

SommelierS INTERNATIONAL

W W W . S O M M E L I E R S - I N T E R N A T I O N A L . C O M 🔀 🔀





L'ARGENTIN **ANDRÉS** ROSBERG

Président de la Sommellerie Internationale

FOIRE AUX VINS D'AUTOMNE

notre sélection

SPECIAL VINS DU SUD

+ 140 cuvées décryptées pour vous!

Les Rencontres Particulières avec

NELSON CHOW







DIVINE ALCHIMI



MEILLEUR MALBEC DE L'HÉMISPHÈRE NORD *



ASTROLABE Cahors-Malbec a obtenu en 2016 pour la troisième fois le GRAND MALBEC D'OR devant un jury composé de professionnels du domaine viti-vinicole.

Les vignerons d'Ovalie sont fiers de partager avec vous cette récompense.



CAHORS - MALBEC



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



SommelierS International N°157

SOMMAIRE

3 ÉDITOS

8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Monde
- 15 Brèves
- 16 France

20 SHOPPING



53 DÉGUSTATION PRESTIGE VINS DU SUD

Villa Massalia, Marseille 140 cuvées dégustées

22 LES FOIRES AUX VINS 2017

28 DU CÔTÉ DES VINS

- 28 Expérience Chardonnay by Perrier-Jouët
- 29 Réouverture de la Maison Belle Époque de Perrier-Jouët
- 30 Les Palmes 2017 des Vinalies
- 31 Exp'Hotel Bordeaux 2017
- 32 Focus sur le clubVignobles & Signatures
- 34 VIIème concours des meilleurs vins & bières françaises aux USA
- **36 Vinexpo 2017**, Business Sensitive, challenge relevé
- 38 Citadelles du Vin 2017, le Palmarès
- 39 Château Petit Val à Miami!
- **40 Champagne Jeeper** au Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe 2017

42 LES RENCONTRES PARTICULIÈRES AVEC NELSON CHOW

42 Dégustation privée à l'Hôtel de Sèze, Bordeaux avec Nelson Chow

53 VINS DU SUD

56 DÉGUSTATION PRESTIGE,140 cuvées dégustées

FOCUS

- 94 Famille Brunier, Domaine du Vieux Télégraphe
- 95 Château La Nerthe Cuvée des Cadettes 2006
- **96 Clos Saint Jean** Cuvée La Combe des Fous 2007
- 97 Château Beauchêne
- 98 Domaine des Bernardins, la référence du Muscat de Beaumes de Venise
- 99 Mas du Ministre Le Languedoc authentique

100 DOSSIER BOURGOGNE

FOCUS

- 100 Château de Villars Fontaine
- 104 Domaine Olivier Leflaive

PORTRAITS

- 106 Domaine François Carillon
- 108 Domaine Albert Grivault

DÉGUSTATION

112 70 Bourgognes dégustés

130 RENCONTRES

- 130 Champagne Ployez-Jacquemart
- 131 Château Seguin
- 132 Orcel et Romieu, accessoires du vin
- 134 Château Chêne Liège
- 136 Une Française aux USA : Stéphanie Mira

138 ÉCHAPPÉES

- 138 Les vins blancs du Frioul
- 143 Pleins feux sur la Virginie

146 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 146 News
- 151 Un whisky irlandais distillé et vieilli en Irlande...
- 152 Concours KURA MASTER Sakés

154 ESCAPADES

- 154 L'œnotourisme atypique des Côtes de Bordeaux
- 159 Sofitel Rabat Jardin des Roses

160 GOURMANDISES

160 Eaux'riginales à déguster

165 LE BLOG



















WINE TASTING AND SALES AT THE ESTATE
ONLINE STORE WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR
LE LAVANDOU (VAR) - FRANCE





