport des merlots sur argile aura largement contribué à la fraîcheur de ce Cru Bourgeois du Haut-Médoc qui semble augurer de beaux lendemains.



The jewel of La Rose II The magistrate of Bordeaux, Pierre-Jacques Arnauld, bought in the 17th century the Priory of Arcins which became the Cru Arnauld before being renamed Château Arnauld. It is said that the Priory of Arcins quenched the thirst of many pilgrims on this road and preserved them from unsanitary water. Since 2007, Château Arnauld is the property of the Allianz group.

Preparing to visit the estate with Paolo Basso, Best Sommelier of the World, we left the mythical D2 road to enter a wide courtyard and marked by the passages, until recently, of the construction machines. It appears very quickly that

here they craft a jewel. This chateau has been renovated and especially redesigned to make of Arnauld a grand wine in a setting up to new aspirations. Part of the De La Rose Vineyards and their 220 hectares, Château Arnauld now claims 12 hectares that stretch on the deep Günzian plateau of Arcins. Currently converting to organic farming, the vineyard is covered with grass and plunge its roots into soils with a low pH. Olivier Fargeot, the commercial director, recalling by the way that grand wines are rarely characterized by high pH. Since 2014, a new vathouse houses impeccable truncated vats in which the emphasis is set on pigeages rather than pumping over to preserve fine tannins. Olivier Fargeot often dwells on the desire to get precision in vinifications supervised since 2015 by Hubert de Bouïard. Gentle toastings will not impart any empyreumatic aromas to the wine and the 12 to 18 month aging in 100% new barrels will keep the beautiful fruit of Château Arnauld.

The tasting of the 2015, vintage sometimes and in other places marked by the over-maturity, reveals here smooth and juicy wines, and fairly integrated tannins. Bet that the contribution of Merlots on clay has largely contributed to the freshness of this Cru Bourgeois of Haut-Médoc that seems to herald a bright future.

The tasting of the 2015, vintage sometimes and in other places marked by the over-maturity, reveals here smooth and juicy wines, and fairly integrated tannins. Bet that the contribution of Merlots on clay has largely contributed to the freshness of this Cru Bourgeois of Haut-Médoc that seems to herald a bright future.

Henry Clemens



Henry Clemens (S.I.), Paolo Basso, Olivier Fargeot et Yann (S.I.)

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-ARNAULD.FR

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Arnauld 2014, Haut-Médoc

Rubis aux reflets violacés. Note de vanille avec un boisé qui doit encore se fondre. Cassis et mûres, réglisse. En bouche, une belle fraîcheur qui renforce la perception savoureuse, un corps moyen +, une belle structure assez dense, des tanins fins et assez intégrés, finale persistante avec belle intensité et de jolies saveurs. Le nouveau cuvier inox tronc-conique leur permet des belles extractions. Un beau vin avec un potentiel pour la gastronomie grâce à la belle fraîcheur.

Garde : 2020-2027.

Ruby-red with purplish reflections. Vanilla note with a woodiness that still has to melt. Blackcurrant and blackberries, licorice. On the palate, a nice freshness that enhances the tasty perception, a medium+ body, a quite dense beautiful structure, fine and fairly integrated tannins, persistent finish with a beautiful intensity and lovely flavors. The new trunk-conical stainless steel vats allow excellent extractions. A beautiful wine with a potential for gastronomy thanks to the beautiful freshness.

Ageing: 2020-2027.

Château Arnauld 2016, Haut-Médoc

Rubis profond aux reflets violacés. Au nez, fruit mûr avec des notes de cerises, de sirop de cassis, de crème de mûres. Le boisé est discret bien qu'il se fasse sentir avec des arômes de vanille, de cannelle et de réglisse. Bouche riche et dense, mais extrêmement jeune donc toujours à la recherche d'un équilibre que le vin atteindra dans environ 2-3 ans. Une très belle acidité bien intégrée, un milieu de bouche dense et de corps moyen +, des tanins fins et jeunes bien que ronds, une finale assez longue. Un beau vin qui séduit par son acidité qui met en valeur les saveurs.

Deep ruby-red colour with purplish reflections. In the nose, ripe fruit with hints of cherries, blackcurrant syrup, blackberry liqueur. The woodiness is discrete though it appears through aromas of vanilla, cinnamon and licorice. Rich and dense palate, but extremely young. Therefore still looking for a balance that it will reach in about 2-3 years. A very nice well-integrated acidity, dense mid-palate and a medium+ body, fine and young tannins although round, a rather long finish. A beautiful wine that seduces with its acidity that highlights the flavors.

CHÂTEAU LA COMMANDERIE

— Cru Bourgeois, Saint-Estèphe —

LE DISCRET COMMANDEUR

La belle bâtisse de briques rouges, un temps propriété d'un officier de Napoléon, n'offre rien d'ostentatoire. On raconte pourtant que le nom Commanderie renverrait à l'ordre des Templiers... Et il semble bien aux visiteurs que les hautes fenêtres abritent encore quelques secrets. Claude Meffre, son propriétaire, invite rapidement le visiteur à se plonger dans l'histoire insolite de ce Saint-Estèphe, cru bourgeois depuis 1932. Il est le fils d'un pépiniériste qui en fit l'acquisition en 1956. L'homme à la tête du château depuis 1996, redevable du travail de son père, revendique une approche artisanale de son métier. Claude Meffre évoque un parcours atypique qui amena celui-ci des salles de rédaction de La Provence aux bancs de l'ENITA où il achèvera à 35 ans un master en gestion de propriété vitivinicole.

Les 16,5 hectares du domaine se composent de plusieurs parcelles sur les bords de la Garonne/ Gironde avec des graves sur du calcaire. L'encépagement est double, avec 55 % de merlot et 45 % de cabernet sauvignon, ce qui va à l'encontre des habitudes de la Rive Gauche où le second cépage à l'habitude de dominer. Le vignoble du Château La Commanderie est essentiellement constitué de deux parcelles, dans le voisinage immédiat de très grands crus : une contiguë au Château Montrose, l'autre située sur une pente très graveleuse, entre Cos d'Estournel et Lafon-Rochet, face au célèbre cru Lafite-Rothschild.

Depuis 1956, les vins du domaine sont exclusivement distribués par la prestigieuse maison Kressmann qui est présente sur la place bordelaise depuis 1871. Une extraction douce, des délestages et des élevages soignés dans des barriques neuves pour un tiers annoncent des vins structurés, révélant un 2014 tout à fait étonnant avec ses tanins encore présents et une bouche d'une belle ampleur. A n'en pas douter une de ces perles jalousement cachées par la place de Bordeaux.



The discreet commander || The beautiful red brick building, once the property of an officer of Napoleon, displays nothing ostentatious. It is said, however, that the name Commanderie would refer to the Order of the Knights Templar ... And it seems to the visitors that the high windows still hide some secrets. Claude Meffre, the owner, quickly invites the visitor to immerse himself in the unusual history of this Saint-Estèphe, Cru Bourgeois since 1932. He is the son of a nurseryman who bought it in 1956. The man at the head of the chateau since 1996, indebted to his father for his work, claims an artisanal approach of his job. Claude Meffre evokes an atypical career that led him from the editorial offices of La Provence to the benches of ENITA where he completed at the age of 35 a master's degree in viticultural estate management.

The 16.5 hectares of the estate consist of several plots on the banks of the Garonne / Gironde with gravels on limestone. There are two grape varieties, with 55% Merlot and 45% Cabernet Sauvignon, which goes against the habits of the Left Bank where the second grape uses to dominate. The vineyard of Château La Commanderie consists essentially of two plots, in the immediate vicinity of very great Grand Crus: one contiguous to Château Montrose, the other located on a very gravelly slope, between Cos d'Estournel and Lafon-Rochet, opposite the famous Lafite-Rothschild.

Since 1956, the estate's wines have been exclusively distributed by the prestigious Kressmann house, which has been present on the Bordeaux market since 1871. Gentle extraction, devatting and careful aging in new barrels for a third announce structured wines, revealing a quite amazing 2014 with its tannins still present and a palate of a great breadth. Undoubtedly, one of those pearls jealously hidden by the Bordeaux Wine Marketplace.

Henry Clemens

EN SAVOIR ➔ WWW.KRESSMANN.COM



Paolo Basso et Claude Meffre



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château La Commanderie 2016, Saint-Estèphe

Rubis foncé aux reflets violacés. Nez plaisant aux arômes fruités de cerises mûres, floraux, réglisse, suie, clou de girofle. En bouche, riche et sucré grâce à une belle maturité de la vendange qui apporte richesse et volume, assez expressif avec des tanins vigoureux et très jeunes qui expriment une pointe d'astringence finale. Un beau vin qui garde un caractère rustique. Un bon rapport qualité-prix.

Dark ruby with purplish shades. Pleasant nose with fruity aromas of ripe cherries, floral, licorice, soot, clove. On the palate, rich and sweet thanks to a beautiful maturity of the harvest which brings richness and volume, quite expressive with vigorous and very young tannins that express a touch of astringency in the finish. A beautiful wine that keeps a rustic character. A good quality-price ratio.

Château La Commanderie 2015, Saint-Estèphe

Rubis foncé aux reflets violacés. Nez simple aux arômes de fruits des bois, de réglisse, de poivre vert. Un fruité mûr de cerises noires, de cassis. Riche et puissant à l'attaque en bouche, milieu de bouche chaleureux. Une agréable puissance.

Garde : 2020-2024.

Dark ruby-red with purplish shades. Simple nose with aromas of wild fruits, licorice, green pepper. A ripe fruitiness with aromas of black cherries, blackcurrant. Rich and powerful attack on the palate, warm mid-palate. A nice powerfulness.

Ageing: 2020-2024.

CHÂTEAU LOUDENNE

— Cru Bourgeois, Médoc —

Un blanc de Belle Époque



A quelques kilomètres de Saint-Estèphe, un havre de paix se présente à nous face à un estuaire aux allures d'océan. On ne peut rester insensible à la quiétude et la beauté de ces lieux, marqué par une rare chartreuse médocaine du XVII^{ème} siècle aux insolites tons meringués. Plane sur l'ensemble, à peine franchi l'entrée, un doux air d'années folles, que s'évertue à retrouver le nouveau propriétaire des lieux. Rappelant qu'il fut un grand lieu de fêtes, on découvrira par ailleurs que Loudenne accueillit la princesse Margaret, Winston Churchill ou encore Jeanne Moreau...

Le vignoble de Loudenne s'étend sur deux larges croupes de graves qui dominent la rivière. Les vignes ont la chance d'être cultivées sur des sols riches de graves anciennes en surface et d'argile en profondeur. Son directeur, Philippe de Poyferré, aime bien rappeler qu'à Saint-Yzans de

Médoc, le Médoc viticole ne date pas du 17^{ème} siècle, s'appuyant pour cela sur la découverte d'une ferme gallo-romaine et sur la présence des moines viticulteurs de Saintonge bien avant l'officielle histoire ! Si l'histoire viticole de Loudenne débute bien en 1670, la reconnaissance de la qualité de ses vins date, quant à elle, de l'achat de la propriété par les Gilbeys en 1875, une famille de négociants anglais. « Ils en ont fait ce qu'elle est devenue », indique Philippe de Poyferré. La propriété sera reprise en 2013 par le groupe chinois Moutai qui s'adjointra en 2016 les services des Cognac Camus.

A terroir exceptionnel, phénomènes particuliers. Philippe de Poyferré rappelle que le terroir de Loudenne est marqué par trois phénomènes : le régulateur météorologique de la Gironde, large ici de 5 kilomètres, les sols pauvres des graves,

favorisant les petits raisins à la peau épaisse, les sols argileux, réserve hydrique par grande chaleur, et enfin les vents océaniques asséchants, protégeant les vignes du mildiou ou de l'oïdium. Aujourd'hui Loudenne s'étend sur 132 ha dont 46 ha de cabernet sauvignon, de merlot et de cabernet franc.

Il est à noter, et ce n'est pas qu'une récente lubie, que Loudenne produit depuis 1880 des blancs secs de belles factures à partir de 12 ha de sauvignon blanc et de sémillon. Sous les lambris de la belle chartreuse, où Philippe de Poyferré accueillait Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, une dégustation révéla en effet un Loudenne blanc 2016 séveux et frais. L'impeccable maître de cérémonie rappelant aux bons entendeurs que le Médoc produit effectivement, parfois, de grands vins blancs.



A history-inspired white wine || A few kilometers from Saint-Estèphe, a haven of peace stands in front of an ocean-like estuary. One cannot remain indifferent to the tranquility and beauty of the place, marked by a rare 17th-century Médoc country house with unusual meringue tones. Once crossed the entrance, the ensemble carries a lingering air of the Roaring Twenties that the new owner strives to revive. Recalling that it was a great party place, we also discover that Loudenne hosted Princess Margaret, Winston Churchill or Jeanne Moreau ...

The vineyard of Loudenne extends over two large gravelly hills which dominate the river. The vines are fortunate to be cultivated on rich soils of ancient gravels on the surface and clay at depth. Director Philippe de Poyferré likes to remind that in Saint-Yzans-de-Médoc, the winegrowing Médoc does not date back the 17th century, relating to the discovery of a Gallo-Roman farm and on the presence of the monk winemakers of Saintonge well before the official story! If the wine history of Loudenne starts indeed in 1670, the recognition of the quality of its wines dates back the purchase of the property by the Gilbeys in 1875, a family of English merchants. "They made of Loudenne what is has become," Philippe de Poyferré says. The property was taken over in 2013 by the Chinese group Moutai, which called on the Cognac Camus services in 2016.

With exceptional soils, particular phenomena. Philippe de Poyferré recalls that the soil of Loudenne is marked by three phenomena: the meteorological regulator of the Gironde river, 5 kilometers broad here; the poor gravelly soils, favoring small berries with thick skin; the clay soils, a water reserve in case of very warm weather; and finally drying oceanic winds, protecting the vines from mildew or oidium. Today Loudenne covers 132 ha including 46 ha of Cabernet Sauvignon, Merlot and Cabernet Franc.

It should be noted, and it is not only a recent fact, that Loudenne has been producing since 1880 beautifully structured and tailored dry white wines from 12 hectares of Sauvignon Blanc and Semillon. In the sitting room of the beautiful country house, where Philippe de Poyferré welcomed Best Sommelier of the World Paolo Basso, the tasting revealed indeed a juicy and fresh white Loudenne 2016. The impeccable master of ceremonies reminding the guests that the Médoc actually produces, sometimes, great white wines.

Henry Clemens

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Loudenne Le Château 2016, Médoc Cru Bourgeois

Au nez, des notes de vanille, d'épices, ensuite de cerises et de cassis mûrs, légères prunes. Belle bouche savoureuse et assez dense, corps moyen, assez savoureux, tanins fins qui introduisent une finale longue et persistante. Un beau vin. Un millésime qui témoigne de l'évolution du château et du travail effectué.

Garde : 2022-2028.

In the nose, notes of vanilla, spices, then ripe cherries and cassis, light plums. Tasty and quite dense, medium body, quite tasty, fine tannins that introduce a long and persistent finish. A beautiful wine. A vintage that reflects the evolution of the chateau and the work done.

Ageing: 2022-2028

Loudenne Le Château 2016, Bordeaux blanc

Nez très typique de sauvignon mûr aux arômes de fruit de la passion, de sauge, de pamplemousse rose, de fumé. Belle entrée en bouche sucrée et dense, acidité assez élevée et très agréable, élégant et savoureux, de légers tanins plaisants. Finale d'intensité moyenne, avec une pointe d'amertume. Un beau vin rafraîchissant et gourmand. **Garde : 2022.**

Typical ripe Sauvignon nose with aromas of passion fruit, sage, pink grapefruit, smokey. Nice first taste, sweet and dense, fairly high and very pleasant acidity, elegant and tasty, pleasant light tannins. Finish of medium intensity, with a hint of bitterness. A beautiful refreshing and gourmet wine. **Ageing: 2022.**

CHÂTEAU PATACHE D'AUX

— Cru Bourgeois, Médoc —

Terroir du nord

On roule, s'égare presque, avant d'arriver devant ce château de cœur de bourg. Inconsciemment on perçoit qu'on arrive en bout de terre cultivable, il n'en est rien. Des terroirs exceptionnels, dominés par des argilo-calcaires avec sous-sol calcaire et caillouteux, ont convaincu Antoine Moueix Propriétés (filiale bordelaise du groupe AdVini) de racheter Château Patache d'Aux en 2016. Il est à noter que la société Antoine Moueix commercialisait le vin depuis 2013. Une rencontre en somme entre un terroir de 57 hectares du nord du Médoc et une grande maison. Un domaine de haute lignée puisque on trouve trace des Chevaliers d'Aux à Begadan dès 1660... 3 siècles d'histoire et de vigne ont marqué la propriété, et c'est dès le 18^e siècle que le vignoble emprunte le nom de « Patache » aux diligences de fortune de l'époque, également le nom du futur lieu-dit au 19^e siècle.

A entendre le directeur général Thibaut de la Haye qui accueille Paolo Basso Meilleur Sommelier du Monde, en compagnie de Lucie Lauilhé, la directrice technique, ce nom singulier colle parfaitement à cette recherche de vins identitaires qui anime la maison-mère AdVini, que des études pédologiques ont fini par convaincre.

Une grande partie du vignoble se situe sur un plateau calcaire dur superficiel, recouvert d'une fine couche d'argile. Un défi, il faut bien le dire, pour conduire à maturité les précieux cabernets sauvignons que viendra compenser l'acquisition de 10 hectares de terres graveleuses en bordure de Gironde. L'encépagement est dominé par le cabernet sauvignon (60%), suivi du merlot (30%) et du petit verdot (3%). On reste ici aussi dubitatif quant à l'apport du cabernet franc. Les nouvelles équipes effectuent un travail intégral du sol, sèment orge et avoine entre les rangs pour les incorporer aux sols. On se targue d'ici deux ans de sortir définitivement du désherbage, parfois si

médocain, rappelle Thibaut de la Haye. La pérennité de la vigne est en jeu, c'est ainsi que Patache d'Aux abandonna l'utilisation des produits CMR, et tend vers le 0 résidus dans leurs vins depuis le millésime 2016 ; engagé dans une démarche SME depuis 2012 et certifié HVE3 et ISO 140001 depuis le millésime 2017. Les enjeux : des vins propres.

Le visiteur s'épargne parfois les immersions fastidieuses dans les chais, une fois n'est pas coutume, la visite s'avère intéressante. Pour une approche parcelle précise, et une augmentation de la

cuvée béton, le chai bénéficie d'importants investissements de la maison mère. On reste assez bluffé par l'aspect sobre, ultra-fonctionnel du chai dominé par un gris anthracite parfaitement classieux. La directrice technique s'applique à rentrer des baies entières et à maturités. Le pigeage et le délestage n'en altéreront pas le fruit. Pour un élevage doux et préservant, le choix s'est porté sur des tonnelleres non aromatiques ! Paolo Basso sera surpris par la qualité organoleptique d'un Patache d'Aux 2017, non collé, aux doux arômes de tabac blond.

Lucie Lauilhé



Northern terroir || You drive, nearly get lost, before you arrive in front of this chateau in the middle of the village. Unconsciously you get the idea that you arrive at the end of arable land, but you don't. Exceptional terroirs, dominated by clay-limestone with limestone and stony basement, have convinced the Antoine Moueix Properties (Bordeaux subsidiary of the AdVini group) to buy Château Patache d'Aux in 2016. It should be noted that the company Antoine Moueix marketed this wine since 2013. In short, a meeting between a terroir of 57 hectares north of the Medoc and a large house. An estate of high lineage since traces of the Knights of Aux in Begadan have been found since 1660 ... 3 centuries of history and vines have marked the property, and it is from the 18th century that the vineyard took on the name of "Patache", after the name of stagecoaches of that time, also the name of the future locality in the 19th century.

Listening to general manager Thibaut de la Haye who welcomed Paolo Basso, Best Sommelier of the World, along with Lucie Lauilhé, the technical director, this peculiar name perfectly fits to the search for identity wines that drives the mother house AdVini that has finally been convinced by pedological surveys.

A large part of the vineyard is located on a hard surface limestone plateau, covered with a thin layer of clay. A challenge, it must be said, to ripen the precious Cabernet Sauvignons that has been compensated by the purchase of 10 hectares of gravelly lands bordering the Gironde. The planted grape varieties are dominated by Cabernet Sauvignon (60%), followed by Merlot (30%)

and Petit Verdot (3%). Here too, they remain dubious about the contribution of Cabernet Franc. The new teams integrally work the soil, sowing barley and oat between the rows to incorporate them into the soil. In the next two years, they pride themselves on finally stopping weeding, so typically 'Medoc' sometimes, Thibaut de la Haye reminds. The durability of the vine is at stake, so Patache d'Aux abandoned the use of CMR products, and tends to 0 residues in their wines since the 2016 vintage; they engaged in Bordeaux' Environmental Management System (SME) since 2012 and have been certified HEV3 and ISO140001 since the 2017 vintage. The stakes: clean wines.

The visitor sometimes avoids tedious immersions in the cellars, but for once, the visit was interesting. For a precise by-plot approach, and an increase of concrete vats, the winery benefits from significant investments from the parent company. The sober, ultra-functional appearance of the cellar dominated by a perfectly classy gray anthracite colour is stunning. The technical director strives to harvest whole and mature berries. The punching of the cap and devatting does not alter the fruit. For a soft and preserving maturing, they chose nonaromatic barrels! Paolo Basso was surprised by the organoleptic quality of a Patache d'Aux 2017, not fined, with the smooth aromas of blond tobacco.

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPATACHEDAUX.COM



Lucie Lauilhé et Paolo Basso

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Loudenne Le Château 2016, Médoc Cru Bourgeois

Nez intense avec une belle aromaticité d'élevage sur des notes d'épices et de vanille. Bon fruité mûr avec des baies de belle maturité. Belle bouche à l'attaque dense et savoureuse, une acidité qui relève la structure, un corps équilibré, des tanins riches. Une finale plus discrète. Un beau vin au rapport qualité prix intéressant. **Garde : 2023.**

Intense nose with beautiful aromas of aging with notes of spices and vanilla. Good ripe fruitiness with berries of good maturity. Beautiful palate with a dense and tasty attack, an acidity that improves the structure, a balanced body, rich tannins. A more discrete finish. A beautiful wine with good value for money. **Ageing: 2023.**

Château Patache d'Aux 2016, Médoc

Un nez intense aux arômes fruités mûrs de cerises noires, de laurier, une aromaticité florale de lavande et un léger toasté. Belle richesse et structure avec une attaque distinguée, une touche de surmaturité, une acidité légère, assez savoureux, des tanins serrés mais bons, une finale de longueur moyenne. Un beau produit avec un potentiel de développement dans les 5-7 ans à venir. **Garde : 2021-2025.**

An intense nose with ripe fruity aromas of black cherries, laurel, floral aromas of lavender and a light toastiness. Beautiful richness and structure with a distinguished attack, a touch of overripeness, a light acidity, quite tasty. Tight but good tannins, medium long finish. A beautiful product with a potential development in the next 5-7 years. **Ageing: 2021-2025.**



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

— Cru Classé, Saint-Julien —

Un style assumé

François-Xavier Maroteaux, copropriétaire et président du Château Branaire-Ducru, le dit tout de go : avec ses 85 % de crus classés, Saint-Julien reste l'appellation la plus homogène des appellations médocaines. Pourtant, et il serait dommage qu'il n'en fut ainsi, on distingue des terroirs tout à fait particuliers au sein même de l'AOC de 910 hectares (soit 6 % des appellations du Médoc).

Le vignoble du Château Branaire-Ducru s'étend sur 60 hectares et est composé d'une quinzaine de micro terroirs, parcourant un axe est-ouest sur la partie méridionale de l'appellation. Les vignes âgées de 35 ans en moyenne s'étendent sur des sols d'alluvions gravelo-siliceuses du quaternaire, ce qui en fait un des terroirs

les plus chauds de la région permettant en particulier au cabernet sauvignon de se développer en assurant une maturation phénolique parfaite, le merlot trouvant, quant à lui, son terrain d'épanouissement sur des lits d'argiles.

Si on raconte que Branaire-Ducru ne revendique pas la puissance de ses voisins immédiats, il reste le représentant rare et exquis de vins élégants, pleins de finesse et de souplesse. Une distinction totalement assumée par les maîtres des lieux. François-Xavier Maroteaux rappelle que l'approche parcellaire n'est ni plus ni moins la mise en musique des individualités du terroir ! Ici on reste convaincu de la qualité intrinsèque des terroirs et on n'affecte pas la récolte d'une parcelle à

Duluc de Branaire-Ducru, le second vin et une autre au Château Branaire-Ducru. La dégustation définira les affectations.

En 1991, Patrick Maroteaux, père de François-Xavier, visionnaire, réorganisera entièrement les chais avec l'aménagement de l'un des premiers cuiviers gravitaires et des vinifications parcellaires en petites cuves. Il prônera très vite des extractions douces et des méthodes de culture raisonnée. Jean-Dominique Videau, homme du vin à Branaire-Ducru reste un partisan des assemblages précoces. Le château a également opté pour un travail exclusif avec Taransaud pour des élevages maîtrisés, qui doivent répondre à la devise : « Branaire, c'est un style, et un style qui se répète ! »



east-west axis on the southern part of the appellation. The average 35-year-old vines extend on quaternary gravel-siliceous alluvial soils. This makes it one of the hottest terroirs in the region, allowing Cabernet Sauvignon in particular to develop by ensuring perfect phenolic maturation, with Merlot finding its own land on clay.

Château Branaire-Ducru is the rare and exquisite representative of elegant wines, full of finesse and suppleness. A distinction totally assumed by the masters of the place. François-Xavier Maroteaux reminds us that

the by-plot approach is neither more nor less the setting to music of the individualities of the terroir! Here they remain convinced of the intrinsic quality of the terroirs and they do not allocate the harvest of a plot to Duluc de Branaire-Ducru, the second wine, and another to Château Branaire-Ducru. The tasting defines the assignments.

In 1991 Patrick Maroteaux, François-Xavier's father, visionary, completely reorganized the cellars with the development of one of the first gravitational vats and by-plot winemaking in small vats. He very quickly advocated soft extractions and sustainable farming methods. Jean-Dominique Videau, the winemaker of Branaire-Ducru, remains a supporter of early blendings. The chateau also opted for exclusive work with Taransaud for controlled élevage, which must meet the motto: "Branaire is a style, and a style that is repeated!"

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.BRANAIRE.COM

An assumed style || François-Xavier Maroteaux, co-owner and chairman of Château Branaire-Ducru, says it up front: with 85% of classed growths, Saint-Julien remains the most homogeneous appellation of the Médoc appellations. Yet, and it would be a pity if it wasn't so, we distinguish very special terroirs within the AOC of 910 hectares (6% of the appellations of Médoc). The vineyard of Château Branaire-Ducru covers 60 hectares and is composed of about fifteen micro-terroirs, running along an

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Branaire Ducru 2016, Saint-Julien

Joli nez intense sur des notes toastées de café, le chocolat noir, le poivre vert et le bois de chêne qui sèche. Riche et volumineux en bouche avec une très belle sucrosité qui lui confère un caractère très gourmand, suivi par un milieu de bouche de belle structure et distinguée. Tanins riches et doux, bien intégrés qui soutiennent une belle finale longue. Un excellent vin au caractère distingué et élégant. Un grand potentiel. **Garde : 2022-2035.**

Nice intense nose on toasted notes of coffee, dark chocolate, green pepper and drying oak wood. Rich and voluminous in the mouth with a very nice sweetness that gives it a very moreish character, followed by a mid-palate of beautiful and distinguished structure. Rich, smooth, well-integrated tannins that support a beautiful long finish. An excellent wine with a distinguished and elegant character. Great potential. **Ageing: 2022-2035.**

Château Branaire Ducru 2015, Saint-Julien

Joli nez intense sur des arômes de tabac, de café, d'épices douces, de cerises et de cassis mûr. En bouche, une belle matière riche et savoureuse, équilibrée par une belle acidité fraîche, des tanins doux et intégrés, une finale longue et gourmande. Un vin distingué et de classe avec un grand potentiel. Un grand vin. **Garde : 2022-2025.**

Nice nose with aromas of tobacco, coffee, sweet spices, cherries and ripe cassis. In the palate, a beautiful rich and tasty material, well-balanced by a nice fresh acidity, soft and integrated tannins, a long and moreish finish. A distinguished and classy wine with great potential. A grand wine. **Ageing: 2022-2025.**

CHÂTEAU FERRÉ

– Cru Artisan, Haut-Médoc –

Médocain de Vertheuil



Eddy Larmer, qui vous accueille devant sa maison, affiche la quarantaine gaillarde et aimable. A l'en croire il serait à l'image de ses vins : « Je souhaite faire des vins qui collent à mon esprit ». L'homme affable ne se cache jamais derrière son petit doigt et explique que sans être bio, il revendique une viticulture de la raison, croit au long processus de la sensibilisation des équipes à plus de vertus écologiques.

Les 44 hectares du vignoble du Château Ferré s'étendent sur un sol gravo-argileux et un sous-sol calcaire, sur la commune de Vertheuil. Un terroir parfaitement adapté au tardif cabernet sauvignon, représentant pratiquement 60 % de l'encépagement

contre 40 % pour le merlot et un peu de petit verdot ! Un encépagement qui s'inscrit dans la longue tradition, éprouvée, du Médoc. Le travail des sols, un rang sur deux, permet de limiter l'enherbement. Parce que le propriétaire du château Ferré tient à garder la maîtrise de l'ensemble de son outil, il se taille un chai fonctionnel sur mesure. L'homme est ingénieux et met au service de l'élaboration de ses vins un côté R&D revendiqué, d'où on ne peut exclure une once d'empirisme. Fermentations de 6 à 7 semaines, écoulage des vins fins, malo en barrique, élevage sur lie. Un élevage jusqu'à 24 mois en barriques neuves donnent naissance à des vins à la

structure accomplie, car, explique-t-il, « le vin doit supporter la barrique ! ». A partir de 2011, Eddy Larmer décide de pratiquer la malo à chaud, allonge le temps de chauffe de ses contenants, tout en demandant au tonnelier local des chauffes plus douces pour adoucir les tanins. Le vigneron ne souhaite pas déroger au style des vins médocains et reste persuadé que Vertheuil peut donner naissance à des Médocs classiques ! L'homme a plus d'un tour dans son sac et sortira de son chapeau une cuvée Ferré élevée 54 mois en barrique et de nous dire dans un sourire : « Ici, c'est la barrique qui doit aller avec mon vin. » !

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Ferré 2015, Haut Médoc Cru Artisan

Nez de belle intensité sur un fruité mûr et les épices d'un élevage bien intégré. Belle bouche dense et savoureuse, acidité bien présente et intégrée, corps moyen, tanins quelque peu asséchants mais bons. Très bon. **Garde : 2025.**

Nose of beautiful intensity with a ripe fruitiness and the spices of a well-integrated élevage. Beautiful, dense and tasty palate, present and integrated acidity, medium body, somewhat drying tannins but good. Very good. **Ageing: 2025.**

Château Ferré 2014, Haut Médoc Cru Artisan

Joli nez avec un bel équilibre entre fruité et complexité apportée par l'élevage. En bouche, belle matière et assez de volume. La matière est savoureuse et la structure bien bâtie. Finale longue, juste une pointe asséchante. Un vin très agréable. **Garde : à boire.**

Nice nose with a nice balance between fruitiness and complexity brought by the élevage. On the palate, beautiful material and enough volume. The material is tasty and the structure well built. Long final, just a little drying touch. A very pleasant wine. **Ageing: to enjoy now.**



Eddy Larme et Paolo Basso

The Medoc guy of Vertheuil || Eddy Larme, in his early 40s, showing a sprightly and kind temper, welcomes you in front of his house. According to him, he would be like his wines: "I want to make wines that stick to my mind". The affable man lives up to his ideas and explains that without being organic, he claims a sensible, believes in the long process of the sensitization of the teams to more ecological values.

The 44 hectares of Ferré's vineyard spread over gravelly-clayey soils and a limestone subsoil, in the town of Vertheuil. A terroir perfectly adapted to the late Cabernet Sauvignon, representing nearly 60% of the planted grape varieties compared to the 40% of Merlot and a little proportion of Petit Verdot! A grape variety that is part of the long, proven tradition of Médoc. The work of the soil, every two rows, makes it possible to limit grass cover. Because the owner of Château Ferré wants to keep control of his entire tool, he built a tailor-made functional winery. The man is clever and puts at the service of the development of his wines

a R&D side he claims, from which we can not exclude a hint of empiricism. Fermentations from 6 to 7 weeks, running off of the fine wines, malolactif fermentation in the barrels, aging on the lees. Aging for up to 24 months in new barrels give birth to wines with an accomplished structure, because, he explains, "the wine must support the barrel!". From 2011, Eddy Larme decided to practice hot malolactif fermentation, lengthens the toasting time of his barrels, while asking the local cooper for softer toasting to soften the tannins. The winemaker does not wish to derogate from the style of Médoc wines and remains convinced that Vertheuil can give birth to classic Médocs! The man has more than one trick up to his sleeve and pulled out of his hat a Château Ferré aged 54 months in barrels, telling us in a smile: "Here it's the barrel that must fit my wine!"

Henry Clemens

EN SAVOIR → CHATEAU Ferré.FR

CHÂTEAU LA HAYE

— Cru Bourgeois – Saint-Estèphe —

Dentelle des Flandres



Un cèdre du Liban tutélaire et multi-centenaire auquel on n'échappe pas trône devant l'élégant Château La Haye, l'un des plus vieux de Saint-Estèphe. Il se murmure qu'Henri II y convia Diane de Poitiers, pour des rendez-vous galants. Les murs restent mutiques et nous n'en saurons pas plus. Seules les deux initiales entrelacées des amants semblent en attester.

L'histoire viticole est ancienne également puisque la constitution du vignoble remonte à 1557, date à laquelle Sire Janot Bernard seigneur du Fief de Leyssac acquiert la propriété et y plante les premiers pieds de vigne. En 1821, la famille obtient ses lettres de noblesse avec l'anoblissement de Louis Bernard qui devient alors Baron Bernard de Saint Affrique. Ses armoiries ornent encore la porte du château. En 2012, Chris

Cardon rachète la propriété après avoir effectué ses premiers pas dans la région à l'occasion du Marathon du Médoc et charge Lloyd Lippens, son beau-fils d'en prendre les rênes. Il sera conseillé par l'expert Eric Boissenot.

Le Château La Haye s'étire sur 28 hectares de terres graveleuses et de graves argileuses. Les encépagements restent somme toute assez classiques avec 50 % de merlot, 44 % de cabernet sauvignon, 4 % de petit verdot, 1 % de cabernet franc et 1 % de malbec. La vinification se fait en petites cuves qui permettent un travail parcellaire précis. Lloyd Lippens, charmant hôte appliqué et enthousiaste, apprécie de pouvoir s'appuyer sur une tonnellerie qui fournira du sur-mesure, préférant pour cela travailler avec Francis Miquel, implanté au sud de Bordeaux. Classé Cru Bourgeois,

le jeune homme ne cache pas vouloir viser le classement en Cru Bourgeois Exceptionnel. L'homme revendique une approche environnementale raisonnée, souscrivant aux normes HVE3, et visant l'ISO 14001 en 2020.

La dégustation se tient sous des lambris et tableaux vieux de plusieurs siècles qui, il faut bien l'avouer, instillent un peu de solennité à la séance présidée par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, venu au Château La Haye en février dernier. La facture du Château La Haye 2017 a, disons-le, quelque chose d'intensément délicat comme de la fine dentelle des Flandres chère à notre hôte. *Old lace and modern wine*, en somme.

Flanders lace || A tutelary and multi-centenary cedar of Lebanon you cannot escape thrones in front of the elegant Château La Haye, one of the oldest of Saint-Estèphe. It is said that the lovers Henry II and Diane de Poitiers used to meet here. The walls remain silent and we will not know more. Only the two interlaced initials of the lovers seem to evidence this story.

The viticultural history is also ancient since the constitution of the vineyard dates back 1557, when Sir Janot Bernard Lord of Leyssac bought the property and planted the first vine stocks. In 1821, the family was offered nobility when Louis Bernard became Baron Bernard of Saint Affrique. His coat of arms still adorns the door of the chateau. In 2012, Chris Cardon bought the property after he discovered the region during the Medoc Marathon and entrusted Lloyd Lippens, his step-son, with the management. He will be advised by expert Eric Boissenot.

Château La Haye stretches over 28 hectares of gravelly soils and gravelly clay. The grape varieties are quite classic with 50% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc and 1% Malbec. The vinification is operated in small vats which allow a precise by-plot work. Lloyd Lippens, a charming and enthusiastic host, appreciates to be able to rely on a cooperage that provides tailor-made barrels, preferring to work with Francis Miquel, located south of Bordeaux. Classified Cru Bourgeois, the young man does not hide his ambition to be ranked Cru Bourgeois Exceptional. The man claims a sustainable environmental approach, subscribing to HEV3 standards, and aiming at the ISO 14001 standard in 2020.

The tasting is organized under centuries-old paneling and paintings which, it must be admitted, instil a little solemnity at the session chaired by Paolo Basso, Best Sommelier of the World, who came to Château La Haye last February. The structure of Château La Haye 2017 has, let's say it, something intensely delicate like the fine Flanders lace, dear to our host. Old lace and modern wine, in short.

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.CHATEAULAHAYE.COM



Chris Cardon



Paolo Basso et Lloyd Lippens



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château La Haye 2016, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois

Beau nez aromatique sur un fruité mûr et des notes balsamiques et d'épices douces. Prunes, cerises mûres, sirop de cassis. Belle bouche savoureuse et sucrée dès le début, évolution croissante, corps moyen bien bâti, acidité bien intégrée qui apporte de la fraîcheur, finale moyenne à longue. Un vin très intéressant avec un très beau rapport qualité-prix.

Garde : 2022-2030.

Beautiful aromatic nose with a ripe fruitiness, balsamic notes and aromas of sweet spices. Plums, ripe cherries, blackcurrant syrup. Lovely tasty and sweet palate from the beginning, growing evolution, well-built medium body, well-integrated acidity that brings freshness, medium to long finish. A very interesting wine with a very good quality-price ratio. **Ageing: 2022-2030.**

Château Bellevue-Cardon 2015, Pauillac

(autre propriété de la famille)

Nez intense sur des notes balsamiques, de fougères, de tabac et de cacao. Riche, puissant, volumineux et savoureux, un corps expressif, tanins riches mais intégrés, finale longue intense et savoureuse. Excellent et expressif avec une grande personnalité. Un grand vin.

Intense nose with balsamic notes, ferns, tobacco and cocoa. Rich, powerful, voluminous and tasty; expressive body, rich but integrated tannins, lingering intense and tasty finish. Excellent and expressive with a great personality. A great wine.



CHÂTEAU LAGRANGE

— Cru Classé, Saint-Julien —

Une terre de grands cabernets sauvignons

Matthieu Bordes, le directeur du Château Lagrange, prend un plaisir certain à se tenir devant les arpents de vignes, dont quelques pieds ont plus de 45 ans. Ce discret Saint-Julien Classé Grand Cru offre des abords bucoliques ; étangs, jars, moutons compris. No show off, on reprend à son compte la discrétion japonaise. Le groupe familial japonais de boissons Suntory est devenu propriétaire du domaine en 1983 et lui a redonné ses lettres de noblesse, patiemment et obstinément. Une restructuration chiffrée à 35 millions d'euros, qui en fit entre 1984 et 1986 le plus grand chantier du Médoc. Le vignoble de 118 hectares, moitié moins avant la reprise, s'étend sur deux croupes de graves gūnziennes mêlées de sable ou d'argile ferrugineuse. Replanté à une

densité de 8 700 à 10 000 pieds hectare, l'ensemble de la propriété compte un million de pieds, dont 67 % de cabernet sauvignon, 27 % de merlot et 6 % de petit verdot. N'en jetez plus. Un grand terroir, un grand entrepreneur et la croyance chevillée au corps que 80 % de la qualité d'un vin se fait à la vigne, feront de ce château un des plus grands Saint-Julien. Comme une évidence, Matthieu Bordes prône l'approche parcellaire et les recherches pédologiques auront déterminées plus de cent parcelles distinctes – pour autant de cuves ! Concernant les méthodes culturales, le château s'inscrit dans une démarche écoresponsable affirmée qui amena son directeur et le chef de culture à expérimenter la biodynamie sur plusieurs hectares. Le directeur rappelle que le

réchauffement climatique « confirmé par les relevés de notre station météorologique effectués depuis 1996 » aura des conséquences immenses sur le vin et les types de vins recherchés. Il s'étonne de « ramasser » des cabernets sauvignons, réputés tardifs, désormais à 13 degrés, là où 40 ans plus tôt on ne dépassait pas les 10 degrés ! Les assemblages s'en font ressentir puisque pour la première fois le Château Lagrange 2017 intégrera 78 % de cabernets sauvignons... Ce qui n'empêchera pas le vin, selon l'avis même de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, en visite au château, de rester extrêmement digeste, élégant et souple, confirmant également que le cabernet arrivé à maturité est bien le plus grand cépage de Bordeaux !

Home to grand Cabernet Sauvignons || Matthieu Bordes, the director of Château Lagrange, takes pleasure in standing in front of the acres of vines, some of which are over 45 years old. This discreet Classed Grand Cru of Saint-Julien offers bucolic surroundings; ponds, ganders, sheep included. No show off, it took over the Japanese discretion. The Japanese family-owned beverage group Suntory became the owner of the estate in 1983 and gave it back its nobility, patiently and stubbornly. A restructuring estimated at 35 million euros, which made of it the largest project in the Medoc between 1984 and 1986. The vineyard of 118 hectares—half less before the take-over—extends on two hills of Günzian gravels mixed with sand or ferruginous clay. Replanted at a density of 8,700 to 10,000 stocks per hectare, the entire property is planted with one million stocks, of which 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot and 6% Petit Verdot. A great terroir, a great entrepreneur and the belief that 80% of the quality of a wine is made in the vineyard, turn this chateau into one of the greatest Saint-Julien. As a matter of course, Matthieu Bordes advocates the by-plot approach and the soil research determined more than one hundred separate plots—for as many vats! Concerning the cultural methods, the chateau applies an asserted eco-friendly approach which led its director and the vineyard manager to experiment biodynamics on several hectares. The director recalls that global warming “confirmed by the measurements of our meteorological station made since 1996” will have immense consequences on the wine and the types of wines sought-after. He is surprised to harvest Cabernet Sauvignons, known to mature late, now at 13 degrees, whereas 40 years earlier they did not exceed 10 degrees! The blends are affected since for the first time the 2017 of Château Lagrange includes 78% Cabernet Sauvignon ... This will not prevent the wine, according to Best Sommelier of the World Paolo Basso visiting the chateau, to remain extremely digestible, elegant and supple, also confirming that ripe Cabernet is indeed the greatest variety of Bordeaux!

Henry Clemens

EN SAVOIR ☞ → WWW.CHATEAU-LAGRANGE.COM



Paolo Basso et Matthieu Bordes

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Lagrange 2016, Saint-Julien

Nez intense avec notes fruitées de mûres, de cerises et de cassis. Le boisé est très délicat et en arrière-plan par rapport au fruité. Légères épices discrètes. Attaque linéaire et droite, acidité élevée qui apporte une grande fraîcheur, corps moyen + sans opulence et chaleur, élégant et raffiné. Tanins jeunes compacts et vigoureux. Finale longue toujours bien élancée et avec une pointe d'austérité. Un vin à l'encontre de la tendance eu égard au millésime chaud, avec son style linéaire, frais et tendu. On peut parler d'un certain classicisme et d'un style intemporel. **Garde : 2023-2040.**

Intense nose with fruity notes of blackberries, cherries and blackcurrant. The woodiness is very delicate and in the background compared to the fruitiness. Light discrete spices. Linear and straightforward first taste, high acidity which brings a great freshness, medium+ body without opulence and warmth, elegant and refined. Compact and vigorous young tannins. Long finish still fine and delicate with a touch of austerity. A wine against the trend with regard to the hot vintage, with its linear, fresh and tense style. We can talk about a certain classicism and a timeless style. **Aging: 2023-2040.**

Château Lagrange, 2018 (en Primeurs), Saint-Julien

Un joli fruité de belle expression, pivoine, cassis, mûres, poivre vert. Belle attaque ronde et sucrée, reflet du millésime chaud. Crémeux et assez volumineux, un milieu de bouche riche et savoureux, une acidité discrète à cause du millésime, des tanins serrés et gourmands de belle maturité, une finale intense et persistante. Un très grand millésime qui sera prêt à boire tout de suite et qui séduira par sa richesse en alcool. **Garde : 2023-2040.**

A nice fruity expression, peony, blackcurrant, blackberries, green pepper. Nice round and sweet first taste, reflection of the hot vintage. Creamy and rather voluminous, a rich and tasty mid-palate, a discreet acidity due to the vintage, tight and gourmet tannins of good maturity, an intense and persistent finish. A great vintage that will be ready to drink immediately and whose high alcohol content will seduce. **Ageing: 2023-2040.**

CHÂTEAU LAUJAC

— Cru Bourgeois, Médoc —

Un secret pas si bien gardé

Nous arrivons penauds avec ce retard aquitain agaçant, et devant nos excuses, Monsieur Duboscq esquisse un petit sourire et assure : « Vous êtes au bout du monde ici, personne n'arrive à l'heure ! ». Château Laujac est un magnifique secret serti de bâtiments du 18^e et du 19^e siècle, de parcs à bœufs et d'un beau parc. Le site de Laujac est d'ailleurs depuis peu inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques. Un juste hommage rendu aux Cruse qui dès 1852 agrandissent le vignoble de Laujac et entreprennent des travaux de modernisation et d'embellissement très importants avec l'aide de leurs célèbres régisseurs : les Skawinski.

Ce classement, contraignant, préservera la belle propriété dans ce nord Médoc erronément qualifié de moins glamour. On pénètre la cour d'un viticulteur-éleveur, l'hôte rappelle l'importance de cette activité, et la présence de 400 têtes de bétail

et de 170 veaux en atteste. En tout et pour tout 400 hectares sont dans le giron de Laujac, dont 80 hectares de vignes.

Nous tournons le dos aux étables et contemplons le chai majestueux du Château Laujac construit en 1875. L'hôte, très gentleman farmer, évoque un cadre idéal pour la conduite de la vigne : un estuaire à 6 km, un océan à 20 km et un sol de graves profondes. Dans sa « Topographie de tous les vignobles connus », Jullien lui reconnaît même des analogies avec les vins de Pauillac... Monsieur Duboscq raconte que rien ne fut aisé, qu'il a fallu reconstruire un héritage quelque peu malmené qui passa sous dix hectares avant-guerre, reconstituer des équipes vieillissantes en 2012 et reconquérir un marché qui se détourna logiquement d'une production en baisse. Il était dit que Château Laujac allait pouvoir s'appuyer sur les très beaux millésimes 2014, 2015 et 2016.

Dans la spacieuse salle de dégustation qui offre une imprenable vue sur les prairies et les vignes de ce bout de terres, Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, reviendra effectivement sur le grand 2014, qui affiche des tanins d'une grande finesse et une très belle matière. Il est exceptionnel et à bien des égards un millésime de reconquête et une respiration bienvenue qui succéda à l'annus horribilis 2013.



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Laujac 2015, Médoc

Belle note fruitée aux arômes de cerises, de prunelles, de pivoine, de réglisse et de mûres. Belle attaque riche et d'assez bon volume, une évolution croissante vers un milieu de bouche au corps de structure moyenne, une acidité élevée. Finale longue avec une certaine astringence mais sans amertume. Un vin qui connaîtra une évolution positive en bouteille. **Garde : 2021-2030.**

Beautiful fruity note with aromas of cherries, sloes, peony, licorice and blackberries. Nice attack with a fairly good volume, a growing development towards a mid-palate with body of medium structure, high acidity. Long finish with a certain astringency but without bitterness. A wine that will have a positive evolution in the bottle. **Aging: 2021-2030.**

Château Laujac 2016, Médoc

Nez bien équilibré entre les arômes du fruit et l'apport de l'élevage : cassis, cerises noires, épices douces, fumé. Très belle entrée en bouche riche et puissante, avec un beau volume dévoilant une bonne sucrosité. Un milieu de bouche bien bâti, des tanins assez riches. Une belle finale intense et persistante assez expressive. Un vin au bon potentiel de développement.

Garde : 2023-2030.

Well balanced nose between the aromas of the fruits and the contribution of aging: blackcurrant, black cherries, sweet spices, smokiness. Very nice fist taste, rich and powerful, with a beautiful volume revealing a good sweetness. A well-built mid-palate, fairly rich tannins. A beautiful intense and persistent finish, quite expressive. A wine with a good development potential. **Aging: 2023-2030.**



M. et Mme Dubosq avec Paolo Basso



Not that secret ... || We arrive embarrassed as we were slightly too late, and responding to our excuses, Mr. Duboscq gave a hint of a smile and said: "Here you are at the end of the world, nobody arrives on time!". Château Laujac is a magnificent secret with 18th and 19th century buildings, oxen parks and a beautiful park. The Laujac site has recently been listed in the Supplementary Inventory of the French Historical Monuments. A fair tribute to the Cruses who, in 1852, extended the vineyards of Laujac and undertook very important modernization and embellishment works with the help of their famous directors: the Skawinski.

This binding classification helped preserve the beautiful property in this northern part of Médoc wrongfully qualified less glamorous. We enter the yard of a wine grower and livestock breeder, the host recalls the importance of this activity, evidenced by the presence of 400 cattle and 170 calves. All in all Laujac consists of 400 hectares, including 80 hectares of vineyards.

We turn our back on the stables and contemplate the majestic winery of Château Laujac built in 1875. The host, very gentleman farmer, evokes an ideal setting for the farming of a vineyard: an estuary at 6 km, an ocean at 20 km and a soil with deep gravels. In his "Topography of all known vineyards", Jullien even recognizes analogies with the wines of Pauillac ... Mr. Duboscq says that nothing was easy, that they had to rebuild a heritage somewhat mishandled that passed under ten hectares before the war, to restructure aging teams in 2012 and reconquer a market that logically turned away from a declining production. It was said that Château Laujac would be able to rely on the very beautiful 2014, 2015 and 2016 vintages.

In the large tasting room that offers a breathtaking view of the meadows and the vineyards, Paolo Basso, Best Sommelier of the World, indeed returned to the great 2014, which displays tannins of great finesse and a very beautiful material. It is exceptional and in many ways a vintage of reconquest and a welcome breath that succeeded the annus horribilis 2013.

Henry Clemens

CHÂTEAU MAGNOL

— Cru Bourgeois, Haut-Médoc —

Un Château dans la ville



Laurent Prada

Le Château de Dehez (un bâtiment et quelques vignes) devient la propriété de Barton & Guestier en 1969. La Maison de Vin entreprend des investissements importants tant dans le vignoble que dans les chais. Les résultats ne se feront pas attendre et le vin sera classé Cru Bourgeois en 1979, avec son premier millésime. Lors de cette même année, Barton & Guestier rachète la magnifique chartreuse, le vignoble et le chai du Domaine de Maignol, et consolide Château et vignobles sous le nom de Château Magnol. L'endroit devient alors le siège de la société Barton & Guestier qui développa en 1989 une École de Vin et de Gastronomie, ce qui en fera la première maison de vin à posséder sa propre école de vin, plus tard nommé B&G Food & Wine Academy. Les cours portent entre autres sur les accords mets et vins et seront destinés en premier lieu aux forces de vente mais également aux journalistes.

La maison qui exporte 95 % de la production a souhaité faire de Bordeaux l'épicentre de sa promotion. Les 30 hectares du château Magnol s'étendent sur un terroir de jalle constitué de graves et de sable. Situées aux portes de la métropole aquitaine, les deux tiers des vignes sont attenantes au château. La Réserve Naturelle de Bruges constitue une zone tampon efficace entre le vignoble et la cité pour une propriété viticole qui s'est

dotée de moyens naturels de lutte contre les insectes et a renoncé il y a de cela quelques années déjà à l'utilisation de CMR. Château Magnol a été certifié Haut Valeur Environnemental – niveau 3.

Dans la jolie salle de l'école du vin, la dégustation des vins de la maison offre des plaisirs coupables immédiats. Le Château Magnol, constitué de cabernet sauvignon et de merlot à parts égales, est élevé dans des contenants de 350 litres, histoire de ne pas « taper le vin » et d'assouplir les tannins. Nous découvrons, avec le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, un vin qui certes n'affiche pas de puissance excessive mais revendique une élégance toute bordelaise.

La longue histoire et la réputation de la Maison depuis près de 300 ans se sont construites sur son offre de vins d'AOC rigoureusement vinifiés par Laurent Prada, au travers d'une étroite collaboration avec quelque 200 partenaires vigneron.

Le dernier lancement est le Barton & Guestier Côtes de Provence dans une bouteille entièrement personnalisée au bouchon original en verre rose, avec les lettres B&G gravées sur le col. Vinifiée près de St-Tropez à base de Grenache, Cinsault et Syrah, cette cuvée fait la fierté de Laurent Prada : « C'est un bijou, un diamant qui deviendra le meilleur ami de tout le monde au printemps et cet été ! » Lancement pendant Prowein 2019 !





A castle in the city || Château de Dehez (a building and some vineyards) became the property of Barton & Guestier in 1969. The Wine House made important investments both in the vineyard and in the cellars. The results came quickly and the wine was classified Cru Bourgeois in 1979, with its first vintage. The same year, Barton & Guestier bought the magnificent country mansion, the vineyard and the cellar of Domaine de Maignol, and consolidated the Château and the vineyards under the name Château Magnol. The place became the headquarters of the company Barton & Guestier which developed in 1989 a Wine and Gastronomy School, making of it the first Wine House to have its own wine school, later called B&G Food & Wine Academy. The courses focus on food and wine pairing and aim primarily at the sales force but also journalists.

The house which exports 95% of the production wished to make Bordeaux the epicenter of its promotion. The 30 hectares of Château Magnol extend over a terroir crossed by small rivers (locally called jalle), made up of gravel and sand soils. Located at the gates of the Aquitaine metropolis, two thirds of the vineyards are adjacent to the chateau. The Bruges Nature Reserve is an effective buffer zone between the vineyard and the city for a wine estate that has acquired natural

means to fight against insects and has given up the use of CMR a few years ago. Château Magnol has been certified High Environmental Value - Level 3.

In the lovely tasting room of the wine school, the degustation of the house's wines offers immediate guilty pleasures. Château Magnol, made from Cabernet Sauvignon and Merlot in equal parts, is aged in 350-liter containers so as not to "hit the wine" and soften the tannins. With Best Sommelier of the World Paolo Basso, we discover a wine that certainly does not display excessive powerfulness but claims a typical Bordeaux elegance.

The House's long history and reputation for nearly 300 years have been built on its offer of AOC wines rigorously vinified by Laurent Prada, through a close collaboration with some 200 partner winegrowers.

Barton & Guestier's latest release is its Côtes de Provence coming in a prestigious tailor-made bottle, with an original pink glass stopper and the letters B&G engraved on the neck. Vinified near St-Tropez with Grenache, Cinsault and Shiraz, this vintage is Laurent Prada's pride: "It's a jewel, a diamond that will become everyone's best friend this spring and this summer!" To be launched during Prowein 2019!

Henry Clemens



EN SAVOIR ➔ WWW.BARTON-GUESTIER.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Barton & Guestier Sancerre Les Silices 2017

Un nez assez aromatique sur des notes d'agrumes avec la touche variétale typique de fruit de la passion qui se révèle à l'oxygénation. Une attaque en bouche souple et sucrée qui apporte de la rondeur, ensuite l'acidité élevée arrive pour redresser le style du vin vers un caractère plus droit. La finale est d'intensité et de persistance moyennes et ce vin se profile comme un produit d'approche immédiate.

A fairly aromatic nose on notes of citrus with the typical varietal touch of passion fruit that is revealed after swirling. A supple and sweet mouthfeel that brings roundness, then the high acidity arrives to straighten the wine's style towards a more straightforward character. The finish is of medium intensity and persistency and this wine is a product of immediate approach.

Château Magnol 2016 Haut-Médoc Cru Bourgeois

Le nez laisse apparaître une belle maturité de fruit aux notes de cerises noires confites et de prunes. Sucreux à l'attaque, charmeur, rond, il prend une dimension plus linéaire dès le milieu de bouche où les tanins serrés prennent le devant et apportent de l'astringence. La finale est discrète et caractérise ce vin qui s'adapte parfaitement pour le service au verre auprès de la restauration comme porte d'entrée à la découverte des vins du Médoc.

The nose reveals a beautiful maturity of fruit with notes of candied black cherries and plums. Sweet first taste, charming, round, it takes a more linear dimension from the middle of the palate where the tight tannins come at the forefront and bring astringency. The finish is discrete and characterizes this wine which adapts perfectly for by-the-glass service in restaurant as an introduction to Médoc wines.

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

— Cru Classé de Graves, Pessac-Leognan —

Les pôles scientifiques du groupe Magrez



Il y a quelque chose d'intemporel à se tenir là dans cette verrière du parc du Château Pape-Clément alors même que vous percevez le murmure continu des routes qui enserrant ce vignoble de ville. Ce matin les abords immédiats du Château Pape Clément, la vitrine du groupe Magrez, ressemblent à une fourmilière avec son lot de touristes, ses séminaristes et leurs cohortes de voitures mais également ses employés affairés, se frayant un passage tant bien que mal.

Arnaud Delaherche, docteur en œnologie, nous accueille dans ce jardin anglais inondé d'une douce lumière. Il proposera à Paolo Basso une roborative – plus de 30 vins de la maison Magrez seront au programme – mais séduisante sélection de vins, parmi les 42 vignobles que compte le groupe.

Sur ces terres de graves, d'argile et de graves profondes, le château Pape Clément opte pour une approche parcellaire poussée, histoire de laisser parler le terroir dans sa pluralité. Le Château Pape Clément se positionne comme un acteur de la haute-couture et il en va de même pour chacun des crus classés Bernard Magrez. Cependant notre hôte, prévenant, s'étendra longuement sur les engagements environnementaux forts concernant les 53 hectares du Château Pape Clément, labellisé Terra Vitis et affectant aussi l'ensemble des propriétés. Comme pour asseoir cette dimension vertueuse, Arnaud Delaherche, également responsable recherche et développement du groupe, reviendra sur les différents pôles scientifiques des quatre crus classés du groupe : Château Pape Clément, Château La Tour Carnet, Château Fombrauge, Clos Haut-Peyraguey.

Sur le site du Château La Tour Carnet, précurseur dans la recherche de l'adaptation du matériel végétal viticole, on observe le comportement de 75 cépages avec en creux la question de la remise au goût du jour des cépages secondaires et l'adaptation au changement climatique. Château Pape-Clément expérimente la traction électrique autour du projet T4E – outil multitâche – ou teste encore un enjambeur tracté par l'animal pour le confort des riverains et des utilisateurs, là où le Château Fombrauge s'essaye à la robotisation et l'approche mécanique de l'enherbement pour ne citer qu'eux.

Finalement l'homme fort de Bordeaux se positionne là où on ne l'attendait pas forcément, en mettant la recherche scientifique au service de l'environnement et in fine toujours au service d'un produit d'excellence.

The scientific centers of the Magrez group || There is something timeless standing here in the pavilion in the park of Château Pape-Clément as you perceive the continuous murmur of the roads that enclose this vineyard. This morning the immediate surroundings of Château Pape Clément, the showcase of the Magrez group, look like an anthill with its tourists, seminarians and their cohorts of cars but also its busy employees, making their way as best as they can.

Arnaud Delaherche, doctor in oenology, welcomes us in this English garden flooded with soft light. He offered Paolo Basso an invigorating—more than 30 wines from the Magrez house were on the program—but attractive selection of wines from the group's 42 vineyards.

On these soils of gravels, clay and deep gravels, Château Pape Clément opts for an extensive by-plot approach, in order to let the terroir express its plurality. Château Pape Clément positioned itself as a haute-couture tailor, and that is true for each of the Bernard Magrez's classified growths. However, our attentive host dwelled long on the strong environmental commitments on the 53 hectares of Château Pape Clément, certified Terra Vitis and affecting also all the estates. As if to establish this virtuous dimension, Arnaud Delaherche, also responsible for the research and development of the group, presented the different scientific centers of the four classified growths of the group: Château Pape Clément, Château La Tour Carnet, Château Fombrauge, Clos Haut-Peyraguey.

At Château La Tour Carnet, precursor in the research of the adaptation of the vegetal material of the wine, they observe the behavior of 75 grape varieties with in the background the question of bringing up-to-date the secondary grape varieties and adapting to climate change. Château Pape Clément is experimenting electric tractors within the framework of the T4E project—a multitasking tool—or is still testing a high-clearance machine pulled by a horse for the comfort of the local residents and the users, whereas Château Fombrauge is trying to robotize and the mechanical approach of the weeding to name just a few. Finally the driving force of Bordeaux is positioning himself where he is not necessarily expected, putting scientific research at the service of the environment and ultimately always in the service of a product of excellence.

Henry Clemens

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-PAPE-CLEMENT.FR



Arnaud Delaherche, Paolo Basso et Frédéric Chabaneau, directeur technique des Vignobles Bernard Magrez.

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Pape Clément 2008, Pessac-Léognan

Joli nez de boîte à cigare, de feuillage, de thé noir, de cannelle, de clou de girofle. Belle matière savoureuse et dense, riche et volumineux, classique et traditionnel, des tanins bien fermes, une finale longue. Un très beau vin arrivé à maturité mais avec toujours du potentiel. **Garde : à boire – 2030.**

Nice nose with scents of cigar box, leaves, black tea, cinnamon, clove. Beautiful tasty and dense material, rich and voluminous, classic and traditional; firm tannins, long finish. A very beautiful wine, mature but still with potential. **Ageing: to be enjoyed now until 2030.**

Château Fombrauge 2011, Saint Emilion Grand Cru

Joli nez épicé et toasté, belles notes de crème de cassis, de laurier, de baies fraîches. Belle bouche sucrée et dense, avec du caractère, joli corps en milieu de bouche, savoureuse, des tanins fermes mais fins, une finale assez longue. Un très beau vin.

Nice nose spicy and toasty, nice notes of creme de cassis, laurel, fresh berries. Lovely sweet and dense palate, with character, nice body in the mid-palate, tasty; firm but fine tannins, a fairly long finish. A very beautiful wine.



DOMAINE DE CHEVALIER

— Cru Classé de Graves, Pessac-Leognan —

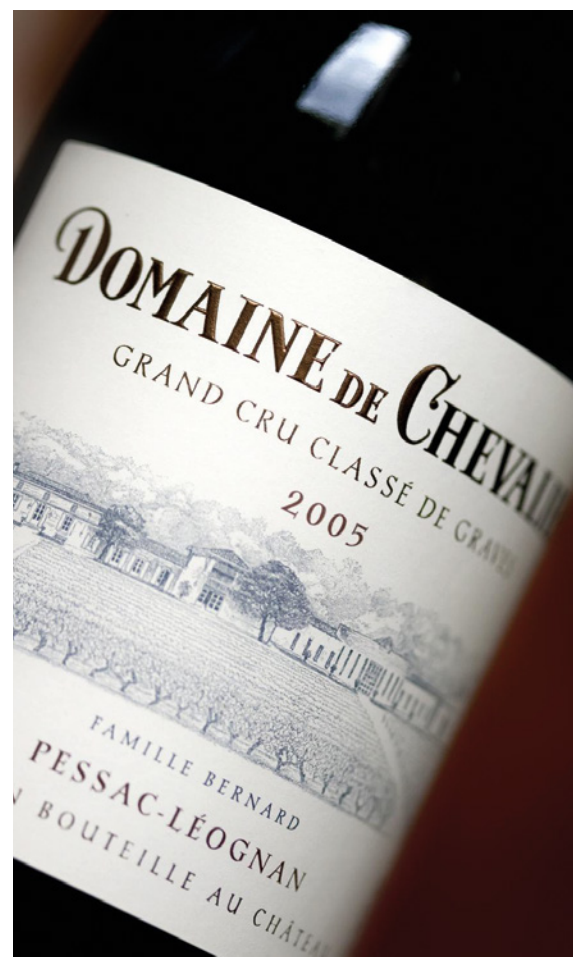
Le Domaine de Chevalier, c'est un vignoble de 67 hectares sur des sols de graves et de sable dans un joli écrin forestier constitué de pins et de chênes protecteurs. Il en faut bien pour faire face à la molochéenne cité et aux gels mauvais. Le Domaine de Chevalier, c'est surtout et avant tout une exploitation familiale, dans le giron de la famille Bernard depuis 1983. Rareté bordelaise du côté des Grands Crus. Olivier Bernard, patriarche affable, se définit comme un viticulteur avant tout, à même de prendre rapidement s'il le faut des décisions ad hoc.

A partir de 1990, précurseur, il s'engagea dans une viticulture raisonnée. Aujourd'hui, le Domaine de Chevalier est largement engagé en biodynamie, avec plus de 32 hectares, sans compter 15 hectares au Domaine de la Solitude. Pour l'accompagner dans la démarche vers la biodynamie Olivier Bernard s'est attaché les services d'Alexis Marchet, lui-même travaillant sous l'égide du chef de culture, Didier Peytour, et du directeur technique Thomas Stonestreet. Cette conversion vertueuse est donc l'affaire et l'engagement de toute l'équipe.

Le vignoble est en très bonne santé avec un rendement intéressant de 40 hl/ha n'affectant jamais la qualité des vins. L'approche parcellaire se veut ici également la plus fine possible, la raison pour

laquelle le domaine agrandissait sa cuverie entre 2013 et 2015. Encore assez rare pour être signalé le beau chai est constitué de contenants en acier, en béton ou encore en bois.

Sur ce territoire de Graves, largement et longtemps terre originelle de grands vins blancs, Olivier Bernard compte bien remettre les blancs et leurs capacités de vieillissement au cœur des dégustations. Pour lui, Sauternes est incontestablement un des plus grands terroirs de blanc du monde, qu'ils soient secs ou liquoreux. Dans le beau salon de dégustation aux faux airs de mess des officiers de la marine, devant le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, Olivier Bernard s'attèle à démonter le mythe vachard d'une production de blanc à la capacité de garde moyenne. Il offre au grand sommelier l'occasion d'une rare dégustation verticale de son Clos des Lunes, alignant une imposante farandole de millésimes allant de 2013 à 2017. Conscient de posséder à Sauternes de grands terroirs à blanc sec, Olivier Bernard fait l'acquisition en 2011 de quelques hectares pour y élaborer sous la tutelle d'Hugo Bernard, le Clos des Lunes. Le constat est clair, il faut laisser vieillir ces flacons... cela vaut plus encore pour l'époustouflants Domaine de Chevalier, Graves blanc 2016.





Domaine de Chevalier is a vineyard of 67 hectares on soils of gravel and sand surrounded by a beautiful forest of pine trees and oaks. Such protection is necessary to face the Molochean city and the bad frost. Domaine de Chevalier is above all a family estate, within the Bernard family since 1983. Something rare in Bordeaux among the Grands Crus. The patriarch Olivier Bernard defines himself as a winegrower above all, able to quickly take ad hoc decisions if necessary.

From 1990, precursor, he engaged in an integrated viticulture. Today, the Domaine de Chevalier is largely engaged in biodynamics, with more than 32 hectares, added with 15 hectares of Domaine de la Solitude. To accompany him in the biodynamic approach Olivier Bernard has hired Alexis Marchet who works himself under the aegis of the vineyard manager Didier Peytour and the technical director Thomas Stonestreet. This virtuous conversion is therefore the business and commitment of the whole team.

The vineyard is in very good sanitary state with an interesting yield of 40 hl/ha that never affects the quality of the wines.

The by-plot approach is intended here to be as fine as possible, the reason why the estate enlarged its vatroom between 2013 and 2015. Still rare enough to be pointed out, the beautiful cellar consists of steel, concrete or wooden containers.

Here in the Graves area, largely and for a long time a terroir for grand white wines, Olivier Bernard intends to set back the white wines and their ageing capacities at the heart of the tastings. To him, Sauternes is undoubtedly one of world's best terroirs for white wines, whether they are produced dry or sweet. In the beautiful tasting lounge looking like a Navy Officers' Mess, in front of Best Sommelier of the World Paolo Basso, Olivier Bernard strives to dismantle the nasty myth about the production of white wines having a low ageing capacity. He offers the great sommelier the opportunity for a rare vertical tasting of Clos des Lunes, displaying a majestic series of vintages ranging from 2013 to 2017. Aware he owns terroirs for grand dry white wines in Sauternes, Olivier Bernard acquires in 2011 a few hectares to develop under Hugo Bernard's aegis, Clos des Lunes. The conclusion is clear, you have to let these bottles age ... this is even more the case of the breathtaking Domaine de Chevalier Graves white 2016

Henry Clemens

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM



Hugo Bernard et Paolo Basso

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Clos des Lunes, Lune d'Argent, 2015, Bordeaux blanc

Nez discret qui nécessite de l'oxygène pour s'épanouir, ensuite des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Riche et volumineux avec une belle sucrosité, du volume, de la sève et des saveurs, belle longueur et une finale de bouche très longue et expressive. Un style très flatteur pour le grand public et les amateurs.

Discreet nose that requires oxygen to open up, then notes of citrus and tropical fruits. Rich and voluminous palate with a nice sweetness, volume, sap and flavors, beautiful length and a very long and expressive mouthfeel. A very flattering style for the general public and amateurs.

Domaine de Chevalier blanc, 2016, Pessac-Léognan

Très joli nez intense, expressif, sur des notes complexes et distinguées d'épices douces, de cire d'abeille, de fruits tropicaux, de camomille et de fleurs blanches. Un très grand vin qui s'exprime avec une structure solide et une attaque dense et volumineuse, ensuite plus fin et élégant, légers tanins fins, finale très persistante. Un très grand vin. **Garde : à boire – 2030.**

Very nice, intense, expressive nose, with complex and distinguished notes of sweet spices, beeswax, tropical fruits, chamomile and white flowers. A very great wine that expresses itself with a solid structure and a dense and voluminous attack, then finer and elegant; light fine tannins, very persistent finish. A very great wine. **Ageing: to enjoy now until 2030.**

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



ICI TOUT TOURNE AUTOUR DE VOUS

CLASSE BUSINESS Dans un salon dédié, détendez-vous le temps d'un soin de beauté, puis profitez du confort absolu d'un fauteuil-lit* tout en savourant des menus élaborés par de grands chefs étoilés français.

AIRFRANCE_KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. * Un soin Clarins au départ de Paris-Charles de Gaulle et Londres-Heathrow, un soin La Prairie au départ de New York-JFK. ** Sur une partie de la flotte long-courrier Boeing 777 et Boeing 787.

CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE

Créé au 18^e siècle, le Château Tronquoy-Lalande est aujourd'hui la propriété de Martin et Olivier Bouygues qui s'en sont portés acquéreurs en 2006, peu de temps après avoir été séduits par Château Montrose. Le remarquable château a été construit selon les plans de Victor Louis, architecte auquel on doit notamment le Grand Théâtre de Bordeaux.

L'arrivée des frères Bouygues a marqué un nouveau tournant pour Tronquoy-Lalande dont le terroir est connu depuis longtemps pour être un des meilleurs de Saint-Estèphe. Tronquoy-Lalande dispose d'un sol de prédilection pour l'épanouissement du Merlot qui représente la majorité de l'encépagement (51 %) et souligne une spécificité qui distingue Tronquoy-Lalande de ses voisins où la dominante est le Cabernet Sauvignon.

On appréciera de retrouver dans l'assemblage du grand vin des tanins fondus, des arômes épicés et ces parfums de tabac, de résine, de cassis ou de réglisse qui constituent la carte d'identité aromatique de Château Tronquoy-Lalande et lui confèrent une personnalité bien marquée. Après assemblage, le vin est entonné puis élevé un an en barriques de chênes français. Château Tronquoy-Lalande offre dans certains millésimes des vins d'une longévité remarquable.

Created in the 18th century, Château Tronquoy-Lalande is now owned by Martin and Olivier Bouygues who bought it in 2006, shortly after being seduced by Château Montrose. The remarkable chateau was built according to the plans of Victor Louis, architect to whom we owe the Grand Theater of Bordeaux.

The arrival of the Bouygues brothers marked a new turning point for Tronquoy-Lalande whose terroir has long been known to be one of the best in Saint-Estèphe. Tronquoy-Lalande has a perfect soil for the development of the Merlot, which represents the majority of the planted grape varieties (51%) and highlights a specificity that distinguishes Tronquoy-Lalande from its neighbors where Cabernet Sauvignon dominates.

In the blend of the grand wine, you will appreciate to find melted tannins, spicy aromas and the flavors of tobacco, resin, blackcurrant or liquorice that compose the aromatic identity of Château Tronquoy-Lalande and give it a distinctive personality. After blending, the wine is barreled and aged for one year in French oak. In some vintages, Château Tronquoy-Lalande offers a remarkable longevity.

EN SAVOIR → WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM

HAUSSMANN,

une autre façon de dire Paris

Créée en 2009 par Nathalie Haussmann via Haussmann Famille, filiale du groupe familial Larraqué Vins International, la marque Haussmann fête cette année ses 10 ans d'existence. Fort d'un dynamisme important dans un marché des vins de Bordeaux en quête d'un nouveau souffle, Haussmann Famille a commercialisé 5,3 millions de bouteilles sous signature Haussmann en 2018. Nous avons rencontré Nathalie Haussmann qui nous raconte l'histoire de sa marque et évoque les raisons de ce succès international.



« UNE PARISIENNE DANS L'ÂME MAIS BORDELAISE DE CŒUR ».

Parisienne d'origine, Nathalie porte le nom de son célèbre arrière grand-oncle, le Baron Haussmann. À l'instar de son aïeul, passionné de vin et tombé sous le charme d'Octavie de Laharpe, fille d'un négociant bordelais, Nathalie Haussmann, parisienne, tombe sous le charme de Pierre Jean Larraqué, un négociant et propriétaire bordelais. Elle quitte alors Paris pour s'installer en terre bordelaise, y découvre le vin mais n'oublie jamais ses racines. Son souhait, rendre hommage à son nom et à l'homme qui l'a rendu célèbre durant le second empire : Georges Eugène Haussmann.

« Durant mon enfance, j'ai grandi entourée par l'œuvre du Baron Haussmann. Je lui ai toujours voué une grande admiration. Porter le nom de l'homme qui a contribué à faire de Paris la plus belle ville du monde est pour moi une véritable fierté », nous raconte Nathalie. Et ce souhait de rendre hommage à son aïeul, elle le concrétise en 2009, année du bicentenaire de la naissance du Baron. Elle lance alors sa première marque de vin : Haussmann Baron Eugène. Ce qu'elle pensait être un simple hommage à son patronyme s'est vite transformé en une véritable success story.

« Je savais que le nom Haussmann était puissant et qu'il susciterait l'intérêt des consommateurs, mais selon moi, un nom seul n'est pas suffisant. Je voulais que les vins Haussmann aient une véritable identité organoleptique, des vins présentant un joli fruit avec un cœur de bouche ample et gourmand, en phase avec l'évolution des goûts des consommateurs. J'ai donc fait le choix de l'appellation Bordeaux Supérieur pour cette première cuvée. Avec un cahier des charges plus exigeant, je souhaitais marquer une différence avec les autres marques de vins de Bordeaux, proposer quelque chose de nouveau. »

Pari gagnant pour Nathalie Haussmann. Sa cuvée Haussmann Baron Eugène a très vite séduit les consommateurs français. 7 ans après son lancement, elle entre dans le top 10 des marques de vins de Bordeaux les plus vendues en France. Forte d'une identité prestigieuse et reconnue, la marque Haussmann se développe également fortement à l'international. En Afrique avec la Côte d'Ivoire, le Cameroun et le Bénin, la forte implantation des vins Haussmann lui permet de s'y positionner comme la 1^{ère} marque de vins de Bordeaux. Haussmann se développe également fortement en Chine, aujourd'hui 1^{er} marché export de la marque mais aussi en Belgique et en Russie, où les exigences des clients sont très différentes.

Fort de cette réussite, Haussmann se développe dans le sud de la France et investit peu à peu les lieux emblématiques où le Baron a résidé. En 2015 est créée By Haussmann, une gamme de vins mono-cépage en IGP Pays d'Oc. Appuyée sur une structure fortement implantée en bordure de Méditerranée, Nathalie Haussmann produit 5 cépages emblématiques : le Merlot, le Cabernet Sauvignon, la Syrah, le Chardonnay et le Sauvignon blanc. En 2016, Nathalie Haussmann se dirige vers la Provence, à l'instar de son arrière grand-oncle et lance le H de Haussmann, un AOP Côtes de Provence rosé de grande qualité.

10 ans après la naissance des vins Haussmann, Nathalie Haussmann souhaite plus que jamais porter haut les valeurs de la France à travers le monde. Artiste poète, elle a pour coutume d'écrire un poème sur chacune des cuvées qu'elle élabore. Une touche personnelle qu'elle laisse sur ses bouteilles avec l'espoir que ses mots raisonnent en chacun de nous et nous porte un peu plus dans son univers. Pour la descendante du Baron, « Haussmann est au vin ce que Paris est au monde : une subtile association d'histoire et d'élégance ». Un symbole de l'art de vivre à la française qui revendique fièrement son origine et affirme sa francité. Haussmann est peut-être tout simplement une autre façon de dire Paris.



Haussmann, another way of saying 'Paris'

|| Created in 2009 by Nathalie Haussmann via Haussmann Famille, a subsidiary of the Larraqué Vins International family group, the Haussmann brand is celebrating its 10th anniversary this year. With a strong dynamism in a market of Bordeaux wines in search of a new impetus, Haussmann Famille marketed 5.3 million bottles signed Haussmann in 2018. We met Nathalie Haussmann who tells us the story of her brand and evokes the reasons for this international success.

"Paris in my soul, Bordeaux in my heart"

Born in Paris, Nathalie bears the name of her famous great-grand-uncle, Baron Haussmann. Like her grandfather, who was fond of wine and fell in love with Octavie de Laharpe, daughter of a Bordeaux merchant, Nathalie Haussmann, Parisian, fell under the charm of Pierre Jean Larraqué, a wine merchant and chateau owner of Bordeaux. She left Paris to settle in Bordeaux, discovered the wine but never forgot her roots. Her wish: pay tribute to her name and to the man who made it famous during the Second Empire: Georges Eugène Haussmann.

"During my childhood, I grew up surrounded by Baron Haussmann's work. I have always admired him. I feel very proud to bear the name of the man who helped make Paris the most beautiful city in the world," says Nathalie. And she concretized her wish to pay tribute to her grandfather in 2009, year of the bicentennial of the Baron's birth. She launched her first brand of wine: Haussmann Baron Eugène. What she thought to be a simple tribute to her name quickly turned into a true success story.

"I knew that the name Haussmann was powerful and that it would arouse the interest of consumers, but in my opinion, a name alone is not enough. I wanted the Haussmann wines to have a true organoleptic identity, wines with a nice fruitiness with an ample and moreish mid-palate, in line with the evolution of the consumers' tastes. I therefore chose the Bordeaux Supérieur appellation for this first vintage. With more demanding specifications, I wanted to make a difference with other brands of Bordeaux wines, to propose something new."

Successful challenge for Nathalie Haussmann. Her cuvée Haussmann Baron Eugène quickly seduced French consumers. Seven years after its launch, it has become one of the 10 most popular Bordeaux wine brands in France. With a prestigious and recognized identity, the Haussmann brand is also facing strong development internationally. In Africa (Côte d'Ivoire, Cameroon and Benin), the strong presence of Haussmann wines allows it to position itself as the leading brand of Bordeaux wines. Haussmann is also developing strongly in China, currently the brand's leading export market, but also in Belgium and Russia, where customer requirements are very different.

Building on this success, Haussmann is developing in the south of France and is gradually investing in the emblematic places where the Baron used to live. In 2015 Nathalie created 'By Haussmann', a range of single varietal Pays d'Oc PGI wines. Relying on a structure well-established near the Mediterranean, Nathalie Haussmann produces five emblematic grape varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz, Chardonnay and Sauvignon Blanc. In 2016, Nathalie Haussmann went to Provence, like her great-grand-uncle and launched 'H de Haussmann', a high-quality AOP Côtes de Provence rosé.

10 years after the creation of the Haussmann wines, Nathalie Haussmann wants more than ever to promote the French values across the world. Poet, she writes a poem on each of the cuvées that she crafts. A personal touch she leaves on her bottles with the hope that her words resonate in each of us and take us a little more in her universe. For the Baron's descendant, "Haussmann is to wine what Paris is in the world: a subtle combination of history and elegance". A symbol of the French way of life that proudly claims its origin and affirms its Frenchness. Haussmann is perhaps just another way of saying Paris.



EN SAVOIR 
 → HAUSSMANNFAMILLE.COM

REGISTER TO
ATTEND

VINEXPO BORDEAUX

13 — 16 May 2019

The International Wine & Spirits
Exhibition dedicated to professionals

SYMPOSIUM

The 1st Vinexpo Symposium will deal
with the impact of climate change on
the wine & spirits industry

BUSINESS

Benefit from our
“One to Wine Meetings”
free service

NETWORKING

Connect with the top management
of the wine and spirits industry

CHÂTEAU DE LESCOURS

Un Château ancré dans l'Histoire

Construit en 1341, le Château de Lescours tient son nom de son premier seigneur : Pey de Lascortz, écuyer du roi d'Angleterre Edouard III. Depuis quatre générations, la famille Chariol veille à la prospérité de ce domaine, ancré dans l'Histoire (il a servi d'asile, entre autres, à Henri de Navarre, futur Henri IV, en 1582 et 1583).

Situé au cœur de l'appellation Saint-Emilion, le Château de Lescours compte aujourd'hui 7,5 hectares de vignes, plantées sur un sol de sables et de graves. Les vins du domaine sont produits à partir des cépages typiques des vins de Saint-Emilion. 80 % de Merlot qui apporte

au vin finesse, rondeur et grande richesse aromatique, 10 % de Cabernet Sauvignon pour sa richesse en tanins, favorable aux vins de garde, et 10 % de Cabernet Franc qui donne des cuvées d'une jolie finesse aromatique et de beaux tanins.

Avec une densité de plantation de 5300 pieds par hectare, l'âge moyen du vignoble Lescours est de 45 ans, avec toutefois une parcelle datant de plus d'un siècle. Fidèle à ses principes et à sa volonté de respecter l'environnement, le domaine pratique désormais l'agriculture raisonnée en travaillant mécaniquement les sols, sans aucun désherbage.

Une volonté de créer des vins de qualité optimale mise en évidence par Denis Galabert, œnologue conseil du Château, qui travaille également pour la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Le Château de Lescours exprime ainsi une volonté de faire découvrir la richesse du terroir de Saint-Emilion à travers ses vins, mais aussi grâce aux chambres d'hôtes qu'il propose, en plein cœur des vignes. L'occasion de profiter d'un magnifique panorama, un verre à la main !



Château de Lescours, a chateau rooted in history ||

Built in 1341, Château de Lescours draws its name from its first lord: Pey de Lascortz, esquire of King Edward III of England. For four generations, the Chariol family ensured the prosperity of this area, rooted in history (it served as a shelter, among others, to Henri de Navarre, future Henry IV, in 1582 and 1583).

Located in the heart of the Saint-Emilion appellation, Château de Lescours now has 7.5 hectares of vines planted on a sandy and gravelly soil. The estate's wines are produced from the typical grape varieties of Saint-Emilion. 80% of Merlot brings to the wine finesse, roundness and great aromatic richness, 10% of Cabernet Sauvignon for its richness in tannins, favorable to the wines with a great ageing potential, and 10% of Cabernet Franc which gives cuvées with a pretty aromatic finesse and beautiful tannins.

With a density of 5,300 vines per hectare, the average age of the Lescours vineyard is 45 years old, with a plot dating back more than a century. True to its principles and its desire to respect the environment, the estate now practices sustainable agriculture by working the soil mechanically, without any weeding.

A desire to create wines of optimal quality highlighted by Denis Galabert, consulting oenologist of the Château, who also works for the Chamber of Agriculture of Gironde. Château de Lescours expresses a desire to discover the richness of the terroir of Saint-Emilion through its wines, but also thanks to the bed and breakfast it offers, in the heart of the vineyards. The opportunity to enjoy a magnificent panorama, a glass in hand!

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDELESCOURS.COM

53rd EDITION

vinitaly

INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION



PASSION IN BUSINESS

7 - 10
APRIL 2019
--> VERONA <--

WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH
 **SOL & AGRIFOOD**
TASTE OF BUSINESS

ENOLITECH
TECHNOLOGY INNOVATION DESIGN

OperaWine

GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES
6 april 2019



5StarWines
THE BOOK

27th INT'L PACKAGING COMPETITION

vinitalydesign
2019



VIGNOBLE BERTINERIE

Innovation, tradition et expérience

Propriété de la famille Bantegnies depuis près de deux siècles, le Vignoble Bertinerie connaît un renouveau avec l'arrivée en 1961 de Daniel Bantegnies qui s'attelle à le rénover complètement. Un élan poursuivi par ses deux fils, Eric et Frantz qui vont agrandir considérablement le vignoble, passant de 60 ha à 80 ha.

Aujourd'hui, le vignoble est composé de plusieurs Châteaux : les Château Haut Bertinerie, Château Bertinerie et Château Manon des Brumes mais aussi le Château la Baronnerie, exploité en fermage.

L'ensemble du Vignoble Bertinerie est cependant regroupé au Château Bertinerie, totalement rénové en 2002, avec une salle de réception moderne pouvant accueillir jusqu'à 200 personnes, une nouvelle réception vendange, mais surtout de nouveaux chais de vinification et d'élevage en barriques. Cachés en sous-sol sous une remarquable cave voûtée contenant environ 1 000 barriques, l'élevage peut se faire ici dans des conditions optimales.

Le Vignoble Bertinerie est également connu comme le plus grand vignoble de France conduit en lyre. Une transformation entamée en 1987 et aujourd'hui achevée sous le contrôle de l'INRA, qui permet au domaine l'obtention de raisins de meilleure maturité mais aussi la création de cuvées plus complexes.

Grâce aux soins portés aux vignes, comme aux vinifications et élevages, les vins du domaine ont su s'imposer auprès d'une clientèle française de restauration haut de gamme mais aussi chez les cavistes et dans plus de 30 pays.



Vignoble Bertinerie : innovation, tradition and experience

Owned by the Bantegnies family for almost two centuries, the Bertinerie vineyard revived with the arrival in 1961 of Daniel Bantegnies who strived to completely renovate it. An impetus pursued by his two sons, Eric and Frantz, who considerably enlarged the vineyard, from 60 ha to 80 ha.

Today, the Bertinerie vineyard is composed of several Chateaus: Château Haut Bertinerie, Château Bertinerie and Château Manon des Brumes but also Château la Baronnerie that the family hires.

However, Bertinerie Vineyards is grouped within Château Bertinerie, completely renovated in 2002, with a modern reception room that can host up to 200 people, a new harvest reception, but especially new cellars for winemaking and ageing in barrels. Hidden underground in a remarkable vaulted cellar containing about 1,000 barrels, the elevage can be done here in optimal conditions.

The Bertinerie vineyard is also known as the largest vineyard in France using the lyre system. A transformation started in 1987 and now completed under the control of INRA, which enables the estate to obtain grapes of better maturity but also the creation of more complex cuvées.

Thanks to the care given in the vineyard, as well as in winemaking and elevage, the estate's wines have established themselves with a French high-end restaurant clientele, but also at wine merchants and in more than 30 countries.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUBERTINERIE.COM

NOUVELLE EDITION



version numérique offerte*



*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

Bulletin à retourner : Petit Fute VPC
18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite recevoir le guide

Amateur de cognac au prix de 12,95 € (frais de port inclus)

Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé

Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° Expire fin :

Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte)

Mes coordonnées : M^{me} M^{lle} M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

Date et signature obligatoires :

En vente chez votre
libraire et sur internet
www.petitfute.com

Suivez-nous
aussi sur



CHÂTEAU LA CLYDE

— Côtes de Bordeaux 2016 —

élevé en fûts de chêne français neufs

Passionnés par la vigne et le vin, Florence et Jacques Jouny ont repris le 1^{er} septembre 2016 les activités du Château La Clyde. Situées à Tabanac, les vignes du domaine profitent de leur proximité avec la Garonne, sur un terrain argilo-calcaire, à 80 m d'altitude.

Avec une superficie de 1,8 hectares, le Château La Clyde produit aujourd'hui près de 11 000 bouteilles, en grande majorité du rouge, mais possède également une petite parcelle de Muscadelle.

Le domaine, qui travaille pour le moment en culture raisonnée, est actuellement en conversion bio et biodynamique.

Côtes de Bordeaux 2016, matured in new French oak barrels

Fond of vine and wine Florence and Jacques Jouny took over the activities of Château La Clyde on September 1st, 2016. Located in Tabanac, the vineyards of the estate benefit from their proximity to the Garonne, on a clay-limestone ground, at 80 m altitude.

With a surface area of 1.8 hectares, Château La Clyde now produces nearly 11,000 bottles, mostly red, but also has a small plot of Muscadelle.

The estate, which currently works in sustainable farming, is currently in organic and biodynamic conversion.

EN SAVOIR → CHATEAU-LA-CLYDE.COM



Jacques Jouny



Florence Jouny




CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS THE SOMMELIERS'S IMPRESSION

Robe : grenat foncé, limpide et soyeuse. Larmes régulières.
Nez : intense et délicat, sur le fruit et les épices. Boisé léger bien intégré. **Bouche** : gourmande et savoureuse. Notes de petits fruits rouges et noirs. Un côté animal très agréable, dévoilant des tanins fins et soyeux. Finale longue et onctueuse. **Accord** : filet de bœuf façon Tataki.
Commentaire : un flacon surprenant, à boire dès maintenant !

Visual aspect: dark garnet-red hue, limpid and silky. Regular tears. **Nose**: intense and delicate, fruitiness and spices. Light and well-integrated woodiness. **Palate**: delectable and savoury. Notes of small red and black fruits. A very pleasant animal side, revealing fine and silky tannins. Long and unctuous finish. **Pairing**: beef fillet Tataki. **Comment**: a surprising wine, to enjoy from now!




**Pavillon de
Léoville Poyferre**
STÉ FERMIÈRE DU
CHATEAU LÉOVILLE POYFERRÉ
Saint Julien
2010
BORDEAUX - FRANCE


Château Léoville Poyferre
2010
Saint Julien

BORDEAUX - FRANCE
2ND CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855


Château Moulin Riche
STÉ FERMIÈRE DU
CHATEAU LÉOVILLE POYFERRÉ
Saint Julien
2010
BORDEAUX - FRANCE

Visites sur rendez-vous (*Réservation sur notre site*)

Visit by appointment (*Booking on our website*)

www.leoville-poyferre.fr



DÉGUSTATION

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

Salon Degermann, Reims

— 5 NOVEMBRE 2018 —

Cernés par les innombrables miroirs du Salon Degermann, une cinquantaine de vigneronns ont pris place pour faire déguster aux sommeliers présents leurs nectars. Côte des Bar, Côte des Blancs, Montagne de Reims et Vallée de la Marne étaient représentées pour cette journée riche en émotions.

Surrounded by the numerous mirrors of Salon Degermann, fifty winemakers settled for a day to present their bottlings to the sommeliers. Côte des Bar, Côte des Blancs, Montagne de Reims and Vallée de la Marne were represented for this day full of emotions.



Jean-Paul Gandon et Damien Augé

QUELQUES CHIFFRES / QUICK FACTS

1
MEILLEUR
SOMMELIER
DU MONDE

1
MEILLEUR
SOMMELIER
D'EUROPE

106
CUVÉES
DÉGUSTÉES

Une fois encore les vignerons ont profité de cette journée pour proposer aux sommeliers une palette de senteurs, de couleurs et d'arômes très variés. Un talent mis en évidence par Eric Arnaud, Président de l'Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne qui se félicite de pouvoir rencontrer des vignerons de plus en plus passionnés et méritants.

Aux côtés des Associations des Sommeliers de Champagne-Ardenne et Hauts-de-France, toujours fidèles, et les cavistes champenois, SommelierS International a eu le plaisir d'accueillir Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, président de l'Union de la Sommellerie Française, et Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe 2017.

Comme le souligne Philippe Faure-Brac, cet événement a permis à chacun de découvrir diverses expressions de terroirs et surtout une vision de la viticulture et de la vinification spécifique à chacun d'eux. Une vraie richesse pour la Champagne qui séduit par ses différents styles de vin et éveille la curiosité.

Pour le Letton Raimonds Tomsons, ce fut une belle occasion d'appréhender la philosophie du vigneron, sa façon d'élever le vin, l'attention qu'il lui porte. « Une expérience formidable de parler aux vignerons, d'apprendre auprès d'eux et plus important encore de comprendre et respecter la Champagne ».

SommelierS International tient à remercier les étudiants du lycée de Bazeilles pour leur aide précieuse ainsi que leur professeur, Richard Demoulin.



Jean-Luc Ama, Philippe Faure-Brac, Raimonds Tomsons, Aris Allouche et Eric Arnaud



Raimonds Tomsons

Once again the winemakers took advantage of this day to offer the sommeliers a varied range of scents, colours and aromas. A talent highlighted by Eric Arnaud, President of the Association of Sommeliers from Champagne-Ardenne who is pleased to meet ever more enthusiast and deserving winegrowers.

Besides the Champagne and Hauts-de-France Sommelier Associations, always faithful, and the Champagne wine merchants, SommelierS International had the pleasure to welcome Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World 1992, President of the Union of French Sommelierie, and Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe 2017.

As Philippe Faure-Brac points out, this event enabled everyone to discover various expressions of the terroirs and especially a vision

of the viticulture and vinification specific to each of them. A true wealth for Champagne that seduces with its different styles of wine and arouses curiosity.

For Latvian Raimonds Tomsons, it was a good opportunity to apprehend the philosophy of the winemaker, his way of making the wine, the care he gives it. "It was a great experience to talk to winemakers, to learn from them and more importantly to understand and respect the Champagne region".

SommelierS International would like to thank the students of the Bazeilles Hotel and Catering School for their invaluable help and their teacher, Richard Demoulin.

Sandy Bénard / Photos : Michel Jolyot / Vidéo : Olivier Hennegrave

NOS PARTENAIRES

VERRES RIEDEL

Les verres Riedel ont su, au fil du temps, mettre en avant la relation qu'il y a entre la forme d'un verre et la perception du bouquet et du goût des vins et spiritueux. Présente dans de nombreux pays, la marque a su s'imposer sur de nombreuses tables. Pour notre événement, nous avons pu utiliser les verres en cristal Riedel Veritas Champagne, de quoi sublimer l'instant de dégustation.

Riedel glasses have, over time, been able to highlight the relationship between the shape of a glass and the perception of the bouquet and taste of wines and spirits. Present in many countries the brand has established itself on many tables. For our event, we were offered the opportunity to use the Riedel Veritas Champagne crystal glasses that sublimate the tasting experience.