ÉDITO

SommelierS

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

ASSISTANTES DE RÉDACTION

Sandy BENARD

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG Philippe FAURE-BRAC Jean BERNARD Pascale TETOT Yolande COENT-MARGERIT Sofia LAFAYE Sarah CANONGE David FURER Andrew O'GORMAN

TRADUCTION

Sandy BENARD Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD Samuel DUPLAIX Sofia LAFAYE Sarah CANONGE Artiste Associé Marion DARDE Lionel BLANCAFORT JM Rosier

VIDÉOS

EYESEVENT Digital Mate Artiste Associé

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

A peine les braises de nos barbecues d'été éteintes que déjà l'automne pointe son nez ! Fin août déjà, l'Alsace et la Bourgogne bruissaient de l'effervescence des vendanges. Nous espérons que globalement la qualité compensera le volume perdu suite aux gelées catastrophiques d'avril.

Dans ce numéro, nous sommes heureux de retrouver Nelson Chow, président des sommeliers de Hong Kong et de Chine qui est venu à la rencontre de producteurs de vins et de spiritueux. Ses accords venus d'Asie donne à ce numéro de septembre une petite touche exotique!

Qui dit automne, dit Foire aux Vins! Comme chaque année, suivez le guide avec notre sélection.

Notre dossier est consacré aux vins du Sud. Parce que décalage des saisons oblige, l'été indien est particulièrement propice à profiter encore de rosés bien frais. Et les rouges de grande qualité vous accompagneront tout au long de l'automne jusqu'aux fêtes!

Petite excursion également en Bourgogne avec une sélection des meilleurs crus pour le plaisir de vos papilles.

Nous vous souhaitons une douce rentrée et une bonne lecture!

The embers of our summer barbecues are not yet extinguished that already autumn knocks at the door! In late August already Alsace and Burgundy resounded of the effervescence of the harvest. We hope that the quality will compensate the loss of volume caused by the catastrophic frost of April.

In this issue we are glad to find Nelson Chow, president of the Hong Kong and Greater China Sommelier Association who came to meet wine and spirit producers. His Asian wine pairings give this September issue an exotic touch and a taste of escape!

In France, september means Wine Sales! Like every year, follow our selection.

A special focus is dedicated to the wines of the South of France. The seasons are moving and the Indian summer is still a perfect moment to enjoy a lovely fresh rosé! And the quality red will accompany you along autumn until the festive period!

At last let's get to Burgundy with a selection of the best wines for the pleasure of your palate.

We wish you a gentle start after the summer holidays, and a pleasant moment reading this magazine!

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



ÉDITO

Andrés Rosberg Président de l'A.S.I. President of A.S.I.



En juin dernier, j'ai eu l'honneur d'être élu président de l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI).

Tout d'abord, je souhaite remercier et féliciter Shinya Tasaki et son équipe d'avoir fait de l'ASI une association forte et saine au cours des six dernières années ; les partenaires de l'ASI pour leur soutien continu ; Philippe Faure-Brac, Michèle Chantôme, l'Union de la Sommellerie Française et Vinexpo d'avoir fait de cette assemblée générale un moment mémorable pour tous ceux qui y ont assisté ; Serge Dubs d'avoir été un modèle professionnel pour nous tous ; enfin et surtout les représentants des associations nationales et mes amis membres du bureau pour leur confiance.

C'est particulièrement palpitant d'être la première personne des Amériques à présider l'ASI à l'histoire bientôt cinquantenaire. Je suis convaincu que c'est en partie dû au travail de qualité effectué avec l'Association Argentine de Sommeliers qui a cofondé l'Alliance Panaméricaine de Sommeliers (APAS) en 2007, organisé le Concours du Meilleur Sommelier des Amériques en 2009, accueilli une assemblée générale de l'ASI en 2012, et été désignée en 2013 organisatrice du Concours du Meilleur Sommelier du Monde qui s'est tenu en 2016 à Mendoza en Argentine.