Thierry Coffinet, Riedel

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BEERENS



Brut Nature

8° C  2021

Robe : ambrée, intense. Jolies bulles. **Nez** : vanille, fruits rouges, banane. **Bouche** : riche, ample, crémeuse. Sur les fruits secs, une pointe d'épices. **Accords** : des fruits de mer. **Commentaires** : une très belle découverte.

Visual aspect: amber hue, intense. Nice bubbles. **Nose**: vanilla, red fruits, banana. **Palate**: rich, ample, creamy. Nuts, a hint of spices. **Pairings**: seafood. **Comments**: a very nice discovery.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE PAUL-MARIE BERTRAND



Brut Rosé

9° C  2019

Robe : saumonée, lumineuse. Jolie effervescence. **Nez** : frais, ouvert, sur des arômes de fruits rouges. **Bouche** : attaque fraîche et vive. Bel équilibre, sur de beaux fruits rouges. **Accords** : un plateau de fruits de mer. **Commentaires** : un rosé frais et équilibré.

Visual aspect: salmon-pink hue, gleaming. Nice sparkling. **Nose**: fresh, open, with red fruit aromas. **Palate**: fresh and vivid first taste. Nice balance, with beautiful red fruits. **Pairings**: a platter of seafood. **Comments**: a fresh and well-balanced rosé.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE BEERENS



Cuvée Signature

9° C  2019

Robe : couleur or. **Nez** : fruits rouges et noirs (mûres), avec des odeurs d'herbes sèches. **Bouche** : complexe, de l'amertume. Belle longueur en bouche avec une structure sur le citron vert en fin de bouche. **Accords** : ballottine de poulet aux épices. **Commentaires** : un vin à découvrir et à recommander.

Visual aspect: gold hue. **Nose**: red and black fruits (blackberry), with scents of dried herbs. **Palate**: complex, some bitterness. Beautiful length with lime in the aftertaste. **Pairings**: spiced chicken ballotine. **Comments**: a wine to discover and recommend.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE PAUL-MARIE BERTRAND



Pierre Jean Baptiste Brut

9° C  2019

Robe : brillante, joli cordon de fines bulles. **Nez** : sur la fraîcheur, avec de beaux fruits. Une pointe acidulée. **Bouche** : attaque franche et vive, sur des notes de fruits blancs et d'agrumes. Belle longueur. **Accords** : tarte aux abricots amandine. **Commentaires** : un Champagne à découvrir.

Visual aspect: brilliant robe, nice bead of fine bubbles. **Nose**: fresh nose, beautiful fruits. A citrusy touch. **Palate**: frank and vivid first taste, with white-fleshed fruits and citrus. Nice length. **Pairings**: apricot almond tart. **Comments**: a Champagne to discover.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL


**Charles René
Pur Chardonnay
Brut**

2013

9° C 2019

Robe : claire, limpide. Nez : délicat, discret. Bouche : fraîche, délicatesse du litchi sur un fond de mandarine. Une cuvée exotique. Accords : noix de Saint-Jacques poêlées. Commentaires : une cuvée qui fait voyager.

Visual aspect: clear, limpid. **Nose:** delicate, discreet. **Palate:** fresh palate, delicate lychee aromas with a mandarin background. An exotic cuvée. **Pairings:** pan-fried scallops. **Comments:** a cuvée that carries you away.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE


**Origine
Brut**

2010

10° C 2019

Robe : limpide, jaune paille. Bulle fine, une grande élégance. Nez : intense, franc, minéral. Bouche : agréable, raffinée. Bonne tenue, bonne longueur. Accords : poêlée de cèpes ; fromage de brebis. Commentaires : un Champagne de caractère, à découvrir.

Visual aspect: limpid, straw-yellow hue. Fine bubbles, great elegance. **Nose:** intense, frank, mineral. **Palate:** pleasant, distinguished. Good structure, nice length. **Pairings:** pan-fried ceps; sheep's cheese. **Comments:** a Champagne with character, to discover.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE COTTET-DUBREUIL


**Clair de Siècle
Vintage Brut**

2009

11° C 2019

Robe : jolie robe or pâle. Bulles fines. Nez : discret, s'ouvre sur des notes de fruits secs (noisette), d'amande fraîche. Légères notes d'agrumes (pamplemousse). Bouche : attaque fraîche, soyeuse. Joli mélange entre les agrumes, plus présents, et les fruits secs. Accords : quasi de veau ; tartare de saumon aux agrumes. Commentaires : 55 % de Chardonnay, 45 % de Pinot Noir, avec une partie en vieux fûts de chêne pendant 6 mois. Dosage à 6 g/l.

Visual aspect: beautiful pale gold hue. Fine bubbles. **Nose:** discreet, opens up with nuts (hazelnut), fresh almond. Light citrusy notes (grapefruit). **Palate:** fresh first taste, silky. Nice mix between citrus, more present, and nuts. **Pairings:** rump of veal; salmon tartare with citrus. **Comments:** 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir, with a part aged in old oak barrels for 6 months. Dosage of 6 g/l.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE DEMILLY DE BAERE


**Rare
Brut**

2011

9° C 2019

Robe : or léger, reflet vert. Nez : complexe, gourmand. Orange, citron, une pointe vanillée. Bouche : bel équilibre, jolie fraîcheur. Sur les fruits exotiques et la vanille. Accords : fruits de mer. Commentaires : un vin de plaisir, riche et élégant.

Visual aspect: light gold hue, green tinge. **Nose:** complex, attractive. Orange, lemon, a hint of vanilla. **Palate:** nice balance, lovely freshness. Exotic fruits and vanilla. **Pairings:** seafood. **Comments:** a pleasurable wine, rich and elegant.

49 Grande Rue - 10250 Courteron
Tél. : 03 25 38 23 24 - www.cottet-dubreuil.com

Domaine de la Verrerie - Rue du Château - 10200 Bligny
Tél. : 03 25 27 44 81 - www.champagne-demillydebaere.fr

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE GUY DE FOREZ



Noir Intense 100 % Pinot Noir

9° C  2019

Robe : or pâle, claire. **Nez** : fleurs blanches (aubépine). Vineux, intense et frais. **Bouche** : fruits blancs frais. Les fleurs blanches contrastent avec l'aspect vineux. La texture est très belle. Belle longueur. **Accords** : sashimi de dorade et de thon pour mettre en exergue les paradoxes de la cuvée et apporter un peu de gras. **Commentaires** : une belle cuvée, à tenter notamment avec la volonté d'essayer d'autres saveurs.

Visual aspect: pale gold hue, clear. **Nose**: white flowers (hawthorn). Vinous, intense and fresh. **Palate**: fresh white-fleshed fruits. The white flowers contrast with the vinous aspect. The texture is beautiful and the whole is very delicate. Beautiful length. **Pairings**: sashimi of seabream and tuna to highlight the paradoxes of the cuvée and bring a little fatness. **Comments**: a beautiful cuvée to try especially with the will to experience new flavours.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE GUY DE FOREZ



Rosé Brut

10° C  2019

Robe : rose framboise. **Nez** : élégant, sur des arômes de framboise et de fraise mûre. **Bouche** : fraîche, d'une bonne tenue, belle rétro-olfaction. Notes de fruits rouges frais. Finale gourmande et généreuse. **Accords** : caille aux raisins. **Commentaires** : remarquable.

Visual aspect: strawberry pink hue. **Nose**: elegant with raspberry and ripe strawberry aromas. **Palate**: fresh, of good structure, a beautiful retro-olfaction. Fresh red fruits notes. Delectable and generous finish. **Pairings**: quail with grapes. **Comments**: remarkable.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE GREMILLET



Cuvée Évidence Brut

8° C  2021

Robe : jaune pâle, belles larmes. **Nez** : frais, citron, fenouil. **Bouche** : ronde, riche, une touche de vanille. Un peu de sucre résiduel. Belle bulle fine avec une longueur en bouche sur le citron. **Accords** : parfait avec un ceviche. **Commentaires** : ce Champagne est une évidence !

Visual aspect: pale yellow hue, beautiful tears. **Nose**: fresh, lemon, fennel. **Palate**: round, rich, a hint of vanilla. Some residual sugar. Beautiful fine sparkling with lemon in the aftertaste. **Pairings**: perfect with a ceviche. **Comments**: a self-evident Champagne.

ROSÉ

CHAMPAGNE GREMILLET



Rosé Vrai Extra-Brut

9° C  2019

Robe : rose pâle, lumineuse. Bulles fines. **Nez** : sur les fruits rouges (fraise), léger, gourmand. **Bouche** : petits fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise confite, griotte, fraise, cassis), enrobe le palais. **Accords** : aiguillettes de canard au vinaigre de framboise. **Commentaires** : un très beau 100 % Pinot Noir.

Visual aspect: pale pink hue, gleaming. Fine bubbles. **Nose**: with small red fruits (strawberry), light, delicious. **Palate**: small red and black ripe fruits (candied cherry, Morello cherry, strawberry, blackcurrant), coats the palate. **Pairings**: duck aiguillettes with raspberry vinegar. **Comments**: a beautiful 100% Pinot Noir.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE ALAIN LEBOEUF



Brut Tradition

8° C 🍇 2024

Robe : or pâle. Nez : ouvert, fruits jaunes à noyau très présents. Bouche : une bouche pleine, gourmande, sur des fruits mûrs compotés. Accords : sur du fromage ou des plats de poisson. Commentaires : un plaisir immédiat.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose:** open, very present yellow-fleshed stone fruits. **Palate:** a full palate, delectable, with ripe fruit compote. **Pairings:** with cheese or fish dishes. **Comments:** provides an immediate pleasure.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE GILBERT LESEURRE



Brut Nature

10° C 🍇 2019

Robe : dorée, tire vers le jaune. Nez : gourmand, brioché, fruité. Bouche : une belle acidité, des arômes complexes, agrumes, fruits à noyau (cerises). De la rondeur en finale. Accords : une volaille de Bresse rôtie. Commentaires : un vin de repas.

Visual aspect: golden hue, shading to yellow. **Nose:** delicious, brioche, fruity. **Palate:** beautiful acidity, complex aromas, citrus, stone fruits (cherries). Round finish. **Pairings:** roasted Bresse poultry. **Comments:** a wine for a meal.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE ALAIN LEBOEUF

Quiétude
Blanc de Blancs
Extra Brut

10° C 🍇 2019

Robe : dorée, brillante. Bulles vives. Nez : gourmand, sur les fruits jaunes. Bouche : sur les fruits jaunes bien mûrs. Bouche ample, très plaisante. Belle longueur. Pointe minérale. Accords : dos de turbot aux cèpes. Commentaires : un vin de plaisir.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Vivid bubbles. **Nose:** delicious, yellow-fleshed fruits. **Palate:** ripe yellow-fleshed fruits. Ample palate, very pleasant. Beautiful length. A mineral hint. **Pairings:** turbot back with ceps. **Comments:** a pleasurable wine.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE GILBERT LESEURRE



Prestige Brut

9° C 🍇 2019

Robe : or, scintillante. Nez : sur la fraîcheur, les agrumes. Bouche : fine, citronnée. Attaque franche et vive, bouche aérienne. Finale sur la fraîcheur. Accords : Saint-Jacques crémees. Commentaires : une très jolie bouteille.

Visual aspect: gold hue, sparkling. **Nose:** fresh, citrusy. **Palate:** fine, lemony. Frank and vivid first taste, airy palate. Fresh finish. **Pairings:** creamy scallops. **Comments:** a beautiful bottling.

BLANC DE NOIRS

116

BLANC DE BLANCS



CHAMPAGNE
AUGUSTIN

CHAMPAGNE-AUGUSTIN.COM
2 ROUTE DE GERMAINE - 51160 AVENAY VAL D'OR - 06 80 13 59 96

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE JOËL MARTIN & FILS

Cuvée Harmony
Brut

10° C  2019

Robe : jaune clair, reflet argent. Bulles légères. **Nez** : agréable, sur les fruits jaunes. **Bouche** : belle bouche, ronde et souple. Finale sur une belle acidité fruitée. **Accords** : en apéritif ; du veau ; des gambas. **Commentaires** : un Champagne agréable, assez équilibré.

Visual aspect: clear yellow hue, silvery tinge. Light bubbles. **Nose**: pleasant, with scents of yellow-fleshed fruits. **Palate**: beautiful palate, round and supple. Finish with a nice fruity acidity. **Pairings**: aperitif; veal; gambas. **Comments**: a pleasant Champagne, fairly well-balanced.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE MOUTAUX

Excellence
Blanc de Noirs Extra Brut

10° C  2019

Robe : or pâle, de fines bulles. **Nez** : vineux, léger. **Bouche** : très belle acidité et longueur en bouche, de la vinosité. Très belle tension grâce au sol argilo-calcaire. L'amplitude a été maîtrisée. **Accords** : avec un poisson de type lotte, un peu gras. **Commentaires** : à découvrir pour une autre perception du blanc Extra Brut.

Visual aspect: pale gold hue, fine bubbles. **Nose**: vinous, light. **Palate**: beautiful acidity and length on the palate, a vinous side. Nice tension thanks to the limestone and clay soil. Mastered breadth. **Pairings**: with slightly fat fish like monkfish. **Comments**: to discover for another perception of white Extra Brut.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE JOËL MARTIN & FILS

Vignes Beugneux
Blanc de Noirs Brut

10° C  2019

Robe : structurée, belle couleur. Bulle fine et élégante. **Nez** : puissant, persistant, sur de beaux fruits. **Bouche** : une longueur en bouche remarquable, une minéralité puissante. Sur les fruits jaunes, une pointe d'agrumes. **Accords** : cuisine asiatique ; du gibier. **Commentaires** : un Champagne de gastronomie.

Visual aspect: well-structured, nice colour. Fine and elegant bubble. **Nose**: powerful, persistent, with beautiful fruits. **Palate**: a remarkable length on the palate, a powerful minerality. Yellow-fleshed fruits, a citrusy hint. **Pairings**: Asian cuisine; game. **Comments**: a gastronomic wine.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE MOUTAUX

Perle des Coteaux
Blanc de Blancs

9° C  2019

Robe : joli jaune or clair. **Nez** : très fin, belle fraîcheur. **Bouche** : dévoile des notes d'agrumes. Une très belle fraîcheur, une jolie minéralité. **Accords** : un turbot grillé, sauce au beurre blanc. **Commentaires** : une belle fraîcheur et la légèreté du Chardonnay.

Visual aspect: nice and clear gold hue. **Nose**: very fine with a nice freshness. **Palate**: reveals citrusy notes. Beautiful freshness, nice minerality. **Pairings**: grilled turbot, beurre blanc sauce. **Comments**: beautiful freshness and the lightness of the Chardonnay.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE PÉHU-GUIARDEL



Blanc de Blancs Brut

10° C  2019

Robe : très claire, belle mousse. Fines bulles. **Nez** : frais, sur les agrumes, les fleurs blanches. **Bouche** : fruitée, florale. Sur les agrumes et les fruits secs. Une fraîcheur très plaisante. **Accords** : un homard émincé au mousseux de céleri rave. **Commentaires** : une cuvée très plaisante.

Visual aspect: very clear hue, beautiful head. Fine bubbles. **Nose**: fresh nose with scents of citrus and white flowers. **Palate**: fruity, floral. Citrus and nuts. A pleasant freshness. **Pairings**: sliced lobster with celeriac mousseline. **Comments**: a very pleasant cuvée.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE PÉHU-GUIARDEL



Cuvée Émotion Brut

10° C  2019

Robe : pâle, limpide, reflets dorés. Bulles fines. **Nez** : discret, fruits jaunes, sous-bois. **Bouche** : fruits jaunes (abricot), de subtiles notes d'agrumes. Bonne tenue, jolie longueur. **Accords** : joues de bœuf au Pinot Noir ; tarte Tatin avec de la glace vanille. **Commentaires** : un beau vin à déguster avec plaisir.

Visual aspect: pale and limpid hue with golden tinges. Fine bubbles. **Nose**: discreet nose, aromas of yellow-fleshed fruits and undergrowth. **Palate**: yellow-fleshed fruits (apricot), subtle citrusy notes. Nice structure, beautiful length. **Pairings**: beef cheeks with Pinot Noir; Tatin pie with vanilla ice cream. **Comments**: a beautiful wine to taste with pleasure.

14 rue du chemin de ronde - 10340 Les Riceys
Tél. : 03 25 29 39 25 - www.pehu-guiardel-et-fils.com

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE PERRON BEAUVINEAU

Champagne Jean-Claude Perron
Blanc de Blancs Brut2008 10° C  2019

Robe : brillante, dorée, bulles très fines, reflets verts. **Nez** : expressif, gras, complexe. Citron, pomme cuite, safran, gingembre, brioche et miel. **Bouche** : une côté sec mais une attaque mûre. Texture crémeuse et douce. Une acidité rafraîchissante, pêche mûre et abricot, supporté par le beurre frais et les noisettes torrifiées. **Accords** : foie d'oie caramélisé au beurre, toast brioché, une touche de miel. **Commentaires** : un Champagne généreux et riche. Un Champagne de gastronomie.

Visual aspect: bright golden, very fine bubbles, green tinges. **Nose**: expressive, fat, complex. Lemon, baked apple, saffron, ginger, brioche and honey. **Palate**: a dry side but a ripe first taste. Creamy and soft texture. Refreshing acidity, ripe peach and apricot, supported by fresh butter and roasted hazelnuts. **Pairings**: goose liver caramelized in butter, brioche toast and a drop of honey. **Comments**: a generous and rich Champagne. A gastronomic Champagne.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE PERRON BEAUVINEAU



Cuvée Elixir Extra Dry

2005 10° C  2019

Robe : or brillant, bulles fines et délicates. **Nez** : délicat, partageant des notes terreuses de champignons et de craie pure. Une pointe de poire et de pomme cuite au four dans du beurre, citron confit et fleurs séchées. **Bouche** : beaucoup de fraîcheur et une acidité vive. Généreuse, pêche jaune mûre et les pommes juteuses, confiture de coings, senteurs de brioche au levain, pain grillé et beurre. **Accords** : poulet au curry, avec des parfums délicats d'épices et d'Orient.

Visual aspect: bright golden colour with elegant and delicate bubbles. **Nose**: delicate, sharing earthy scents of mushrooms and pure chalk. Hint of pear and apples oven-baked in butter, candied lemon and dried flowers. **Palate**: with plenty of freshness and crisp acidity. Generous palate, ripe yellow peach and juicy apples, quince jam, scents of sourdough brioche, toast and butter. **Pairings**: chicken curry, with delicate spiced and oriental fragrances.

5 rue de Spoy - 10200 Meurville
Tél. : 03 25 27 40 56 - www.champagne-perron-beauvineau.com

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE C.H. PICONNET

3 Cépages
Brut

9° C 2019

Robe : doré, brillante. Jolies bulles. Nez : sur les fruits jaunes (mirabelle, pêche). Bouche : belle effervescence, fruits à chair blanche, une touche de grillé. Accords : viande blanche crémée. Commentaires : un joli vin produit par un beau domaine.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Beautiful tears. **Nose:** yellow-fleshed fruits (mirabelle plum, peach). **Palate:** nice sparkling, aromas of white-fleshed fruits, a hint of toastiness. **Pairings:** creamy white meat. **Comments:** a beautiful wine produced by a lovely estate.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE JULIEN PRÉLAT

Les Reines
par Julien Prélat
Brut Nature

10° C 2019

Robe : jaune clair, mousse abondante, bulles fines. Nez : boisé, une pointe d'acacia. Bouche : belle bouche avec de la finesse. Beurre frais, légèrement lactique. Bonne acidité. Accords : turbot ; barbu ; œuf mollet aux truffes blanches. Commentaires : un joli Champagne sur la finesse et l'élégance.

Visual aspect: clear yellow hue, thick head, fine bubbles. **Nose:** woody; a hint of acacia. **Palate:** beautiful fine palate. Fresh butter, slightly lactic. Nice acidity. **Pairings:** turbot; brill; soft-boiled egg with white truffles. **Comments:** a lovely fine and elegant Champagne.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE C.H. PICONNET

Rosé
Brut

10° C 2019

Robe : belle robe légèrement saumonée. Bulle fine. Nez : floral, fruité. Très expressif. Bouche : belle attaque franche. Explosion de fruits rouges (fraise, framboise), équilibrée. Finale acidulée. Belle longueur. Accords : viande blanche (volaille) ; poisson blanc servi avec un consommé de carottes. Commentaires : dosage de 8 g/l.

Visual aspect: beautiful slightly salmon-pink hue. Fine bubbles. **Nose:** floral, fruity. Very expressive. **Palate:** beautiful frank first taste. An explosion of red fruits (strawberry, raspberry), well-balanced. Tangy finish. Good length. **Pairings:** white meat (poultry); white fish with carrot consommé. **Comments:** dosage of 8 g/l.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE JULIEN PRÉLAT

Pinot Noir
Brut

9° C 2019

Robe : or paille, bulles fines. Belle couronne. Nez : complexe. Sur les fruits rouges et exotiques. Framboise, quetsche, mirabelle bien mûre. Bouche : attaque pleine, ample, gourmande. Finale très longue et crémeuse, sur le cassis. Accords : une côte de veau braisée aux girolles et champignons d'automne. Commentaires : un vin à découvrir et à recommander.

Visual aspect: straw-yellow hue, fine bubbles. Nice ring. **Nose:** complex nose. Red berries and exotic fruits. Raspberry, damson, ripe mirabelle plum. **Palate:** full first taste, ample, delectable. Very long and creamy finish, with blackcurrant. **Pairings:** braised rack of veal with chanterelles and autumn mushrooms. **Comments:** a wine to discover and recommend.

43 Grande Rue - 10250 Neuville-sur-Seine
Tél. : 03 25 38 18 49 - www.champagne-chpiconnet.fr

12 rue des cortillots - 10110 Celles-sur-Ource
Tél. : 03 25 38 64 97 - www.champagne-julienprelat.com

CHAMPAGNE
COLLET
Aÿ - FRANCE

ESPRIT COUTURE

— X —
COUSU MAIN DEPUIS 1921



Plus d'informations sur www.champagne-collet.com

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE YOAN TAPPREST



Brut

9° C  2019

Robe : claire, brillante. **Nez** : fruité, sur la gourmandise. **Bouche** : de beaux fruits, des bulles présentes. Une touche de gourmandise semblable au nez (dosage de 8 g/l). Bonne longueur en bouche. **Accords** : un dessert au chocolat. **Commentaires** : un Champagne très bien maîtrisé.

Visual aspect: clear, brilliant. **Nose**: fruity, moreish. **Palate**: beautiful fruits, present bubbles. The same moreish side as the nose (dosage of 8 g/l). Good length on the palate. **Pairings**: a chocolate dessert. **Comments**: a well-mastered Champagne.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE VENDÉMAIRE AN XIII

Blanc de Noirs
100 % Pinot Noir Brut

10° C  2019

Robe : or pâle, limpide, des bulles fines. **Nez** : intense, profond, crémeux. Fruits jaunes, coing, pain d'épices. **Bouche** : un magnifique équilibre, de la fraîcheur et de la maturité. Longueur impressionnante. Fruits mûrs, légèrement compotés. **Accords** : une fricassée de volaille aux giroles ; une tarte aux poires Bourdaloue. **Commentaires** : un vin à découvrir, pour un grand plaisir.

Visual aspect: pale gold hue, limpid, fine bubbles. **Nose**: intense, deep, creamy. Yellow-fleshed fruits, quince, gingerbread. **Palate**: superb balance, freshness and maturity. Impressive length. Ripe fruits, slightly stewed. **Pairings**: poultry fricassée with chanterelles; Bourdaloue pear tart. **Comments**: a wine to discover, for a great pleasure.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE YOAN TAPPREST

Entre Deux Rosé
Brut

10° C  2024

Robe : orange pastel, limpide. Bulles fines. **Nez** : vineux, sur les petits fruits rouges. **Bouche** : une belle acidité et une belle longueur en bouche. Sur la fraîcheur et les arômes du nez. **Accords** : un gigot d'agneau aux giroles. **Commentaires** : à découvrir, un vin bien élaboré.

Visual aspect: pastel orange hue, limpid. Fine bubbles. **Nose**: vinous with scents of small red fruits. **Palate**: nice acidity and good length on the palate. Fresh, with the same aromas as the nose. **Pairings**: leg of lamb with chanterelles. **Comments**: to discover, a well-made wine.

CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE VENDÉMAIRE AN XIII

Rose et Lys
Brut

9° C  2019

Robe : rose pâle, reflet saumon. Bulles fines. **Nez** : frais, fruité. **Bouche** : belle bouche fraîche, sur une bonne acidité. Sur les petits fruits rouges et noirs. **Accords** : tarte aux fraises ou à la figue. **Commentaires** : un 100 % Pinot Noir à partager.

Visual aspect: pale pink hue, salmon-pink shades. Fine bubbles. **Nose**: fresh, fruity. **Palate**: beautiful fresh palate, with a good acidity. Small red and black fruits. **Pairings**: strawberry or fig tart. **Comments**: a 100% Pinot Noir to share.

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE H. BATY

Blanc de Blancs
Brut

19° C  2019

Robe : jaune clair, reflet légèrement doré. **Nez** : frais, lactique, beurré. Fruits blancs. **Bouche** : nette et franche, agréable. Une jolie bulle, une légère sucrosité. Belle finale sur l'acidité et l'équilibre. **Accords** : en apéritif. **Commentaires** : un Champagne agréable.

Visual aspect: clear yellow hue, slightly golden shades. **Nose**: fresh, lactic, buttery. White-flashed fruits. **Palate**: clean and frank, pleasant. Lovely sparkling, light sucrosity. Beautiful acid and well-balanced finish. **Pairings**: aperitif. **Comments**: a pleasant Champagne.

34 rue Jules Laurent - 51300 Bassuet
Tél. : 03 26 73 90 11



CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE CAMIAT ET FILS

Cuvée Réserve
Brut

10° C  2019

Robe : dorée, brillante. Fin cordon de bulles. **Nez** : fruits secs (noisette, amande), fleurs blanches, petits fruits rouges. Une touche gourmande. **Bouche** : une attaque ample et ronde, sur un joli côté crémeux. On retrouve les fruits secs et la gourmandise. De la minéralité en finale. **Accords** : poisson à la crème d'oignons. **Commentaires** : un joli vin de gourmandise, très équilibré.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Fine bead of bubbles. **Nose**: nuts (hazelnut, almond); white flowers, small red fruits. A moreish side. **Palate**: ample and round first taste, a beautiful creamy side. We have the nuts and the savoury side again. Minerality in the finish. **Pairings**: fish with onion cream. **Comments**: a beautiful and delicious wine, well-balanced.

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE CAMIAT ET FILS

Cuvée Prestige
Brut

10° C  2019

Robe : dorée, brillante. De belles bulles. **Nez** : fruité, vineux, mature. **Bouche** : une attaque sur le fruit, ample. Belle minéralité, bulles vives. **Accords** : un apéritif; du poisson grillé. **Commentaires** : peu dosé (5 g), parfait.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Beautiful bubbles. **Nose**: fruity, vinous, mature. **Palate**: fruity first taste, ample. Nice minerality, vivid bubbles. **Pairings**: aperitif; grilled fish. **Comments**: low dosage (5 g), perfect.

58 La Grande Rue - 51130 Loisy-en-Brie
Tél. : 03 26 59 32 19 - www.champagne-camiat.fr

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE THOMAS PAVY



Brut Tradition

9° C 🍇 2019

Robe : couleur or pâle. Nez : très expressif, fleur de sous-bois, vanille, agrumes. Bouche : un Champagne équilibré ; acidité et fraîcheur sont au rendez-vous. Des arômes d'agrumes. Accords : à l'apéritif ; sur des Saint-Jacques. Commentaires : un Champagne très bien équilibré. La fraîcheur et l'agrumes sont présents et participent à la réussite de ce Champagne.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose:** very expressive, undergrowth flower, vanilla, citrus. **Palate:** a well-balanced Champagne, the acidity and freshness are present. Citrusy aromas. **Pairings:** for the aperitif, scallops. **Comments:** a well-balanced Champagne. The freshness and citrus are present and contribute to the achievement of this Champagne.

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE CLAUDE THUILLIER & FILLES

Louise Césarine
Extra Brut

9° C 🍇 2023

Robe : or pâle. Nez : frais, léger agrume. Bouche : agrume en entrée de bouche. Des notes de feuilles de citronnier en milieu de bouche. Finale sur l'amertume type pépins de citron. Accords : du fromage de chèvre cendré avec du fenouil et des groseilles. Commentaires : une pure merveille, avec de belles notes gustatives. Une réelle émotion.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose:** fresh, light citrus. **Palate:** citrusy in the first taste. Lemon tree leaves in the mid-palate. Bitterness like lemon pips in the aftertaste. **Pairings:** ashy goat's cheese with fennel and redcurrants. **Comments:** a marvel, with beautiful gustatory notes. A real emotion.

8 rue du Moulin - 51270 Beaunay

Tél. : 06 14 15 44 73 - www.champagne-thuillier.com

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE THOMAS PAVY

Cuvée Ancestrale
Extra Brut

8° C 🍇 2019

Robe : intense, jaune cuivré. Nez : fruits blancs (poire) et jaunes. Bouche : douce, grasse, gourmande. Fruits exotiques (passion, ananas, mangue). Accords : Saint-Jacques ; cuisine sucrée salée ; dessert aux fruits. Commentaires : 4 g/l. Tient son nom de la réunion des 3 cépages, comme sur les anciennes parcelles. Base 2015.

Visual aspect: intense, coppery yellow hue. **Nose:** white-fleshed (pear) and yellow-fleshed fruits. **Palate:** sweet, fat, delectable. Exotic fruits (passionfruit, pineapple, mango). **Pairings:** scallops; sweet and salt cuisine; fruit dessert. **Comments:** 4 g / l. Draws its name from the blend of the 3 grape varieties, like on old plots. 2015 basis.



10 bis rue de la Noue Coutard - 51530 Chouilly

Tél. : 06 76 47 09 73 - www.champagnethomaspavy.com

ÉRYNN

LE MONT DES TOURS
Cuvée Pacellaire en Micro vinification

CHAMPAGNE
ARNAUD MOREAU

GRAND CRU À BOUZY

6 rue gambetta • 51150 Bouzy
www.champagnearnaudmoreau.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



champagne

J Vignier

à Cramant

"Terres d'identité"



Ora Alba Grand Cru
Grand Champagne de la Côte des Blancs

www.champagnevignier.fr

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE VIGNIER LEBRUN



Deux terres Brut

9° C  2019

Robe : jaune, reflets verts. **Nez** : puissant, fin, fruité et minéral. **Bouche** : élégante, avec une touche de minéralité. Sur la fraîcheur. **Accords** : du rouget grillé. **Commentaires** : un vin bien fait et élégant.

Visual aspect: yellow robe, green tinges. **Nose**: powerful, fine, fruity and mineral. **Palate**: elegant, with a mineral hint. Fresh. **Pairings**: grilled red mullet. **Comments**: a well-made and elegant wine.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE AUGÉ PÈRE & FILS



Brut Nature Vieilles Vignes Blanc de Noirs 1^{er} Cru

10° C  2023

Robe : jaune paille, légèrement ambré. **Nez** : sur les fruits mûrs (poire d'hiver), les fleurs jaunes, quelques épices douces. **Bouche** : attaque charnue, bouche complexe. De la vinosité et une belle longueur. **Accords** : du mignon de veau. **Commentaires** : un pur Meunier de la Montagne de Reims, avec de la vinosité et de la complexité.

Visual aspect: straw-yellow hue, slightly amber. **Nose**: ripe fruits (winter pear), yellow flowers, some sweet spices. **Palate**: fleshy first taste, complex palate. Vinosity and lingering. **Pairings**: veal filet mignon. **Comments**: a pure Meunier of the Mountain of Reims, with vinosity and complexity.

CÔTE DES BLANCS

CHAMPAGNE VIGNIER LEBRUN



Silexus Sezannensis Brut

9° C  2019

Robe : jaune or, bulles importantes. **Nez** : des notes de pierre à fusil et d'asperge verte. **Bouche** : élégante, avec des notes de citron. De belles bulles, une bouche très fraîche. De la finesse en finale. **Accords** : sushis ; ceviche ; huîtres. **Commentaires** : un très beau Champagne à découvrir.

Visual aspect: gold yellow, important bubbles. **Nose**: notes of flint and green asparagus. **Palate**: elegant, with aromas of lemon. Beautiful bubbles, very fresh palate. Finesse in the finish. **Pairings**: sushi; ceviche; oysters. **Comments**: a beautiful Champagne to discover.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE AUGÉ PÈRE & FILS



Mémoire de Vignerons Extra Brut

8° C  2019

Robe : jaune doré pâle. **Nez** : beurré, boisé, des notes de pomme Granny. **Bouche** : beurrée, briochée. Une belle tension pour un vin de réserve. Une vinosité gourmande et une belle longueur. **Accords** : des Saint-Jacques grillées au ratafia et citron. **Commentaires** : un vin vieilli en fût de chêne de Bourgogne qui séduira les amateurs de Champagne tendu.

Visual aspect: pale golden yellow hue. **Nose**: buttery, woody, notes of Granny apple. **Palate**: buttery, brioche. A beautiful tension for a reserve wine. Delectable vinosity, nice length. **Pairings**: grilled scallops with ratafia and lemon. **Comments**: a wine aged in Burgundy oak barrel that will seduce fans of tense Champagnes.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BENOIT BEAUFORT

Brut Tradition
Grand Cru9° C  2019

Robe : vieil or, limpide. Bulles fines. Nez : ample, profond. Sur les fruits confits, les quetsches, les fruits blancs. Bouche : une attaque ample, crémeuse, fraîche. Une bonne longueur. Finale sur les fruits confits. Accords : une poêlée de cèpes sautés au beurre ; un rôti de veau braisé aux trompettes de la mort. Commentaires : un vin de repas, à découvrir.

Visual aspect: old gold hue, limpid. Fine bubbles. **Nose:** ample, deep. Candied fruits, damson, white-fleshed fruits. **Palate:** ample first taste, creamy, fresh. Good length. Candied fruits in the aftertaste. **Pairings:** pan-fried ceps sautéed with butter; roast of veal braised with wild trumpet mushrooms. **Comments:** a wine for a meal, to discover.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE LIONEL BENOIT


Blanc de Noirs
Brut9° C  2019

Robe : jaune très pâle, claire. Nez : sur les agrumes, une effervescence perceptible. Bouche : plutôt agréable, très agrumes et hespérides (citron). Finale un peu courte. Accords : huîtres fraîches ; fruits de mer. Commentaires : 70 % de Meunier et 30 % de Pinot Noir.

Visual aspect: very pale yellow hue, clear. **Nose:** citrusy with a perceptible sparkling. **Palate:** quite pleasant, very citrusy (lemon). A bit short finish. **Pairings:** fresh oysters; seafood. **Comments:** 70% of Meunier et 30% Pinot Noir.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BENOIT BEAUFORT

Prestige Ambonnay
Grand Cru Brut2008  9° C  2024

Robe : jaune or, bulles fines. Nez : fin, aromatique, sur les fruits jaunes. Épicé, minéral. Bouche : fraîche, équilibrée. Belle acidité et très belle longueur. Accords : en apéritif ; avec des crevettes et des sushis. Commentaires : un bel équilibre, un très beau vin.

Visual aspect: gold yellow hue, fine bubbles. **Nose:** fine, aromatic with scents of yellow-fleshed fruits. Spicy, mineral. **Palate:** fresh, well-balanced. Nice acidity and beautiful length. **Pairings:** aperitif ; with shrimps and sushis. **Comments:** good balance, a very nice wine.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE LIONEL BENOIT



Brut Rosé

10° C  2019

Robe : jolie robe rosée, couleur fraise. Bulles fines. Nez : expressif, complexe. Des notes de fruits rouges. Bouche : une attaque gourmande, fruitée, sur la finesse. Équilibrée, bonne longueur. Une légère acidité agréable. Une finale légère et fraîche. Accords : un clafoutis à la fraise. Commentaires : viticulture raisonnée. Dosage de 9 g/l.

Visual aspect: lovely pinkish robe, strawberry colour. Fine bubbles. **Nose:** expressive, complex. Scents of red fruits. **Palate:** delicious first taste, fruity, fine. Well-balanced, good length. Pleasant and light acidity. Light and fresh finish. **Pairings:** strawberry clafoutis. **Comments:** integrated viticulture. Dosage of 9 g/l.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS


Réserve
Extra Brut10° C  2022

Robe : or clair, bulles fines. **Nez** : floral, fruits blancs. Un côté iodé. Note de fruits secs. **Bouche** : attaque franche, de la salinité. Des notes de fruits compotés, de clémentine et de mandarine. **Accords** : un carpaccio de Saint-Jacques ; une volaille sauce Champagne. **Commentaires** : une jolie cuvée.

Visual aspect: clear gold hue, fine bubbles. **Nose**: floral, white-fleshed fruits. A nice iodized side. Notes of nuts. **Palate**: frank first taste, a salty side. Note of fruit compote, clementine, mandarin. **Pairings**: scallop carpaccio; poultry with Champagne sauce. **Comments**: a very nice cuvée.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BOUTILLETZ MARCHAND

Blanc de Blancs
Extra Brut2008  10° C 2019

Robe : or clair, bulles très fines, belle brillance. **Nez** : des notes florales et d'agrumes. Beaucoup de fraîcheur. **Bouche** : attaque franche, sur de beaux arômes. Très bel équilibre, une belle fraîcheur et une jolie longueur. **Accords** : une poularde de Bresse rôtie aux cèpes. **Commentaires** : une cuvée intéressante, à suivre.

Visual aspect: clear gold colour, very fine bubbles, nice brilliance. **Nose**: floral and citrusy notes. A lot of freshness. **Palate**: frank first taste, with beautiful aromas. Very good balance, beautiful freshness and nice length. **Pairings**: roasted Bresse fattened chicken with ceps. **Comments**: an interesting cuvée, to follow up.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS

Millésimé
Extra Brut2007  10° C 2026

Robe : jaune soutenu, reflets dorés. **Nez** : fruité, frais, sur les fruits blancs. Une pointe saline. **Bouche** : fruitée, minérale, légère. Une finale saline. **Accords** : un poisson en sauce. **Commentaires** : un Extra Brut avec du caractère.

Visual aspect: dark yellow hue, golden tinges. **Nose**: fruity, fresh nose; white-fleshed fruits. A salty hint. **Palate**: fruity, mineral, light. Salty finish. **Pairings**: fish in sauce. **Comments**: an Extra Brut with character.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE BOUTILLETZ MARCHAND



Ecrin N°1 - Blanc de Blancs Brut

9° C  2019

Robe : or, jaune paille, nuancé de vert. Aspect brillant et assez fluide. Bulles fines. **Nez** : toasté, boisé, amandes, noix de cajou, citron, pêche blanche, massepain, épices douces. **Bouche** : fruitée, pulpeuse et enrobée. Soutenue par une acidité fraîche et citronnée. Un boisé présent mais finement conçu. Une minéralité crayeuse qui renforce la sensation crémeuse. **Accords** : du foie gras frais et un concassé de noisettes torréfiées. **Commentaires** : un ensemble concentré et salin.

Visual aspect: gold hue, straw-yellow colour, green shades. Brilliant and fairly fluid aspect. Fine bubbles. **Nose**: toasty, woody; almonds, cashew nuts, lemon, white-fleshed peach, marzipan, sweet spices. **Palate**: fruity, fleshy, coated. Supported by a fresh and lemony acidity. A present but finely tailored woodiness. A chalky minerality that enhances the creamy sensation. **Pairings**: fresh foie gras and crushed roasted hazelnuts. **Comments**: a concentrated and salty ensemble.

28 rue Haute - 51220 Pouillon
Tél. : 03 26 03 02 42 - www.bourdaire-gallois.fr

21 rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery
Tél. : 03 26 97 92 10 - www.champagne-boutilletz-marchand.fr

RETOUR 
EN IMAGES





1



2



6



7



8



11



12



16

- 1** Aris Allouche et Philippe Faure-Brac
- 2** Nathalie Falmet et Raimonds Tomsons
- 3** Romuald Camiat
- 4** Romain Prieur, Champagne H. Baty
- 5** Eric Arnaud et Isabelle Perseval
- 6** Fabrice Perron et Nicolas Glaçon
- 7** Alexis Leconte présente le Champagne Xavier Leconte
- 8** Champagne Gremillet
- 9** Yves Chapier, Philippe Faure-Brac, Jean-Paul Gandon et Jean-Pierre Hubaille
- 10** Patrick Manceaux, Champagne Roger Manceaux
- 11** Etienne Goutorbe
- 12** Philippe Faure-Brac déguste le Champagne Follet-Ramillon
- 13** David Bourdaire et les sommeliers de Champagne Ardenne
- 14** Geoffrey Orban et Sophie Ducceschi
- 15** Michel Larchez, Yves Chapier et Benoit Beaufort
- 16** Jérôme Trudon
- 17** Dégustation des Champagnes Munoz Bruneau par Eric Arnaud
- 18** Philippe Faure-Brac et Julien Prélat

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE CHEMINON & FILS



Duo Terroir Brut 1^{er} Cru

11° C  2019

Robe : jaune soutenu, reflets légèrement dorés. Bulles fines. Nez : crémé, lactique. Une tendance épicée. Bouche : ronde, souple, sucrée. Enveloppe bien la bouche. Une bonne persistance Accords : en apéritif ; du foie gras ; des gambas. Commentaires : un Champagne gourmand.

Visual aspect: deep yellow hue, slightly golden shades. Fine bubbles. **Nose:** creamy, lactic. A spicy side. **Palate:** round, supple, sweet. Coats the palate. Nice persistency. **Pairings:** aperitif; foie gras; prawns. **Comments:** a moreish Champagne.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE FRESNE DUCRET



Le Chemin du Chemin 1^{er} Cru

10° C  2019

Robe : dorée, joli cordon de bulles. Nez : fruits à noyaux, fruits secs, fleurs blanches. Des effluves gourmands. Bouche : ronde, ample, très plaisante, des notes pâtisseries. Sur les fruits exotiques, une pointe de citron. Accords : un plateau de fruits de mer. Commentaires : un joli vin équilibré, doté d'une belle fraîcheur persistante.

Visual aspect: golden hue, nice bead of bubbles. **Nose:** stone fruits, nuts, white flowers. Delectable scents. **Palate:** round, ample, very pleasant; pastry notes. Exotic fruits, a hint of lemon. **Pairings:** over a platter of seafood. **Comments:** a lovely well-balanced wine, with a nice persistent freshness.

10 rue Saint-Vincent - 51390 Ville-Dommange
Tél. : 03 26 49 24 60 - www.fresneduret.com

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE CHEMINON & FILS



Terre d'Origine Brut 1^{er} Cru

11° C  2022

Robe : or clair, bulle fine et persistante. Nez : fin, frais. Note d'agrumes, légèrement herbacé. Bouche : attaque franche, saline, sur les agrumes. Très belle longueur. Accords : apéritif ; une casserole d'escargots de Champagne. Commentaires : dosage à 7,5 g.

Visual aspect: clear gold hue, fine and persistent bubbles. **Nose:** fine, fresh. Citrusy note, slightly herbaceous. **Palate:** frank first taste, salty, citrusy. Very nice length. **Pairings:** aperitif; a casserole of snails of Champagne. **Comments:** 7.5g dosage.



5 rue des Sous-la-Ville - 51380 Villers-Marmery
Tél. : 03 26 97 95 34 - www.champagne-cheminon.fr

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GAIDOZ FORGET

Cuvée Bertille
1^{er} Cru

2011

10° C  2024

Robe : très claire. Nez : des notes d'agrumes, un peu de brioché. Bouche : très gourmande, des notes d'agrumes, d'épices. Une très belle fraîcheur. Accords : une viande blanche ; des écrevisses ; du foie gras avec une pointe de fleur de sel. Commentaires : quel régal !

Visual aspect: very clear. **Nose:** citrusy notes, a touch of brioche. **Palate:** really moreish with notes of citrus and spices. A very nice freshness. **Pairings:** white meat; crayfish; foie gras with a pinch of fleur de sel. **Comments:** a real treat!

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GONDÉ ROUSSEAU

Blanc de Noirs
Brut

2011

10° C  2024

Robe : jaune or, des bulles fines. Un beau cordon. Nez : de la fraîcheur, sur les agrumes. Bouche : attaque franche, belle fraîcheur. Belle fin de bouche, sur les agrumes. Une jolie acidité. Accords : un bar en croûte avec sauce béarnaise. Commentaires : un vin de repas.

Visual aspect: gold yellow hue, fine bubbles. Nice bead. **Nose:** fresh, citrusy. **Palate:** frank first taste, nice freshness. Beautiful aftertaste, citrusy. Nice acidity. **Pairings:** sea bass in a crust with Béarnaise sauce. **Comments:** a wine for a meal.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GAIDOZ FORGET

Cuvée de Réserve
Brut 1^{er} Cru10° C  2023

Robe : jaune pâle, un fin cordon de bulles fines. Nez : floral, fruits compotés, vanille. Bouche : attaque franche sur la compote de fruits et les agrumes, pomme Granny. Une fin de bouche d'une belle longueur, sur la fraîcheur. Accords : une volaille blanche sauce crémée aux girolles. Commentaires : une cuvée avec 50 % de vin de réserve.

Visual aspect: pale yellow hue, a delicate bead of bubbles. Fine bubbles. **Nose:** floral, fruit compote, vanilla. **Palate:** frank first taste with fruit compote and citrus, Granny apple. Great length of the aftertaste, fresh. **Pairings:** poultry with a creamy chanterelle sauce. **Comments:** a cuvee with 50% of reserve wine.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE GONDÉ ROUSSEAU

Brut
1^{er} Cru

2012

10° C  2019

Robe : jaune clair. Nez : une note d'agrumes, de végétal, de sous-bois. Bouche : une attaque sur la fraîcheur qui laisse place à plus de structure. Une légère amertume en fin de bouche. Accords : de la viande blanche ; une volaille type pintade, une fricassée de champignons. Commentaires : une belle surprise.

Visual aspect: clear yellow hue. **Nose:** scents of citrus, vegetal, undergrowth. **Palate:** fresh first taste that gives way to more structure. A light bitterness in the aftertaste. **Pairings:** white meat; poultry like guinea fowl and pan-fried mushrooms. **Comments:** a beautiful surprise.



CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET

VIGNOBLE GRAND CRU ET PREMIER CRU



CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET - 12 rue Pasteur - 51160 Avenay Val D'Or
 Propriétaire Récoltant Manipulant (RM) - contact@MARNIQUET.fr - WWW.MARNIQUET.fr - Tel : + 33 (0)3 26 52 32 36

CHAMPAGNE PERRON BEAUVINEAU

« Notre histoire s'écrit ensemble »



5 route de Spoy • 10200 Meurville • tel + 33 (0)3 25 27 40 56

champagne-perron-beauvineau@hotmail.fr • www.champagne-perron-beauvineau.com

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX


Brut Nature
1^{er} Cru

10° C 2024

Robe : or pâle, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : fin, complexe, avec des arômes floraux, les fruits blancs, le beurré. **Bouche** : attaque franche, ample et crémeuse. Vif, sur sa jeunesse. D'une grande longueur. **Accords** : un carpaccio de Saint-Jacques, filet d'huile d'olive et sel de Guérande. **Commentaires** : un vin à découvrir et à recommander. Un vin parfait !