Mais par-dessus tout, je pense que c'est un signe des temps. Les meilleurs sommeliers au monde viennent maintenant de pays non-producteurs, comme la Suède ou la Lituanie ; des sommeliers et associations de sommeliers jeunes et dynamiques émergent partout dans le monde ; la mondialisation a instauré un nouveau concept de travail en équipe ; l'image et le rôle du sommelier changent ; l'accroissement du rôle des réseaux sociaux nécessite parmi eux des plateformes de collaboration ouvertes et transparentes.

Une chose est claire : le monde devient plus petit et nos défis sont toujours plus grands. La sommellerie est plus internationale que jamais, et va bientôt traverser une ère nouvelle et palpitante. Il me tarde de collaborer avec des confrères, des producteurs de vins et spiritueux et des organismes de promotion, et autant d'autres partenaires à travers le monde pour honorer notre passé et construire l'ASI du futur. ¡Salud!

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

55

Last June, I was honoured to be appointed the new President of the International Sommelier Association (ASI). First of all, I wish to thank and congratulate Mr Shinya Tasaki and his team for building a strong and healthy ASI during the past six years; the partners of ASI for their continued support; Mr Philippe Faure-Brac, Mme Michèle Chantôme, the Union de la Sommellerie Française, and Vinexpo for making this a memorable General Assembly for everyone attending; Mr Serge Dubs for being such a brilliant professional model for the rest of us; and, last but not least, the delegates of the national associations and my fellow members of the Board for their trust.

Being the first person from the Americas to lead ASI in its almost 50 years of history is particularly thrilling. I trust it had a bit to do with the good work we did with the Argentine Sommelier Association -which co-founded the Pan American Sommelier Alliance (APAS) in 2007; organized the Best Sommelier of the Americas competition in 2009; hosted a General Assembly of ASI in 2012; was nominated to put together the Best Sommelier of the World competition in 2013; and delivered an impressive Meilleur Sommelier du Monde contest in 2016 in Mendoza, Argentina.

But, most of all, I believe it is a sign of the times. The best sommeliers of the world can now come from non-wine producing countries such as Sweden or Latvia; young and dynamic sommeliers and sommelier associations are emerging throughout the world; globalization has brought about a new concept of teamwork; the image and the role of the sommelier are changing; and the growth of the role of social media demands open, transparent platforms of collaboration amongst all.

One thing is crystal clear: The world is getting smaller, and our challenges are getting bigger. Sommellerie is getting more international than it has ever been, and new, exciting times, are around the corner. I look forward to collaborating with colleagues, wine and spirits producers and promotional bodies, and other partners all around the world to honour our past and to build the ASI of the future.

¡Salud!

El mes de junio pasado tuve el honor de ser elegido Presidente de la Asociación de la Sommellerie Internacional (ASI).

En primer lugar, quisiera agradecer y felicitar al señor Shinya Tasaki y su equipo por haber construido una ASI fuerte y pujante durante los últimos seis años; a los auspiciantes de la ASI por su continuo apoyo; al señor Philippe Faure-Brac, la señora Michèle Chantôme, la Union de la Sommellerie Française, y a Vinexpo por hacer que esta Asamblea General haya sido memorable para todos aquellos que participaron en ella; al señor Serge Dubs por ser un modelo de sommelier profesional para el resto de nosotros; y, finalmente, a los delegados de las asociaciones nacionales de sommeliers y a aquellos que me acompañan en el directorio de la ASI por su confianza.

Ser la primera persona proveniente del continente americano en liderar la ASI en sus casi cincuenta años de historia es particularmente emocionante. Supongo que esto puede estar algo relacionado con el trabajo que hicimos en la Asociación Argentina de Sommeliers -que fue co-fundadora de la Alianza Panamericana de Sommeliers (APAS) en 2007; organizó el Concurso ASI & APAS Mejor Sommelier de las Américas en 2009; fue anfitriona de una Asamblea General de la ASI en 2012; obtuvo la nominación para ser anfitriona del Concurso ASI Mejor Sommelier del Mundo en 2013; y fue capaz de organizar un impactante Meilleur Sommelier du Monde Argentina 2016 en Mendoza el año pasado.