Visual aspect: pale gold hue, limpid. Fine bubbles, nice bead. **Nose**: fine, complex, with floral aromas, white-fleshed fruits, buttery scents. **Palate**: frank first taste, broad and creamy. Vivid, young. Great length. **Pairings**: scallop carpaccio, olive oil and Guérande salt. **Comments**: a wine to discover and recommend. A perfect wine!

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MINARD ET FILLES


Léanne

9° C 2023

Robe : jaune paille, claire. **Nez** : réglisse, fruits confits. Très expressif et fin. **Bouche** : attaque charnue, sur le fruit mûr. De la longueur et une belle finale épurée, très franche. **Accords** : avec un poisson en sauce. **Commentaires** : un Champagne expressif et fin, avec une finale franche.

Visual aspect: straw-yellow hue, clear. **Nose**: liquorice, candied fruits. Very expressive and fine. **Palate**: fleshy first taste, ripe fruit. Long, and beautiful and pure finish, very frank. **Pairings**: fish with sauce. **Comments**: an expressive and fine Champagne, with a frank finish.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX


Brut Rosé
1^{er} Cru

10° C 2019

Robe : très belle couleur rosée, framboise, jaune paille. **Nez** : framboise humide et sous-bois. **Bouche** : belle fraîcheur, sur des arômes de fruits frais (poire, fraise, framboise). **Accords** : un beau vin lors d'un cocktail. Sa fraîcheur relèvera les bons moments de partage. **Commentaires** : un beau vin d'apéritif, avec une belle fraîcheur.

Visual aspect: very nice pink hue, raspberry colour, straw yellow. **Nose**: moist raspberry and undergrowth. **Palate**: nice freshness with fresh fruit aromas (pear, strawberry, raspberry). **Pairings**: perfect for a cocktail party. Its freshness will improve the good moments of sharing. **Comments**: a good wine for an aperitif, with a lovely freshness.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MINARD ET FILLES


Ondine

8° C 2019

Robe : jaune pâle, fines bulles. **Nez** : boisé, épicé, fruits blancs, très frais. **Bouche** : de jolies notes de fruits secs, de silex. Une belle minéralité. **Accords** : un tartare de dorade. **Commentaires** : un vrai régal.

Visual aspect: pale yellow hue, fine bubbles. **Nose**: woody, spicy aromas, white-fleshed fruits, very fresh. **Palate**: beautiful flavours of nuts and flint. Nice minerality. **Pairings**: sea bream tartare. **Comments**: a real treat!



MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU


**Cuvée Arrakis
Brut Zéro
Grand Cru**

9° C 2021

Robe : dorée, or pâle. Brillante. **Nez :** très expressif, sur le miel, la fleur de tilleul. **Bouche :** fine, droite, végétale. Des notes de citronnier, de tilleul et de bergamote. Superbe longueur, équilibrée. **Accords :** un veau Marengo ; des fruits de mer. **Commentaires :** un assemblage de 70 % de Pinot Noir et de 30 % de Chardonnay.

Visual aspect: golden hue, pale gold colour. Brilliant. **Nose:** very expressive, with scents of honey and limetree blossom. **Palate:** fine, straightforward, vegetal. Notes of lemon tree, limetree and bergamot. Superb length, well-balanced. **Pairings:** veal Marengo; seafood. **Comments:** a blend of 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay.

6 rue Gambetta - 51150 Bouzy
Tél. : 06 52 56 57 02 - www.champagnearnaudmoreau.com



MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PERSEVAL-FARGE


**C. de Réserve
1^{er} Cru Brut**

8° C 2024

Robe : dorée, brillante. **Nez :** fruité (pêche, coing) sur un support minéral. **Bouche :** bel équilibre entre le fruit (fruit jaune à noyau), l'acidité et la fraîcheur. Belle complexité aromatique. **Accords :** une poularde aux châtaignes. **Commentaires :** une cuvée qui demande un mets.

Visual aspect: golden hue, brilliant. **Nose:** fruity (peach, quince) with a mineral backbone. **Palate:** nice balance between the fruit (yellow-fleshed stone fruit), the acidity and the freshness. Aromatic complexity. **Pairings:** fattened chicken with chestnuts. **Comments:** a cuvée to serve over a main dish.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PERSEVAL-FARGE


**C. de Rosé
1^{er} Cru Brut**

9° C 2019

Robe : rosé saumoné aux reflets tuilés. **Nez :** expressif, sur l'évolution. Parfums de petits fruits rouges. **Bouche :** fraîche, de bonne tenue. Des notes de fruits rouges frais. Une finale gourmande et généreuse. **Accords :** un dessert aux fruits rouges. **Commentaires :** un rosé frais et équilibré.

Visual aspect: salmon-pink hue with brilliant tinges. **Nose:** expressive, notes of evolution. Scents of small red fruits. **Palate:** fresh, with a nice structure. Notes of fresh red fruits. Delicious and generous finish. **Pairings:** dessert with red fruits. **Comments:** a fresh and well-balanced rosé.

12 rue du Voisin - 51500 Chamery
Tél. : 03 26 97 64 70 - www.perseval-farge.fr

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MAURICE PHILIPPART

Blanc de Noirs
Brut10° C  2019

Robe : dorée, brillante, reflet ambré. Un joli cordon de bulles. **Nez** : frais et fruité, sur de subtiles notes de fruits rouges composés et de boisé. Une pointe gourmande et épicée. **Bouche** : attaque ronde et ample, sur des fruits bien mûrs. **Accords** : un filet de Saint-Pierre aux cépes. **Commentaires** : un Champagne gourmand.

Visual aspect: golden and brilliant hue, amber tinges. Nice bead of bubbles. **Nose:** fresh and fruity, with subtle notes of red fruit compote and woodiness. A moreish and spicy side. **Palate:** round and ample first taste, very ripe fruits. **Pairings:** a fillet of John-Dory with cepes. **Comments:** a delicious Champagne.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE POINTILLART-LEROY

Corps et Esprit
Blanc de Blancs
1^{er} Cru Brut9° C  2019

Robe : jaune pâle, limpide, reflets verts. **Nez** : frais, minéral, sur la pierre à fusil, les fruits blancs. **Bouche** : une belle attaque avec souplesse et rondeur. Une belle longueur en bouche. Une touche acidulée, sur les agrumes. **Accords** : un plateau de fruits de mer. **Commentaires** : un très bon vin, avec un beau potentiel.

Visual aspect: limpid, pale yellow hue, green tinges. **Nose:** fresh, mineral, flint, white-fleshed fruits. **Palate:** beautiful supple and round first taste. Good length on the palate. A tangy touch, citrusy. **Pairings:** seafood. **Comments:** a very good wine, with a beautiful potential.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE MAURICE PHILIPPART

Rosé 1^{er} Cru
Brut10° C  2024

Robe : rose orangé, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : frais, avec des arômes de fruits rouges, légèrement boisé. **Bouche** : attaque franche, ample et crémeuse. Une bonne longueur en bouche. **Accords** : saumon en croûte, sauce Choron ; une tarte au chocolat. **Commentaires** : un rosé bien élaboré, à faire découvrir.

Visual aspect: pink orangy hue, limpid. Beautiful bead of fine bubbles. **Nose:** fresh with red fruit and slightly woody aromas. **Palate:** frank first taste, ample and creamy. Beautiful length on the palate. **Pairings:** salmon en croûte and Choron sauce; chocolate tart. **Comments:** a well-made rosé, to make discover.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE POINTILLART-LEROY

Descendance
Blanc de Noirs
1^{er} Cru Extra Brut10° C  2024

Robe : limpide, bulles fines. **Nez** : sur la fraîcheur et les fruits, très plaisant. **Bouche** : une belle fraîcheur, une légère acidité. On retrouve les fruits jaunes et blancs. Très agréable. **Accords** : des mets légèrement gras. **Commentaires** : un superbe Extra Brut.

Visual aspect: limpid robe, fine bubbles. **Nose:** fresh and fruity, very pleasant. **Palate:** nice freshness, a hint of acidity. Yellow and white-fleshed fruits. Very pleasant. **Pairings:** slightly fat meals. **Comments:** a superb Extra Brut.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE SOLEMME



**Ambre de Solemme
Brut Nature
Blanc de Noirs 1^{er} Cru**

10° C 🍇 2022

Robe : or brillant, ambrée. **Nez** : grande complexité, petite touche de fruits rouges (fraise, framboise). **Bouche** : pleine ; on retrouve les fruits rouges avec une belle tension. Belle longueur. **Accords** : un fromage, un Chaource par exemple. **Commentaires** : une belle cuvée.

Visual aspect: brilliant gold hue, amber colour. **Nose**: great complexity, small touch of red fruits (strawberry, raspberry). **Palate**: full, we have the red fruits again with a nice tension. Beautiful length. **Pairings**: cheese, like Chaource for instance. **Comments**: a beautiful cuvée.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PIERRE TRICHET



**Cuvée 1333
Brut 100 % Pinot Blanc**

7° C 🍇 2019

Robe : jaune pâle, reflet or. **Nez** : minéral, frais. Des notes acidulées, des agrumes. **Bouche** : fraîcheur, complexité. Des notes d'agrumes (pamplemousse). **Accords** : un homard bleu. **Commentaires** : récolte 2015. Terroir Trois-Puits. 1333 bouteilles produites. Dosage à 7,8 g/l.

Visual aspect: pale yellow hue, gold tinge. **Nose**: mineral, fresh. Tangy notes of citrus. **Palate**: shows freshness and complexity. Citrusy notes (grapefruit). **Pairings**: blue lobster. **Comments**: 2015 harvest. Terroir of Trois-Puits. 1333 bottles made. Dosage of 7.8g/l.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE SOLEMME



**Nature de Solemme
Brut Nature
Blanc de Blancs 1^{er} Cru**

2013 10° C 🍇 2019

Robe : jaune soutenu, reflets dorés, bulles fines. **Nez** : floral, fruité. **Bouche** : de la vivacité en bouche, de la minéralité. De la fraîcheur, sans excès d'acidité. **Accords** : en apéritif. **Commentaires** : beaucoup d'élégance et de finesse. Un très joli Blanc de Blancs.

Visual aspect: dark yellow hue, golden tinges, fine bubbles. **Nose**: floral, fruity. **Palate**: vivid palate, mineral. Freshness, without excessive acidity. **Pairings**: aperitif. **Comments**: a lot of elegance and finesse. A beautiful Blanc de Blancs.

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE PIERRE TRICHET



**L'Héritage
Blanc de Blancs
Brut 1^{er} Cru**

9° C 🍇 2019

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : floral, pêche, poivre. **Bouche** : crémeuse, une belle ouverture puis apparition d'un joli fruité. Des notes d'agrumes. **Accords** : un fromage crémeux. **Commentaires** : de la rondeur, une belle harmonie.

Visual aspect: pale yellow hue, limpid. **Nose**: floral, peach, pepper. **Palate**: creamy palate, beautiful first taste then a nice fruitiness appears. Citrusy notes. **Pairings**: a creamy cheese. **Comments**: a round cuvee with a beautiful harmony.



CHAMPAGNE Demilly de Baere

Domaine de la Verrerie
10200 BLIGNY - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 25 27 44 81 - Fax : +33 (0)3 25 27 45 02
champagne-demilly@wanadoo.fr

www.champagne-demillydebaere.fr



CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE

BALNOT-SUR-LAIGNES



Rue de la Croix de l'Orme - 10110 Balnot sur Laignes - Tél. 03 25 29 16 11
contact@champagne-philippe-fontaine.com - www.champagne-philippe-fontaine.com

MONTAGNE DE REIMS

CHAMPAGNE VRAIN-AUGÉ


**Brut Tradition
100 % Meunier
Vieilles Vignes**

 8° C  2024

Robe : jaune paille, fines bulles. **Nez** : expressif, tendu. Des notes de fruits rouges. **Bouche** : fruitée, avec une bonne dose de caractère et d'expressivité, de la tension. **Accords** : toast au beurre salé et figes. **Commentaires** : un Meunier qui se boit très bien et qui présente un bon équilibre entre intensité, tension du fruit et longueur du vin de garde.

Visual aspect: straw-yellow hue, fine bubbles. **Nose**: expressive, tense. Scents of red fruits. **Palate**: fruity, showing a strong character and a lot of expressiveness, tension. **Pairings**: toast with salt butter and figs. **Comments**: an easy-drinking Meunier that shows a good balance between intensity, tension of the fruit and long ageing capacity.

2 rue de la Baie Moya - 51390 Courmas
Tél. : 03 26 49 21 90 - www.champagnevrain-auge.com



VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE AUGUSTIN


**Cuvée CXVI
sans soufre**

 10° C  2019

Robe : dorée, beau cordon de bulles. **Nez** : frais, sur les fruits blancs (pomme, poire). **Bouche** : belle attaque en bouche, sur les fruits du verger. Une jolie tension qui apporte du caractère au vin. **Accords** : une volaille de Bresse en cocotte, à la crème et aux cèpes. **Commentaires** : une belle cuvée.

Visual aspect: golden hue, beautiful bead of bubbles. **Nose**: fresh nose, white-fleshed fruits (apple, pear). **Palate**: beautiful first taste with aromas of orchard fruits. Nice tension which brings character to the wine. **Pairings**: Bresse poultry in a casserole, with cream and ceps. **Comments**: a beautiful cuvée.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE AUGUSTIN


**Cuvée CCCI
Feu**

 10° C  2024

Robe : jaune pâle, limpide. **Nez** : fin, plaisant, végétal. Minéral, sur la craie. **Bouche** : une belle acidité, de la vivacité. Suffisamment de longueur en bouche. Très intéressant. **Accords** : un plat de poisson gras. **Commentaires** : élaboré en biodynamie. Un bel avenir que de s'adapter au rythme de la nature.

Visual aspect: pale yellow hue, limpid. **Nose**: fine, pleasant, vegetal. Mineral, chalky. **Palate**: beautiful acidity, vivacity. Enough length on the palate. Very interesting. **Pairings**: a dish of fat fish. **Comments**: biodynamic. What a beautiful future to adapt to the rhythm of nature.

2 route de Germaine - 51160 Avenay-Val-d'Or
Tél. : 06 80 13 59 96 - www.champagne-augustin.com

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BOURDELOIS RAYMOND

Blanc de Blancs
1^{er} Cru Brut

10° C 🍇 2024

Robe : or pâle, limpide. Bulles fines, beau cordon. Nez : intense, frais. Avec des arômes de fruits blancs, légèrement beurré, brioché. Bouche : attaque franche, ample et soyeuse. Une bonne longueur. Accords : un turbot grillé sauce béarnaise. Commentaires : un vin à découvrir, bien élaboré.

Visual aspect: pale gold hue, limpid. Fine bubbles, nice bead. **Nose:** intense, fresh. With aromas of white-fleshed fruits, slightly buttery, brioche. **Palate:** frank first taste, ample and silky. Good length. **Pairings:** a grilled turbot with Bearnaise sauce. **Comments:** a wine to discover, well-made.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE F. REMY-COLLARD

Cuvée Prestige
Brut

10° C 🍇 2024

Robe : brillante, jolies bulles. Nez : fruits blancs, noisette, toasté. Bouche : attaque franche et fraîche. Un côté vineux plaisant. Une belle minéralité. Une jolie longueur. Accords : un dos de bar sur un lit de chou vert avec un suprême de pamplemousse. Commentaires : à découvrir !

Visual aspect: brilliant, nice bubbles. **Nose:** white-fleshed fruits, hazelnut, toasty. **Palate:** frank and fresh first taste. A pleasant vinous side. Beautiful minerality. Beautiful length. **Pairings:** a back of seabass with green cabbage and grapefruit supremes. **Comments:** to discover!

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE BOURDELOIS RAYMOND

Blanc de Noirs
1^{er} Cru Brut

10° C 🍇 2019

Robe : or, brillante et limpide. Nez : subtil, sur les fleurs blanches, les agrumes, le toasté, le beurré, le grillé. Bouche : franche, puissante et élégante, sur la pomme, les agrumes. Une finale longue et très agréable. Accords : de la poitrine de veau farcie aux petits légumes. Commentaires : un vin de plaisir immédiat.

Visual aspect: gold hue, brilliant and limpid. **Nose:** subtle nose with white flower, citrusy, toasty, buttery and grilled aromas. **Palate:** frank, powerful and elegant, with apple and citrus flavours. Long-lasting and very pleasant finish. **Pairings:** veal breast stuffed with vegetables. **Comments:** a wine with an immediate pleasure.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE F. REMY-COLLARD



Rosé Brut

9° C 🍇 2019

Robe : saumonée, brillante. Nez : beaucoup de finesse, ample et fruité. Bouche : une belle rectitude, fraîche, éclatante. Sur la groseille à maquereau, la framboise et une pointe citronnée. Accords : tataki de thon au sésame. Commentaires : une cuvée toute en fraîcheur.

Visual aspect: salmoned-pink hue, brilliant. **Nose:** a lot of finesse, ample and fruitiness. **Palate:** straightforward, fresh, explosive. With flavours of gooseberry, raspberry and a hint of lemon. **Pairings:** tuna tataki with sesame seeds. **Comments:** a fresh cuvée.

737 avenue du Général Leclerc - 51530 Dizy
Tél. : 06 73 60 82 39 - www.champagnebourdelois.com

1 rue Aristide Briand - 51700 Villers-sous-Châtillon
Tél. : 03 26 59 44 56 - www.champagne-remy-collard.com

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE LOUIS DEHU

Brut Sélection
Blanc de Blancs14° C  2019

Robe : dorée, brillante. Belles bulles. Nez : sur la fraîcheur, les agrumes. Bouche : vive et légère, sur les agrumes. Belle longueur. Accords : poisson noble. Commentaires : un Champagne sur la fraîcheur.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Beautiful bubbles. **Nose:** citrusy, fresh. **Palate:** citrusy, vivid and light. Beautiful length. **Pairings:** noble fish. **Comments:** a Champagne showing a lot of freshness.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE FOLLET-RAMILLON

Harmonie
Brut

2007

9° C  2019

Robe : jaune or, vert. Belles bulles fines. Nez : complexe, sur les fruits jaunes. Épicé, boisé, torréfié. Bouche : ample, riche, dense et longue. Accords : du foie gras ; une volaille ; des crustacés. Commentaires : 100 % fût de chêne.

Visual aspect: gold yellow hue, greenish. Beautiful fine bubbles. **Nose:** complex nose, scents of yellow-fleshed fruits. Spicy, woody, roasted. **Palate:** ample, rich, dense and long. **Pairings:** foie gras; poultry; shellfish. **Comments:** 100% oak barrel.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE LOUIS DEHU



Léa - Brut Blancs de Blancs

10° C  2019

Robe : jaune citron, reflets jaune vert. Aspect fluide et brillant, bulles fines. Nez : fleurs et fruits blancs, citron confit, amande. Des notes anisées et d'alliacées. Bouche : fruitée et enrobée. Soutenue par une acidité citronnée bien tendue. Ensemble riche et gourmand. Un élan cristallin en finale, salin et assez charpenté. Accords : poulet au citron ; sashimi de saumon arrosé de 2 gouttes d'huile d'olive au citron yuzu. Commentaires : une finale pleine et fondante.

Visual aspect: lemon yellow hue, green yellow tinges. Fluid and brilliant aspect, fine bubbles. **Nose:** flowers and white-fleshed fruits, candied lemon, almond. Aniseed and alliacious aromas. **Palate:** fruity and coated. Supported by a lemony and tense acidity. Rich and delicious whole. Mineral, salty and fairly full-bodied finish. **Pairings:** lemon chicken; salmon sashimi with 2 drops of yuzu-flavoured olive oil. **Comments:** a full and melting finish.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE FOLLET-RAMILLON

Terroirs
Brut9° C  2019

Robe : brillante, léger reflet doré. Bulles fines. Nez : frais, sur les fruits blancs. De beaux effluves. Bouche : ample, ronde. De beaux arômes de fruits du verger, une pointe minérale. Accords : des noix de Saint-Jacques rôties. Commentaires : une belle réussite.

Visual aspect: brilliant robe, light golden tinge. Fine bubbles. **Nose:** fresh with white-fleshed fruit aromas. Beautiful scents. **Palate:** ample, round. Beautiful aromas of orchard fruits, a mineral hint. **Pairings:** roasted scallops. **Comments:** a beautiful achievement.

10 bis boulevard Saint-Michel - 51480 Venteuil
Tél. : 03 26 57 64 95 - www.louis-dehu-champagne.com

29 Grande rue - 51480 Belval-sous-Châtillon
Tél. : 03 26 58 11 68 - www.champagnefollet.com



CHAMPAGNE
Boutillez Marchand

La parfaite osmose
de l'Artisanat et de l'Art

CHAMPAGNE
Boutillez Marchand
VILLERS-MARMERY

CHAMPAGNE
Boutillez Marchand

CHAMPAGNE
Boutillez Marchand
ECRIN
N°1

le nom ici

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GIORIA-LATIZEAU

Blanc de Blancs
Brut9° C  2019

Robe : dorée, persistante. **Nez** : riche, minéral, élégant. Pomme, poire, fleurs blanches, agrumes. **Bouche** : équilibrée, sur de belles notes d'agrumes et de la fraîcheur. Beaucoup d'élégance. **Accords** : un filet de bar grillé aux amandes. **Commentaires** : un Champagne tout en finesse, d'une fraîcheur intense.

Visual aspect: golden hue, persistent. **Nose**: rich, mineral, elegant. Apple, pear, white flowers, citrus. **Palate**: well-balanced, beautiful citrusy notes and freshness. A lot of elegance. **Pairings**: fillet of grilled sea bass with almonds. **Comments**: a very fine Champagne with an intense freshness.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE GIORIA LATIZEAU



Cuvée Réserve Brut

9° C  2019

Robe : jaune pâle, reflets jaunes citron. Assez fluide, bulles fines. **Nez** : agrumes, fruits blancs, baies rouges. **Bouche** : fruitée, pulpeuse et croquante, soulignée par une acidité citronnée et des arômes de fruits exotiques. Ensemble équilibré délivrant une harmonie et un clin d'œil aromatique exotique accessible. **Accords** : gougère à l'orange et carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaires** : un Champagne déjà agréable qui séduit par la tonalité exotique de son Meunier.

Visual aspect: pale yellow hue, lemon yellow tinges. Quite fluid with fine bubbles. **Nose**: citrus, white-fleshed fruits, red berries. **Palate**: fruity, fleshy and crunchy, underlined by a lemony acidity and aromas of exotic fruits. A well-balanced showing harmony and an approachable exotic aromatic range. **Pairings**: orange Gougères, scallop carpaccio. **Comments**: an already pleasant Champagne that seduces with the exotic undertone of its Meunier.

25 bis rue de Perpeigneux - 2310 Saulchery
Tél. : 03 23 82 84 93 - www.champagne-gioria-latizeau.com

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE H. GOUTORBE

Blanc de Noirs
Brut Grand Cru2013 9° C  2019

Robe : jaune, reflets or intenses. Bulle vive, un beau cordon. **Nez** : très fin, sur des notes d'argile, relevées de senteurs florales. Épicé, légèrement torréfié. **Bouche** : très bel équilibre, ample, sur une pointe de pierre à fusil, enrobé d'une belle suavité. **Accords** : risotto de truffes blanches ; gratin d'huîtres. **Commentaires** : très belle approche de ce millésime 2013, sur un terroir fait d'une première couche d'argile.

Visual aspect: yellow hue, intense gold tinges. Vivid bubble, nice bead. **Nose**: very delicate with notes of clay underlined by floral notes. Spicy, slightly roasted. **Palate**: very nice balance, broad, with a touch of flint, and a nice smoothness. **Pairings**: white truffle risotto; oysters au gratin. **Comments**: very nice approach of this 2013 vintage, on a soil having a first layer of clay.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE H. GOUTORBE

Special Club
Brut Grand Cru2006 8° C  2019

Robe : or pâle, bulles fines. **Nez** : belle fraîcheur, jolie palette aromatique. Notes exotiques et citronnées. **Bouche** : un bel équilibre, crémeuse, légèrement vanillée, sur les agrumes. **Accords** : une poêlée de Saint-Jacques sur lit de poireaux ; des crustacés. **Commentaires** : un Champagne à maturité, une belle présence du Chardonnay d'Ay.

Visual aspect: pale gold hue, fine bubbles. **Nose**: nice freshness, beautiful aromatic range. Exotic and lemony scents. **Palate**: good balance, creamy, slightly vanilla-scented, citrusy. **Pairings**: pan-fried scallops on a bed of leeks; shellfish. **Comments**: a mature Champagne comprising a nice Chardonnay from Ay.

9 bis rue Jeanson - 51160 Ay-Champagne
Tél. : 03 26 55 21 70 - www.champagne-henri-goutorbe.com

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE XAVIER LÉCONTE

L'Intuition d'Alexis
Brut8° C  2024

Robe : jaune paille, jolies bulles. Nez : fin, floral (fleurs blanches), fruits blancs. Bouche : attaque fraîche et incisive. Ensemble vif et minéral, avec une persistance sur la fraîcheur. Accords : sur les fruits de mer et le poisson grillé. Commentaires : un Champagne vif et floral.

Visual aspect: straw-yellow hue, beautiful bubbles. **Nose:** fine, floral (white flowers), white-fleshed fruits. **Palate:** fresh and sharp first taste. Vivid and mineral ensemble, with a persistent freshness. **Pairings:** seafood and grilled fish. **Comments:** a vivid and floral Champagne.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MICHEL LITTIÈRE

Brut
Millésime2013  10° C  2025

Robe : or brillant. Nez : un premier nez discret qui s'ouvre sur la minéralité après aération. On retrouve une complexité aromatique sur les agrumes et le fruit jaune. Bouche : une belle tension, bouche saline. On ressent les arômes perçus au nez. Accords : homard fumé au beurre blanc de Champagne. Commentaires : une belle cuvée de terroir, très précise. Un des coups de cœur des sommeliers.

Visual aspect: brilliant gold hue. **Nose:** discreet first nose that opens up on minerality after swirling. We have the aromatic complexity, with citrus and yellow-fleshed fruits. **Palate:** a nice tension, a salty palate. We feel the aromas of the nose. **Pairings:** smoked lobster with Champagne beurre blanc. **Comments:** a nice terroir cuvée, very precise. One of the sommeliers' favourite.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE XAVIER LÉCONTE

Scellés de Terroirs
Lieu-dit Le Clos de Poiloux
Extra Brut2010  8° C  2019

Robe : or pâle, bulles fines. Nez : arômes de sous-bois, de pain grillé. Légèrement épicé. Bouche : bel équilibre, beurrée. Une grande palette aromatique. Accords : une fricassée de Saint-Jacques ; des huîtres. Commentaires : un beau Champagne à découvrir. Des arômes remarquables. Un Champagne de repas réservé aux amateurs.

Visual aspect: pale gold hue, fine bubbles. **Nose:** scents of undergrowth and toasted bread. Slightly spicy. **Palate:** good balance, buttery. Great aromatic range. **Pairings:** pan-fried scallops; oysters. **Comments:** a beautiful Champagne to discover. Remarkable aromas. A Champagne for a meal, for connoisseurs.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MICHEL LITTIÈRE

Réserve
Brut9° C  2019

Robe : jaune soutenu, reflets dorés. Belle présence de la bulle fine. Nez : sur les fruits jaunes. Bouche : agréable, de bonne tenue. Bel équilibre entre l'alcool et l'acidité. Accords : en apéritif. Commentaires : une cuvée plaisante.

Visual aspect: dark yellow hue, golden tinges. Nice presence of the fine bubbles. **Nose:** yellow-fleshed fruits. **Palate:** pleasant palate, good structure. Good balance between alcohol and acidity. **Pairings:** apéritif. **Comments:** a pleasant cuvée.

7 rue des Berceaux - Hameau de Bouquigny - 51700 Troissy
Tél. : 03 26 52 73 59 - www.champagne-xavier-leconte.com

15 rue Saint-Vincent - 51480 Oeuilly
Tél. : 03 26 58 30 25 - www.champagne-michel-littièrè.fr

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE XAVIER LORIENT


100S
 sans sulfites ajoutés

8° C 2019

Robe : dorée, reflets roses. **Nez** : ouvert et expressif. Dominance de fruits à noyaux. **Bouche** : vive et fruitée. Fraîche, épicée (poivre noir). **Accords** : un carpaccio de poisson. **Commentaires** : un sans sulfites très agréable.

Visual aspect: golden hue, pinkish tinges. **Nose**: open and expressive. Stone fruit aromas are dominating. **Palate**: vivid, fruity, fresh, spicy (black pepper). **Pairings**: fish carpaccio. **Comments**: a very pleasant sulphite-free Champagne.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET


Brut
1^{er} Cru

2013

9° C 2024

Robe : jaune or vert, brillante. **Nez** : fin, élégant, fruité, complexe. Sur le miel et les épices. **Bouche** : fruitée, ample et fraîche. Un boisé élégant. Une belle longueur. **Accords** : une viande blanche ; des crustacés. **Commentaires** : un Champagne millésimé intéressant.

Visual aspect: green gold yellow hue, brilliant. **Nose**: fine, elegant, fruity, complex. Honeyed and spicy. **Palate**: fruity, ample and fresh. Elegant woodiness. Good length. **Pairings**: white meat; shellfish. **Comments**: an interesting vintage Champagne.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE XAVIER LORIENT

**Millésime**

2012

10° C 2019

Robe : élégante, lumineuse, bulles fines. **Nez** : fleuri. On retrouve le Meunier qui domine sur le Pinot Noir. Bon équilibre. **Bouche** : équilibrée, fraîche, intense. On retrouve bien le goût riche du millésime 2012 qui était une très belle année. **Accords** : une viande blanche ; foie gras, figes et cèpes. **Commentaires** : une bonne maison, un très bon travail. A découvrir.

Visual aspect: elegant, bright robe, fine bubbles. **Nose**: floral. The Meunier dominates over the Pinot Noir. Good balance. **Palate**: well-balanced, fresh, intense. We have the rich taste of the 2012 vintage which was a beautiful year. **Pairings**: white meat; foie gras, figs and ceps. **Comments**: a good house, excellent work. To discover.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE JEAN MARNIQUET


Grande Réserve
1^{er} Cru Brut

10° C 2024

Robe : brillante, dorée. **Nez** : frais, gourmand, sur les fruits jaunes bien mûrs. **Bouche** : attaque ample et ronde, sur les fruits jaunes, les fruits secs (amande, noisette). **Accords** : des ris de veau poêlés aux chanterelles. **Commentaires** : une cuvée tout en élégance, beaucoup de plaisir.

Visual aspect: brilliant, golden hue. **Nose**: fresh, moreish, very ripe yellow-fleshed fruits. **Palate**: ample and round first taste, yellow-fleshed fruits, nuts (almond, hazelnut). **Pairings**: pan-fried calf's sweetbread and chanterelles. **Comments**: an elegant cuvée, a lot of pleasure.

38 rue du Lubre - 51700 Binson-et-Orquigny
 Tél. : 03 26 58 08 28 - www.champagne-xavier-lorient.fr

12 rue Pasteur - 51160 Avenay-Val-d'Or
 Tél. : 03 26 52 32 36 - www.champagne-marniquet.fr

CHAMPAGNE MINARD & filles

RÉCOLTANT - MANIPULANT



à Courmas

Naturellement authentique et féminin...



CHAMPAGNE POINTILLART LEROY

— FONDÉ EN 1910 —

*Les grandes histoires
ne s'écrivent jamais seul*



Descendance
EXTRA BRUT - PREMIER CRU



www.champagne-pointillart-leroy.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

EARL CHAMPAGNE POINTILLART LEROY - RCS REIMS 477 696 253 - © Agence Cidéo

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MUNOZ BRUNEAU


**Brut
Réserve**

10° C 2019

Robe : dorée, brillante, limpide. Nez : citron, fruits exotiques. Élégant et fin, sur la fraîcheur. Bouche : fraîche. Le fruité onctueux donne une étonnante générosité à l'ensemble. Une finale somptueuse sur de beaux arômes. Accords : des gambas grillées. Commentaires : la fraîcheur, l'élégance et la complexité de cette cuvée donnent envie de la déguster entre amis.

Visual aspect: golden hue, brilliant, limpide. **Nose:** lemon, exotic fruits. Elegant and fine, fresh. **Palate:** fresh. The unctuous fruitiness gives a surprising generosity to the ensemble. Sumptuous finish on beautiful aromas. **Pairings:** grilled gambas. **Comments:** the freshness, elegance and complexity of this cuvée encourages a tasting with friends.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE JEAN MARIE RIGOT


**Champagne D. Quatrevaux
Blanc de Blancs
Brut**

11° C 2019

Robe : couleur or, bulle fixe et persistante. Nez : complexe, aux notes légèrement herbacées et de fruits confits. Bouche : belle attaque, fraîche. Sur les fruits exotiques et le pomelo. Accords : volaille aux coings ; foie gras mi-cuit. Commentaires : base 2011/2012, dosage de 8 g.

Visual aspect: gold hue, steady and persistent bubbles. **Nose:** complex, slightly herbaceous scents, candied fruits. **Palate:** beautiful first taste, fresh. Exotic fruits and pomelo. **Pairings:** poultry with quince; medium-rare foie gras. **Comments:** on a 2011/2012 basis, dosage of 8g.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE MUNOZ BRUNEAU


**Brut
Tradition**

9° C 2019

Robe : jaune, reflet or. Nez : fruité, fruits à chair blanche (pomme, poire). Bouche : belle fraîcheur, sur les fruits du nez. De beaux arômes. Accords : dès l'apéritif ou avec un repas léger. Commentaires : un 100 % Meunier.

Visual aspect: yellow hue, gold tinge. **Nose:** fruity nose, white-fleshed fruits (apple, pear). **Palate:** nice freshness, fruit aromas of the nose. Beautiful flavours. **Pairings:** for the aperitif or with a light meal. **Comments:** a 100% Meunier.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE JEAN MARIE RIGOT


**Champagne D. Quatrevaux
Sélection Brut**

10° C 2019

Robe : jaune, reflet or. Nez : des notes de fruits exotiques, d'ananas, de litchi. Bouche : un vin léger, sur la fraîcheur. Des notes d'agrumes. Accords : idéal à l'apéritif. Commentaires : un assemblage de Pinot Noir et de Meunier.

Visual aspect: yellow hue, golden tinge. **Nose:** notes of exotic fruits, pineapple, lychee. **Palate:** a light and fresh wine. Citrusy aromas. **Pairings:** perfect for the aperitif. **Comments:** a blend of Pinot Noir and Meunier.

4 rue des Vignes - Mesnil le Huttier - 51700 Festigny
Tél. : 03 26 58 32 63 - www.champagne-munoz-bruneau.fr

1 rue de Châtillon - 51700 Binson Orquigny
Tél. : 03 26 58 33 38 - www.champagne-jm-rigot.fr

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE RENÉ ROGER

Cuvée Prestige
Brut

9° C  2019

Robe : dorée, brillante. De fine bulles, une mousse abondante. **Nez** : sur la fraîcheur, les fruits jaunes et blancs (pomme, pêche, mirabelle). **Bouche** : fraîche, fruitée. Ample en bouche, sur les fruits bien mûrs et confits. **Accords** : une darne de turbot, sauce mousseline. **Commentaires** : un beau Champagne.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Fine bubbles, thick head. **Nose**: fresh nose with scents of yellow- and white-fleshed fruits (apple, peach, mirabelle plum). **Palate**: fresh, fruity. Ample, with flavours of ripe and candied fruits. **Pairings**: turbot steak with mousseline sauce. **Comments**: a beautiful Champagne.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE TRUDON

Magnificence
Brut

9° C  2019

Robe : jaune clair, reflet argent. Bulles fines. **Nez** : premier nez minéral, second nez fruité. **Bouche** : belle attaque en bouche avec de la fraîcheur. Belle acidité, minérale et saline. **Accords** : en apéritif ; des Saint-Jacques ; du fromage. **Commentaires** : un beau Champagne équilibré, avec de la finesse.

Visual aspect: clear yellow hue, silvery tinge. Fine bubbles. **Nose**: mineral first nose, fruity second nose. **Palate**: beautiful and fresh first taste. Nice acidity, mineral and salty. **Pairings**: aperitif; scallops; cheese. **Comments**: a beautiful and well-balanced Champagne, a lot of finesse.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE RENÉ ROGER

Cuvée Réservee
Brut

9° C  2019

Robe : jaune or, couleur vive. Un beau cordon de bulles. **Nez** : sur les agrumes et les fruits secs. Une touche boisée. **Bouche** : un joli fruité, sur les agrumes. Une belle fraîcheur qui enrobe le palais. **Accords** : un Saint-Pierre aux girolles. **Commentaires** : un vrai plaisir.

Visual aspect: gold yellow hue, vivid. Nice bead of bubbles. **Nose**: citrusy, nuts. Woody touch. **Palate**: beautiful fruitiness and citrus. Nice freshness that coats the palate. **Pairings**: John-Dory with chanterelles. **Comments**: a real pleasure.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE TRUDON

Monochrome
100 % Meunier Brut

9° C  2019

Robe : jaune clair, cordon de fines bulles. **Nez** : fruits du verger, une touche florale et minérale. **Bouche** : fruitée, sur la fraîcheur. Attaque ample, sur les fruits mûrs. Une belle minéralité, rehaussée par une pointe épicée. **Accords** : un turbot au four. **Commentaires** : un Champagne de belle facture.

Visual aspect: clear yellow hue, bead of fine bubbles. **Nose**: orchard fruits ; floral and mineral touch. **Palate**: fruity, fresh. Ample first taste, ripe fruits. Beautiful minerality, enhanced by a spicy hint. **Pairings**: an oven-baked turbot. **Comments**: a well-made Champagne.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE VAUTRAIN PAULET



Carte Blanche

9° C  2025

Robe : jaune tourbé, sur des reflets or pâle qui mettent en valeur ses bulles régulières. **Nez** : imposant, sur des notes torréfiées qui annoncent un vin de garde et une vendange d'une dizaine d'années. **Bouche** : très belle fraîcheur sur des notes florales et gourmandes. Révèle un terroir de fine couche d'argile et de sous-sol calcaire. **Accords** : des Saint-Jacques ; une viande blanche. **Commentaires** : un Champagne avec une belle complexité aromatique.

Visual aspect: peaty yellow hue, pale gold tinges that highlight its regular bubbles. **Nose**: impressive nose, roasted notes, which announce a wine with a good ageing potential and a harvest of ten years. **Palate**: very nice freshness, floral and delectable notes. Reveals a terroir with a thin layer of clay and a limestone subsoil. **Pairings**: scallops; white meat. **Comments**: a Champagne with a beautiful aromatic complexity.

VALLÉE DE LA MARNE

CHAMPAGNE VAUTRAIN PAULET

Grande Réserve
Brut

9° C  2019

Robe : couleur or, fines bulles. **Nez** : une belle fraîcheur, fruits du verger (pêche), légèrement citronné. **Bouche** : un bel équilibre. On retrouve la fraîcheur citronnée en fin de bouche. Une pointe d'acidité qui participe à l'équilibre du vin. **Accords** : en apéritif ; des crustacés. **Commentaires** : un beau Champagne avec de beaux arômes, un Champagne de plaisir.

Visual aspect: gold hue, fine bubbles. **Nose**: beautiful freshness, orchard fruits (peach), slightly lemony. **Palate**: good balance. We have the lemony freshness in the aftertaste. A hint of acidity which makes a well-balanced wine. **Pairings**: apéritif; shellfish. **Comments**: an excellent Champagne with beautiful aromas. A pleasurable Champagne.

195 rue du Colonel Fabien - 51530 Dizy
Tél. : 03 26 55 24 16 - www.champagne-vautrain-paulet.fr



RARE CHAMPAGNE

En octobre dernier chez Rare Champagne, Régis Camus, chef de caves désigné 8 fois « Sparkling Winemaker of the Year » par le prestigieux International Wine Challenge de Londres, a reçu le Meilleur Sommelier d'Europe, Raimonds Tomsons, pour une verticale hors du commun.



Depuis plus de quarante ans, une cuvée prestigieuse baptisée Rare est élaborée uniquement dans les millésimes hors du commun. Fait d'intuition remarquable et de connaissances réunies, un premier opus de ce joyau verra le jour en 1976. L'habillage de la bouteille est à la hauteur du vin, toute en feuilles de vigne dorées entremêlées, un travail de filigrane remarquable.

Et c'est le moins qu'on puisse offrir à un tel vin d'exception. Seuls 8 millésimes en blanc auront eu les faveurs de la maison : 1976, 1979, 1985, 1988, 1990, 1998 (le seul tiré en magnum), 1999, 2002. Assemblage audacieux de Chardonnay et de Pinot Noir, « dont personne n'aurait pu dire, à la dégustation des vins, que les Chardonnays provenaient de la Montagne de Reims », l'ambition de ses prédéces-

seurs et puis de Régis Camus est de produire un champagne à la hauteur d'un grand cru.

Et en 2007, Régis Camus a créé Rare Rosé 2007. La robe est d'un or rose surprenant, aux reflets cuivrés. Le litchi, décidément la marque de fabrique de Rare, offre une bouche ciselée aux arômes de thé Lapsang Souchong, un vin remarquable d'équilibre. Rare Rosé 2007 est époustouflante de fraîcheur intacte. « J'ai voulu ce rosé d'une grande délicatesse et qu'il conserve cette teinte dans le temps. Je recherche cette fraîcheur qui donne un véritable arôme. La température de service est primordiale. Je me bats depuis des années pour qu'elle ne soit pas trop froide! »

En pleine préparation du prochain concours du Meilleur Sommelier du Monde, Raimonds Tomsons s'est intéressé de près aux spécificités et contraintes de chaque millésime. Régis Camus lui a réservé une verticale remarquable à partir du 1988. Le sommelier letton ne tarit pas d'éloges face à l'élégance subtile et à la grande richesse de ces vins dont l'évolution renforce encore plus la complexité, sans qu'ils ne perdent leur fraîcheur. Le vin finement effervescent est une merveille de raffinement.

La cuvée Rare s'est récemment affranchie de la marque Piper-Heidsieck pour afficher une identité propre, Rare Champagne. Sans conteste, le caractère de la cuvée reste semblable à l'homme qui se destinait à l'enseignement des Sciences Naturelles. Unique.



Raimonds Tomsons et Régis Camus

Rare Champagne || *Last October at Rare Champagne, Régis Camus, cellar master appointed 8 times “Sparkling Winemaker of the Year” by the prestigious International Wine Challenge of London, received the Best Sommelier of Europe, Raimonds Tomsons, for an outstanding vertical tasting.*

For more than forty years, a prestigious cuvée called Rare is crafted only in the extra ordinary vintages. Made of outstanding intuition and knowledge combined, a first opus of this gem appeared in 1976. The packaging of the bottle is at the height of the wine, with intertwined golden vine leaves, a remarkable filigree work.

And that's the least such an exceptional wine can be offered. Only 8 vintages in white have been favored by the house: 1976, 1979, 1985, 1988, 1990, 1998 (the only one bottled in magnum), 1999, 2002. Bold blend of Chardonnay and Pinot Noir “of which no one could have said, at the tasting of the wines, that the Chardonnays came from the Mountain of Reims”, the ambition of his predecessors and then of Régis Camus is to produce a Champagne up to the rank of Grand Cru.

And in 2007, Régis Camus created Rare Rosé 2007. The robe is a surprising pink gold colour, with coppery highlights. The litchi, the trademark of Rare, offers an extremely fine mouthfeel of Lapsang Souchong tea, a remarkably balanced wine. Rare Rosé 2007 is breathtakingly fresh.



“I wanted this rosé to get a great delicacy and to keep this hue over time. I'm looking for that freshness that gives a real aroma. The service temperature is paramount. I have been fighting for years so that it is not served too cold!”

In preparation for the next Contest of the Best Sommelier of the World, Raimonds Tomsons took a close look at the specificities and constraints of each vintage. Régis Camus has reserved a remarkable vertical tasting starting from 1988. The Latvian sommelier praised the subtle elegance and richness of these wines whose evolution further enhances the complexity, without losing their freshness. The finely sparkling wine is a marvel of refinement.



Rare has recently freed itself from the Piper-Heidsieck brand to display its own identity, Rare Champagne. Unquestionably, the character of the cuvée remains similar to the man who first dedicated himself to teaching Natural Sciences, unique.

Marilyn Johnson / Sylvia van der Velden

CE QU'EN PENSE RAIMONDS TOMSONS RAIMONDS TOMSONS'S REVIEWS

RARE CHAMPAGNE

Rosé Brut 2007

Robe : rose cuivré brillant aux reflets orangés.

Nez : nez éclatant de pétales de rose et de fleurs de cerisier, de nectarines sanguines et d'abricots frais, des notes de pamplemousse rose. L'aération révèle des arômes délicats de caramel au beurre et d'épices sèches mêlées à des notes de pain toasté et de craie écrasée.

Palais : vin sec développant beaucoup de fraîcheur et d'acidité salivante, d'intensité modérée à la mousse délicate. Des arômes de fruits à noyaux et de pamplemousse rose, de peau de pomme rouge fraîchement pelée, de délicates épices orientales et de fleurs rouges. Parfaitement équilibré avec une grande fraîcheur et un tendre côté crémeux, finale interminable.

Appearance: bright copper rose colour with orange skin reflections. **Nose**: vibrant nose of rose petals and cherry blossom, fresh pink nectarines and apricots, hints of pink grapefruits. Aeration reveals delicate aromas of toffee and dried spices combined by mild hints of roasted bread and crushed chalk. **Palate**: dry with plenty of freshness and salivating acidity, moderate structure with delicate mousse. Fresh pink stone fruits and grapefruits freshly peeled red apple skin, delicate oriental spices and red flowers. Perfectly balanced with great freshness and mild creaminess, endless finish.

Brut 1988

Robe : or intense avec de très fines bulles.

Nez : une explosion de fruits exotiques secs et de fleurs jaunes, de touches orientales de curry et de safran, de notes complexes d'évolution sur le rhum vieux, le cuir et le tabac ; des arômes élégants de single malt des Highlands, une touche de caramel au beurre et au miel, nez très complexe. **Palais** : structure généreuse avec une acidité fraîche et équilibrée complétée par une mousse à la texture douce. Grande concentration d'arômes d'ananas et de mangues séchés, de notes épicées de curry, de safran et de gingembre, des touches de miel d'acacia et de cire, de douces saveurs de rhum très vieux. Finale interminable aux senteurs maltées et épicées.

Appearance: intense golden colour with very small and fine bubbles. **Nose**: explosive nose of dried exotic fruits and yellow flowers, fine oriental hints of curry and saffron, complex evolution notes of aged rum, leather and tobacco, elegant highland single malt aromas, touch of caramelized butter and honey, very complex nose. **Palate**: generous structure with balanced fresh acidity complemented by sweet textured mousse. Great concentration of complex flavours of dried pineapple and mango, spicy hints of curry, saffron and ginger, hints of acacia honey and wax, very old and sweet rum flavours. Endless finish with malty and spicy scents.

CHAMPAGNE JEEPER

Surprendre et se distinguer

C'est une histoire inspirée par l'oncle Sam. Une histoire comme on les aime, empruntée au passé d'Armand Goutorbe, qui passera la deuxième guerre mondiale auprès des Américains et qui, revenu dans sa Champagne natale, se verra offrir une Jeep Willys pour arpenter ses rangs de vigne. Très vite, la propension naturelle des gens à vous donner un surnom lui vaudra qu'on l'identifie sous le nom de « Jeeper ». Il en fera sa marque de fabrique, le nom d'un Champagne réputé.

Myriam et Nicolas Dubois, séduits d'emblée par la maison, rachètent la marque en 2009. Ils sont soutenus depuis 2013 par Michel Reybier (propriétaire de Cos d'Estournel à Saint-Estèphe). Les 40 ha de la propriété ajoutés au 160 ha d'approvisionnement auprès des meilleurs vigneron sont concentrés entre Faverolles et Coëmy au Nord-Ouest de la Champagne.