Pero, principalmente, creo que es un signo de los tiempos. Los mejores sommeliers del mundo hoy también provienen de países que no producen vino, como Suecia o Letonia; jóvenes y dinámicos sommeliers y asociaciones de sommeliers están emergiendo alrededor del globo; la globalización trajo consigo un nuevo concepto de trabajo en equipo; la imagen y el rol del sommelier están cambiando; y el desarrollo del rol de las redes sociales demanda una plataforma abierta y transparente de colaboración conjunta.

Una cosa es clara como el agua: El mundo se está achicando, y nuestros desafíos se están agrandando. La sommellerie es hoy más internacional de lo que nunca fue, y nuevos y estimulantes tiempos están a la vuelta de la esquina. Espero con mucho entusiasmo trabajar con colegas, productores de vino y otras bebidas, organismos de promoción del vino y otros partners alrededor del mundo para honrar nuestro pasado -y construir la ASI del futuro. ¡Salud!





ÉDITO

Philippe Faure-Brac

Président de la Sommellerie Française President of the French Sommellerie



Fabrice Sommier Secrétaire général



Antoine Woerlé Secrétaire adjoint



Jacques Boudin Trésorier général



Philippe Nusswitz Trésorier adjoint



Gisèle Marguin Chargée de communication



Dans cette période particulière d'internationalisation de la sommellerie et d'ouverture du champ des possibles, les valeurs fondamentales de la profession doivent continuer à être un repère essentiel pour vivre son métier au quotidien. Ces valeurs sont à préserver pour structurer l'avenir de la profession et s'adapter à des demandes d'expérience clients qui sont de plus en plus exigeants. Elles sont valorisées à travers nos associations qui accompagnent activement les professionnels et contribuent à leur épanouissement personnel.

L'Association de la Sommellerie Internationale a renouvelé en juin son bureau. Ce numéro de septembre va vous permettre de mieux connaître son nouveau président Andrés Rosberg, à travers un entretien dans lequel il évoque les projets de l'association.

Vous découvrirez également la grande richesse et l'incroyable qualité des vins du sud de la France dans un cahier spécial particulièrement bien fourni. Septembre, c'est aussi le temps des vendanges dans notre pays et ceux de l'hémisphère nord, une année qui s'annonce globalement réduite en quantité mais d'une qualité prometteuse.

Côté association française la fin d'année sera dense en activités avec :

- la Fête de la Sommellerie en Bretagne les 1er & 2 octobre,
- notre assemblée générale en Auvergne les 5 & 6 novembre
- et notre gala national le 3 décembre à Paris au restaurant Ledoyen.

Enfin, n'hésitez pas à consulter le nouveau site Internet de notre union afin de vous tenir informé en direct de toute notre actualité : sommelier-france.org. Un nouvel espace a été spécialement créé pour les offres d'emploi. Vous pourrez également consulter les actualités de votre région sur une page dédiée.

In a time of globalization of the sommellerie and when the limits of the possibilities are pushed back the fundamental values of the profession have to remain an essential reference to live our profession every day. These values have to be preserved to structure the future of the profession and to adapt to more and more demanding customer experience requirements. They are promoted through our associations who actively support the professionals and contribute to their personal development.

Association de la Sommellerie Internationale elected a new board in June. This issue of September will introduce you to new president Andrés Rosberg thanks to an interview in which he presents the projects of the association.

You will also discover the great richness and incredible quality of the wines of the South of France in a full dedicated section. September is also the time to harvest in our country and in the Northern hemisphere, a year that is globally reduced in terms of volume but with a promising quality.