La singularité de ses origines a conduit la maison à cultiver son originalité. La maison prône avant tout « the Jeeper Taste ». Véritable fer de lance de sa communication, la recherche d'un goût Jeeper dicte le travail dès la vigne. La précision du style est poussée jusqu'à déguster le raisin pied par pied à la vendange.

La maison nourrit une véritable exigence dans les vignes avec une politique éco-responsable. Tout le vignoble profite d'un enherbement naturel et l'objectif à 5 ans est de descendre à 0 carburant. Imagée par une communication très « nature », leur philosophie est certifiée Viticulture Durable HQE-HVE. Par souci de transparence avec ses consommateurs, la maison donne même accès à

certains résultats d'analyses. La cuvée « Brut Naturelle » issue de raisins bio symbolise ce travail.

Signature de sa distinction, la forme originale de la bouteille de la maison utilisée pour toute la gamme est immédiatement repérable, galbée, trapue. Les coffrets remarquables de création et de qualité correspondent à la volonté de séduire, avec des arguments de qualité, un public international. Actuellement, un nouveau format, le jéroboam, est en cours de vieillissement en cave.

Pour se faire connaître en se démarquant, la maison a choisi une communication décalée. Dernier coup en date ? L'éco-ballon Jeeper conçu par le club des Aéronautes de Monaco. Cette collaboration lui vaudra de recevoir le prix du Meilleur Communicant de l'année, décerné par le magazine Bulles&Millésimes.

Le dynamisme et la singularité de la marque lui permettent d'étendre efficacement son réseau. Il suffit de rencontrer Myriam pour comprendre que rien ne résiste à son enthousiasme contagieux. En Asie, en Amérique du Sud, aux USA bien sûr, Jeeper est placé partout dans le monde.

Entretien des liens réguliers avec les sommeliers du monde entier, la maison a souhaité recevoir Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe, lors de son voyage en Champagne en novembre dernier autour d'un dîner d'exception mettant en scène les 5 cuvées de la gamme Jeeper. L'occasion de montrer une autre facette du savoir-faire de la maison, le sens de l'accueil marqué du sceau de l'excellence. Myriam et Nicolas ont transformé l'ancienne maison familiale en maison d'hôtes privée destinée à accueillir leurs partenaires.

En 2019, Champagne Jeeper fêtera les 70 ans de la marque. Gageons que la maison saura nous surprendre !



Champagne Jeeper: Surprise and stand out || The story is inspired by Uncle Sam. The kind of stories we love, borrowed from Armand Goutorbe's past, who spent the second world war with the Americans and who, once back in Champagne where he was born, was offered a Willys Jeep to crisscross his vineyards. Swiftly people nicknamed him "Jeeper". He made it his trademark, the name of a famous Champagne.

Myriam and Nicolas Dubois, immediately charmed by the house, bought the brand in 2009. They have been supported since 2013 by Michel Reybier (owner of Cos d'Estournel in Saint-Estèphe). The 40 ha of the property added to the 160 ha of supply with the best winemakers are concentrated in Faverolles and Coëmy in the northwest of Champagne.

The peculiarity of its origins has led the house to cultivate its originality. Above all, the house extols the "Jeeper Taste". True spearhead of its communication, the search for a Jeeper taste dictates the work to do as from the vine. The precision of the style is pushed up to tasting the grapes stock by stock during the harvest.



Myriam Dubois and Raimonds Tomsons



Nicolas Dubois

The house has strict requirements in the vineyards with an eco-responsible policy. The whole vineyard benefits from a natural grass cover and the objective within 5 years is to go down to 0 fuel. Illustrated by a very "natural" communication, their philosophy is certified Sustainable Viticulture meeting the HQE standard. For the sake of transparency with its consumers, the house even gives access to certain results of analyses. The "Brut Naturelle" cuvée stemming from organic grapes symbolizes this work.

Signature of its distinction, the original shape of the house's bottle used for the entire range is immediately recognizable with its curves and short design. The cases with their outstanding creativity and quality correspond to the will to seduce, with arguments of quality, an international public. Currently, a new format, a Jeroboam, is ageing in the cellar.

To make itself known by standing out, the house has chosen an offbeat communication. Its latest stunt? The eco-balloon Jeeper designed by the Aeronauts club of Monaco. A collaboration for which the house received the Best Communicant of the Year award by the magazine *Bulles & Millésimes*.

The dynamism and uniqueness of the brand allow it to effectively expand its network. Just meet Myriam to understand that nothing resists her contagious enthusiasm. In Asia, South America, the USA of course, Jeeper is sold all over the world.

Maintaining regular links with sommeliers around the world, the house wanted to receive Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe, during his trip in Champagne last November over an exceptional dinner featuring the 5 cuvées of the Jeeper range. The opportunity to show another facet of the house's know-how, the sense of hospitality marked with the seal of excellence. Myriam and Nicolas turned the former family home into a private guest house to welcome their business partners.

In 2019, Champagne Jeeper will celebrate the 70th anniversary of the brand. Let's bet that the house will surprise us once more!

Marilyn Johnson / Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-JEEPER.COM

LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

CHAMPAGNE JEEPER

Cuvée Grande Réserve Chardonnay

Robe : très brillante, or pâle, léger reflet vert, bulles fines et soyeuses. **Nez** : pur et dynamique sur les fruits frais à noyaux, le confit de citron et les fleurs blanches, des notes douces et crémeuses, le beurre frais et les noisettes en arrière-plan, encore jeune et frais.

Bouche : fraîche et tendue sur une structure subtile et une acidité salivante, mousse très fine et crémeuse accompagnée de pêche verte et de pomme Granny Smith, une touche épicée herbacée et une finale persistante avec des notes agréables de beurre frais et de croissant.

Appearance: star bright with pale golden colour, light greenish sheen, fine and silky bubbles. **Nose**: pure and vibrant with fresh stone fruits, confit of lemon and white blossom, hints of mild creaminess, fresh butter and hazelnuts on the background, still youthful and fresh. **Palate**: fresh and dry with subtle structure and salivating acidity, very fine and creamy mousse complemented by fresh green peach and granny smith apple, touch of herbal spiciness and persistent finish with pleasant scents of fresh butter and croissant.

Cuvée Grand Rosé

Robe : rose, brillante, avec de délicats reflets cuivrés et des bulles attractives. **Nez** : revigorant, aux senteurs de fleurs rouges fraîches et de nectarine et de pamplemousse frais, une note épicée mélangée à des subtiles touches de pain grillé, de miel et de cire. **Palais** : tendu, rafraîchissant et très pur, avec une acidité vive et croquante, une structure modérée avec des bulles tendres et une texture crémeuse en milieu de bouche soulignée par des notes vives de fruits rouges comme la pêche, le cranberry et les pommes rouges combinées à des arômes d'épices douces.

Appearance: brilliant rose colour with delicate copper sheen and very attractive bubbles. **Nose**: lifted nose full of fresh red flowers and fresh pink nectarine and grapefruit, touch of spiciness combined with fine hints of roasted bread, honey and wax. **Palate**: dry, refreshing and very pure with lifted and crisp acidity, moderately structured with soft bubbles and a creamy texture on the midpalate supported by lively red fruit character of pink peach, cranberry and red apples combined with sweet spicy scents.



Photo de famille pour la maison à consommation avec modération

Photo de famille, Jean-François, Marianne, Fabienne et Philippe.

CHAMPAGNE PHILIPPE GAMET

Vieilles vignes et renouveau

C'est une maison comme on les aime. Familiale, animée par la passion et la transmission. Le Champagne coule dans ses veines depuis que les grands-pères François et Robert ont trimé entre les rangs de vignes sur les terres de deux villages : Mardeuil et Fleury-La-Rivière. Et puis Philippe Gamet, fils de François, rencontra Fabienne, également fille de vigneron. De cette union se dégagait une énergie propre à déplacer les montagnes, et en 1992, rassemblant terres de la famille et nouvelles acquisitions, ils débutèrent leur propre aventure en créant les champagnes Philippe Gamet.

Il suffit de passer le porche de la propriété familiale où, dès l'entrée, un jardin potager vous attend, pour comprendre la trame paysanne de la famille. Les chais témoignent de leur permanente mutation technologique couplée à leur savoir-faire ancestral. Avec eux, le vignoble s'est agrandi. Les parcelles de Meunier majoritaires (80 %), de Pinot Noir (15 %) et de Chardonnay (5 %) s'épanouissent aujourd'hui sur 3 communes, Mardeuil, Fleury-la-Rivière et Damery.

En ce matin d'octobre, Jean-François, le fils de Philippe et Fabienne, attend le Meilleur Sommelier d'Europe, le letton

Raimonds Tomsons, dont la soif de parfaire son approche de la Champagne et d'en comprendre le tissu est remarquable. Jean-François a d'abord passé avec succès un diplôme d'œnologue à l'Université de Reims et dès 2016, il est parti s'imprégner des différents modes culturels, avec notamment une expérience au Japon à Fusijan Winery. Il ne fera pas les choses à moitié puisqu'il y apprendra la langue, « un pont véritable entre ma passion pour la linguistique et le Champagne ». Son parcours le mènera aussi en Oregon. Son retour au domaine pour épauler ses parents se soldera par le développement de méthodes culturelles enrichies de ses multiples observations et l'amènera à passer le vignoble en viticulture labellisée HVE niveau 3.

Autour de la table de dégustation, les 7 cuvées de la gamme attendent le Meilleur Sommelier d'Europe. Parmi elles, le Blancs de Noirs, le Brut Réserve Blanc de Noirs, un Brut Cuvée 5000 qui aura vieilli 40 mois et un Extra-Brut « Caractères », le bien nommé. Cette cuvée dont l'assemblage de 80 % de vins de réserve et 20 % de vins de l'année est réalisée à partir de 15 différents vins de réserve élevés en solera et se montre remarquable de complexité et d'un bel équilibre.

Le sommelier letton a pu également découvrir le Brut Rosé de saignée 100 % Meunier « issu de très vieilles vignes des Bas Bauchets à Damery ». Il présente un nez profond de fraises Tagada éminemment subtil, avec une bouche douce animée d'une bulle tonique et délicieusement piquante.

La deuxième tête 'brune' de la famille, Marianne, nous a rejoints plus tard. Elle a étudié à l'EDHEC Business School et travaille désormais au domaine dans la partie commerciale. La complémentarité est sans doute la marque de fabrique de la famille. La Maison Gamet peut répandre l'extraordinaire histoire familiale de champagnes artisanaux sur toute la planète.

Philippe, tout à la joie de recevoir un dégustateur de la trempe de Raimonds Tomsons, plongera dans les entrailles de sa cave pour remonter une bouteille de 1955 dont l'étiquette marquée par le passage des années révélera un vin émouvant de fraîcheur, fidèle à l'historique de cette famille de vigneron de Champagne qui traversent les décennies sans prendre une ride visiblement.

Champagne Philippe Gamet: Old vines and revival || This is a house like we love them. Family-run, enthusiast and with a will for transmission. Champagne has been flowing in its veins ever since the grandfathers François and Robert worked their way between the rows of the vines on the lands of two villages: Mardeuil and Fleury-La-Rivière. And then Philippe Gamet, François's son, met Fabienne, also daughter of winegrowers. This union gave birth to an energy able to move mountains, and in 1992, bringing together family lands and new acquisitions, they began their own adventure and created the Philippe Gamet Champagnes.

Just pass the porch of the family property with a vegetable garden at the entrance, and you'll understand the family's peasant background. The cellars evidence their continuous technological mutation coupled with their ancestral know-how. With them, the vineyard has grown. Today the plots of Meunier (80%), Pinot Noir (15%) and Chardonnay (5%) bloom in 3 villages, Mardeuil, Fleury-la-Rivière and Damery.

By this morning of October Jean-Francois, Philippe and Fabienne's son, is waiting for the Best Sommelier of Europe, Latvian Raimonds Tomsons, whose thirst for perfecting his approach of Champagne and understanding its crafting is remarkable.

Jean-Francois first passed a degree in oenology at the University of Reims and in 2016, he left to immerse himself in different winemaking methods, including an experience in Japan at Fusijan Winery. He will not do things halfway since he learned the language, "a real bridge between my passion for linguistics and Champagne". His career also led him to Oregon. His return to the estate to support his parents resulted in the development of cultural methods enriched by his numerous observations and led him to maintain the vineyard according to the HQE standard level 3.

On the tasting table, the 7 cuvées of the range await the Best Sommelier of Europe. Among them, the Blanc de Noirs, the Brut Réserve Blanc de Noirs, a Brut Cuvée 5000 that aged 40 months and an Extra-Brut "Caractères", the aptly named. This blend of 80% of reserve wines and 20% of wines of the year is made from 15 different reserve wines matured in a solera system and shows a remarkable complexity and a nice balance.

The Latvian sommelier could also discover the Brut Bled Rosé 100% Meunier "stemming from very old vines from the Bas Bauchets locality in Damery". It has a deep nose of Tagada strawberry sweets, extremely subtle, with a smooth mouth and a tonic and deliciously spicy sparkling.

The second child of the family, Marianne, joined us later. She studied at the EDHEC Business School and now is in charge of sales at the estate. Complementarity is probably the hallmark of the family. The Gamet house can spread the extraordinary family history of craft champagnes all over the world.

Philippe, delighted to receive a taster of Raimonds Tomsons's class, dove into the depths of his cellar to get a bottle of 1955 whose label marked by the passage of the years revealed a wine moving by its freshness, faithful to the history of this family of Champagne makers who cross the decades without a wrinkle.

Marilyn Johnson / Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-GAMET.COM



Jean-François Gamet and Raimonds Tomsons



LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

CHAMPAGNE PHILIPPE GAMET

Sélection Blanc de Noirs Brut

Robe : claire et brillante, couleur vert/citron, légers reflets argentés, très fines bulles.

Nez : pur et discret avec des arômes frais de fleurs, de poires vertes et de coing soutenus par des notes d'amandes grillées et de tarte au citron, des touches minérales du terroir. **Palais** : tendu avec une structure riche et une mousse crémeuse, une acidité très croquante et précise, beaucoup de fruits jaunes comme la poire, le coing, la confiture de mirabelles, un côté épicé délicat, gingembre et notes levurées de brioche, persistant en finale avec des arômes d'amandes grillées.

Appearance: clear and bright with a moderate lemon-green colour, light silver tinges, very fine bubbles. **Nose**: pure and discrete nose with fresh flavours of blossom, green pears and quince complemented by notes of roasted almonds and lemon tart, hints of earthy mineral scents.

Palate: dry with wealthy structure and creamy mousse, very crisp and precise acidity, lots of yellow fruits like pear, quince and Mirabelle plum jam, fine spiciness, ginger and yeasty scents of brioche, persistent on the finish with roasted almond scents.

Millésime 1955

Robe : claire et brillante, couleur dorée intense, reflets fauves, très fines bulles. **Nez** : prononcé au bouquet très complexe, les pruneaux, les figes et les pommes mêlés aux noix grillées et au café, des senteurs orientales de safran et de gingembre séché, des notes de pain de seigle noir toasté et de miel, un nez complètement développé.

Palais : tendu et généreux, avec des accents de fruits mûrs séchés.

Appearance: clear and bright with an intense golden colour, tawny reflections, super fine bubbles. **Nose**: pronounced with great complexity and layers, dried prunes, figs and apples combined with roasted walnuts and coffee, oriental fragrance of saffron and dried ginger, hints of roasted dark rye bread and honey, a fully developed nose. **Palate**: dry and generous with a ripe, sweet-like dried fruit character, wealthy structured with a brisk acidity, supported by a very fine and discrete mousse, sweet spices, coffee and roasted nuts, touch of mushrooms and forest floor, endless finish with great complexity.

CHAMPAGNE CASTELNAU



Elisabeth Sarcelet et Raimonds Thomson

Les chiffres donnent le vertige. 1916, date de la création de la marque en hommage à un chef des armées françaises, le Général Curières de Castelnaud ; 900 hectares, surface du vignoble exploité ; 2115 mètres, la hauteur du Col du Tourmalet auquel est dédiée la première édition de la cuvée "Hors catégorie" qui marque indéniablement la volonté d'inscrire la jeune marque centenaire de Champagne dans le XXI^e siècle.

Elisabeth Sarcelet, chef de cave de De Castelnaud, native de Bourgogne mais champenoise de cœur, élue chef de cave de l'année 2016, a visé les sommets en élaborant dès 2015 la cuvée

« CT 2115 », référence à la hauteur du Col du Tourmalet, un des cols mythiques du célèbre Tour de France cycliste. « CCF 2067 » suivra en 2018, rendant hommage cette fois-ci à la hauteur du Col de La Croix de Fer. Hors Catégorie est une cuvée d'exception tirée à seulement 3 500 exemplaires.

Hors catégorie, ces champagnes le sont assurément. Passant 10 mois en barrique de chêne de la mythique forêt d'Argonne, les assemblages représentent un condensé de la Champagne, avec des raisins de la Montagne de Reims et des Riceys, et les célèbres Pinots Noirs et Chardonnays de Montgueux et de Villers-Marmery.

Raimonds Thomson, le Letton lettré, passionné d'Histoire, Meilleur Sommelier d'Europe, en découvrira la finesse des bulles, sur fond d'orange et de citron bergamote, avec une tension admirable.

La marque Castelnaud offre des bouteilles à l'étiquette sobre et classieuse, qui donne un avant-goût des cuvées, huit au total, lumineuses, dont un Millésime 2003 qui aura vieilli plus de 10 ans sur lattes, d'une complexité remarquable. Enfin la Collection Oenothèque propose 3 vieux millésimes.

Castelnaud atteint des sommets d'excellence, offrant un panorama imprenable sur la richesse exquise de la Champagne.



The numbers are staggering. 1916, the date of the creation of the brand in tribute to a chief of the French armies, General Curières de Castelnaud; 900 hectares, surface area exploited; 2115 meters, the height of the Tourmalet pass to which is dedicated to "Hors catégorie" cuvée which undeniably marks the desire to make the oldest cooperative of Champagne enter into the twenty-first century.

Inspired by the famous Tour de France, Elisabeth Sarcelet, winemaker of De Castelnaud, native of Burgundy but her heart in Champagne, appointed Cellar Master of the Year in 2016, aimed for the greatest heights by developing in 2015 the vintage "CT 2115", reference to the height of the Tourmalet mountain pass. "2067" followed, paying tribute this time to the height of the La Croix de Fer mountain pass. Hors Catégorie is an exceptional cuvée released by only 3,500 copies.



Hors catégorie, these champagnes certainly are. Maturing 10 months in oak barrels of the legendary Argonne forest, the blends represent a summary of Champagne, with grapes from the Reims Mountain and Riceys, and the famous Pinot Noirs and Chardonnays from Montgueux and Villers-Marmery.

Latvian Raimonds Thomson, fond of history, Best Sommelier of Europe, discovered the finesse of the bubbles, on an aromatic background made of orange and lemon bergamot, with an admirable tension.

Castelnaud offers bottles with a sober and classy label, which gives a taste of the cuvées, eight in total, brilliant, including a 2003 vintage that has aged more than 10 years on slats, with a remarkable complexity. Finally the Oenothèque Collection offers 3 old vintages.

Castelnaud reaches the stars, offering a breathtaking panorama of the exquisite richness of Champagne.

Marilyn Johnson / Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔ HORSCATEGORIE.CHAMPAGNE-CASTELNAU.FR
WWW.CHAMPAGNE-CASTELNAU.FR

LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

Champagne Castelnaud 2006

Robe : couleur or pâle brillante avec des reflets verts et de fines bulles. **Nez** : vif et ouvert avec des senteurs de pommes cuites au four et des notes de tarte au citron, de fruits à noyau frais, agrémenté de craie concassée et de notes crémeuses de beurre caramélisé et de biscuits. **Bouche** : tendue et généreuse avec une acidité vive et une mousse crémeuse et douce. Marmelade de pêches mûres et d'abricot complétée par des arômes de safran, de gingembre et de noisette grillées, finale persistante avec une note de cire.

Appearance: brilliant pale golden colour with green hues and fine bubbles. **Nose** : bright and open with baked apple and hints of lemon tart, fresh stone fruits complemented by crushed chalk and creamy hints of caramelized butter and biscuit. **Palate** : dry and generous with crisp acidity and creamy, soft mousse, ripe peach and apricot marmalade complemented by saffron, ginger and roasted nutty flavours, persistent and waxy finish.

Collection Oenothèque 1996, Brut

Robe : couleur dorée brillante et profonde avec de légers reflets verts, des bulles raffinées. **Nez** : généreux et intense sur la pêche mûre, l'abricot confit et le citron miellé, des notes d'acacia et de pâte d'amande complétées par du miel, du safran et des épices à pâtisserie, des notes fines de brioche et de noisettes broyées, nez complexe encore en évolution. **Bouche**: structure généreuse avec une grande concentration d'arômes de fruits à noyau mûrs, tarte au citron fraîchement cuite. Une acidité encore très vive et une mousse douce et crémeuse, des arômes complexes de brioche, de gingembre et de noisettes grillées, une finale très persistante aux senteurs de cire d'abeille et de miel.

Appearance: bright and deep golden colour with light greenish reflections, refined bubbles. **Nose**: generous and intense nose of ripe peach, apricot confit and honeyed lemon, hints of acacia and marzipan complemented by honey, saffron and baking spices, fine hints of brioche and crushed hazelnuts, complex and still developing. **Palate**: generous structure with great concentration of flavours of ripe stone fruits, fresh baked lemon tart. Still very bright acidity and soft and creamy mousse, complex flavours of brioche, ginger and roasted hazelnuts, very persistent finish with scents of beeswax and honey.



« En 2019, les cinquante années de la sommellerie coïncide avec mes 20 années de pratiques de la biodynamie. »

Erick de Sousa

CHAMPAGNE DE SOUSA

Intimement biodynamique

Certaines maisons de Champagne signent une différence remarquable sans doute liée à la rencontre de deux pays, aux crises et aux guerres, avec le besoin, inconscient peut-être, de s'enraciner profondément dans la terre nourricière pour mieux retrouver un équilibre. Le grand-père d'Erick De Sousa, Manuel, originaire de Bragas au Portugal, marquera à jamais la destinée de la famille, quand Poilu, revenant au pays en pleine crise économique, il décidera de poser ses valises à Avize avec femme et enfants. La destinée cruelle l'emportera très jeune mais le fils de la famille, Antoine, reprendra le flambeau et épousera la jolie Zoémie Bonville, issue d'une famille réputée en Champagne.

Ainsi débutera la dynastie forte De Sousa, profondément ancrée dans la terre d'Avize. Erick, au regard très clair, éprouvera rapidement le besoin de revenir aux méthodes ancestrales. Il va emprunter au calendrier de Maria Thun les vertus des interactions subtiles entre la Lune et le Soleil et leur impact direct sur le plant de vigne. Depuis 1998, le vigneron ne jurera plus qu'avec la « préparation 500 » entre les rangs de vigne quadragénaire aux 3/4, située sur les plus beaux terroirs de la Côte des Blancs.

Quand vous pénétrez dans le chai situé en plein centre d'Avize, l'évidence de la philosophie biodynamique à tous les stades de l'élaboration des vins saute aux yeux. Un œuf en bois trône au milieu des cuves inox « pour mieux préserver l'identité du terroir » explique la relève en la personne de Valentin qui représente la nouvelle génération avec ses sœurs. Pour veiller sur la cuverie, un immense quartz blanc émet ses ondes auxquelles s'ajoutent la musique de Mozart.

« J'ai essayé AC/DC mais je ne suis pas resté convaincu de son effet », plaisante le jeune homme qui suit les traces dessinées par son père, pionnier de la biodynamie labellisée dont il exploite toutes les recettes sur les 9,5 ha entre Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger et les Pinots Noirs d'Aÿ et Ambonny.

Le dédale des caves creusées dans la craie laissent mûrir les cuvées dans des conditions optimales dont la cuvée phare « Caudalies » qui repose 5 années sur lattes. Le vieillissement en barriques issues de la forêt d'Argonne des vins d'assemblage (jusqu'à une douzaine) signe la quête de perfection de la Maison. Une cuve bois est réservée aux vins rouges destinés à l'élaboration de Champagnes

rosés, produits à partir soit d'assemblage de 90 % de Chardonnay alliés à des Pinots Noirs, soit de saignées au terme de 14 heures de macération. Une fois effectuée la prise de mousse, les vins vieillissent sur lattes pendant 3 années après remuage des lies.

A l'arrivée, une palette exceptionnelle de cuvées, complexes et abouties, 10 cuvées différentes qui reflètent un exceptionnel travail parcellaire, comme Umami et la Cuvée des Caudalies Grand Cru.

Raimonds Tomsons va découvrir la quintessence des cuvées dont le sigle de la maison est l'ammonite, s'exclamera conquis à l'issue de l'horizontale concoc-tée par la famille: « Merveilleux ! J'aime ces vins dont le vinificateur croit en sa philosophie. Pour certains qui pensent que cela correspond à une mouvance, l'erreur est de taille. Les champagnes De Sousa répondent à une qualité qui reflète l'idée de son vinificateur et qui pour certains relèvent de la croyance. Le résultat est probant! »

Champagne De Sousa: Intimately biodynamic || Some Champagne houses sign a remarkable difference undoubtedly related to the meeting of two countries, to crises and wars, with the need, perhaps unconscious, to take root deeply in Mother Earth to better find a balance. Erick De Sousa's grandfather, Manuel from Bragas, Portugal, marked forever the destiny of the family when as a soldier at the end of WWI he returned to his country in the midst of an economic crisis and decided to settle in Avize with his wife and children. He passed away very young but the son of the family, Antoine, took over the reins, and married the pretty Zoémie Bonville, from a well-known family of Champagne.

That is how the strong De Sousa dynasty started, deeply rooted in the lands of Avize. Erick, with his clear eyes, swiftly felt the need to return to ancient methods. He will borrow from Maria Thun's calendar the virtues of the subtle interactions between the Moon and the Sun and their direct impact on the vine stock. Since 1998, the winegrower swears only by the "preparation 500" in the forty-year-old vineyard located on the most beautiful terroirs of the Côte des Blancs area.

When you enter the cellar located in the center of Avize, the omnipresence of the biodynamic philosophy at all the stages of the crafting of the wines is obvious. A wooden egg stands in the middle of the stainless steel vats "to better preserve the identity of the soil" explains Valentin who represents the new generation with his sisters. Watching over the vat room, a huge white quartz emits its waves to which are added Mozart's music.

"I've tried AC/DC but I have not been convinced by its effect", jokes the young man who follows the path opened by his father, pioneer of certified biodynamics of which he exploits all the recipes on the 9.5 ha stretching over Avize, Oger, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger and on the Pinot Noirs of Aÿ and Ambonnay.



Raimonds Tomsons Erick et Valentin De Sousa

The labyrinth of galleries dug in the chalk shelters cuvees maturing in optimum conditions, among them the flagship cuvee "Caudalies" that ages 5 years on the laths. The aging in Argonne oak barrels of the blend wines (up to a dozen) signs the house's quest for perfection. A wooden tank is dedicated to the red wines intended for the production of Rosé Champagnes, produced from the blend of either 90% Chardonnay mingled with Pinot Noirs, or from bleedings after 14 hours of maceration. Once the prise de mousse occurred, the wines age on the laths for 3 years after the stirring of the lees.

The result is an exceptional range of cuvees, complex and achieved, 10 different cuvees that reflect the exceptional by-plot work, just like Umami and the cuvée 'Caudalies Grand Cru'.

Raimonds Tomsons who discovered the very essence of the cuvées whose symbol is the ammonite exclaimed, conquered at the end of the horizontal tasting prepared by the family: "Wonderful! I like these wines whose winemaker believes in his philosophy. For those who think that this is a trend, it is a huge mistake. The De Sousa champagnes meet a quality that reflects the idea of their winemaker and that some consider as a belief. The result is convincing!"

Marilyn Johnson

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEDESOUSA.COM

LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

CHAMPAGNE DE SOUSA

Cuvée 3A Extra Brut

Robe : éclatante de couleur dorée avec de légers reflets verts et des fines bulles. **Nez** : nez frais exhalant de généreuses senteurs de pêche mûre et fraîche, de confiture de mirabelles et de fleurs séchées. L'aération révèle de fins arômes d'épices à pâtisserie comme la cannelle et le crémeux suave du beurre et du pain cuit au four.

Bouche : structure ample à la structure crémeuse et à la mousse fine qui exhibent la générosité de fruits à noyaux et des pommes jaunes combinés à des notes de fleurs blanches, d'épices et de senteurs levurées équilibrées par une acidité rafraîchissante et salivante.

Appearance: bright golden colour with light green reflections and fine bubbles. **Nose**: fresh nose showing generosity of fresh ripe peach, confit of Mirabelle plums and dried flowers. Aeration reveals fine baking spices of cinnamon and mild creaminess of butter and baked bread. **Palate**: broad structure with creamy texture and fine mousse showing generosity of ripe stone fruits and yellow apple combined with hints of white blossom, spices and yeasty scents balanced by refreshing and salivating acidity.

Cuvée des Caudalies 2010

Robe : robe brillante de couleur or clair aux reflets verts et de très petites bulles énergiques. **Nez** : complexe avec des notes de confiture de rhubarbe et de pêche, de safran séché et des touches de camomille complétées par les herbes aromatiques fraîches et de fins arômes de croissant et de brioche. **Bouche** : tendue, très précise avec une belle acidité croquante, la craie écrasée et les épices fines. Milieu de bouche crémeux avec une mousse douce soulignée par des arômes de poire fraîche et d'abricot. Des notes délicates de pain tout juste sorti du four et noisettes grillées. Longue et persistante avec beaucoup d'énergie.

Appearance: brilliant clear golden colour with green tinges and very small energetic bubbles. **Nose**: complex and layered with scents of rhubarb and peach jam, dried saffron and hints of camomille complemented by fresh aromatic herbs and fine aromas of croissant and brioche. **Palate**: dry with great precision and crispy acidity, crushed chalk and fine spiciness. Creamy midpalate with soft mousse supported with fresh pear and apricot aromas. Delicate hints of freshly baked bread and roasted hazelnuts, long and persistent with lots of energy.

CHAMPAGNE JANISSON

La fraîcheur en étendard

Il suffit de débarquer sur la colline de Verzenay pour tout de suite comprendre de quoi sont faits les champagnes de la maison Janisson dont les parcelles surplombées par un moulin à vent semblent avoir figé le temps à jamais.

Le vignoble de Manuel Janisson réparti sur 17 villages se partageant entre la Montagne de Reims, la Côte des Blancs, la vallée de la Marne et la Côte des Bar expliquent toute la complexité de ses Champagnes. Le chai tout d'acier vêtu dans lequel il nous reçoit témoigne de l'avant-garde de l'endroit et prouve aussi un attrait pour les techniques innovantes, mais aussi un regard neuf sur des pratiques séculaires inchangées.

En ce jour pluvieux de fin d'automne, Manuel Janisson reçoit le Meilleur Sommelier d'Europe Raimonds Tomsons lors de son périple dans le vignoble champenois.

La cuvée Brut Nature 2010 avec sa robe pâle soutenue par une bulle fine et vive, où le Pinot Noir répond au Chardonnay, réservera au sommelier une bouche crayeuse, minérale à souhait. « Cette cuvée est élaborée uniquement en cuves d'acier parce que nous recherchons la pureté du fruit », explique Manuel Janisson.

Parmi les cuvées présentées, une en particulier attirera les faveurs du Meilleur Sommelier d'Europe et le fera s'enthousiasmer : « Je suis un fan de Blanc de Blancs ! » Le 100 % Chardonnay issu pour

moitié des parcelles de Mesnil-sur-Oger, Avize et Vertus et à 50 % de la Montagne de Reims, entre agrumes et cédrat, au fruité délicat entre poire et pamplemousse, reste emblématique de la recherche constante de Manuel basée sur une ligne acide. « Je cherche absolument à préserver l'acidité. Notre style qui recherche la pureté ne nécessite pas le passage sous bois qui risquerait de masquer le vin. »

La ligne directrice de l'ensemble des champagnes Janisson depuis 4 générations est évidente, une tension marquée d'une superbe fraîcheur fruitée et délicate. De lui-même Manuel Janisson dit qu'il est « un être hybride, vigneron, négociant et récoltant tout à la fois. » Une différence remarquable.



Manuel Janisson and Raimonds Tomsons

Champagne Janisson: Freshness as the standard || Just arrive on the hill of Verzenay and you'll immediately understand what the Janisson champagnes whose plots dominated by a windmill seem to have frozen time forever are made of.

Manuel Janisson's vineyard spread over 17 villages shared between the Mountain of Reims, the Côte des Blancs, the Marne Valley and the Côte des Bar explains the complexity of his Champagnes. The stainless steel cellar in which he receives us testifies to the vanguard of the place and also proves an attraction for innovative techniques, but also a new look on age-old unchanged practices.

On this rainy day in late autumn, Manuel Janisson welcomes Best Sommelier of Europe Raimonds Tomsons during his journey in the vineyards of Champagne.

The Brut Nature 2010 cuvee with its pale robe supported by a fine and lively sparkling, where the Pinot Noir meets the Chardonnay, will offer the sommelier a chalky palate, pleasantly mineral. "This cuvee is made only in stainless steel vats because we are looking for the purity of the fruit", Manuel Janisson explains.

Among the cuvées presented, one particularly attracted the Best Sommelier of Europe and made him enthusiast: "I am a Blanc de Blancs guy!" The 100% Chardonnay stemming half from the plots of Mesnil-sur-Oger, Avize and Vertus and 50% from the Mountain of Reims, mingling citrus and citron, with the delicate fruitiness of pears and grapefruits, remains emblematic of Manual's constant search for an acid guideline. "I try to preserve the acidity. Our style that seeks purity does not require maturing in oak which might conceal the genuine taste of the wine."

The guideline of all the Janisson champagnes for 4 generations is obvious, a tension marked by a superb fruity and delicate freshness. About himself Manuel Janisson says that he is "a hybrid being, winemaker, merchant and grower all at once". A remarkable difference.

Marilyn Johnson

EN SAVOIR → WWW.JANISSON.COM



LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

CHAMPAGNE JANISSON

Blanc de Blancs Brut

Robe : claire et brillante, de couleur jaune citron/verte, des reflets verts de jeunesse. **Nez** : frais et précis avec des arômes frais de pomme verte et épicés de zeste de citron vert, de citron mûr et de pêche jaune, une note de pain grillé et de pâtisserie, des touches minérales de craie. **Palais** : frais et tendu avec une structure délicate et de la classe, une acidité salivante, une mousse très fine et crémeuse complétée par des arômes de pêche verte et de pomme, des notes crémeuses et de beurre frais, finale persistante sur des notes minérales de craie.

Appearance: clear and bright with a light lemon-green colour, youthful green reflections. **Nose**: fresh and precise nose with fresh green apple and spicy lime zest, ripe lemon and yellow peach, touch of toast and patisserie, hints of chalky mineral scents. **Palate**: fresh and dry with delicate structure and racy, salivating acidity, very fine and creamy mousse complemented by flavours of green peach and apple, hints of mild creaminess and fresh butter, persistent finish with chalky mineral hints.

Blanc de Noirs Brut

Robe : brillante, couleur jaune pâle-vert et de légers reflets grisés. **Nez** : discret sur des senteurs fraîches de mirabelle et de poire verte, des notes de confit de coing et florales (jasmin et fleur de sureau) complétées par des senteurs levurées de brioche. **Palais** : tendu, de structure moyenne, avec une mousse douce et crémeuse et une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche dévoile la poire verte et les prunes avec une touche d'épices douces et des notes crémeuses de biscuit et de tarte aux prunes. Finale tout en longueur avec beaucoup de fraîcheur.

Appearance: brilliant with pale lemon-green colour and light greyish reflections. **Nose**: discrete nose with fresh Mirabelle and green pear, hints of confit of quince and floral hints of jasmine and elderflower, complemented by yeasty scents of brioche. **Palate**: dry and moderately structured with soft and creamy mousse and refreshing acidity. The midpalate is showing green pear and plums with a touch of sweet spices and creamy hints of biscuit and baked plum tart. Lingering finish with lots of freshness.



CHAMPAGNE COLLET

Pousser la porte de la Maison Collet, c'est pénétrer de plain-pied dans le patrimoine historique de toute la Champagne. En pleines Années folles qui signent une révolution culturelle majeure, le village mythique d'Ay classé Grand cru accueillait la naissance de la plus ancienne coopérative de Champagne. La CoGeVi (COopérative GÉnérale de Vignerons de la Champagne délimitée) fut créée en 1921 par des vignerons soucieux de faire face au négoce du début du siècle, après avoir traversé les affres de la révolte de 1911. Elle créa rapidement la marque Collet qui devint son fer de lance.

Résolument inscrite dans l'histoire de la Champagne et désireuse de la partager, la CoGeVi a fondé la Cité du Champagne, un ensemble historique culturel ouvert aux visites. La Cité regroupe le site de production historique encore actif, symboliquement installé dans l'ancienne Maison Bissinger incendiée pendant la révolte, avec ses caves creusées à la main en 1882 ; la Villa Collet, un lieu dédié à l'Art Déco et aux artistes, qui offre aux visiteurs un voyage culturel et artistique au cœur

des années 20 et des Arts Déco ; une Vinothèque, et enfin un Musée des Métiers du Champagne avec un phénoménal inventaire des outils de la vigne et du vin.

Pour le Meilleur Sommelier d'Europe Raimonds Tomsons, la rencontre avec le chef de cave Sébastien Walasiak lui a permis d'appréhender le travail effectué sur les premiers jus qui constituent la cuvée au moment des pressurage avec un tri drastique des moûts. Entre la cuverie remarquable et les fûts entièrement issus des forêts locales, les contrôles à tous les stades permettront un élevage sur mesure.

Le vieillissement reste la marque du style Collet, de 3, 5 ou 7 années selon les cuvées, voire 10 comme pour le 2006 sorti en 2016. « Les vins de réserve sont aux champagnes ce que les épices sont à la cuisine », explique Sébastien Walasiak.

Quintessence de l'amour de la maison pour le fait-main, la remarquable cuvée « Esprit Couture » dans son écrin noir, est un superbe assemblage de 50 % de Pinot Noir, de 40 % de Chardonnay avec 10 % de Meunier qui ont mûri pendant 7 ans.

Ces cuvées gourmandes se veulent la marque des champagnes de haute gastronomie. Les cuvées des Champagne Collet coulent à flot lors des élections des Miss France, un partenariat de longue date qui illustre l'habileté du Champagne Collet à user depuis sa création des outils de communication et de publicité pour se faire connaître et permettre à la marque de résister aux crises.

Champagne Collet, symbole des arts et du savoir-vivre, mais icône d'une forme de résistance aussi ?



Pushing the door of the Collet house means penetrating right away in the historical inheritance of all Champagne. In the midst of the Roaring Twenties, which sign a major cultural revolution, the mythical village of Ay, classified Grand Cru, welcomed the birth of the oldest Champagne cooperative. CoGeVi (COopérative GEnérale de Vignerons de la Champagne délimitée) was created in 1921 by vine growers anxious to face the trade of the beginning of the century, after having crossed the throes of the revolt of 1911. It quickly created the brand Collet which became its spearhead.

Resolutely part of the history of Champagne and eager to share it, CoGeVi founded the Champagne City, a cultural historical ensemble open to visits. The City consists of the still active historical production site, symbolically installed in the former Bissinger House burned during the revolt, with its cellars dug by hand in 1882; Villa Collet, a place dedicated to Art Deco and artists, which offers visitors a cultural and artistic journey in the heart of the 1920s and Arts Déco; a Wine Library, and finally a Museum of the Champagne Crafts with a phenomenal collection of vine and wine working tools.



Bertrand Glory, Sébastien Walasiak and Raimonds Tomsons

For Best Sommelier of Europe Raimonds Tomsons, the meeting with cellar master Sébastien Walasiak allowed him to understand the work done on the first juices that make up the vintage at the time of pressing with a drastic sorting of the musts. Between the remarkable winery and the casks entirely stemming from local forests, the controls at all stages will allow a tailor-made élevage.

Aging remains the trademark of the Collet style, of 3, 5 or 7 years depending on the cuvées, even 10 as for the 2006 released in 2016. "The reserve wines are to champagnes what spices are in the kitchen," says Sébastien Walasiak.

Very essence of the love of the house for handcrafted wines, the remarkable Esprit Couture in its black case, is a superb blend of 50% Pinot Noir, 40% Chardonnays with 10% Meunier that have matured during 7 years.

These gourmet wines are the brand of high-class champagnes. The Collet Champagne flow during the Miss France elections, a long-standing partnership that illustrates the ability of Champagne Collet to use communication and advertising tools since its creation to make itself known and allow the brand to resist crisis.

Champagne Collet, a symbol of arts and savoir-vivre, but an icon of a form of resistance too?

Marilyn Johnson / Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM

LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

CHAMPAGNE COLLET

Brut vintage 2008

Robe : lumineuse, de couleur dorée, très fines bulles. **Nez** : généreux aux fruits à noyau mûrs, à la pomme au four et au confit du citron, des notes de miel et de beurre caramélisé, une touche de noisettes grillées et de safran séché, nez très complexe à la gamme aromatique profonde.

Bouche : tendue, structure riche, avec une attaque mûre d'abricot mûr, de tarte aux pommes et de coing, complétée par une acidité fraîche et vive et une minéralité crayeuse, une mousse douce et crémeuse, une grande persistance des arômes avec une finale légèrement crémeuse.

Appearance: star bright with golden colour, very fine bubbles. **Nose**: generous nose showing ripe stone fruits, baked apple and confit du citron, hints of honey and caramelized butter, touch of roasted hazelnuts and dried saffron, very complex and layered nose. **Palate**: dry and wealthy structured with ripe attack of ripe apricot, apple tart and quince, complemented by a lively fresh acidity and chalky minerality, soft and creamy mousse, great persistence of flavours with mild creaminess in the finish.

Meunier Vieilles Vignes Collection Privée

Robe : claire et brillante avec une couleur vert-citron vive, des reflets gris pâle. **Nez** : frais et ouvert avec des poires mûres, des coings et des mirabelles, des fleurs de pommier et des épices délicates agrémentées de notes d'infusion aux herbes, de notes crémeuses de pâtisserie et de levure. **Bouche** : tendue et modérément structurée avec une acidité vive et une mousse à la texture douce, des arômes de coings jaunes et de poires, de confiture de prunes et un caractère très raffiné.

Appearance: clear and bright with a lively lemon-green colour, light grey reflections. **Nose**: fresh and open with ripe pear, quince and Mirabelle plums, apple blossom and delicate spiciness complimented by herbal infusion hints, creamy notes of pastry and yeast. **Palate**: dry and moderately structured with crisp acidity and softly textured mousse, yellow quince and pears, confiture of plums and very refined character.

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

L'union fait l'excellence

En 1966 fut fondée Union Champagne, une coopérative de coopératives rassemblant aujourd'hui quelque 2 000 personnes sur 1 350 hectares. Toutes s'approvisionnent et travaillent des raisins provenant uniquement de terroirs en Premier et Grand Cru. Les cuvées de Champagne de Saint-Gall sont le résultat d'un travail en synergie de 14 coopératives. Une multiplicité qui permet aux Champagnes De Saint-Gall, au-delà de la diversité des crus et des origines, d'offrir une constance de qualité et une complexité voulues par le nouveau directeur Marc Ferté et son œnologue et chef de cave Cédric Jacopin qui préside à la destinée des cuvées depuis 1999.

Inaugurés en 2013, les chais du site d'Avize rassemblent les techniques les plus avancées favorisant les vinifications parcellaires. C'est ici, sur la table de dégustation dorée à la feuille d'or, entouré des foudres de chêne traditionnels et des cuves à haute technicité, que le Meilleur Sommelier d'Europe Raimonds Tomsons se prépare à la dégustation des Champagnes De Saint-Gall, commentée par son chef de cave, lui-même issu d'une lignée de vigneron champenois. Avant de commenter les vins aboutis, le sommelier letton a eu l'opportunité



Raimonds Tomsons & Cédric Jacopin

de déguster des échantillons de vins en cours de maturation, une occasion unique de capter une part du mystère de la complexité des assemblages de De Saint-Gall.

Champagne de Saint-Gall existe en 9 cuvées. Véritable icône de la marque De Saint-Gall, la cuvée Orpale est composée exclusivement de Chardonnay issu de quatre villages de la Côte des Blancs classés « Grand Cru » : Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize et Oger. « Orpale reste le must de nos Champagnes. Toujours millésimé dont une partie des jus ne subira pas de fermentation malolactique. Cela reste la manière la plus sûre de préserver la minéralité du terroir de la Côte des Blancs ». Produite uniquement dans les années exceptionnelles, Orpale vieillit 10 ans en cave. Quatre millésimes (1996, 1998, 2002 et 2004) sont disponibles aujourd'hui pour les amateurs.

Depuis le 1^{er} décembre 2018, De Saint Gall s'est ouvert au e-commerce. La jeune Marion Machet, chargée du commerce et de la communication, est bien décidée à faire rentrer la tradition dans la modernité, et ça passe aussi par le commerce en ligne.

Champagne de Saint-Gall: Union brings excellence || In 1966, Union Champagne was founded, a cooperative of co-operatives that today gathers some 2,000 people on 1,350 hectares. All source and work the grapes coming only from terroirs in Premier and Grand Cru. The cuvées of Champagne de Saint-Gall are the result of a synergistic work of 14 cooperatives. A multiplicity that allows Champagnes De Saint-Gall, beyond the diversity of wines and origins, to offer the consistency of quality and the complexity desired by the new director Marc Ferté and his oenologist and cellar master Cédric Jacopin who presides over the destiny of the cuvées since 1999.

Inaugurated in 2013, the cellars of the Avize site bring together the most advanced techniques favoring by-plot vinification. Here, on the tasting table gilded with gold leaf, surrounded by traditional oak barrels and high-tech vats,

Best Sommelier of Europe Raimonds Tomsons prepares for the tasting of Champagnes De Saint-Gall, commented by the cellar master, himself from a lineage of Champagne vintners. Before commenting on the achieved wines, the Latvian sommelier had the opportunity to sample currently maturing wines, a unique opportunity to capture some of the mystery of the complexity of the De Saint Gall blends.



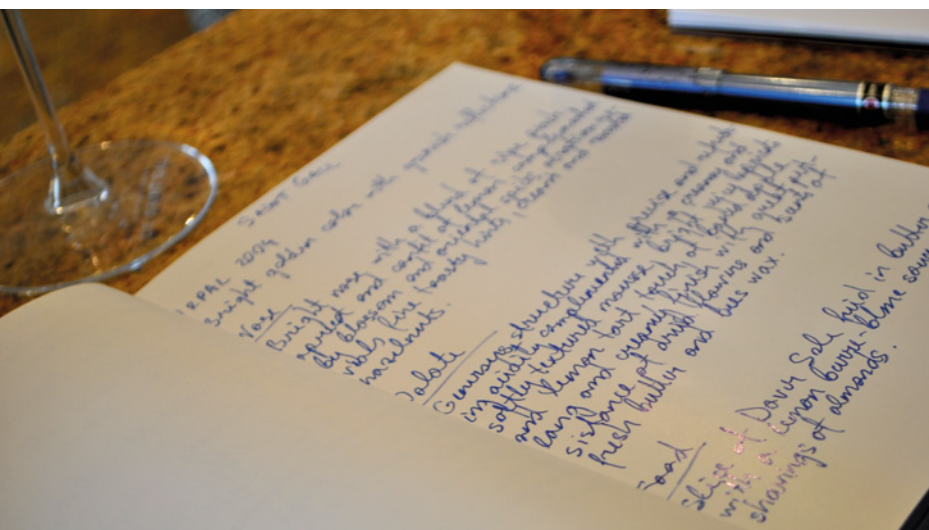
Raimonds Tomsons & Marc Ferté

Champagne de Saint-Gall proposes 9 cuvées. A true icon of the De Saint-Gall brand, Orpale is composed exclusively of Chardonnay from 4 Côte de Blanc villages classified Grand Cru: Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize and Oger. "Orpale remains the must of our Champagnes. Always declared vintage, some of the juices will not undergo malolactic fermentation. This remains the safest way to preserve the minerality of the Côte des Blancs terroir". Produced only in exceptional years, Orpale ages 10 years in the cellar. Four vintages (1996, 1998, 2002 and 2004) are available today.

Since December 1, 2018, De Saint Gall has started e-commerce. The young Marion Machet, responsible for trade and communication, is determined to bring the tradition into modernity, and it also involves online commerce.

Sylvia van der Velden / Marilyn Johnson

EN SAVOIR → WWW.DE-SAINT-GALL.COM



LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

Orpale 2004

Robe : lumineuse, dorée, aux reflets verts.

Nez : éclatant, aux arômes nombreux de pêche mûre et d'abricot, complétés de senteurs de fleurs blanches et d'épices orientales, de délicates notes gourmandes de crème et de noisettes grillées, encore très jeune. **Palais** : structure généreuse à l'acidité rafraîchissante, mousse crémeuse à la texture fine, abricots mûrs et tarte au citron, pomme rôtie. Finale longue et crémeuse sur des arômes de beurre frais et de cire d'abeille.

Appearance: bright golden colour with green reflections. **Nose**: very bright nose full of ripe peach and yellow apricot complemented by white blossom and oriental spices, fine moreish scents of cream and roasted hazelnuts, still very youthful. **Palate**: generous structure with refreshing acidity, creamy and softly textured mousse, ripe yellow apricots and lemon tart, baked apple, long and creamy finish with scents of fresh butter and beeswax.

Blanc de Blancs Premier Cru

Robe : lumineuse, couleur jaune-vert pâle, jeune avec des reflets verts. De très fines bulles.

Nez : frais et net avec des arômes de pomme verte fraîche, des zestes de citron vert et de coing, des touches d'herbes aromatiques mêlées aux fleurs blanches et des notes délicates de pâtisserie, de cire et de brioche. **Bouche** : attaque très croquante et rafraîchissante à la structure délicate avec une acidité salivante et une mousse très fine et crémeuse. Le milieu de bouche est énergique et dévoile la minéralité de la craie et le coing frais, la pomme verte et les herbes aromatiques. Finale longue sur des arômes de cire d'abeille et de croissant.

Appearance: bright with a pale lemon-green color, youthful with greenish sheen, very fine bubbles. **Nose**: fresh and pure nose showing fresh green apple, lime zest and quince, hints of herbal spiciness combined with white flowers and delicate hints of pastry, wax and brioche. **Palate**: very crisp and refreshing attack with a delicate structure combined with salivating acidity and very fine and creamy mousse. The mid-palate is full of energy, showing chalky minerality and fresh quince, green apples and herbal spiciness. Lingering finish with scents of bees wax and croissant.



Raimonds Tomsons, Nicolas Signolle et Charles Henri Gonet.

CHAMPAGNE MICHEL GONET

Au 37 de la mythique Avenue de Champagne à Epernay s'est construite l'Histoire de plus de 7 générations de vigneronns dont les ancêtres quittèrent le Beaujolais au XV^e siècle pour fonder la Maison Gonet en Champagne au début du XIX^e.

Le Chardonnay coule dans les veines de Michel Gonet qui raconte qu'il a été sauvé enfant grâce à une gorgée de Champagne. Dans la fameuse Côte des Blancs, 40 hectares dont une partie en Grand Cru sont exploités dans les villages de Le Mesnil-sur-Oger, Avize et Oger. S'y ajoute quelques parcelles plus au sud dans les villages de Montgueux et de Vindey. Et puis Michel tomba amoureux des graves bordelaises. Il y acquit un vignoble, celui du Château Lesparre dans les Graves-de-Vayres. Puis de la rive droite, le cœur de Michel pencha vers la rive gauche et le patriarche investit à Pessac au Château Haut-Bacalan, où Charles Henri, son fils, amoureux des pierres blondes d'Aquitaine, séjourne régulièrement. Suivra le Château d'Eck à Cadaujac. Ce sont ses fils Charles-Henri et Frédéric qui s'occupent des terroirs bordelais alors que sa fille Sophie Signolle perpétue la tradition champenoise à Epernay.

En octobre Charles Henri a reçu Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe, dans le fief familial avenue de Champagne à Epernay, en compagnie du jeune œnologue Antoine Gomérieux, issu lui-même d'une lignée de chef de caves. Ce dernier



est assisté dans les assemblages par le sommelier canadien Marco Pelletier, Brand Ambassador des Champagnes Michel Gonet.

Des champagnes, Charles Henri en parle avec la tranquillité de ceux dont la vigne reste un marqueur génétique indubitable. « Nous voulons apporter à nos clients ce que le terroir nous a donné. La minéralité et une acidité bien équilibrée. Rien n'est écrit, lorsque nous vinifions, nous ajustons en permanence et on ne bâtonne les vins que si c'est nécessaire ». Devant les réactions enjouées du Meilleur Sommelier d'Europe Raimonds Tomsons pour un Champagne Michel Gonet 2009, un Blanc de Blanc issu de vignes Grand Cru du Mesnil-sur-Oger et Oger absolument éclatant, il ajoute que « le Champagne est le sang du bois de la vigne ». Un Extra Brut 2005 élevé en fût se révéla conforme à l'idée du classicisme d'un grand Champagne. « J'ai voulu le faire comme on le faisait il y a 30 ans. »

Sept cuvées composent la gamme de la Maison. Chacune exprime l'interprétation d'un terroir par la famille, son lien intime avec la terre. Des nectars à tester avec modération mais sans limite de plaisir !

At number 37 on the legendary Champagne Avenue in Epernay, 7 generations of winemakers whose ancestors left the Beaujolais in the fifteenth century to found the Gonet House in Champagne in the early nineteenth built up their history. || The Chardonnay flows in the veins of Michel Gonet who tells that he was saved when he was a child thanks to a sip of Champagne. In the famous Côte des Blancs area, 40 hectares, some of which are Grand Cru, are farmed in the villages of Le Mesnil-sur-Oger, Avize and Oger. There are a few plots further south in the villages of Montgueux and Vindey. And then Michel fell in love with the Bordeaux gravels. He bought a vineyard, Château Lesparre in Graves-de-Vayres. Then from the right bank, Michel went to the left bank and the patriarch invested in Pessac at Château Haut-Bacalan, where Charles Henri, his son, who loves the yellow stones of Aquitaine, stays regularly. Then came Château Eck in Cadaujac. His sons Charles-Henri and Frédéric take care of the terroirs of Bordeaux while his daughter Sophie Signolle perpetuates the Champagne tradition in Epernay.



In October Charles Henri and young oenologist Antoine Gomérieux, himself from a lineage of cellar masters, welcomed Best Sommelier of Europe Raimonds Tomsons in the family house on the Champagne Avenue in Epernay. The enologist is assisted in the blends by Canadian sommelier Marco Pelletier, Brand Ambassador of Champagnes Michel Gonet.

Charles Henri speaks about Champagne with the tranquility of those whose vineyard remains an unmistakable genetic marker. "We want to provide our customers with what the land has given us. The minerality and a well balanced acidity. Nothing is written, when we vinify, we constantly adjust and we only fine the wines if it is necessary". Responding the cheerful reactions of the Best Sommelier of Europe Raimonds Tomsons about a Champagne Michel Gonet 2009, an absolutely brilliant Blanc de Blanc from Grand Cru vines of Mesnil-sur-Oger and Oger, he adds that "Champagne is the blood of the wood of the vine". A 2005 Extra Brut aged in oak barrels was consistent with the classicism of a great Champagne. "I wanted to make it as we used to 30 years ago". Seven cuvées make up the House's range. Each one expresses the interpretation of a terroir by the family, its intimate link with the land. Nectars to test with moderation but no limit in pleasure!

Marilyn Johnson / Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM

LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS

RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

CHAMPAGNE GONET

Grand Cru Zéro Dosage 2011

Robe : lumineuse, jaune-vert pâle, reflet vert et bulles énergiques. **Nez** : très frais et précis sur la pomme verte, le zeste de citron vert et le pamplemousse vert, l'herbe fraîchement coupée, la citronnelle pilée, des notes minérales de craie, encore très jeunes, plein d'arômes primaires frais. **Palais** : très tendu et frais, avec une belle acidité et une bulle jeune qui accroche, une structure délicate sur la Granny Smith juteuse et la poire, l'agrume frais et des arômes épicés de citronnelle et de zeste de citron vert complétés par la minéralité de la craie et de fins arômes levurés en arrière-plan.

Appearance: bright with pale lemon green colour, green sheen and energetic bubbles. **Nose**: very fresh and precise with green apple, lime zest and green grapefruit, fresh cut herbs, crushed lemongrass, chalky miner hints, still very youthful, full of fresh primary aromas. **Palate**: bone dry and fresh with bright elevated acidity and youthful grippy mousse, delicate structure with juicy green granny smith apple and pear, fresh citrus and spicy herbal flavours of lemon grass and lime zest complemented by chalky minerality and fine yeasty scents on the background.

Cuvée Authentique 2005

Blanc de Blancs Brut

Robe : claire et lumineuse, couleur or clair avec des reflets verts et de fines bulles. **Nez** : ouvert, sur la pêche jaune mûre et les fruits exotiques se mêlant aux épices douces comme le gingembre et la cardamome. A l'aération, des notes toastées, le beurre frais, les noisettes et le croissant sortant du four. **Palais** : tendu sur une structure généreuse complétée par une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche dévoile une mousse fine et crémeuse et une grande concentration d'arômes de fruits mûrs à noyaux et de fruits exotiques, de fines touches de bois avec la vanille et la cannelle complétées de noisettes grillées et de douces notes levurées de pâtisserie. Grande persistance et finale tout en longueur.

Appearance: clear and bright with light golden colour showing light greenish hues and fine bubbles. **Nose**: open nose showing ripe yellow peach and exotic fruits mingling with sweet spices of ginger and cardamom, aeration shows fine toasty hints, fresh butter, hazelnuts and freshly baked croissant. **Palate**: dry with generous structure complemented by refreshing acidity. The midpalate shows fine creamy mousse and great concentration of flavours of ripe stone fruits and exotic fruits, very fine oak hints of vanilla and cinnamon complemented with roasted hazelnuts, honey and mild yeasty scents of patisserie, great persistence and lingering finish.

CHAMPAGNE MUMM

La marque au cordon rouge a déroulé le tapis de la même couleur pour accueillir le Meilleur Sommelier d'Europe Raimonds Tomsons dans ses salons d'un blanc immaculé en octobre dernier.



En 1876, Georges Hermann Mumm prit une décision qui allait changer la destinée de la Maison de Champagne. Pour honorer ses clients prestigieux, il fit décorer le col des bouteilles de sa cuvée Brut d'un ruban de soie rouge, symbole l'Ordre Royal de Saint Louis et de la Légion d'Honneur. Le Cordon Rouge deviendra, en quelques années seulement, le repère visuel distinctif de Mumm, illustrant les œuvres des affichistes du début du XIXe ou encore celles d'Hergé et de son aventurier reporter Tintin, ou aperçu sur les toiles d'Utrillo, de Foujita ou au cinéma.

C'est Magalie Maréchal, chef de caves adjointe de la Maison Mumm, qui commenta la dégustation de 5 vins clairs représentatifs du terroir de Mumm. La Chef de cave avoue préférer Cramant pour les Chardonnays et Avize qui présente toujours une belle fraîcheur. La maison est riche d'un approvisionnement sur 218 hectares en propre et auprès de vignerons partenaires.

Puis Magalie Maréchal présenta 4 cuvées de la collection RSRV dont un fabuleux RSRV Rosé Foujita, « parfait avec un foie gras et la cuisine indienne », puis un RSRV Blanc de Blancs aux notes florales intenses, à la bouche crémeuse ; un RSRV Blanc de Noirs dont Magalie avouera une préférence pour le 1953, 100 % Pinot Noir, à la complexité extraordinaire faite de mirabelle et de jasmin avec une belle structure. « Ces vins pourraient être carafés », remarquera le sommelier letton commentant l'extraordinaire richesse de ces Champagnes.

Un cordon rouge, devenu symbole de la Maison et du Champagne en général dans la mémoire du public, qui est désormais gravé dans le flacon. Un design que l'on doit à Ross Lovegrove et qui scelle, par une prouesse technique de pointe, l'histoire de ce Champagne dans la modernité.



Raimonds Tomsons et Magalie Maréchal

The brand with the red ribbon rolled out the carpet of the same colour to welcome Best Sommelier of Europe Raimonds Tomsons in its immaculate white lounges last October. || In 1876, Georges Hermann Mumm took a decision that changed the destiny of the Champagne House. To honor his prestigious clients, he decorated the neck of the bottles of his cuvée Brut with a red silk ribbon, symbol of the Royal Order of Saint Louis and the Legion of Honor. The red ribbon became, in just a few years, Mumm's distinctive visual reference, illustrating the works of the early nineteenth-century poster artists, as well as those of Hergé and his adventurer reporter Tintin, or seen in Utrillo's or Foujita's paintings, or in movies.



Magalie Maréchal, Mumm's deputy cellar master, commented on the tasting of the 5 clear wines representative of Mumm's terroir. The Cellar Master admits she prefers Cramant for the Chardonnays and Avize that always has a nice freshness. The house has a wealth of supply with 218 self-owned hectares and partner wine growers.

Then Magalie Maréchal presented 4 cuvées of the RSRV collection including a fabulous Rosé Foujita, "perfect with a foie gras and Indian cuisine", then a Blanc de Blancs with intense floral notes, with a creamy palate; a Blanc de Noirs about which Magalie admitted she prefers the 1953, a 100% Pinot Noir, with the extraordinary complexity made of mirabelle and jasmine with a beautiful structure. "These wines could be decanted," noted the Latvian sommelier commenting on the extraordinary richness of these Champagnes.

A red ribbon, become symbol of the House and Champagne in general in the memory of the public, which is now engraved in the bottle. A design imagined by Ross Lovegrove and which seals, by a true technical achievement, the history of this Champagne in the modernity.

Marilyn Johnson

EN SAVOIR → WWW.MUMM.COM



CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

Deux siècles après sa fondation, la Maison sise Avenue de Champagne à Epervain reste jalousement gardée par le charme des anémones du Japon qui se balancent avec grâce dans la cour d'honneur. Aucun doute possible, nous sommes bien au cœur de la maison de Champagne la plus empreinte de la folie créative de l'époque qui l'a vue naître.

La Maison Perrier-Jouët a vu le jour lorsque Rose Adélaïde Jouët convola en justes noces avec Pierre Nicolas Perrier, marchand de vin de son état. Avec leur association commencera la fabuleuse odyssée du Champagne à travers le Monde, entre les États-Unis, la Cour royale d'Angleterre, la Cour impériale française. Alors que l'Art Nouveau anime le début du 20^{ème} siècle, Octave Gallice, petit-fils des fondateurs de la Maison Perrier-Jouët, rencontre Emile Gallé, l'un des pionniers du mouvement artistique. A sa demande, ce dernier crée en 1902 un motif pour des magnums Perrier-Jouët : une envolée d'anémones du Japon. Aussi beau qu'original, ce contenant suggère le contenu : un Champagne qui met à l'honneur les accents fleuris du Chardonnay. Le mythe

de la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque est née. Les archives témoignent ensuite que la cuvée renaît de plus belle en 1964 avec une constance sans faille dans les millésimes. La fraîcheur et la pureté de la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque, son style floral et sa dominante en Chardonnay en font immédiatement l'emblème des champagnes Perrier-Jouët.

En cette matinée de novembre 2018, passant le porche de la maison Perrier-Jouët, Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe, s'immergea dans ce courant artistique des années 20. Tout est resté authentique, chaque meuble, chaque pan de mur portent la marque des plus grands faiseurs de l'époque. Hervé Deschamps, septième chef de caves, en poste depuis 1993, empreint d'une forme de sérénité, signe les subtilités de cuvées aux notes florales délicates. « Je recherche l'identité des crus en goûtant une à une chaque parcelle et assemble ensuite en un seul jet. »

Il est ainsi l'auteur de cuvées telles que le fameux « Perrier-Jouët Blanc de Blanc », un assemblage des meilleurs terroirs de Champagne, ou encore Perrier-Jouët

Belle Epoque Blanc de Blancs, issue uniquement du vignoble de la maison et plus précisément des parcelles Bouron Leroi et Bouron du Midi.

La dégustation en présence Raimonds Tomsons, candidat au titre mondial, confirmera l'impression de suprême raffinement des cuvées. Aujourd'hui la Maison qui a été rachetée par le groupe Pernod Ricard peut s'enorgueillir d'une recherche perpétuelle entre l'esprit et la poésie, entre la Nature et l'artisanat.

La cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blanc 2004, servie avec une royale de foie gras et d'écrevisse, restera gravée dans nos mémoires de dégustateurs avec ses effluves printanières de lilas, à la bouche racée et vive, faite de chair vanillée et crémée.

La cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque rosé 2006 à la robe saumonée, à l'effervescence ciselée et fine où la chair fine de grenades et d'oranges sanguines se tonifie de notes beurrées et suaves, reste une véritable gourmandise. Servie avec une mousse de fromage blanc, le Nirvana est atteint.



Two centuries after it was founded, the house located Avenue de Champagne in Epernay remains jealously guarded by the charm of Japan's anemones which sway gracefully in the courtyard. No doubt, we are at the heart of the Champagne house the most marked by the creative madness of the time when it was created.

The House Perrier-Jouët was founded when Rose Adélaïde Jouët married Pierre Nicolas Perrier, a wine merchant. With their association the fabulous odyssey of their Champagne started across the World, between the United States, the Royal Court of England, the French Imperial Court. While Art Nouveau animated the beginning of the 20th century, Octave Gallice, grandson of the founders of Maison Perrier-Jouët, met Emile Gallé, one of the pioneers of the artistic movement. At his request, the latter created in 1902 a motive for magnums of Perrier-Jouët: a flight of Japanese anemones. As beautiful as original, this container suggests the content: a Champagne that honors the flowery accents of Chardonnay. The myth of the cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque was born. The archives then testify that the wine revived even more beautiful in 1964 with a flawless consistency in the vintages. The freshness and purity of Perrier-Jouët Belle Epoque, its floral style and dominant Chardonnay immediately made it the emblem of the Perrier-Jouët Champagnes.

On this morning of November 2018, passing the porch of the house Perrier-Jouët, Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe, immersed in this art movement of the 20s. Everything remained authentic, each piece of furniture, each piece of wall carries the mark of the greatest artists of that time. Hervé Des-

champs, the seventh cellar master, in the house since 1993, full of a form of serenity, signs the subtleties of the cuvées with delicate floral notes. "I research the identity of the wines by tasting each plot one by one and then blend in one shot."

He is the author of wines such as the famous Perrier-Jouët Blanc de Blancs, a blend of the best terroirs of Champagne, or Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs, exclusively stemming from the vineyard of the house and more precisely the plots of Bouron Leroi and Bouron du Midi.



Raimonds Tomsons and Hervé Deschamps

The tasting in the presence of Raimonds Tomsons, candidate for the world title, confirmed the impression of supreme refinement of the cuvées. Today the House that was bought by the Pernod Ricard group can boast a perpetual search between spirit and poetry, between Nature and crafts.

The cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blanc 2004, served with a

royal foie gras and crayfish, remains etched in our memories of tasters with its spring fragrance of lilac, racy and lively, made of vanilla and creamy flesh.

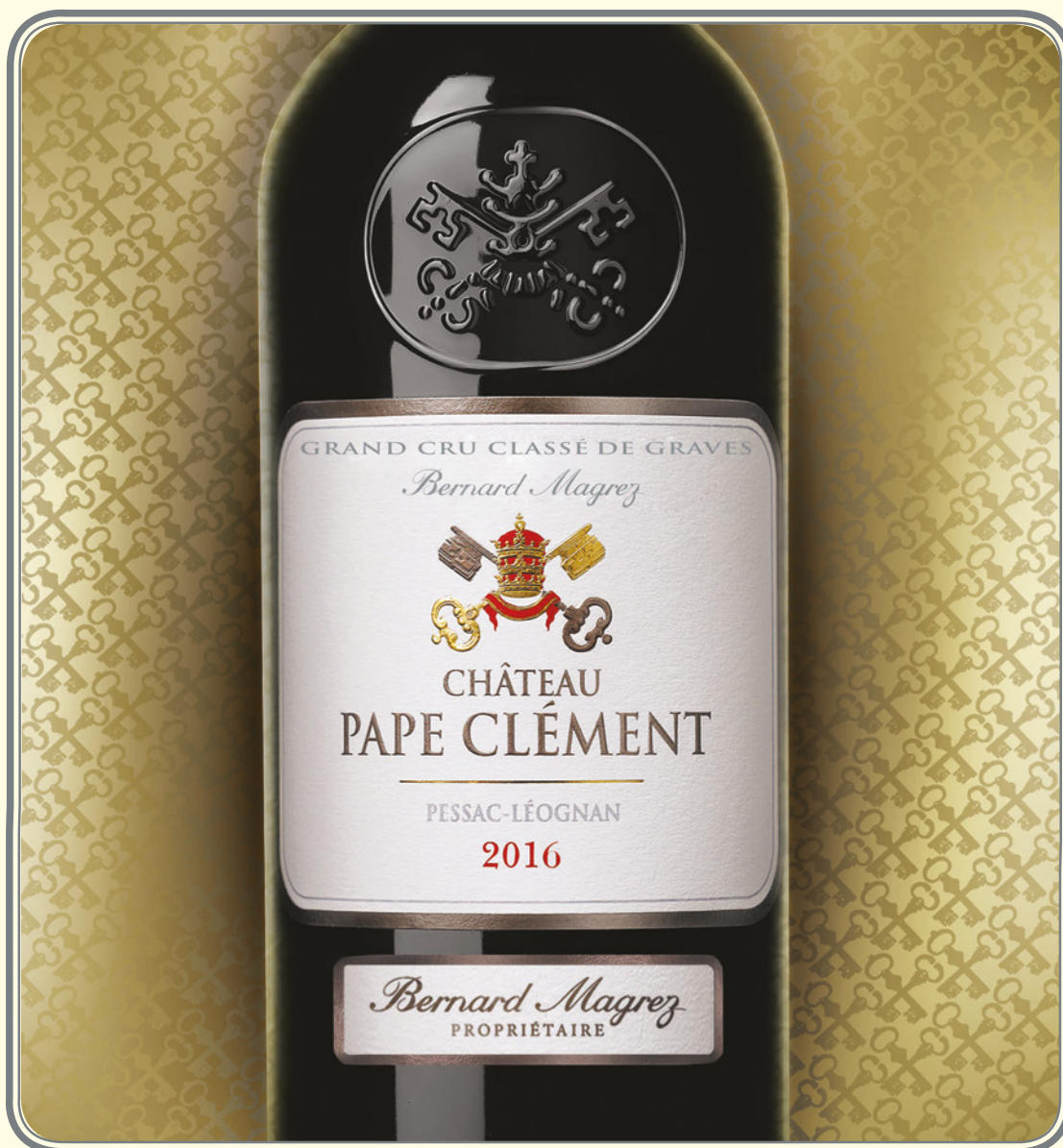
The cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque rosé 2006 with its salmon pink robe, the precise and fine sparkling where the fine flesh of pomegranates and blood oranges is toned with buttery and sweet notes, remains a real treat. Served with a mousse of cottage cheese, you reach Nirvana.

Marilyn Johnson

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUE.T.COM

Bernard Magrez

GRANDS VIGNOBLES



L' ICÔNE.

L'ÉMOTION ABSOLUE

PREMIÈRES VENDANGES EN 1252

www.bernard-magrez.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

Cuvée Odysée

Depuis trois générations, la famille s'investit dans la culture de la vigne et l'élaboration de vins de Champagne. Le vignoble, situé sur la Montagne de Reims, est entièrement classé 100 % Grand Cru, la plus haute distinction parmi les vignobles champenois. Celle-ci vous garantit de retrouver dans les vins du Champagne Arnaud Moreau le fruité de leurs raisins et le caractère unique de leur terroir.

Ainsi, leurs Pinots Noirs expriment pleinement leurs arômes de fruits rouges, et vous garantissent un délicieux équilibre entre rondeur, structure, complexité et volupté. Leurs Chardonnays, quant à eux, vous apportent la fraîcheur, la vigueur et la longueur exceptionnelle en bouche de nos Champagnes.

La Cuvée Odysée est un Brut Zéro née du mariage du Pinot Noir et du Chardonnay à parts égales. Raimonds Tomsons nous livre ici ses impressions.

For three generations, the family has been involved in growing grapes and making Champagne wines. The vineyard, located on the Montagne de Reims, is classed 100% Grand Cru, the highest distinction among the Champagne vineyards. It guarantees to find in the Arnaud Moreau Champagnes the fruitiness of their grapes and the uniqueness of their terroir.

Thus, their Pinot Noirs fully express aromas of red fruits, and offer you a delicious balance between roundness, structure, complexity and pleasure. Their Chardonnays, meanwhile, bring you the freshness, vigor and exceptional length in the mouth of our Champagnes.

The Cuvée Odysée is a Brut Zero stemming from the combination of Pinot Noir and Chardonnay in equal parts. Raimonds Tomsons shares his impressions.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEARNAUDMOREAU.COM

LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS

Cuvée Odysée 2004

Robe : dorée, bulles très délicates. **Nez** : très ouvert, grande complexité. Abricots secs, fruits secs grillés, pain grillé, craie écrasée, crémé. Senteurs orientales de curry et safran. **Bouche** : texture douce en ronde, structure généreuse avec une acidité salivante et une incroyable fraîcheur. Jus de fruits à chair jaune bien mûrs, riche, saveurs crémeuse de brioche, fruits secs torrifiés et beurre caramélisé. **Accords** : sole au beurre blanc citronné et copeaux d'amandes. **Garde** : 2019 - Température : 10°C.

Visual aspect: golden colour, very delicate bubbles. **Nose**: very open nose, great complexity. Dried apricots, roasted nuts, toast, crushed chalk, creaminess. Oriental fragrance of curry and saffron. **Palate**: soft and round texture, generous structure with very salivating acidity and amazing freshness. Ripe juicy stone fruits, rich and creamy flavours of brioche, roasted nuts and caramelized butter. **Pairings**: sole with lemon beurre blanc sauce and almond shavings. Ageing: 2019 - Temperature : 10°C.



Le vin en canette, le conditionnement fûté

La société Cacolac Industry est installée au cœur du Bordelais, à Léognan, dans la très réputée appellation Pessac-Léognan. Connue par tous depuis notre plus tendre enfance pour une boisson lactée, elle a développé depuis 2011 un tout autre savoir-faire dans le conditionnement de vins de haute qualité

en can aluminium. Cette technologie a été mise au point en s'appuyant sur l'expertise d'œnologues. Leur usine certifiée « IFS Grade A » vous garantit une qualité premium. Leur certification AB leur permet également de conditionner des vins bio.

PROCESS

Cacolac ne prétend pas révolutionner le savoir-faire historique mais s'efforce de faire le lien entre deux univers. Ils réceptionnent les vins prémis par filtration tangentielle en citerne de 125 ou 300 hl. Une filtration sera réalisée pendant le remplissage sur 3 étages de 1.2, 0.65 et 0.40 microns afin de garantir une parfaite stabilité dans le temps. Un balayage gazeux permettant de chasser l'oxygène juste avant de fermer les canettes sera la dernière phase indispensable pour garantir l'intégrité de l'emballage.

Dans ce contexte les paramètres les plus impactants au niveau du vin pour ce type de remplissage sont le SO2 libre qui doit être inférieur à 20 ppm et le pH qui doit lui être supérieur à 3.2. Cacolac garantit par son process la stabilité de la qualité du vin jusqu'au consommateur final.

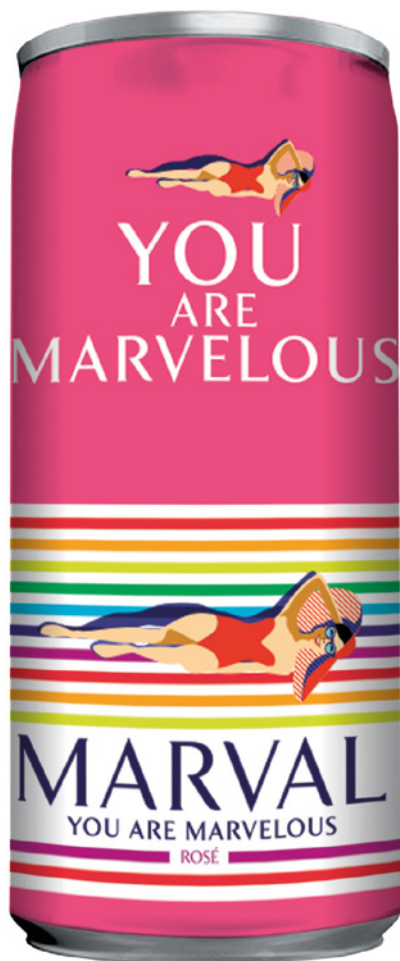
LES CANS OU CANETTES

Deux formats de canettes sont actuellement disponibles en Europe : 200 ml pour un remplissage à 187 ml, et 250 ml. Ils ont également la possibilité d'importer des cans de 187 ml des États-Unis pour répondre aux spécificités de ce marché.

Les canettes aluminium fournies pour le remplissage du vin sont spécifiques. Elles comportent un vernis intérieur sans BPA et une épaisseur plus importante afin de prévenir au maximum les risques d'endommagement des boîtes.

Cacolac prend toutes les précautions nécessaires pour vous garantir la meilleure qualité : l'utilisation de palettes de filtration, le soutirage sous atmosphère neutre et l'inertage à l'azote permettant de chasser l'oxygène pour garantir une parfaite conservation.

Ce savoir-faire est mis au profit des acteurs du monde viticole désireux de proposer leurs vins dans un emballage moderne et nomade, respectueux du produit et de l'environnement, ciblant une nouvelle génération de consommateurs, les Millenials. Cet emballage moderne permet ainsi aux Millenials de s'initier aux plaisirs du vin loin des codes traditionnels de leurs parents à un prix raisonnable.



Canned wine, the smart packaging || *Cacolac Industry is located near Bordeaux, in Léognan, in the famous Pessac-Léognan appellation. Known by all of us since our childhood for a milky drink, the company has developed since 2011 a very different know-how in the packaging of high quality wines in aluminum cans. This technology has been developed based on the expertise of oenologists. Their 'IFS Grade A' certified factory guarantees premium quality. Their organic certification also allows them to package organic wines.*

Process

Cacolac does not claim to revolutionize the historical know-how but tries to link two worlds. They receive the wines stored by tangential filtration in tanks of 125 or 300 hl. Filtration will be carried out during the filling through 3 levels, of 1.2, 0.65 and 0.40 microns in order to guarantee a perfect stability in time. A gaseous sweeping to remove the oxygen just before closing the cans will be the last necessary step to ensure the integrity of the packaging.

In this context, the most important parameters in the wine for this type of filling are the free SO2 which must be less than 20 ppm and the pH which must be higher than 3.2. By this process Cacolac guarantees the stability of the quality of the wine until the final consumer.

The cans

Two sizes of cans are currently available in Europe: 200 ml for filling at 187 ml, and 250 ml. They also have the option of importing 187 ml cans from the United States to meet the specifics of this market. The aluminum cans supplied for wine filling are specific. They include a BPA-free interior varnish and a greater thickness to prevent the risk of damage.

Cacolac takes all the necessary care to guarantee the best quality: the use of filtration pallets, the extraction under neutral atmosphere and the nitrogen inerting allowing to expel the oxygen to guarantee a perfect conservation.

This know-how is set to the benefit of the players in the wine world who wish to propose their wines in a modern and nomadic packaging, respectful of the product and the environment, targeting a new generation of consumers, the Millenials. This modern packaging allows Millenials to learn about the pleasures of wine away from the traditional codes of their parents, at a reasonable price.

Les avantages de la **CANETTE**



« **LE VIN EN CANETTE :**
UN PACKAGING MODERNE
POUR UNE BOISSON
TRADITIONNELLE »

• **Pratique et fonctionnelle**

- Prêt à boire
- Attractive pour une nouvelle génération de consommateurs de vin
- Parfaite pour servir un vin frais
- Offre une grande souplesse de design
- Facile à transporter

• **Offre une parfaite conservation**

- La can protège de l'air, de l'humidité et de la lumière
- Le vin est isolé de l'aluminium par un vernis spécifiquement développé

• **Eco-responsable**

- 100 % recyclable et léger. La canette est l'emballage le plus recyclable au monde.

• **Practical and functional**

- Ready to drink
- Attractive for a new generation of wine consumers
- Perfect for serving a fresh wine
- Offers great design flexibility
- Easy to carry

• **Offers perfect conservation**

- Can protects from air, moisture and light
- The wine is isolated from aluminum by a specifically developed varnish

• **Environmentally friendly**

- 100% recyclable and lightweight. The aluminum can is the most recyclable packaging in the world.

UN PRODUIT DÉJÀ BIEN IMPLANTÉ AUX USA

Le marché du vin en canette aux USA représente 45 millions de dollars selon Nielsen. Les ventes de vin en canette ont progressé de 43 % aux US de juin 2017 à juin 2018 selon BW 166. Bien que ce marché ne représente que 0,2 % des ventes total de vin aux US, il progresse très rapidement.

A PRODUCT ALREADY WELL IMPLANTED IN THE USA

The canned wine market in the US is worth \$45 million, according to Nielsen. Canned wine sales increased by 43% in the US from June 2017 to June 2018 according to BW 166. Although this market represents only 0.2% of total wine sales in the US, it is growing very fast.

PLAIMONT

Garant d'un patrimoine protégé

On prêterait parfois à la notion de coopérative une idée de vin en vrac de piètre qualité. Il n'en est rien chez Plaimont. Ici, la qualité, la préservation d'un patrimoine, la renaissance de vieux cépages oubliés, la mise en valeur du travail vigneron est au cœur des

préoccupations de ce groupement d'amoureux de leur terroir. Au profit de la visite de Nelson Chow, président des sommeliers de Hong Kong et de Chine, Plaimont a dévoilé une partie de son trésor.



Olivier Bourdet-Pees, le directeur général, directeur technique et œnologue, explique : « Plaimont n'est pas une cave, c'est un ensemble de personnes, de vins et de terroir, et notre mission est de faire connaître notre terroir ». Une grande famille qui tire ses origines dans les années 70 de l'ambition du vigneron André Dubosc qui souhaitait développer la renommée des vins du Sud-Ouest. Au fil des années, grâce à un travail acharné des vignerons qui se sont joints au grou-

pement, Plaimont (née de l'association des coopératives de Plaisance, Algnan et Saint-MONT en 1979) a permis de redonner un coup de fouet aux appellations IGP Côtes de Gascogne, Saint Mont et Pacherenc du Vic-Bilh. La cave couvre également une partie de l'AOC Madiran.

Le trésor le plus emblématique de Plaimont est certainement la parcelle classée Monument Historique, dont l'emplacement est gardé secret pour éviter vol et pillage. Cette parcelle conserve une

collection de souches préphylloxériques franches de pied. Un véritable trésor sur 20 ares, où 21 cépages différents ont été identifiés, dont 7 étaient jusque-là inconnus. Un conservatoire placé sous la surveillance de la responsable R&D Nadine Raymond.

Plaimont est porteur d'une histoire dont chaque cuvée représente un chapitre. A l'instar de la cuvée Faïte de Saint Mont et son iconique étiquette en bois. A une époque où les gens buvaient le vin



Nelson Chow & Olivier Bourdet-Pees

directement de la barrique, ils n'avaient pas de cave. Quand ils fêtaient un événement, ils achetaient du vin en bouteille et enterraient les flacons directement dans le sol, seul moyen de les conserver. Une étiquette en papier s'abîmant vite, ils identifiaient la bouteille par une étiquette en bois.

Accueillant Nelson Chow à la cave, Olivier Bourdet-Pees et la responsable grand export Anaïs Bréham avaient préparé une dégustation aussi exhaustive que possible des richesses de leurs terroirs.

Une sélection en rouge, blanc sec et blanc moelleux allant de cuvées largement diffusées comme Colombelle à des cuvées plus confidentielles issues de sélections parceliaires ou de châteaux prestigieux tels que le Monastère de Saint Mont ou le château de Sabazan. Les cépages phares comme le Gros Manseng, le Petit Courbu, le Tannat ont été mis en avant. L'occasion de souligner que les vins d'ici méritent de vieillir pour donner le meilleur d'eux-mêmes, surtout le Tannat. Mais les consommateurs d'aujourd'hui ne veulent

plus attendre. Plaimont a donc développé la cuvée Paradox, un vin 100 % Tannat à boire dans ses jeunes années. Un vin pour lequel Nelson Chow constatera en effet qu'il est une excellente façon de s'initier à ce cépage.

La visite a pris fin avec l'impression d'avoir seulement survolé la richesse de Plaimont. Une seule visite et quelques lignes d'écriture ne suffisent pas à capter toute la profondeur de ce que ses terroirs ont à vous offrir.

Sylvia van der Velden

Quelques chiffres / Facts and figures

- 800 familles de vignerons / families of wine growers
- 5300 hectares (5-8 hectares par vigneron / per wine grower)
- 10 châteaux
- 98 % de l'appellation Saint Mont (rouge, blanc et rosé), 55 % de l'appellation Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, et près de la moitié des Côtes de Gascogne / 98% of de appellation Saint-Mont (red, white and rosé), 55% of the AOP Madiran and Pacherenc du Vic-Bilh, and nearly half of the Côtes de Gascogne.



Anaïs Bréham, Overseas Export Manager, & Nelson Chow.

Plaimont, Guarantee of a protected heritage || *Sometimes the concept of co-op would be an idea of loose wine of poor quality. This is not the case at Plaimont. Here, the quality, the preservation of a heritage, the revival of old forgotten grape varieties, the enhancement of the wine grower's work is at the heart of the concerns of this group of terroir enthusiasts. Inviting Nelson Chow, president of the Hong Kong and Chinese sommeliers, Plaimont unveiled part of their treasure.*

Olivier Bourdet-Pees, general manager, technical director and oenologist, explains: "Plaimont is not a winery, it is a group of people, wines and terroir, and our mission is to make our terroir known". A large family that has its origins in the 70s out of the ambition of winemaker André Dubosc who wanted to develop the reputation of the French Southwestern wines. Over the years, thanks to the hard work of the winemakers who joined the group, Plaimont (born of the association of the cooperatives of Plaisance, Aignan and Saint-MONT in 1979) allowed to give a boost to the appellations PGI Côtes de Gascogne, Saint Mont and Pacherenc du Vic-Bilh. The winery also covers part of the Madiran AOC.

The most emblematic treasure of Plaimont is certainly the classified historical plot of land, whose location is kept secret to prevent theft and plundering. This parcel retains a collection of ungrafted prephylloxeric vine stocks. A true treasure on 20 ares, where 21 different grape varieties have been identified, of which 7 were hitherto unknown. A conservatory under the supervision of R&D manager Nadine Raymond.

Plaimont carries a story of which each vintage represents a chapter. Like the cuvee Faite de Saint Mont and its iconic wooden label. At a time when people drank wine directly from the barrel, they did not have a cellar. When they were celebrating an event, they would buy bottled wine and bury the bottles directly in the ground, the only way to keep them. A paper label being damaged quickly, they identified the bottle with a wooden label.

Welcoming Nelson Chow at the winery, Olivier Bourdet-Pees and export manager Anaïs Bréham had prepared a tasting as exhaustive as possible of the richness of their terroirs. A selection of red, dry white and sweet white wines ranging from widely distributed wines such as Colombelle to more confidential cuvées stemming from plot selections or prestigious chateaus such as the Monastère de Saint Mont or Château de Sabazan. Grape varieties such as Gros Manseng, Petit Courbu and Tannat have



Nelson Chow

been highlighted. The occasion to emphasize that the wines from here deserve to age old to give the best of themselves, especially the Tannat. But today's consumers do not want to wait anymore. Plaimont has therefore developed the cuvée Paradox, a 100% Tannat wine to drink in its early years. A wine for which Nelson Chow agreed that it is a great way to learn about this variety.

The visit ended with the impression of having gone too fast through the richness of Plaimont. A single visit and a few written lines are not enough to capture the full depth of what its terroirs have to offer.

Sylvia van der Velden





Thomas Giubbi

VIGNOBLES & COMPAGNIE

Vignobles & Compagnie, winerie engagée en viticulture, est née en 1963 de l'esprit fédérateur de vignerons gardois et de la famille Merlaut – Groupe Taillan. Elle compte aujourd'hui 20 domaines & châteaux partenaires en Vallée du Rhône et exploite le Château des Sources (50 ha) en Costières de Nîmes. De ces propriétés riches d'histoire naissent des vins de grande qualité, gourmands, frais et élégants.

Vignobles & Compagnie suit ses partenaires à la vigne et en cave tout en leurs

assurant un soutien financier afin de favoriser la pérennité et la transmission des exploitations entre générations.

Témoin de la qualité du travail réalisé, la gamme Signature Vignobles & Compagnie, issue de sélections parcelaires sur des terroirs de galets roulés et des coteaux argilo-calcaires, est l'incarnation du savoir-faire, des valeurs et de la personnalité maison. Les cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre composent le Châteauneuf-du-Pape. Après 11 mois en fûts de chêne (Radoux), cette cuvée généreuse et suave

s'exprime sur des notes fraîches à la palette aromatique intense. Le Côtes-du-Rhône rouge de la gamme, élevé 2 mois sous bois, offre un vin gourmand aux notes légèrement vanillées et une bouche soyeuse. Enfin, le Côtes-du-Rhône blanc (Viognier et Grenache) révèle un nez de fruits exotiques avec des notes de fleurs blanches, à la bouche ample, expressive et élégante. Des cuvées élaborées avec soin par une winerie audacieuse dont la qualité est déjà reconnue par les amateurs de grands vins.



Vignobles & Compagnie, a winery committed in viticulture, was founded in 1963 thanks to the uniting spirit of Gard wine growers and the Merlaut family – Taillan Group. It now has 20 partner estates and domains in the Rhône Valley and runs Château des Sources (50 ha) in Costières de Nîmes. These properties with a wealth of history produce high quality, gourmet, fresh and elegant wines.

Vignobles & Compagnie supports its partners in the vineyard and cellar while providing them financial means to promote the sustainability and transmission of the estates between generations.

Evidencing the quality of the work carried out, the Signature Vignobles & Compagnie range, result of plot selections on terroirs of rolled pebbles and clay-limestone hillsides, is the epitome

of the know-how, the values and the personality of the house. The Grenache, Shiraz and Mourvèdre grapes make up the Châteauneuf-du-Pape. After 11 months in oak barrels (from Radoux), this generous and smooth wine expresses itself with fresh notes in an intense aromatic palette. The red Côtes-du-Rhône in the range, aged 2 months in oak, offers a gourmet wine with a hint of vanilla and a silky palate. Finally, the Côtes-du-Rhône white wine (Viognier and Grenache) reveals a nose of exotic fruits with notes of white flowers, with an ample, expressive and elegant palate. Cuvées carefully crafted by a bold winery whose quality is already recognized by the lovers of fine wines.

EN SAVOIR → [VIGNOBLESCOMPAGNIE.COM](https://www.vignoblescompagnie.com)

Cristal de Jèvres

France 1750

Le goût de l'excellence



www.cristalsevres.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION.

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Le domaine François Carillon est l'héritage de la famille Carillon, présente sur les terres de Puligny-Montrachet depuis le XVI^e siècle. Les cuvées Carillon sont depuis des années dans l'élite des Grands Vins Blancs de Bourgogne.

Adoué par la critique spécialisée et présent sur les cartes de prestigieux restaurants à travers le monde, le Domaine Carillon réalise des vins blancs racés, élégants, fruités tout en incarnant parfaitement le terroir dont le Chardonnay est issu.

Avec ces 15 générations d'agriculteurs derrière lui, François Carillon travaille dans le domaine depuis 1988 aux côtés de son père et de son frère. Son activité est principalement liée à la culture des vignes. Passionné du métier, il a toujours voulu apporter une qualité irréprochable et se rapprocher des cultures biologiques. En 2007, il crée la marque François Carillon. Et en 2010, il crée son propre domaine et une nouvelle étiquette.

Aujourd'hui, François Carillon travaille avec toujours autant d'ardeur et de passion autour de son équipe composée de 12 personnes. La relève semble bien assurée avec ses 4 enfants Mathis, Paul, Clément et Elisa qui, s'ils sont trop jeunes aujourd'hui, ont encore quelques années pour s'imprégner de la culture Carillon et s'initier au savoir-faire de leur père.



Domaine François Carillon is the heritage of the Carillon family, present on the lands of Puligny-Montrachet since the 16th century. The Carillon wines have been for years in the elite of the Great White Wines of Burgundy.

Praised by specialized critics and present on the menus of prestigious restaurants around the world, Carillon produces racy white wines, elegant, fruity while perfectly incarnating the soil where the Chardonnay stems from.

With 15 generations of farmers behind him, François Carillon has worked in the field since 1988 alongside his father and his brother. His activity is mainly dedicated to wine growing. Fond

of his work, he has always wanted to bring an irreproachable quality and get closer to organic cultures. In 2007, he created the François Carillon brand. And in 2010, he founded his own domain and a new label.

Today, François Carillon works with as much ardor and passion with his team of 12 people. The succession seems ready with 4 children Mathis, Paul, Clément and Elisa who, if they are too young today, still have a few years to immerse themselves in the Carillon culture and to learn the know-how of their father.

EN SAVOIR → WWW.FRANCOISCARILLON.COM

DÉGUSTATION / TASTING

François Carillon, Les Perrières 1^{er} Cru, Puligny Montrachet 2013

Robe : or pâle, reflets lumineux.

Nez : fin, élégant, sur des arômes d'amandes, de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits frais. Second nez légèrement torréfié, sur un beau boisé.

Bouche : équilibrée, dense, pure, sur des parfums briochés, beurrés. D'un gras intense et gourmand. Finale d'une très grande longueur, d'un équilibre parfait.

Accords mets et vins : un homard au four.

Commentaires : un vin d'une pureté et d'une élégance incroyable.

Garde : 2030 - Service : 12°C.

Visual aspect: pale gold hue, bright tinges.

Nose: fine, elegant, with aromas of almond, white flowers (honeysuckle) and fresh fruits. Slightly roasted second nose, with a nice woody side.

Palate: well-balanced, dense, pure, with scents of brioche and butter. Intense and delicious fat side. Long-lasting aftertaste, a perfect balance.

Match with food: oven-baked lobster.

Comments: a wine with with an incredible purity and elegance.

Ageing : 2030 - Service : 12°C.



UNE CREATION TAYLOR YANDELL

UN TERROIR LEGENDAIRE.

CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC
BORDEAUX

WWW.CLODESLUNES.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Le Vin de Moldavie

les saveurs inoubliables
d'une région viticole
émergente

“WINE OF MOLDOVA”

memorable tastes from an emerging wine region

Vous avez peut-être entendu parler des remarquables vins de la République de Moldavie baignée de soleil, conquérant le monde avec son style frais, mais rien de mieux qu'une bonne gorgée pour vous raconter l'incroyable histoire du vin de Moldavie. Les amateurs de vin qui souhaiteraient en savoir plus sur la nouvelle génération de vins de cette passionnante région émergente d'Europe sont invités à découvrir le légendaire vin de Moldavie, un vin de changement. Enraciné dans son histoire étonnamment riche, mais tout aussi fraîche et moderne, le vin de Moldavie est prêt à conquérir le vaste monde du vin, avec ce credo: « Elaboré par des générations de vignerons dans les plus vastes caves du monde, afin qu'il soit apprécié par des consommateurs de l'Est comme de l'Ouest et soutenus par des légendes que tout le monde peut adopter ».

You might have heard about the remarkable wines from the sunny Republic of Moldova, conquering the world with their fresh style, but there is nothing better than a nice sip to tell you the amazing story of “Wine of Moldova”. Wine lovers who would like to know more about the new generation of wines from

this exciting new region of Europe are invited to discover the legendary “Wine of Moldova”, a wine of change. Rooted in its astonishingly rich history, but equally fresh and modern, Wine of Moldova is ready to conquer the big wine world, holding up to this credo: “Crafted by generations of winemakers in the largest cellars in the world, for it to be appreciated by consumers in both East and West and supported by legends anyone can embrace.”

LA MARQUE « WINE OF MOLDOVA »

« Wine of Moldova » est la marque adoptée par la République de Moldavie pour unir tous les producteurs de vins, et elle s'est déjà fait une place sur les tables et dans les cœurs des amateurs de vin dans le monde. La cigogne blanche est le symbole de l'industrie viticole moldave, soutenue par de nombreuses légendes locales comme symbole de la renaissance perpétuelle de la Moldavie. « Wine of Moldova » est le résultat tangible de la décision de la République de Moldavie de réformer le secteur vitivinicole et de mettre l'accent sur la qualité et la performance. En 2013, l'Office National de la Vigne et du Vin (ONVV) a été créé et chargé de mettre en œuvre une série de programmes visant à soutenir la diversification des marchés et la croissance des exportations de vins de qualité. Avec un système basé sur le modèle européen d'indications géographiques protégées (les IGP) couvrant les quatre régions de production de Valul lui Traian, Stefan Voda, Codru et Divin, la Moldavie a réalisé des progrès impressionnants dans l'amélioration de la qualité de ses vins au cours des cinq dernières années. La preuve en est donnée par les plus de 420 médailles remportées lors de prestigieux concours internationaux tels que : Decanter World Wine Awards, Mundus Vini, Concours Mondial de Bruxelles, International Wine Challenge, etc. L'ONVV est en charge de la promotion des vins moldaves sur les marchés d'exportation sous la bannière de la marque nationale « Wine of Moldova », représentant la nouvelle génération de vins issus de traditions millénaires et inspirés par les nouvelles tendances de la technologie de vinification moderne. La marque de vin nationale sert également de label de qualité aux consommateurs pour les produits soumis à des procédures de contrôle de qualité.

Gheorghe Arpentin, directeur de l'Office National de la Vigne et du Vin, a déclaré : « La reconnaissance du vin moldave à l'échelle internationale est grandissante, de même que la demande des consommateurs étrangers. Le volume des exportations a augmenté, mais notre plus grande réalisation a été de réussir à augmenter leur valeur, ce qui indique que les marchés étrangers sont prêts à apprécier une qualité supérieure. Malgré tout, nous avons réussi à maintenir des prix extrêmement compétitifs pour le vin de Moldavie. »

«Wine of Moldova», the brand

“Wine of Moldova” is the brand adopted by the Republic of Moldova, to unite all the country’s wine producers, and it has already won its place on the tables and in the hearts of many international wine lovers. The white stork is the symbol of the Moldovan wine industry, being supported by many local legends as a symbol of the continual revival of Moldova. “Wine of Moldova” is the tangible result of the decision by the Republic of Moldova to reform its wine sector and to focus on quality and performance. In 2013, the National Office for Vine and Wine (ONVV) was established and charged with the responsibility of implementing a range of programs to support market diversification and the growth in exports of quality wines. With a system, based on the EU model of protected geographical indications – PGIs – covering the four growing areas of Valul lui Traian, Stefan Voda, Codru and Divin, Moldova has made impressive progress in upgrading the quality of its wines over the last five years. Proof of this is offered by the over 420 medals won at such prestigious international contests as: Decanter World Wine Awards, Mundus Vini, Concours Mondial du Bruxelles, International Wine Challenge, etc.

ONVV is responsible for the promotion of Moldovan wines on export markets, under the umbrella of Wine of Moldova country brand, representing the new generation of wines, sourced out of millennial traditions and inspired by new trends in modern winemaking technology. The national wine brand also serves as a quality mark for consumers in products that have undergone rigorous quality control procedures.

As Gheorghe Arpentin, director of the National Office for Vine and Wine said “Recognition for Moldovan wine internationally is growing and so is demand among foreign consumers. The volume of exports has grown, but our greatest achievement has been in managing to increase their value, which indicates the readiness of foreign markets to appreciate greater quality. Even so, we have managed to maintain extremely competitive prices for Wine of Moldova.”

Focus on authenticity

Due to the largest density of vineyards in the world, located on the same latitude as other famous wine regions, such as Bordeaux, and with a climate close to that of Burgundy, Moldova is able to propose





Rascov

FOCUS SUR L'AUTHENTICITÉ

Grâce à la densité de vignobles la plus forte du monde, située à la même latitude que d'autres régions vinicoles célèbres, telles que Bordeaux, et bénéficiant d'un climat proche de celui de la Bourgogne, la Moldavie est en mesure de proposer des vins exquis aux consommateurs les plus exigeants. Le pays a combiné des cépages locaux et internationaux, couplés à un terroir local et des compétences de générations de vignerons, afin de gagner une réputation mondiale en tant que producteur de vins haut de gamme uniques et pleins de caractère.

Les experts viticoles internationaux, qui souhaitent de plus en plus visiter la Moldavie pour découvrir ses vins, conviennent que la Moldavie ressemble à un pays du Nouveau Monde par son ouverture d'esprit et qu'elle se distingue sur le marché international par ses vins authentiques élaborés à partir de ses fascinantes variétés locales. L'authenticité et le caractère unique des vins moldaves sont façonnés par des cépages indigènes, qui représentent 10% de la superficie totale des vignes : Feteasca Alba, Feteasca Regala, Feteasca Neagra, Rara Neagra, etc.

Feteasca Alba est une vigne qui pousse dans cette région depuis des siècles. Les vins produits à partir de Feteasca Alba sont connus pour leur finesse, leurs arômes floraux, leur légèreté et leur fraîcheur. En raison de son croisement naturel avec le Furmint, une autre variété autochtone a été créée : Feteasca Regala.

Feteasca Neagra – plus de 2 000 ans d'histoire qui a débuté en Moldavie dans la vallée du Prut. Le vin obtenu à partir de Feteasca Neagra possède un bouquet caractéristique riche, plein d'arômes de baies et de cerises, ainsi qu'un long arrière-goût fruité.

La Rara Neagra est une variété cultivée depuis l'époque des Daces, et elle absorbe le soleil baignant les douces collines moldaves depuis des siècles. Cela donne aux vins de Rara Neagra leurs teintes fraîches, un goût suave avec des notes de fruits secs et de vanille.

QU'EST-CE QUI DISTINGUE LA MOLDAVIE ?

Nombreux sont ceux qui ignorent que la viticulture dans ce petit pays remonte à plus de 3 000 ans, à l'époque des Daces. Ce n'est peut-être pas une coïncidence si les contours de la Moldavie ressemblent à une grappe de raisin, le vin jouant un rôle majeur dans la vie de ses quelque trois millions d'habitants.

exquisite wines for the most demanding consumer. The country has combined local and international grape varieties, and blends of both with local terroir and the skills of generations of winemakers to gain a global reputation as a producer of unique, characterful premium wines.

International wine experts, who are increasingly keen to visit Moldova to discover its wines, agree that Moldova resembles a New World country in its openness of approach, and that it is distinguished on the international market by the authentic wines made from its fascinating local varieties. The authenticity and uniqueness of Moldovan wines are shaped by indigenous varieties, which represent 10% of all area under vines: Feteasca Alba, Feteasca Regala, Feteasca Neagra, Rara Neagra, etc.

Feteasca Alba is a vine that grows in this region for centuries. The wines, produced from Feteasca Alba are known for their exquisiteness, floral aromas, lightness, and freshness. Because of natural mating with Furmint stains, another native variety was created: Feteasca Regala.

Feteasca Neagra – more than 2000 years of history, which began in Moldova, in the valley of the Prut river. The wine obtained from Feteasca Neagra has a distinctive rich bouquet full of berry and cherry flavors, and a long, fruity aftertaste.

Rara Neagra is a variety cultivated since the times of the Dacians, and it has been absorbing the sun of mellow Moldovan hills for all these centuries. This gives Rara Neagra wines their fresh tones, soft taste with notes of dried fruits and vanilla.

What makes Moldova special?

Many people are unaware that wine-growing in this small country, dates back more than 3,000 years to the time of the Dacians. Perhaps it is no coincidence that Moldova's outline looks like a bunch of grapes, as wine plays a major role in the lives of its approximately 3m inhabitants.

Questions a GHEORGHE ARPENTIN

directeur de l'Office National de la Vigne et du Vin

Interview of Gheorghe ARPENTIN,

director of National Office for Vine and Wine

Les vins de Moldavie ont une histoire très ancienne de plus de 7 000 ans. Quelle était la place du vin dans la culture locale avant l'ouverture de la Moldavie au marché international ?

Chaque famille Moldave fait son vin. Il est consommé de l'automne jusqu'aux fêtes de Pâques et partagé avec les voisins et les amis. C'est la boisson nationale depuis l'origine du pays. La viticulture et l'art du vin ont été les occupations traditionnelles pour les Moldaves pendant environ 7 000 ans.

Aujourd'hui, le secteur vinicole est le premier créateur d'emplois dans les zones rurales ; 1 personne sur 4 est employée directement ou indirectement dans cette industrie.

Moldovan wines have a very ancient history of more than 7000 years. What was the place of wine in the local culture before the opening of Moldova to the international market?

Every Moldovan family makes their wine. It is consumed from autumn to Easter and shared with neighbors and friends. It is the national drink since the origin of the country. Viticulture and the art of wine have been traditional occupations for Moldavians for about 7,000 years.

Today, the wine sector is the first job creator in rural areas; 1 out of 4 people are employed directly or indirectly in this industry.

Quels sont les spécificités et les atouts qui distinguent les vins de Moldavie ?

Pour les vins blancs, les variétés indigènes Feteasca Alba et Feteasca Regala semblent être les plus adaptées au climat continental et les sols gris de la région géographique délimité Codru. Les vins obtenus dans ce terroir sont caractérisés par des arômes dominants de la vigne en fleur, fleur de tilleul, acacia, fleurs des champs, foin, abricot, mûre, agrumes.

Pour les vins rouges, la principale variété autochtone est la Rara Neagra, également nommé Babeasca Neagra. Vinifié en mono cépage, il donne un style de vin avec de fruits rouges, cerise, framboise, pruneau et une note élégante de violette, léger et délicat, avec des tanins souples et riches en bouche. Un autre cépage rouge local est Feteasca Neagra, d'origine très ancienne, en pleine renaissance.

Il ne faut pas non plus négliger les vins mousseux et les vins de liqueur, nous produisons même du vin de glace.

What are the specificities and assets that distinguish the wines of Moldova?

For white wines, the indigenous varieties Feteasca Alba and Feteasca Regala appear to be best adapted to the continental climate and the grey soils of the Codru delimited geographical area. The wines obtained in this terroir are characterized by dominant aromas of the vine blossom,

linden flower, acacia, wild flowers, hay, apricot, blackberry, citrus fruits. For the red wines, the main indigenous variety is Rara Neagra, also called Babeasca Neagra. Vinified in varietal wines, it gives a wine style with red fruits, cherry, raspberry, prune and an elegant note of violet, light and delicate, with soft tannins and rich on the palate. Another local red grape is Feteasca Neagra, of very ancient origin, in full revival.

Sparkling wines and liqueur wines should not be neglected, we even produce icewine.

Qu'en est-il du développement de l'œnotourisme en Moldavie ?

Il est encore embryonnaire mais se développe rapidement grâce au tourisme régional et transfrontalier notamment avec la Roumanie et les pays d'Europe centrale. Nous faisons des efforts considérables pour le développement du tourisme, où la marque nationale « L'arbre de la vie » ainsi que la campagne internationale démarrée #BeOurGuest viennent d'attirer l'attention des amateurs de nouvelles expériences. Vous serez épatés par la culture authentique,

nos traditions et la gastronomie locale, tout comme par les galeries souterraines et les impressionnantes collections de vins.

What about the development of wine tourism in Moldova?

It is still embryotic but is developing rapidly thanks to regional and cross-border tourism, particularly with Romania and the countries of Central Europe. We are making considerable efforts for the development of tourism, where the national brand "The Tree of Life" and the international campaign #BeOurGuest have attracted the attention of fans of new experiences. You will be amazed by the authentic culture, our traditions and the local gastronomy, as well as the underground galleries and impressive collections of wines.



ASCONI WINERY

La domaine familial a été fondé en 1994. Ils ont planté plus de 500 hectares en 10 ans. Tous leurs vignobles sont situés à proximité du village de Geamana, dans le comté d'Anenii Noi. Actuellement, ils produisent environ 3 millions de bouteilles par an et projettent d'atteindre 6 millions d'ici 2 ans.

Les vins sont élaborés avec des cépages français tels que le Cabernet Sauvignon, le Merlot, le Chardonnay, le Sauvignon blanc et le Muscat. Mais ils ont également planté d'autres cépages tels que le Riesling, le Malbec, le Pinot Noir et bien sûr les deux cépages locaux Feteasca Alba et Feteasca Neagra.

Les vins rouges sont corsés et élevés en fûts de chêne de 225 litres ou avec des staves, principalement de chêne américain, hongrois et dans une moindre mesure de chêne français. Les vins blancs sont généralement frais et aromatiques, à l'exception de certains Chardonnays et Rieslings fermentés ou vieillies en fûts de chêne.

À l'export, la cave a commencé par des expéditions uniquement vers la Russie. Cependant, après l'embargo de 2006, ils ont arrêté et commencé à chercher de nouveaux marchés. Asconi Winery est désormais présent dans plus de 25 pays, dont la République tchèque, la Slovaquie, la Pologne, le Royaume-Uni, les États-Unis, la Chine, le Nigéria, le Kenya, la Tanzanie, le Japon, la Lituanie, la Serbie, l'Australie et bien d'autres.

Recevoir a toujours été une passion pour la famille, ce qui l'a amenée à développer le tourisme au domaine, entre tradition et nouvelles tendances. Ils organisent des visites de la cave et des dégustations. En outre, ils ont deux restaurants qui servent des plats traditionnels moldaves et leurs plats des Balkans favoris, associés aux vins d'Asconi, selon des recettes de famille et avec des ingrédients produits sur le domaine !

D'ici l'été 2019, ils ouvriront 12 cottages de style traditionnel, soit 20 chambres au total, dotés des traditionnels toits de chaume. Les projets incluent également une terrasse extérieure, 3 piscines, une salle de dégustation de cave exclusive, un espace dédié aux événements et bien d'autres choses.

The family-owned winery was founded in 1994. They planted over 500 hectares over the course of 10 years. All of their vineyards are located in the vicinity of the Geamana village, in the county of Anenii Noi. Currently they produce approximately 3 million bottles per year with the project to rise up to 6 million within the next 2 years.

The wines are crafted with French varietals such as Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Muscat. But they have also planted other varietals such as Riesling, Malbec, Pinot Noir and of course the two local varietals of Feteasca Alba and Feteasca Neagra.

The red wines are full bodied and aged in 225 liter oak barrels or on oak staves—mostly American, Hungarian and to a lesser extent French oak. The white wines are usually in the fresh and aromatic style except some of the Chardonnays and Rieslings which are fermented or aged in oak barrels as well.

The winery's export business started with shipments only to Russia. However after the embargo in 2006, we stopped and started looking for new markets. Now Asconi Winery is represented in over 25 countries such as Czech Republic, Slovakia, Poland, UK, USA, China, Nigeria, Kenya, Tanzania, Japan, Lithuania, Serbia, Australia and many others.

Hospitality was always a passion for the family, which led them to start developing the tourism at the winery, between tradition and new trends. They organize tours of the winery and tastings. In addition, they have two restaurants which serve traditional Moldovan dishes and Balkan favorites paired with Asconi wines, using family recipes and ingredients produced on the estate!

By summer 2019 they will open 12 traditional style cottages, 20 rooms in total, with traditional artisanal reed thatched roofs. Future projects also include an outdoor terrace, 3 pools, an exclusive cellar tasting room, a separate event space and many more.

EN SAVOIR + → WWW.ASCONI.MD

DÉGUSTATION - TASTING REVIEW

SOL NEGRU FETEASCA NEAGRĂ

Produit à partir de raisins sélectionnés et selon des méthodes traditionnelles. Elevé dans des fûts français, américains et hongrois, il offre une harmonie complexe de goût et d'arôme. Une couleur rubis avec des tons de grenade. Arôme complexe de baies séchées et de prunes. Un goût suave et velouté dans un équilibre parfait entre tanins doux et saveurs de vanille et de chocolat. Une longue finale avec de fines nuances de bois.

Made from selected grapes and by traditional method. Matured in French, American and Hungarian barrels to provide a complex harmony both in taste and aroma. A ruby color with pomegranate tones. Complex aroma of dried berries and plums. A soft and velvety taste with a perfect balance of sweet tannins and vanilla and chocolate flavors. A long aftertaste with fine oak nuances.



CRICOVA

L'histoire de la Cave Associée Cricova a débuté en 1952. A cette époque il y avait une pénurie d'installations pour le stockage et le vieillissement des vins en République de Moldavie. Après de longues recherches, Petru Ungureanu et Nicolae Sobolev, deux personnalités éminentes de l'industrie vinicole moldave, ont suggéré d'utiliser les galeries issues de l'extraction de la pierre de construction comme entrepôts de stockage du vin. Cricova est ainsi devenu un complexe souterrain unique qui a acquis une renommée mondiale pour ses énormes labyrinthes et ses excellents vins.

Cricova est la première entreprise moldave à fabriquer du vin effervescent selon la méthode du célèbre moine Dom Pérignon – la Méthode champenoise, c'est-à-dire une seconde fermentation suivi d'un vieillissement en bouteille. La gamme de produits de la société est remarquable en termes de qualité et de diversité. Aujourd'hui, on peut affirmer avec certitude que l'un des meilleurs produits proposés par la Cricova Associated Wine Factory est son vin effervescent classique – un vin noble et extravagant.

En outre, Cricova fabrique des vins effervescents obtenus par seconde fermentation en cuves acier inoxydable. L'effervescent ainsi obtenu possède un goût et une fraîcheur fruités. Cette méthode permet de conserver toutes les qualités d'un vin re-fermenté.

Cricova s'est imposée grâce à sa constante recherche d'innovation. La société utilise les technologies de vinification les plus sophistiquées au monde, possède l'art de fabriquer des vins variés et répond aux goûts les plus fins et aux exigences du marché. Il s'agit de la première et unique entreprise à recevoir la plus haute distinction d'État, l'Ordre de la République. En vertu de la loi du Parlement de la République de Moldavia, Cricova a été déclarée patrimoine culturel national.

EN SAVOIR ➔ [CRICOVA.MD](https://www.cricova.md)

The history of the “Cricova” Associated Wine Factory began in 1952. There was a shortage of facilities for the storage and ageing of wines at that time in the Republic of Moldova. Following long searches, two outstanding personalities of Moldovan winemaking, Petru Ungureanu and Nicolae Sobolev, suggested to use the galleries resulting from building stone extraction as warehouses for the storage of wine. “Cricova” has thus become a unique underground complex that got renowned throughout the world for both its huge labyrinths and its excellent wines.

“Cricova” is the first Moldovan company that manufactures sparkling wine by the method of the famous monk Dom Pérignon – “Méthode Traditionnelle”, i.e. secondary fermentation in the glass and subsequent cuvée ageing. The company’s range of products is outstanding in terms of both quality and diversity. Today, one can state with certainty that one of the most remarkable products offered by the Cricova Associated Wine Factory is the classic sparkling wine – a noble and extravagant sparkling wine.

Furthermore, “Cricova” manufactures sparkling wines obtained by secondary fermentation in stainless steel reservoirs, and the resulting sparkling wine possesses a full fruity taste and freshness. This method enables the preservation of all qualities of a re-fermented wine.

The “Cricova” Associated Wine Factory has asserted itself due to its continuous innovation trend. The company applies the world’s most sophisticated technologies in winemaking, possesses the art of manufacturing diverse wines and meets the finest tastes and requirements of the market. It is the first and only company awarded the highest state distinction, the Order of the Republic. By virtue of the Law of the Parliament of the Republic of Moldova, the “Cricova” Associated Wine Factory has been declared the National Cultural Heritage.

DÉGUSTATION - TASTING REVIEW

CRICOVA CUVÉE PRESTIGE

Blanc effervescent produit selon la méthode champenoise avec deuxième fermentation dans la bouteille puis vieillissement d'au moins trois ans dans les célèbres caves de Cricova. L'assemblage de des cépages classiques européens Chardonnay et Pinot Noir confère au vin élégance et subtilité. Robe : jaune paille vif. Nez : pomme verte, pain grillé, amandes. Bouche : finale longue, soyeux, élégant et rafraîchissant.

White sparkling manufactured in compliance with the French classic Champagne method by secondary fermentation in the bottle with subsequent cuvée ageing for at least 3 years in the famous Cricova wine cellars. The blend of classic European grape varieties Chardonnay and Pinot Noir renders the wine elegance and subtlety. Visual aspect: vibrant straw-yellow. Nose: green apples, toasted bread, almonds. Palate: a long aftertaste, velvety, elegant and refreshing.



FAUTOR



La société familiale Fautor a été créée à la fin du 20^{ème} siècle. Tout a commencé avec l'achat d'un petit vignoble. Peu à peu, la vigne a été plantée. Après analyse du terroir et du microclimat, des variétés indigènes ont été plantées, mais également des cépages moins communs tels que le Tempranillo, l'Albarino, la Syrah, le Pinot Gris et le Riesling. Aujourd'hui, les vignobles de Fautor s'étendent sur une superficie d'environ 350 ha. La cave et les plantations sont situées dans la micro zone absolument unique de Tigheci, qui fait partie de la région viticole de Valu lui Traian, dans le sud de la Moldavie.

La vieille forêt de Codrii, les collines de Tigheci et les terrasses de la Prut composent le terroir spécial du vignoble de Fautor. Leur altitude est la plus haute du sud de la Moldavie. La mise en œuvre de technologies européennes avancées (françaises et italiennes) combinées aux traditions et recettes locales leur a permis de créer des vins uniques.

FAUTOR dispose d'un vaste portefeuille de cinq gammes: Illustro, Edition Limitée, *310 Altitudine, des vins de dessert et la dernière en date, Aurore, lancée à la fin de l'été 2018.

Pour le moment, dans la gamme Edition Limitée, NEGRE est certainement le vin le plus représentatif de Moldavie. Produit à partir de deux cépages locaux, au nom

évocateur facilement perceptible par le consommateur étranger, dans une bouteille de qualité supérieure, avec une étiquette et une légende intéressantes en arrière-plan. Un vin de caractère qui allie l'élégance du Rara Neagră et la finesse du Feteasca Neagră. L'arôme est dominé par les cerises amères, les cerises, les mûres et les myrtilles. Vieilli en fûts de chêne neufs pendant 6 mois, épicé et velouté.

Un autre succès de la gamme Édition Limitée de Fautor est le Fumé Blanc 2016. Il a vieilli six mois sous bois neuf français. Avec un excellent équilibre, il reste frais et dynamique, tout en nuances herbacées au nez sans jamais être trop végétal. La finale texturée est caressante et le fruit persiste magnifiquement. Il a une concentration raisonnable.

La qualité des vins de Fautor est appréciée dans le monde entier et en 2017, Fautor était le vignoble le plus primé de Moldavie.

The Fautor family company was founded at the end of the 20th century. It all began with the purchase of a small winery. Gradually the vine was planted. After analyzing the terroir and the microclimate, native varieties were planted, but also less common ones such as Tempranillo, Albarino, Syrah, Pino Grigio, Rhein Riesling. Today the Fautor vineyards extend over an area of approx. 350 ha. Both the winery and the plantations are located in the absolutely unique Tigheci micro zone, part of the Valu lui Traian wine region in the South of Moldova.

The special terroir of the Fautor vineyards is created by Codrii (old woods), Tigheci Hills and Prut Terraces, and their altitude is the highest in southern Moldova. The implementation of advanced European technologies (French and Italian) combined with local traditions and recipes have allowed them to create unique wines.

FAUTOR Winery has a large portfolio with five ranges: Illustro, Limited Edition, *310 Altitudine, Dessert Wines and latest one is Aurore launched at the end of summer 2018.

At the moment, in the Limited Edition range, NEGRE is perhaps the most representative wine of Republic of Moldova. Produced in two local varieties with a suggestive name, easily perceptible to the foreign consumer, bottled in a premium bottle, with an interesting label and legend in background. A wine of character that combines the elegance of the Rara Neagră and the finesse of the Feteasca Neagră. The aroma is dominated by bitter cherries, cherries, blackberries and blueberries. Matured in new oak barrels for 6 months, spiced and velvety.

Another achievement in Fautor's Limited Edition range is the Fume Blanc 2016. The 2016 Fume Blanc was aged for six months in new French oak. With an excellent balance, it remains fresh and vibrant, with all of those grassy nuances on the nose, but it never becomes too vegetal. The textured finish is caressing, and the fruit lingers beautifully. It has reasonable concentration.

The quality of wines is appreciated worldwide and in 2017 Fautor was the most awarded winery in Moldova.



GITANA

Le premier chapitre de l'histoire du domaine Tiganca remonte à la première moitié du XVIII^e siècle, lorsque deux frères d'origine grecque, attirés par le caractère unique de la région, ont acheté plusieurs vignobles et créé un petit domaine dans le village de Tiganca.

L'année 1999 peut être considérée comme un nouveau départ pour Tiganca. Le domaine est devenu la propriété de la famille Dulgher qui a consenti des efforts importants pour rééquiper et rénover les caves, les doter de fûts de chêne et, bien sûr, créer de nouvelles plantations. Peu à peu, les pratiques viticoles traditionnelles ont été associées à la technologie moderne. À partir de 2011, les vins ont été embouteillés sous la marque Gitana et exportés vers l'Europe, les États-Unis et l'Asie.

Tiganca Winery est située dans la région viticole Valul lui Traian, dans la région de Leova. À l'heure actuelle, le vignoble de Tiganca occupe 360 hectares, mais il est en développement constant.

Pour ceux qui travaillent chez Gitana, la vinification n'est pas simplement un travail, c'est un art et un style de vie. Ils travaillent chaque jour avec passion et amour. Les vins Gitana sont le résultat d'un mélange harmonieux de technologie traditionnelle et de procédés de vinification modernes. Cette philosophie fait ressortir la qualité parfaite du vin produit. La production commence par la vendange manuelle des raisins. La période de récolte appropriée n'est déterminée qu'après un examen minutieux des indices de maturité.

The first chapter in the history of Tiganca Winery dates back the first half of the eighteenth century, when two brothers of Greek origin, attracted by the unique character of the region, bought several vineyards and set up a small winery in the village of Tiganca.

The year 1999 can be considered a new beginning for Tiganca Winery. The winery became the property of the Dulgher family who made major efforts to re-equip the plant, renovate the cellars, provide it with oak barrels and, of course, establish new plantations. Step by step, the traditional winemaking practices were combined with modern technology and from 2011 the wines were bottled under the Gitana trademark and exported to Europe, USA and Asia.

Tiganca Winery is settled in the wine region Valul lui Traian, in the region of Leova. At the moment, the Tiganca Winery has 360 ha, but is continuously developing.

For those who work at Gitana, winemaking is not just a job, is an art and a lifestyle. They work each day with passion and love. The Gitana wines are the result of a harmonious blending of traditional technology with modern vinification processes. This philosophy brings out the perfect quality of wine they produce. Production begins with the manual harvesting of the grapes. The appropriate picking period is determined only after careful examination of the signs of maturity.

EN SAVOIR ➔ WWW.GITANA.MD

DÉGUSTATION - TASTING REVIEW

LUPI, THE MOST REPRESENTATIVE WINE OF GITANA WINERY

Robe : couleur rouge rubis intense. Nez : le bouquet est intense, riche, avec des notes de baies avec de la vanille, ainsi que des nuances de chocolat, de grains de café et de réglisse. Bouche : vigoureux et robuste, bien structuré, corsé et bien équilibré. Un goût intense et complexe avec des tanins puissants et une finale longue qui amplifie son élégance. Gras avec des arômes prononcés de fruits noirs, de prune mûre, de cassis et de mûre.

Visuel aspect: intense ruby red color. Nose: the bouquet is intense, rich, with hints of mixed berries with vanilla, as well as shades of chocolate, coffee beans, and licorice. Taste: vigorous and robust, well-structured, full-bodied and well-balanced. An intense and complex taste with powerful tannins, and a lingering aftertaste that amplifies its elegance. Fat with marked aromas of black fruit, ripe plum, cassis and blackberry.





MILESTII MICI

Milestii Mici a été fondée en 1969 et est spécialisée dans l'élaboration de vins de collection, de vins de haute qualité, de vins de table et de vins effervescents. La production de vin de Milestii Mici est bien connue dans de nombreux pays du monde et est appréciée à un haut niveau par des spécialistes du vin jouissant d'une grande réputation.

Les caves souterraines de Milestii Mici constituent l'un des sites touristiques les plus importants en Moldavie. Elles attirent plus de 20,000 visiteurs du monde entier chaque année. Elles ont été inscrites au Guinness World Records en 2005 pour la plus grande collection de vins au monde, dépassant 1,5 million de bouteilles. Également nommée Collection Dorée, elle comprend de nombreux vins moldaves uniques à compter du millésime 1969. Les galeries de Milestii Mici sont les plus longues du monde et s'étendent sur plus de 200 kilomètres. Les clients de la cave ont la chance de se promener dans les avenues souterraines qui portent des noms de cépages et sont assez grandes pour être parcourues en voiture. Après avoir dévoilé la beauté des galeries, les clients sont invités dans les salles de dégustation pour apprécier des vins exquis et des plats traditionnels tels que : le sarmale et la mamaliga avec du fromage de chèvre et du ragoût de viande. Milestii Mici est un endroit où vous êtes toujours le bienvenu!

Milestii Mici was founded in 1969 and is specialized in making collection wines, high quality wines, table wines and sparkling wines. Milestii Mici's wine production is well known in many countries all over the world and is appreciated at a high level by wine specialists with great reputation.

Milestii Mici's underground cellars and winery is one of the most important tourist spot in Moldova and attracts over 20,000 visitors from all over the world every year and was included in the Guinness World Records in 2005 for the largest wine collection in the world, exceeding 1.5 million bottles. Also named as the Golden Collection, it includes many unique Moldovan wines starting from the 1969 vintage. The galleries of Milestii Mici are the longest in the world stretching for over 200 kilometers. The guests of the cellar have the chance to walk through the underground avenues and streets that bear the names of grape varieties and are large enough to be driven by car. After unveiling the beauty of the cellars, guests are invited to the tasting halls to enjoy exquisite wines and traditional dishes such as: sarmale and mamaliga with goat cheese and meat stew.

Milestii Mici is a place where you are always welcome!

CASTEL MIMI

Le château MIMI a été fondé en 1893 par Constantin Mimi, dernier gouverneur de la Bessarabie. Il est aujourd'hui le seul château viticole authentique de Moldavie. La cave fait partie du patrimoine national et a été classée parmi les 15 plus beaux chefs d'œuvre architecturaux du monde viticole.

Les vins de Bulboaca sont reconnus parmi les meilleurs que vous puissiez goûter en Moldavie depuis la fin du XIX^e siècle. Après sa fondation, le château a été visité par des chefs d'État et des membres de plusieurs familles royales. Les domaines et les vins ont été très appréciés par le tsar de l'empire russe Nicolas II en 1914, par l'héritier du trône roumain le Prince Carol, et par la princesse Mary du Danemark en 2016.

Castel MIMI was established in 1893 by Constantin Mimi, the last governor of Bessarabia, and today is the only authentic wine chateau in Moldova. The winery is included in the national patrimony and has been listed among the Top 15 of the most beautiful architectural masterpieces of the wine world.

The wines from Bulboaca are recognized as some of the best you can try in Moldova, starting from the end of XIXth century. After its foundation, the chateau has been visited by heads of state and members of several royal families. The domains and the wines were highly appreciated by the Tsar of the Russian Empire Nicholas II in 1914, by the heir of Romanian Throne Prince Carol II, and by the Crown Princess of Denmark Mary in 2016.

DÉGUSTATION - TASTING REVIEW

Castel MIMI's Cabernet Sauvignon 2012 Reserve

Le Cabernet Sauvignon est un vin attrayant et raffiné qui s'ouvre sur des arômes prononcés de raisin doux, de cerise et de griotte. En arrière-bouche, les vins s'épanouissent avec des notes de chêne et de poivre. Les tanins doux-amers, élaborés avec soin par les vigneron, créent une texture unique et fascinante.

Cabernet Sauvignon is an attractive and fine wine that debuts with strong aromas of smooth grapes, cherries and sour cherries. In the aftertaste the wines will blossom with notes of oak and pepper. The sweet-bitter tannins, carefully crafted by the winemakers, create a unique and fascinating texture.



La toute première médaille internationale pour les vins produits dans ce château a été décernée en 1911, plus particulièrement la médaille d'argent à la Foire internationale de l'agriculture et des sciences de Turin, en Italie. L'histoire se poursuit toujours avec succès aujourd'hui puisque les vins du Château Castel MIMI ont remporté plusieurs médailles ces dernières années lors des plus importants concours mondiaux, les dernières étant l'or au concours international du vin Bucarest 2018 pour le Malbec 2015 et le Rosu de Bulboaca 2015 qui sont devenus des best-sellers de la cave située à 38 km de Chisinau, la capitale de la Moldavie.

La tradition et l'innovation à Château MIMI s'allient parfaitement pour créer d'excellents vins qui, combinés à d'autres éléments, tels que la gastronomie, les visites guidées, les logements de luxe et des panoramas époustouflants, font de Castel MIMI une destination exceptionnelle à visiter et à savourer.

The first ever international medal for wines produced at this chateau was awarded in 1911, more specifically silver at the International Agriculture and Science Fair of Turin, Italy. The story still continues successfully today as Castel MIMI wines gathered several medals in recent years at the most important competitions world wide, the last ones being gold medals at the International Wine Contest Bucharest 2018 for Castel MIMI's Malbec 2015 and Rosu de Bulboaca 2015 that became the best-seller of the winery, located 38 km from Chisinau, the capital city of Moldova.

The tradition and innovation at Castel MIMI are perfectly fused together in order to create excellent wines that, combined with other elements, such as gastronomy, tours, luxury accommodations and gorgeous views, make of Castel MIMI an outstanding destination you must visit and savor.

EN SAVOIR ➔ WWW.CASTELMIMI.MD

POIANA

Situé au cœur des forêts de Codru en République de Moldavie, à environ 30 km de la capitale, dans une région écologiquement saine, le domaine Poiana représente indéniablement une combinaison unique de goût, de raffinement et de saveur, avec sa propre histoire et riche tradition, et les gens qui aiment ce qu'ils font et qui gardent la personnalité de leurs villages.

Le vignoble de la cave est situé dans une zone délimitée d'environnement protégé où la vigne est cultivée sans l'utilisation de pesticides ou d'engrais chimiques. Le vin est conçu avec beaucoup de passion et son secret réside dans les raisins récoltés manuellement par l'équipe, grappe après grappe.

Actuellement, Poiana cultive de nouveaux cépages sur trois hectares : trois cépages rouges – Feteasca Neagra, Merlot et Cabernet Sauvignon – et six cépages blancs – Feteasca Alba, Feteasca Regala, Busuioaca, Tamaioasa, Tamarinasa, Traminer et Pinot Gris.

En franchissant le seuil de Poiana, les clients sont impressionnés par la vue, par l'endroit et surtout par les vins et les effervescents dégustés, singuliers et avec une qualité garantie, du goût et de la passion, laissant des souvenirs inoubliables et les faisant revenir dans ce petit coin de paradis, pour profiter du coucher de soleil avec une vue indescriptible et unique.

Dans la collection de Poiana, vous trouverez différents types de vin : sec, demi-sec, blanc, rouge et rosé, pour tous les goûts.

Located in the heart of the Codru woods of the Republic of Moldova, about 30 km away from the capital of the country, in an ecologically sound area, Vinaria Poiana undeniably represents a unique combination of taste, refinement and flavor, having its own history and rich tradition, and the people who love what they do and who keep their localities personality.

The winery's vineyard is located in the area bounded by the 'Eco Areal' zone, where the vine is cultivated without the use of pesticides or chemical fertilizers. The wine is created with much passion, and its secret is in the grapes collected by the team manually, bunch by bunch.

At the moment, on 25 hectares of vineyards, Vinaria Poiana cultivates new grape varieties: three red varieties – Feteasca Neagra, Merlot and Cabernet Sauvignon, and six white varieties – Feteasca Alba, Feteasca Regala, Busuioaca, Tamaioasa, Traminer and Pinot Gris.

Once having stepped the threshold of Vinaria Poiana the guests are impressed by the view, the place and especially by the wines & sparkling wines tasted, which are created with individuality and guaranteed quality, taste and passion, giving them unforgettable memories and making them come back to this small corner of paradise, to enjoy the sunset with indescribable and unique view.

In the wines collection of Vinaria Poiana you will find various types of wine: dry, semi-dry, white, red and rose, to fit every guest's taste.

EN SAVOIR ➔ WWW.VINARIAPOIANA.MD

DÉGUSTATION - TASTING REVIEW

Poiana Rosé

« Poiana Rosé est produit à base de Cabernet Sauvignon, merveilleusement exprimé par les saveurs de fruits et de baies sauvages, avec un goût équilibré, harmonieux et très agréable. Il est impressionnant par sa fraîcheur, sa saveur et sa couleur ». Boris Gaina, scientifique et spécialiste de l'œnologie et de la technologie des boissons alcoolisées et non alcoolisées de la République de Moldova.

“Poiana Rose is made of Cabernet Sauvignon, beautifully expressed through the flavors of fruits and wild berries, with a balanced, harmonious and very pleasant taste. It is impressive by its freshness, flavor and color.” - Boris Gaina, the scientist and specialist in the field of oenology and technology of alcoholic and non-alcoholic beverages of the Republic of Moldova.



PURCARI

Plus ancien domaine viticole de Moldavie, le prestigieux Château Purcari est riche d'une longue histoire dans la production des vins parmi les plus renommés du pays. Il est situé au sud-est de la République de Moldavie, dans le village de Purcari, dans le district de Ștefan Voda. En 1827, l'empereur de Russie Nicolas I a émis un décret spécial accordant à Purcari l'autorisation d'être le premier domaine viticole officiel de Bessarabie. Au cours des années, Purcari est devenu fournisseur de la famille royale britannique et aussi le fournisseur officiel de la famille royale de Roumanie, jusqu'à aujourd'hui.

Depuis 2016, Purcari écrit une nouvelle page de son histoire. Le château lance une gamme de vins effervescents « Cuvée de Purcari » qui a gagné en 2018 déjà plus de 20 médailles aux plus prestigieux concours internationaux. Les Cuvées – Blanc Brut, Blanc Extra Brut et Rosé – ont été créées par l'œnologue français Jérôme Barret dans le strict respect de la méthode traditionnelle française.

The oldest winery in Moldova, the prestigious Château Purcari has a long history in producing some of the most renowned wines in the country. It is located in the south-east of the Republic of Moldova, in the village of Purcari, in the district of Ștefan Voda. In 1827, Russian Emperor Nicholas I signed a special decree appointing Purcari as the first official winery in Bessarabia. Over the years, Purcari has become a supplier of the British royal family and also the official supplier of the Romanian royal family, until today.

Since 2016, Purcari has written a new page in its history. The chateau launches a range of sparkling wines "Cuvée de Purcari" which has won in 2018 already more than 20 medals at the most prestigious international competitions. The Cuvées - Blanc Brut, Blanc Extra Brut and Rosé - were created by French oenologist Jérôme Barret in strict respect of the traditional French method.



« La collection "Cuvée de PURCARI" est la continuité moldave de ma quête d'excellence inspirée de ma région d'origine, la Champagne. Le désir ultime pour ces cuvées est d'allier l'élégance et l'équilibre à la finesse des bulles. C'est un assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Blanc qui respecte scrupuleusement les étapes clés de la vinification champenoise. C'est le résultat de notre passion commune avec le propriétaire de Purcari et l'exigence de qualité et d'excellence que le domaine essaie toujours de faire naître dans tous ses vins, » a déclaré Jérôme Barret.

En 2018, Purcari a lancé deux nouvelles cuvées – Fetească Albă qui est un cépage 100 % autochtone – et Grande Cuvée de Purcari qui a poursuivi sa maturation 18 mois en bouteilles.

"The "Cuvée de PURCARI" collection is the Moldovan continuity of my quest for excellence inspired by my region of origin, Champagne. The ultimate desire for these wines is to combine elegance and balance with the finesse of the bubbles. It is a blend of Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Blanc that scrupulously respects the key stages of Champagne vinification. It is the result of our common passion with the owner of Purcari and the demand for quality and excellence that the estate always tries to create in all its wines," said Jérôme Barret.

In 2018, Purcari launched two new references – Fetească Albă, which is a 100% autochthonous varietal – and Grande Cuvée de Purcari, which matured for 18 months in bottles.

CHÂTEAU VARTELY

Château Vartely est un domaine viticole moldave assez jeune qui a réussi en peu de temps à devenir une entreprise emblématique de son pays.

Du point de vue viticulture, Château Vartely est une entreprise qui allie les dernières technologies de viticulture et de transformation du raisin à une passion pour la production de vin de qualité.

Ses propres vignobles situés dans les régions de Codru et de Valul lui Traian lui assurent la haute qualité des vins créés. Le microclimat dans ces régions permet de produire des vins uniques. Les vins produits à partir de cépages européens et nationaux ont fait de Château Vartely l'une des entreprises les plus recherchées par les consommateurs.

L'excellence et la qualité remarquable des vins de Château Vartely ont été reconnues par des médailles et des distinctions décernées aux plus prestigieux concours internationaux.

Château Vartely a été fondé en 1996, mais les premiers vins de cette marque sont apparus en 2004 et ont rapidement eu une influence majeure sur le marché du vin national et international. L'auteur de ces vins est Arcadie Foşnea, l'un des œnologues les plus professionnels et les plus talentueux de la Moldavie.

COMPLEXE TOURISTIQUE CHÂTEAU VARTELY

Dans le même respect de la tradition et de l'authenticité, Château Vartely a ouvert en 2008 un complexe touristique situé à seulement 45 kilomètres de Chisinau. Ici, vous pourrez profiter de visites et de dégustations avec des guides professionnels. Après une dégustation professionnelle, les clients pourront savourer une délicieuse cuisine préparée au restaurant et, s'ils le souhaitent, poursuivre leur séjour en choisissant de loger dans l'une des 3 villas.

EN SAVOIR ➔ WWW.VARTELY.MD

Château Vartely is a fairly young winery from Moldova that has managed in a short period of time to become a company emblematic of its country.

From the winemaker's perspective, Château Vartely is a company that combines the latest grape growing and processing technologies with passion for producing quality wine.

Its own vineyards in the regions of Codru and Valul lui Traian ensure high quality of the wines created. The microclimate in these areas allows producing unique wines. Wines produced from European and domestic varieties have made Château Vartely one of the most popular companies among consumers.

The excellence and prominent quality of Château Vartely wines has been recognized through medals and honors awarded at the most prestigious international competitions.

Château Vartely was founded in 1996, but the first wines under this brand appeared in 2004 and soon became a major influence on the domestic and international wine market. The author of the wines is Arcadie Foşnea, one of the most professional and talented oenologists from Moldova.

Touristic complex Château Vartely

Out of the same respect for tradition and authenticity, in 2008 Château Vartely opened a tourist complex located only 45 kilometers from Chisinau. Here, you can enjoy tours and tastings with professional guides. After a professional tasting, guests can enjoy delicious food cooked at the restaurant, and, if they wish, they can continue their stay, choosing accommodation in one of the 3 tourist villas.

DÉGUSTATION - TASTING REVIEW

TARABOSTE RED 2015: a pure aristocratic wine.

Le Taraboste Rouge 2015 est un vin d'assemblage composé à 70 % de Cabernet Sauvignon et 30 % de Merlot. « Les raisins utilisés pour la fabrication des vins de Taraboste sont triés à la main quand ils sont complètement mûrs », explique Valentin Vranceanu, responsable de la production. « Les raisins accumulent de grandes quantités de sucres, c'est pourquoi les vins ont un pourcentage d'alcool élevé - 14,5 %. Les deux cépages de ce vin sont conservés séparément dans des fûts de chêne neufs pendant 18 mois ». C'est un vin au bouquet rehaussé de grenades mûres avec des soupçons élégants de cassis et d'épices orientales. Un goût intense et velouté sur un fond de tanins rappelle les pruneaux secs et les griottes.

Ce vin a reçu la médaille d'or à Mundus Vini et une médaille d'argent chez Decanter.

The Taraboste Red 2015 is a blend wine that is made up in a 70/30 ratio of Cabernet Sauvignon and Merlot. "The grapes used to make the Taraboste wines are handpicked when they are fully ripened", Valentin Vranceanu, the head of the production says. "The grapes accumulate high amounts of sugars, this is why the wines have high alcohol percentage - 14.5 %. The two components of the wine blend are kept separately in new oak barrels for 18 months". It is a wine with an enhanced bouquet of ripe pomegranates with elegant breaths of blackcurrant and oriental spices. Intense and, at the same time, velvety taste on tannins background reminds dried prunes and bitter cherries.

This wine was awarded with Gold medal at Mundus Vini and Silver medal at Decanter.



SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER

ACCORDS METS ET VINS

CRÉATION ET GESTION DE CAVE

VITICULTURE & OENOLOGIE

ACCUEIL & CONSEIL CLIENT

& ANALYSE SENSORIELLE

TECHNIQUES DE DÉGUSTATION

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES FRANÇAIS ET ÉTRANGERS



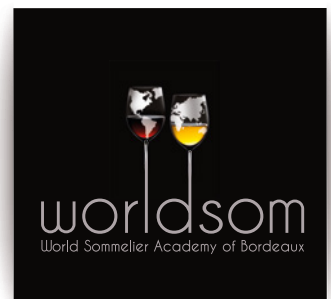
Devenir Sommelier •

Entrer dans la **lignée**

Comité pédagogique composé de 3 **meilleurs sommeliers du monde**
Paolo Basso | Serge Dubs | Philippe Faure-Brac

Rayonner à l'international

- **Formule complète** : en formation longue (7 modules répartis sur l'année)
- **Formule modulaire** : choix des modules de formation à la carte



formations.bordeauxgironde.cci.fr



CCI BORDEAUX GIRONDE

VINEXPO THE WORLD OF WINE & SPIRITS



VINURI DE COMRAT

La Cave de Comrat est située dans le sud de la Moldavie à Comrat, capitale du territoire autonome de Gagaouzie. Un village nommé Comrat est apparu à la fin du XVIII^e siècle sur la rivière Jalpug pendant la période de domination ottomane. Selon l'une des légendes, son nom vient de deux mots turcs « comur-at », qui signifie « cheval noir ». Il y a longtemps, le commerce de chevaux et des courses y étaient organisés. Un jour, un cheval noir appartenant à un pacha turc local a remporté la course. En l'honneur de cette victoire, le nouveau village fut appelé « Comur-at », transformé plus tard en Comrat.

Aujourd'hui, la Cave de Comrat est un complexe moderne de production et de transformation du raisin (capacité de 4 000 tonnes), la production et la mise en bouteille de vins secs, semi-doux et de dessert, de vins sélectionnés et millésimés, de spiritueux à base de vin, en utilisant des technologies modernes et innovantes. La cave emploie 160 personnes.

La géographie des exportations actuelles est très étendue : Pologne, République tchèque, Roumanie, Slovaquie, Lettonie, Lituanie, Estonie, Japon, Chine, Russie, Kazakhstan, Biélorussie, Ukraine, Ouzbékistan.

Leur catalogue comprend plus de 50 collections de vin, dont des marques bien connues telles que Plai Moldova. Le vin emblématique de la Cave de Comrat est le Plai Merlot Syrah, élaboré à partir de Merlot et de Syrah sélectionnés, récolte 2015, cultivés dans le sud de la Moldavie, une région idéale pour produire des vins rouges. Le vin est élevé 6 mois en barriques françaises. Plai Merlot Syrah affiche une élégante couleur rouge rubis. Son bouquet fruité est complété par des notes de cassis avec de légères notes de prune et de cerise noire.

Vinuri de Comrat is situated in the South of Moldova in Comrat, the capital of the autonomous territory of Gagauzia. A village named Comrat appeared in the end of XVIII century on the river Jalpug during the period of Ottoman Rule. According to one of the legends its name comes from two Turkish words "comur-at", which means "black horse". A long time ago, horse trading and races were organized there. One day a black horse belonging to a local Turkish pasha won the race. In honour of this victory the new village was called "Comur-at". Later the name was transformed to Comrat.

Today Vinuri de Comrat is a modern processing complex for the production and processing of grape (capacity of 4000 tons), the production and bottling of dry, semi-sweet, dessert, selected and vintage wines, wine spirits, using modern innovative technologies. The winery employs 160 persons.

The geography of today's exports has been quite extensive including Poland, Czech Republic, Romania, Slovakia, Latvia, Lithuania, Estonia, Japan, China, Russia, Kazakhstan, Belorussia, Ukraine, and Uzbekistan.

Their portfolio includes more than 50 collections of wine, among them well-known brands such as Plai Moldova. The iconic wine of Vinuri de Comrat is Plai Merlot Syrah, made from selected grapes of Merlot and Syrah, harvest 2015, cultivated in the South of Moldova, an ideal region for producing red wines. The wine is matured for 6 months in French barriques. Plai Merlot Syrah displays an elegant ruby-red color. Its fruity bouquet is completed by notes of blackcurrant with slight hints of plum and black cherry.

EN SAVOIR ➔ VINURIDECOMRAT.MD

WINE { BAR

2.0 & 8.0



Recommended by F.Sommier
Best French Sommelier MOF 2007

*Wine by the glass: Maintain the sommelier's gesture
to offer qualitative service at each guest's table*

- ▶ *Bring red or white wine to their perfect serving temperature*
- ▶ *Preserve open bottles for up to 10 days*
- ▶ *A capacity from 2 to 14 bottles depending on the chosen model*
- ▶ *Highlight your wine by the glass offer*

EUROCAVE
PROFESSIONAL
www.eurocavepro.com

DRINK RESPONSIBLY.

EuroCave - 01/2019 - RCS ; 320 316 995 - Non binding photos.
Photo credits: L'Atelier Joël Robuchon Londres - Jacques Mateos, Royal Monceau Paris.

BOLERO & CO

A LA POURSUITE DE LA RÉUSSITE

Le 9 mai 2018, le groupe Bolero & Cie inaugurait, en présence de nombreux invités internationaux et personnalités géorgiennes, sa cave à qvevri (traditionnelles jarres géorgiennes) au sein de GRUZVINPROM, ancienne société d'Etat, dont ils ont fait l'acquisition en 2015. Située en Kakhétie, celle-ci se trouve sur la route des vins à Gurjaani.

Le Groupe BOLERO & Cie étant très attaché aux traditions géorgiennes, c'est tout naturellement qu'ils ont restauré le chai de qvevri, les jarres traditionnelles. D'une capacité totale de 8 000 hectolitres, celui-ci est un des plus grands de Géorgie avec ses 224 jarres d'une capacité de 2 000 à 6 000 litres chacune. Cette cave créée en 1929 pendant la période soviétique représentait la cave principale et comptait 10 sites secondaires. Elle coordonnait l'apport des raisins de toute la région de Kakhétie.

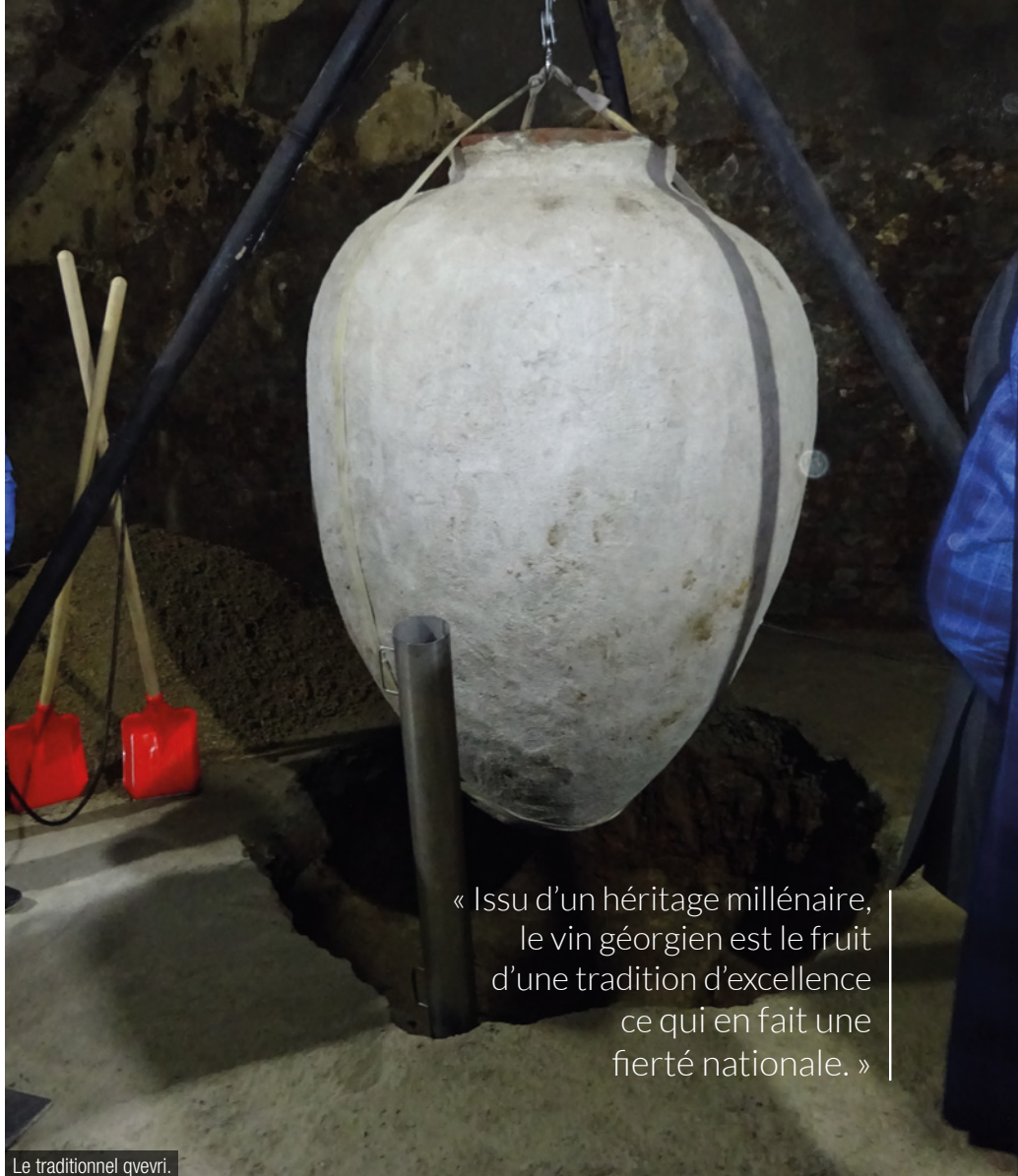
LES QVEVRI, UNE UTILISATION QUI REMONTENT À 8 000 ANS AVANT J.C.

Le qvevri, une poterie en forme d'œuf, utilisée pour l'élaboration et le stockage du vin, est LA carte de visite du vin géorgien et de sa culture. Une fois le trou creusé profondément dans le sol, les qvevri sont descendus dans la cavité, fixés par de la chaux-ciment puis recouverts de terres « jusqu'au cou ». La cimentation avec de la chaux fortifie la jarre et améliore le processus de transformation du vin dans le qvevri.

Le procédé de vinification consiste à presser les raisins et à verser le jus, les peaux, les rafles et les pépins de raisin dans un qvevri qui est ensuite scellé afin de laisser le mélange fermenter pendant cinq à six mois avant sa consommation.

Le couvercle du qvevri est important sur le long terme. On ferme hermétiquement la jarre avec de l'argile et une couche de sable est ajoutée par-dessus. C'est ainsi que le marc sédimentant au fond de la jarre va rester à température constante de 14/16°C pendant 6 mois. Durant cette période, la baisse de température avec diminution du volume va créer une dépression et laisser passer l'air au travers du joint favorisant ainsi une micro-oxygénation lente.

Ces vins élaborés en qvevri, d'une grande typicité, avec une stabilité naturelle, un grand potentiel de vieillissement, une grande transparence naturelle auront des



Le traditionnel qvevri.

« Issu d'un héritage millénaire, le vin géorgien est le fruit d'une tradition d'excellence ce qui en fait une fierté nationale. »

arômes et une saveur caractéristiques. Ils sont des hôtes exceptionnels sur toute grande table.

En 2013, la méthode géorgienne de vinification à l'ancienne en qvevri a été inscrite par l'Unesco sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.

Les 2 dernières marques phares du groupe sont DAISI, un vin élaboré uniquement en qvevri, créé en l'honneur de l'un des plus célèbres opéras de Géorgie composé par

Zakaria Paliashvili – DAISI en géorgien signifie « crépuscule ». Et TRÉSOR DE GÉORGIE, produit également en qvevri, en hommage à la Géorgie, berceau de la vigne.

Le groupe Bolero & Cie et son équipe sont reconnus aujourd'hui dans le monde entier pour leur professionnalisme, la passion du vin et de leur pays. Quelle sera la prochaine étape de développement pour cette cave d'exception ?



Discours d'inauguration.



Ouverture d'un qvevri.



Mise en place d'un qvevri dans sa cavité.

BOLERO & Cie, *a successful development*

On May 9, 2018, the Bolero & Cie group inaugurated, in the presence of many international guests and Georgian personalities, its qvevri cellar (traditional Georgian jars) within GRUZVINPROM, a former state-owned company, which they acquired in 2015. Located in Kakheti, it is settled on the wine route at Gurjaani.

The BOLERO & Cie Group is very attached to the Georgian traditions. That is why they naturally restored the qvevri cellar. With a total capacity of 8,000 hectoliters, it is one of the largest in Georgia with 224 jars with a capacity of 2,000 to 6,000 liters each. This cellar, created in 1929 during the Soviet period, was the main cellar and had 10 secondary sites. It coordinated the supply of grapes from all over the Kakheti region.

Qvevri, used since 8,000 BC.

The qvevri, an egg-shaped pottery used for making and storing wine, is THE business card of Georgian wine and its culture. Once the hole dug deep in the ground, the qvevri are installed inside the cavity, fixed by lime cement and then covered with earth "up to the neck". Cementation with lime strengthens the jar and improves the process of transformation of the wine inside the qvevri.

The winemaking process consists of squeezing the grapes and pouring the juice, skins, stalks and grape seeds into a qvevri which is then sealed to allow the mixture to ferment for five to six months before consumption.

The lid of the qvevri is important in the long run. The jar is sealed with clay and a layer of sand is added over it. Thus the marc that sediments at the bottom of the jar will remain at a constant temperature of

14/16° C for 6 months. During this period, the drop in temperature with a decrease in volume will create vacuum and allow air to pass through the seal thus enabling slow micro-oxygenation.

These qvevri wines, of a great typicality, with a natural stability, a big aging potential, a great natural transparency, will have characteristic aromas and flavors. They are exceptional hosts on any gourmet table.

In 2013, the ancient Georgian vinification method in qvevri was registered by UNESCO on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

The last two flagship brands of the group are DAISI, a wine made only in qvevri, created in honor of one of the most famous operas of Georgia composed by Zakaria Paliashvili - DAISI in Georgian means "twilight". And TRESOR DE GEORGIE, also produced in qvevri, in tribute to Georgia, the cradle of the vine.

Today, the Bolero & Cie Group and its team are recognized worldwide for their professionalism, passion for wine and their country. What will be the next stage of development for this exceptional cellar?

Pascale Tétot

➤ D'INFOS → WWW.BOLERO.GE
WWW.TRESORDEGEORGIE.COM

***"With a thousand-year-old heritage,
Georgian wine is the fruit
of a tradition of excellence
that makes it a national pride."***



L'ouverture du qvevri affleure le sol.



Mets traditionnels géorgiens.

ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS



2014 Magnum

2015 Magnum

2016 Magnum

Propriété de 8 ha située en appellation Saint-Émilion Grand Cru. Repensé par l'architecte Jean Nouvel.
Un vin de "CRU" qui exprime le terroir et le millésime sous les conseils de Louis Mitjavile.

Une même passion pour l'Art et les Grands Crus

Informations détaillées sur notre site www.lagracedieudesprieurs.com



@Art_Russe_wine



@ArtRusseWine

ENEZ DÉCOUVRIR LA COLLECTION **ART RUSSE** 2014 - 2015 - 2016 DURANT LES SALONS



17 - 19 March 2019
Messe Düsseldorf,
Germany

HALL 12
STAND C04



4 - 5 March 2019
Jacob K Javits
Convention Center

STAND 440

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO,

Meilleur Sommelier du Monde

Best Sommelier of the World Paolo Basso's reviews



DAISI Saperavi rouge

Rubis très dense avec bordure violacée. Un fruité frais très intense au nez avec des senteurs de baies noires, de sirop de cassis, de quetsche. En bouche, l'acidité élevée apporte du dynamisme et beaucoup de fraîcheur. Le milieu de bouche est assez bien bâti. Intéressant pour une consommation informelle et décontractée pour s'initier.

Very dense ruby-red robe with purplish rim. A very intense fresh fruity nose with scents of black berries, blackcurrant syrup, damson. On the palate, the high acidity brings dynamism and a lot of freshness. The mid-palate is pretty well built. Interesting for informal and casual consumption to be introduced to this type of wine.

DAISI Kisi blanc

Jaune doré profond, reflets ambrés. Nez intense sur des arômes de caractère oxydatif qui rappellent la noix, l'épluchure de mandarine séchée, le pot-pourri de fleurs, la réglisse, les fraises des bois, le café torréfié. Chaleureux et puissant à l'attaque en bouche, volumineux et consistant. Milieu de bouche assez savoureux avec une touche d'amertume apportée par l'alcool et l'oxydation. Une fine note tannique assez présente et une finale avec une pointe d'amertume. C'est un vin intéressant, mais il faut bien souligner qu'il s'agit d'un vin à caractère oxydatif. Il accompagne la poularde rôtie et sa sauce à la crème, et les fromages à pâte dure au lait de vache.

Deep golden yellow colour, amber shades. Intense nose with oxidative aromas of reminiscent of nuts, dried mandarin peel, flower potpourri, licorice, wild strawberries, roasted coffee. Warm and powerful on the palate, voluminous and full-bodied. Rather tasty mid-palate with a touch of bitterness brought by the alcohol and the oxidation. A quite present fine tannic note and a finish with a hint of bitterness. It is an interesting wine, but it must be reminded that it is an oxidative wine. It accompanies roasted chicken and cream sauce, and cow's hard cheeses.



DAISI Rkatsiteli 2017

Jaune doré profond, reflets ambrés. Nez léger sur des arômes de caractère oxydatif. Levures, fraise des bois, mirabelle à l'alcool, noix et une note animale qui disparaît avec l'oxygénation. Riche et volumineux à l'attaque. Chaleureux et assez puissant au palais, tanins assez présents, finale assez persistante et intense toujours caractérisée par une pointe d'amertume. Un vin à caractère oxydatif qui pourra aller à la rencontre des fans des vins dits « nature » et pour les initiés.

Deep golden yellow colour, amber shades. Light nose with aromas of oxidative character. Yeasts, wild strawberry, Mirabelle plum in alcohol, nuts and an animal note that disappears after swirling. Rich and voluminous attack. Warm and quite powerful on the palate, quite present tannins, fairly persistent and intense finish still characterized by a hint of bitterness. A wine with oxidative character that will be appreciated by the fans of 'natural' wines and for the well-informed connoisseurs.



LES SAKÉS, produits d'avenir

Nul doute, le saké, produit aux multiples facettes, évolue. En Occident, ces changements sont soit discrets et en accord avec la tradition, soit plus avant-gardistes et inusuels. Les deux sont générés par un nouveau marché intérieur et la volonté de séduire les papilles occidentales.

Parmi les sakés premium, certains évoluent sans heurts. M. Ohta, président de Dai-shichi, confirme l'évolution des marchés intérieurs et extérieurs. Au Japon, il évoque une orientation plus qualitative avec une diminution des volumes. En Occident, le qualitatif, l'inusuel et les accords avec la gastronomie sont envisagés en priorité. M. Ohta a dû observer les attentes de l'étranger et développer les accords avec la gastronomie. Son Ginkan, élaboré en 2014, célèbre les 1 200 ans du Temple Sanboin Koya, situé sur le Mont éponyme. Ce saké premium a été tiré en quelque 1 200 bouteilles. Élément inusuel, l'eau ayant servi à élaborer le saké a au préalable été bénite par les Moines. Le procédé Kimoto* caractérise cette Maison et confère des notes gustatives complexes, liées à la notion d'umami.

Les sakés pétillants commencent à se faire une place. Plus rarement visibles sur le marché français, ils convainquent. La majorité d'entre eux connaissent une double fermentation et une évolution des bouteilles en cave pendant 3 à 6 mois. La Maison Schichiken produit un nigori sparkling atypique, le yamanokasumi. Non filtré, il présente un nez d'agrumes délicat, de banane, de riz subtil. En bouche, le côté lactique, délicat se marie avec les notes d'agrumes et de menthe en finale. Ses bulles, très fines, parachèvent la délicatesse.



Les Usunigori**, demi-nigori, joignent la bulle à l'opalescence. Le Tatenokawa dakuryu se caractérise par de subtiles bulles, une entrée de bouche lactée, légèrement sucrée. La longueur très élégante traduit une légère acidité.

L'Awa Association, créée il y a 3 ans, regroupe plusieurs producteurs de sparkling clairs. Parmi eux, la Maison Kikuzami dont le saké Hitosuji Rosé est particulièrement séduisant. Le nez délivre des fragrances de banane et une légère sucrosité. En bouche, la structure est parfaite. Les notes surprennent agréablement entre l'amplitude de la banane et la part attractive de fruits rouges. La trame minérale équilibre admirablement la douceur. Ce saké est l'un des rares rosés à avoir connu une fermentation en bouteille. La cuvée correspond à un cahier des charges strict, aucune addition de liqueur après dégorgement. Le Président de l'Awa Association, M. Nagai élabore un Mizubasho à base de riz de table. Le goût est surprenant avec une densité et une intensité autres. Il a également commencé à introduire la notion de millésime dans ses productions avec The Mizubasho Pure 2009. Un saké à la texture très particulière, très minérale et délicate.

L'idée de terroir a fini par donner naissance à de nouveaux sakés, liés à une entité géographique commune, englobant l'eau, le sol et élément nouveau, le riz.

Plusieurs maisons s'y sont essayées avec succès. La Maison Monten a ainsi produit quatre sakés répondant à ces critères. Réalisés à partir de riz cultivé à moins de 5 km du lieu de production, ils délivrent un autre message. La Cuvée Black Label est issue de riz Hitogokochi et exhale des notes de végétal, de genièvre. La Maison Kikumasamune a dévoilé sa nouvelle gamme Hyaru Moku de trois sakés. L'entrée de bouche se dévoile soyeuse, des notes de fruits transparaissent en milieu et des accents de pierre à fusil parachèvent la longueur. Le premier laisse entrapercevoir des saveurs d'agrumes, le second, de prunes.

Parfois ce concept induit également des qualités de riz différentes, initialement produites dans la région voire adaptées à elle.

La Maison Umenoyado présente une gamme étendue. L'une d'entre elles met en exergue des riz peu connus en dehors du Japon. Le riz Omachi y est prépondérant. Le Sanka Junmai Daiginjo présente des notes de résine en bouche avec une finale superbe, légèrement asséchante et minérale. Le Sanka de trois ans d'âge, également un 100 % riz Omachi, accentue les notes végétales, presque résineuses. Il se révèle délicat, salivant et paradoxalement assez texturé. Le Saké With Gibiers traduit d'autres possibles. Ce 100 % Omachi oscille entre des notes de résineux, de riz, de giboyeux et en définitive d'umami. Il s'inscrit dans une nouvelle tendance, indiquer de manière facilement perceptible l'accord gustatif le plus approprié sur l'étiquette. Là, l'inscription en anglais, les

dessins animaliers sont révélateurs. D'autres cuvées sont envisagées avec le riz Akenebo. Cette réflexion chez Kuheiji prend deux formes. La maison cultive elle-même son propre riz Yamada Nishiki dans une nouvelle unité de production à Kuroda Sho. De nouveaux procédés culturels optimisent le riz. Une étude des sols a mis en évidence la notion de parcellaire et coordonne la synergie entre le riz et le sol. En parallèle, une cuvée vient d'être créée. Elle est la première à être réalisée avec un riz camarguais (le Manobi) au Japon. Au nez, des notes de riz s'entraperçoivent avec de légers accents de banane. En bouche, l'amidon devient plus perceptible, la texture devient évidence à l'instar de l'amplitude. L'intensité s'impose graduellement et les épices s'imposent.



Le Saké Ginkan de Daishichi.



Le Saké Mizubasho 2005

Les sakés namazake (non pasteurisés) bénéficient d'une infime visibilité. Ils sont pourtant incontournables. Le Namazake de la Maison Nanbu Bijin surprend radicalement. Au nez, il oscille entre le végétal et de légères notes de banane. En bouche, il se développe, avec une superbe texture, et une splendide longueur en bouche sur le végétal entre le laurier et l'eucalyptus.

Le Koshu, le saké vieilli, existe depuis la fin de l'ère Edo. Il a connu des engouements divers, et la désuétude jusque dans les années 1970. En 1973, la Maison de Saké Shiraki a élaboré le Daruma-Masamune. Un saké iconique à la robe ambrée et à la com-

plexité raffinée. D'autres ont tenté ces productions singulières. Le Saké Mizubasho 2005 est encapsulé dans une bouteille dont le col est soustrait à la vue par un pliage en origami et un nœud mizuhiki. Sa robe d'un or brillant, son nez délicat, ses fragrances miellées lui confèrent une réelle élégance. En bouche, elles se métamorphosent en saveurs alliées à une très légère acidité facilitant la longueur.

D'autres sakés élaborés dans du bois renouvellent le procédé des Taru traditionnels (maturés en fûts de cèdre) en allégeant l'impact du matériau. Pour ce faire, des fûts bourguignons sont quelquefois utilisés.

En définitive, l'eau, élément constitutif à 80 % des sakés, impacte toujours sur le produit final mais aujourd'hui, les paramètres ont légèrement évolué. Le riz et des procédés d'élaboration divers redéfinissent le style de certains d'entre eux et leurs profils organoleptiques. Les professionnels, sommeliers, restaurateurs, cavistes, vont pouvoir commencer à rêver...

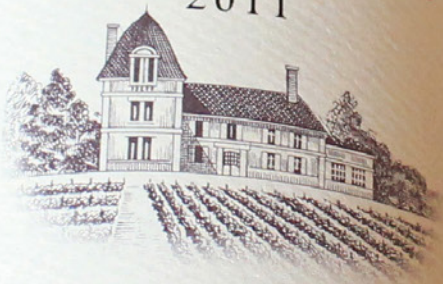
Sofia Lafaye

* Kimoto : méthode traditionnelle d'élaboration du pied de cuve consistant à privilégier l'acide lactique naturel, sans adjonction d'acide lactique extérieure.

** Usunigori : saké ayant connu une filtration partielle.



CHATEAU
DE
SAINT-PEY
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
2011



www.chateau-saintpey.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

SAKÉ SÉLECTION 2018

Interview de

Thomas COSTENOBLE & Sylvain HUET



Thomas Costenoble

Le Saké Sélection a connu sa première édition en octobre 2018. Ce premier Concours International de Sakés à Mie au Japon dévoile un potentiel des sakés très qualitatifs. Né d'un partenariat entre le Concours Mondial de Bruxelles, la Préfecture de Mie, un expert international de sakés (Sylvain Huet) et des investisseurs japonais, il reflète les tendances du

saké japonais. Le jury a référencé 35 professionnels avec des profils différents et un panel de 19 nationalités. Cela correspond à l'essor du saké dans le monde, de l'Europe à l'Inde.

Interviewé, **Thomas Costenoble**, directeur du Concours Mondial de Bruxelles, évoque les prémices de l'aventure. En 2017, la Préfecture de Mie a choisi VINOPRES-CMB pour son expérience de 25 ans dans l'organisation de concours internationaux. Thomas Costenoble précise l'action du groupe organisateur de la compétition, insistant sur une totale indépendance dans le processus de dégustation et l'ouverture à l'ensemble des producteurs nationaux. L'intérêt autre de ce Concours a été la visibilité à l'international pour de nombreux producteurs, encourageant leur communication. Cette édition a été un succès. La procédure a été validée par de nombreux experts de saké, des membres influents de la profession. Le service à différentes températures en fonction des types de sakés, la fiche d'évaluation spécifique entre autres ont plu. Pour les prochaines éditions, les échanges avec les délégations de producteurs devraient faire émerger d'autres nouveautés.

Sylvain Huet, fondateur du Salon du Saké (France), a endossé le rôle d'Expert International pour ce concours. Il a organisé les sélections de séries et supervisé les dégustations. Respectueux du travail des producteurs, il a veillé à la création des catégories de dégustation du concours en accord avec celles définissant officiellement les divers sakés au



Sylvain Huet

Japon. Il a incité à la reconnaissance de produits attractifs par leur profil pour les marchés extérieurs, tels les sparklings et les koshu. Il explique l'état du marché français, en réelle croissance depuis quelques années, par un travail de fond des producteurs pour parfaire la notion d'export. Un réel maillage de professionnels s'est constitué, importateurs, sommeliers, restaurateurs, cavistes. Le marché français n'étant pas encore mature, la sensibilisation doit perdurer. Faciliter la visibilité de certains sakés, méconnus en France, devient indispensable. Le marché pourrait encore être démultiplié 5 à 10 fois.

A découvrir, le Junmai Daiginjo de Kurumazaka, distingué par une médaille de platine. Ce nama-chozo (pasteurisé une seule fois) encapsule des notes inhabituelles de fruit du jacquier et de coing. Ce Yamahai*** élaboré par **Akiko FUJITA** surprend agréablement par ses nuances, sa longueur en bouche et son côté soyeux.

*** Yamahai : méthode consistant à faire en sorte que le riz soit lentement dégradé en cuve par les levures au lieu d'être écrasé.

Interview de **Shinya TASAKI**

Shinya Tasaki, sommelier, ancien président de l'ASI, président de l'Association des Sommeliers du Japon, a une acuité particulière au sujet des sakés. A l'écouter, les sakés premium peuvent intéresser divers publics dans le monde entier. En France, le produit a été méconnu, assimilé à un liquide très alcoolisé. Les choses ont très vite évolué. Aujourd'hui, les sakés facilitent de nombreux accords gustatifs avec les fromages, le foie gras, le caviar. Les marchés étrangers sont très attractifs pour les producteurs de sakés japonais. Il évoque de nouvelles tendances, en connexion avec les marchés extérieurs. Il cite la récente Awa Association, une association de sparkling sakés,



avec des profils de sakés connaissant une deuxième fermentation en bouteille, à l'instar du Champagne. Son retentissement croît sur le marché japonais, les

quantités produites de ce type de sakés également. Il précise que ces sparklings peuvent intéresser le marché français. Ils s'accordent parfaitement avec les fruits de mer, leur minéralité étant un réel argument. Les sakés réellement vintage, avec leur couleur ambrée deviennent une nouvelle référence. Il donne le nom de Daruma Masamune saké, incontournable pour lui. Il mentionne l'année 1973 pour ce saké. Les millésimes ont été assemblés comme de vieux portos voire du cognac avec la notion de millésime. Il décrit la réelle diversité organoleptique des sakés encourageant des accords gastronomiques très diversifiés.

SAKES, PRODUCTS FOR THE FUTURE

No doubt, sake, product with many facets, evolves. In the West, these changes are either discreet and in keeping with tradition, or more vanguardist and unusual. Both are generated by a new internal market and the desire to seduce the palates in the West.

Among the premium sakes, some evolve smoothly. Mr. Ohta, President of Daishichi, confirms the evolution of domestic and foreign markets. In Japan, he mentions a more qualitative orientation with a decrease in volumes. In the West, the qualitative, the unusual and the pairings with the gastronomy are considered in priority. Mr. Ohta had to observe expectations from abroad and develop pairings with gastronomy. His Ginkan, developed in 2014, celebrates the 1,200 years of Sanboin Koya Temple, located on the eponymous Mount. This premium sake was bottled by about 1,200 copies. Unusual element, the water used to elaborate the sake was previously blessed by the monks. The Kimoto process* characterizes this House and confers complex gustatory notes, referring to the notion of umami.

Sparkling sakes are starting to make their way. Less visible on the French market, they convince. The majority of them undergo a double fermentation and an evolution of the bottles in the cellar during 3 to 6 months. The Schichiken House produces an atypical sparkling nigori, yamanokasumi. Unfiltered, it has a delicate nose of citrus, banana, subtle rice. On the palate, the lactic side, delicate, mingles with notes of citrus and mint on the finish. Its bubbles, very fine, complete the delicacy.

The Usunigori**, half-nigori, combines sparkling and opalescence. The Tatenokawa dakuryu is characterized by subtle bubbles, a milky mouthfeel, slightly sweet. The very elegant length reflects a slight acidity.

The Awa Association, created 3 years ago, brings together several producers of clear sparkling sakes. Among them, the Kikuzami House whose sake Hitosuji Rosé is particularly attractive. The nose delivers banana scents and a slight sweetness. In the mouth, the structure is perfect. The notes surprise pleasantly between the breadth of the banana and the attractive side of red fruits. The mineral frame beautifully balances the sweetness. This sake is one of the rare rosés to have undergone a fermentation in the bottle. The cuvée corresponds to strict specifications, no addition of liquor after disgorgement. The President of the Awa Association, Mr. Nagai crafts a Mizubasho based on table rice. The taste is surprising with another density and intensity. He has also begun to introduce the notion of vintage in his productions with the Mizubasho Pure 2009. A sake with a very particular texture, very mineral and delicate.

The idea of terroir eventually gave birth to new sakes, linked to a common geographical entity, encompassing water, soil and the new element, rice. Several houses have tried it successfully. Monten has produced four sakes that meet these criteria. Made from rice grown within 5 km around the production place, they deliver another message. The Black Label Cuvée comes from Hitogokochi rice and exudes notes of plant, juniper. Kikumasa has unveiled its new Hyaru Moku range of three sakes. The palate is silky, with fruit notes in the mid-palate and flint tones. The first shows citrus flavors, the second, plums.

Sometimes this concept also induces different qualities of rice, initially produced in the region or even adapted to it. The Umenoyado House presents an extensive range. One of them highlights rice little known outside of Japan. Omachi rice is predominant. The Sanka Junmai Daiginjo has notes of resin in the mouth with a superb finish, slightly drying and mineral. The three-year-old Sanka, also a 100% Omachi rice, accentuates the vegetable notes, almost resinous. It is delicate, salivating and paradoxically fairly textured. Saké With Gibiers translates other possibilities. This 100% Omachi oscillates between notes of softwood, rice, game and finally umami. It is part of a new trend, indicating in an easily perceptible way the most appropriate pairing on the label. There, the mention in English, the animal drawings are revealing. Other vintages are considered with Akenebo rice.

This reflection in Kuheiji takes on two forms. The house itself grows its own Yamada Nishiki rice in a new production unit at Kuroda Sho. New farming methods optimize rice. A soil survey has highlighted the notion of plot and coordinates the synergy between rice and

soil. In parallel, a cuvée has just been developed. It is the first to be made with a Camargue rice (Manobi) in Japan. On the nose, notes of rice are noticed with light banana tones. In the mouth, the starch becomes more perceptible, the texture becomes obvious like the breadth. Intensity is gradually imposed and spices impose themselves.

Namazake (unpasteurized) sakes have a very low visibility. They are nonetheless inevitable. The Namazake of the Nanbu Bijin House is radically surprising. On the nose, it oscillates between the plant and light banana notes. In the mouth, it develops, with a superb texture and a splendid length on the palate with aromas of plants between laurel and eucalyptus.



Koshu, aged sake, has been produced since the end of the Edo era. It has met various success, and was forgotten until the 1970s. In 1973, Shiraki Sake House developed the Daruma-Masamune. An iconic sake with an amber color and refined complexity. Others have tried these singular productions. The 2005 Mizubasho Saké is presented in a bottle whose neck is hidden by an origami folding and a mizuhiki knot. Its brilliant golden robe, delicate nose and honey scents give it a real elegance. In the mouth, they metamorphose into flavors allied to a very light acidity facilitating the length.

Other sake matured in wooden barrels renew the traditional Taru process (matured in cedar casks) by reducing the impact of the material. To do this, Burgundy barrels are sometimes used.

Finally, the water, which constitutes 80% of the sake, always has an impact on the final product, but today the parameters have changed slightly. Rice and various processing methods redefine the style of some of them and their organoleptic profiles. Professionals, sommeliers, restaurateurs, wine merchants, will be able to start dreaming ...

Sofia Lafaye

* Kimoto : traditional crafting method of the fermenting starter consisting in favoring natural lactic acid, without the addition of external lactic acid.

** Usunigori : partially filtered sake.

SAKE SELECTION 2018

Interview of Thomas COSTENOBLE & Sylvain HUET

Sake Selection held its first edition in October 2018. This first International Sake Competition at Mie in Japan reveals a potential of high quality sakes. Born from a partnership between the Brussels World Competition, the Prefecture of Mie, an international expert of sake (Sylvain Huet) and Japanese investors, it reflects the Japanese sake trends. The jury referenced 35 professionals with different profiles and a panel of 19 nationalities. This corresponds to the rise of sake in the world, from Europe to India.

Interviewed, Thomas Costenoble, director of the Concours Mondial de Bruxelles, talks about the beginnings of the adventure. In 2017, the Prefecture of Mie chose VINOPRES-CMB for its 25 years of experience in organizing international competitions. Thomas Costenoble explains the action of the competition organizing group, stressing on the total independence in the tasting process and opening to all national producers. The other interest of this competition was the international visibility for many producers, encouraging their communication. This edition was a success. The procedure has been validated by many sake experts, influential members of the profession. The service at different temperatures depending on the types of sake, the specific evaluation sheet among others have pleased. For future editions, exchanges with the delegations of producers should bring out other novelties.

Sylvain Huet, founder of Salon du Saké (France), has taken on the role of International Expert for this contest. He organized the selections of the fseries and supervised the tastings. Respectful of the producers' work, he ensured the creation of the tasting categories of the competition in agreement with those officially defining the various sakes in Japan.

He encouraged the recognition of attractive products by their profile for foreign markets, such as sparklings and koshu. He explains the state of the French market, in real growth for some years, by a ground work of producers to perfect the concept of export. A real network of professionals is constituted, importers, sommeliers, restaurants and wine shops. The French market is not yet mature, the education must continue. Facilitating the visibility of certain sake, unknown in France, becomes indispensable. The market could still grow by 5 to 10 times.

To discover, Junmai Daiginjo of Kurumazaka, distinguished by a platinum medal. This nama-chozo (pasteurized once) encapsulates unusual notes of jackfruit and quince fruit. This Yamahai *** made by Akiko FUJITA pleasantly surprised by its nuances, its length in the mouth and its silky side.

*** Yamahai : method of ensuring that rice is slowly degraded in vats by the yeast instead of being crushed.



Akiko Fujita

Interview of Shinya TASAKI

Shinya Tasaki, sommelier, former president of ASI, president of the Association of Sommeliers of Japan, has a special knowledge about sake. When you listen to him, premium sakes can appeal to various publics around the world. In France, the product has been misunderstood as a strong alcoholic beverage. Things have changed very quickly. Today, sakes facilitate many pairings with cheese, foie gras and caviar. Foreign markets are very attractive for Japanese sake producers. He evokes new trends, in connection with external markets. He cites the recent Awa Association, an association of sparkling sake, with sake profiles experiencing a second fermentation in the bottle,

like Champagne. Its impact is growing on the Japanese market, the quantities produced of this type of sake also. He specifies that these sparklings can interest the French market. They perfectly match with seafood, their minerality being a real argument. The real aged sakes, with their amber color, become a new reference. He evokes the name of Daruma Masamune sake, a must for him. He mentions the year 1973 for this sake. The vintages were blended like old Ports or Cognac with the notion of vintage. It describes the real organoleptic diversity of sakes encouraging very diverse gastronomic pairings.

Les champagnes Solemme

Des cuvées bio délicieuses

Déguster un champagne à la fois bon et respectueux de l'environnement, c'est possible. Le vignoble Champagne Solemme, basé à Villiers-aux-Nœuds (près de Reims), s'emploie à produire des cuvées biologiques de qualité.

Une gestion raisonnée de la terre

Depuis 2010, le vignoble Champagne Solemme s'est lancé dans la production de cuvées bio sans ajout de sucre, issues de chardonnay, de Pinot Meuniers ou d'assemblage Chardonnay/Pinot Meunier. Particulièrement conscient de la nécessité de respecter la planète, Olivier Langlais, viticulteur, souhaite passer au total bio d'ici 2019. Son credo ? « La nature est plus forte que nous, n'essayons pas de la maîtriser mais plutôt de l'accompagner ». Les six hectares de vignes qu'il exploite couvrent des sols géologiquement très variés (craie, sable, limon, argilo-calcaire), ce qui permet aux cépages de prendre des saveurs différentes.

Sept gammes de champagne d'exception

Les particuliers, les restaurateurs et les cavistes trouveront leur bonheur chez Champagne Solemme qui propose sept gammes différentes. La cuvée Nature par exemple est un champagne 100% Chardonnay en premier cru, aux arômes d'agrumes, pamplemousse et fleurs blanches. La cuvée Exception, quant à elle, ravira les œnologues avec ses notes de fruits exotiques, fruits secs, noisettes et sous-bois. Il représente l'association réussie de vins vieux de plusieurs années avec des cuvées plus jeunes.



Gault & Millau
l'expert gourmand



Viticulteur

Solemme
CHAMPAGNE

+33326502418
champagnesolemme@orange.fr
www.champagnesolemme.fr

DEPUIS LE TEMPS QU'ON L'ATTENDAIT!



Le brandy n'a qu'un péché, mais il est de taille. Il a eu le tort de prendre racine dans le même pays que le Cognac et l'Armagnac. Et ces derniers n'ont eu de cesse que de malmener ce cousin gênant, sans particule.

Son nom vient du hollandais brandjwynn qui veut dire vin brûlé. Dès le XVI^{ème} siècle, il était ainsi transporté en eau-de-vie de vin viné jusqu'en pays batave. De là, les Néerlandais, maîtres du commerce, ouvrirent les voies maritimes et assurèrent une dimension internationale à la catégorie. Mais le brandy fût aussi dévoyé sur des marchés de volumes avec des réglementations pas toujours aussi exigeantes que dans notre vieille Europe.

Et pourtant, qui sait que le brandy est à la 4^{ème} place du classement mondial des catégories de spiritueux ? C'est également l'une des plus distinguées, jouissant de cette matière première noble qu'est le vin. Le brandy est aussi le père des premiers cocktails, devenus aujourd'hui incontournables pour le bartender éclairé.

Le voilà donc ! Le brandy Lucien Bernard ! Il est issu de la maison familiale éponyme, fondée en 1928 à Bordeaux et aujourd'hui leader du brandy en Europe. Le brandy Lucien Bernard a été élaboré dans les chais de vieillissement de Bordeaux. Il est le fruit d'un assemblage subtil d'eaux-de-vie de vin de France et d'Afrique du Sud. Car oui, le brandy accepte le mariage des origines, et même le revendique. Les eaux-de-vie de vin qui compose l'élixir ont 10 ans d'âge pour les plus jeunes.

Et c'est ainsi que le brandy Lucien Bernard sortit du bois, traversa l'océan puis fut dégusté lors de l'Ultimate Spirits 2018 de New York, par l'excellent Paul Pacult et ses pairs dégustateurs. Verdict : 96/100, Chairman trophy, Best European Brandy ! Depuis le temps qu'on l'attendait !

Since the time we expected it! || Brandy has only one default, but a big one. It originated in the same region than Cognac and Armagnac. And they never stopped mishandling their embarrassing and not noble cousin.

Its name comes from the Dutch brandjwynn which means 'burned wine'. From the seventeenth century, it was thus transported in the form of brandy to the Netherlands. From there, the Dutch, masters of trade, crossed the seas and provided an international dimension to the category. But brandy was also misguided on gross markets with regulations that were not always as demanding as in our old Europe.

And yet, who knows that brandy is world's 4th spirit category? It is also one of the most distinguished, enjoying the noble raw material that is wine. Brandy is also the father of the first cocktails, now essential for the well-informed bartender.

And there he is! The Lucien Bernard brandy! It stems from the eponymous family house, founded in 1928 in Bordeaux and now leader of brandy in Europe. The Lucien Bernard brandy was crafted in the aging cellars of Bordeaux. It is the result of a subtle blend of eaux-de-vie from France and South Africa. Because yes, the brandy accepts the blend of origins, and even claims it. The spirits that compose the elixir are at least 10 years old.

And so the Lucien Bernard brandy flowed out of the barrels, crossed the ocean and was tasted during the 2018 Ultimate Spirits of New York, by the excellent Paul Pacult and his peers. Result: 96/100, Chairman trophy, Best European Brandy! Since the time we expected it!

EN SAVOIR → BRANDYLUCIENBERNARD.COM

Salon Food, Wines & Spirits

3^e édition le 1^{er} juillet 2019 à Bordeaux

Suite au succès des deux premières éditions, le Salon Food, Wines & Spirits réitère l'aventure pour la 3^e année consécutive. L'occasion de découvrir plus de 400 références de vins et spiritueux du monde entier, en parfait accord avec une sélection de partenaires de la haute gastronomie (foie gras, caviar, fromage, chocolat...).

Au programme : dégustation par un public de professionnels et d'épcuriens (restaurateurs, cavistes, négociants, importateurs, distributeurs, sommeliers, blogueurs, journalistes...) mais aussi de nombreux ateliers cocktails animés par des barmen ou encore nos partenaires 'Accessoires'.

Toute l'équipe d'Inside Spirits vous donne rendez-vous le lundi 1^{er} Juillet 2019 à Bordeaux, pour une journée riche en découvertes et pleine de surprises !

CHIFFRES DE L'ÉDITION 2018 :

- 60 exposants / *exhibitors*
- 300 spiritueux / *spirits* (gin, vodka, rhum, whisky, liqueurs, absinthe...)
- 100 vins internationaux / *international wines* (France, Moldavie, Géorgie)
- 1000 visiteurs / *visitors*



After the success of the first two editions, the Food, Wines & Spirits Show renews the adventure for the 3rd year in a row. The opportunity to discover more than 400 references of wines and spirits from all over the world, in perfect pairing with a selection of gastronomy partners (foie gras, caviar, cheese, chocolate ...).

On the program: tasting by professionals and epicureans (restaurants, wine shops, merchants, importers, distributors, sommeliers, bloggers, journalists ...) but also many cocktail workshops hosted by bartenders or demonstrations by our 'Accessories' partners.

The whole team of Inside Spirits will welcome you on Monday July 1st, 2019 in Bordeaux, for a day full of discoveries and surprises!

CONTACTS :

Vous souhaitez être exposants / *Want to exhibit* : vgd@allwines.fr ou aurelie@allwines.fr

Vous êtes professionnels et voulez participer aux dégustations / *You are a professional taster*: contact@allwines.fr – 05 56 48 07 48

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !



P'TITE MOUSSE

Planète Bière – 7-8 avril 2019 – Paris

Depuis sa création en 2015, PLANÈTE BIÈRE est LE lieu de rencontre des acteurs de la filière et le lieu de partage de la culture bière. Les experts mondiaux les plus reconnus se donnent rendez-vous à (biérologues, brasseurs emblématiques, chefs, etc...). Le visitorat, fidèle, ne s'y trompe pas : « beer geeks » et grands amateurs, néophytes, professionnels seront là pour découvrir les dernières nouveautés et tendances, et rencontrer les brasseurs.

Since its creation in 2015, PLANÈTE BIÈRE is THE meeting place for the players of the sector and the place where the beer culture is shared. The world's most recognized experts meet up (biologists, emblematic brewers, chefs, etc.). The loyal visitors are not mistaken: "beer geeks" and great amateurs, neophytes, professionals will be there to discover the latest news and trends, and meet the brewers.

www.planete-biere.com

GOURMET

Salon Vins et Gastronomie du Sud-Ouest

Le samedi 13 et dimanche 14 avril 2019 au Château Malromé (33 – St André du Bois), 20 vigneron français et 5 producteurs de produits gastronomiques vous attendent pour un weekend de découvertes et de gourmandises. Inscrivez-vous à l'atelier accords mets et vins des produits régionaux présents. Plus de renseignements : Jean Pascal Paubert 00 33 (0)5 57 93 13 93.

On Saturday the 13th and Sunday the 14th of April 2019 at Château Malromé (St André du Bois), 20 French winemakers and 5 producers of gourmet products will welcome you for a weekend of discoveries and delicacies. Sign up for the food and wine pairing workshop of the regional products present. More information:

Jean Pascal Paubert 00 33 (0) 5 57 93 13 93.

SORTIE

Printemps de Vins de Blaye - 13 & 14 avril 2019

Les vigneron de l'appellation de Blaye Côtes de Bordeaux vous retrouvent comme chaque année pour un weekend de rencontres et de dégustations. De nombreuses animations et ateliers rythmeront ces deux journées. Avis aux parents, une garderie est organisée pour les enfants !

The vine growers of the Blaye Côtes de Bordeaux appellation will meet you like every year for a weekend of exchanges and tastings. Many activities and workshops will be organized during these two festive days. Notice to parents, a daycare is organized for children!



Pass dégustation en pré-vente sur / Tasting pass in pre-sale on :
printemps.vin-blaye.com

ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus // Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ LES DÉGUSTATIONS DES PLUS GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
14 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
(FRANCE)

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
ŒNOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Armoires à vin sur mesure - Bespoke wine cabinets



Climatiseurs de cave à vin connectés...

Connected wine cellar air conditioners



WineSupervisor
La cave, partout.