On the French association's side, the end of the year will be busy:

- the Sommellerie Day in Brittany on October 1 and 2;
- our general meeting in Auvergne on November 5 and 6;
- and our national gala on December 3rd in Paris at Ledoyen.

At last do not hesitate to visit the new website of our Union to keep informed about the latest news at sommelier-france.org. A new section has been especially created for the job opportunities and you can read about the news in your region on a special page.





ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'A.S.I.

L'ARGENTIN ANDRÉS ROSBERG SUCCÈDE À SHINYA TASAKI

Un nouveau président, la présentation des prochains concours, l'intégration officielle de nouveaux pays membres, la volonté des partenaires historiques de poursuivre leur collaboration et surtout un excellent bilan financier sont autant de faits marquants de cette réunion organisée à la veille de Vinexpo.

Le temps fort de l'assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale tenue à Bordeaux les 16 et 17 juin dernier, était constitué par l'élection pour un mandat de trois ans du nouveau président. Deux candidats s'étaient manifestés : l'Argentin Andrés Rosberg et le Français Meilleur Sommelier du Monde Serge Dubs. Après avoir l'un et l'autre présenté les grandes lignes de leur programme aux présidents ou représentants des 53 pays bénéficiant du droit de vote, ils ont attendu le résultat du scrutin. Et c'est par 29 voix contre 24 face à son concurrent alsacien que l'Argentin a été élu. Il sera accompagné par Michèle Chantôme (secrétaire générale) et Samuil Angelov (secrétaire adjoint), Philippe Faure-Brac (trésorier) et Michelle Mc Carthy (trésorière adjointe). Et c'est à eux qu'il convient, depuis cette date, d'ouvrir une nouvelle ère dont un premier bilan sera établi dans un an lors de la réunion (du 17 au 22 juin 2018) qui se tiendra à Tbilissi, en Géorgie. Shalva Khetsuriani, le président de l'association nationale, a en effet dévoilé le programme très chargé qui attend les congressistes à cette occasion.



CANADA ET JAPON SONT FINS PRÊTS

A évoquer le futur calendrier de l'A.S.I. on peut préciser les dates des prochains concours qui rythmeront la vie de l'association et de ses adhérents à travers le monde.

Ainsi 2018 sera une année très chargée puisque, outre la réunion en Géorgie, sont prévus deux épreuves continentales. Montréal accueillera le concours des Amériques du 28 mai au 2 juin et Michelle Mc Carthy a levé le voile sur l'organisation qui permettra de connaître le successeur de Paz Levinson sacrée au Chili au printemps 2015. Du 14 au 18 octobre, direction Kyoto, au Japon,

qui servira de décor au concours du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie. Le programme a été présenté par Saiko Tamura-Soga qui a souligné que son pays, comme ce fut le cas à l'occasion du concours mondial 2013, ne ferait pas appel au soutien financier de l'A.S.I. pour établir son budget. En 2019, destination moins exotique mais pétillante et chocolatée puisque c'est à Anvers (Belgique), ville connue pour ses bières et la qualité de la transformation de la fève de cacao, qu'une soixantaine de candidats iront disputer le concours mondial. William Wouters a confirmé les dates : du 10 au 15 mars.

Enfin, en avril ou en novembre 2020, Chypre et son président George Kassianos organiseront le concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe.



UN DEMI-SIÈCLE FÊTÉ EN FRANCE EN 2019

A noter également qu'en 2019, la France, candidate malheureuse face à la Belgique lors de la désignation du pays hôte du mondial, pourrait obtenir un joli lot de consolation en organisant, le 3 juin en Champagne, les festivités du cinquantenaire de la naissance de l'A.S.I. Philippe Faure-Brac et l'Union de la Sommellerie Française vont pouvoir se retrousser les manches pour donner tout le relief nécessaire à cet événement. Car c'est bien à Reims, ce jour de juin 1969, que l'A.S.I. a été portée sur les fonts baptismaux. Quelques mois plus tard, à Bruxelles, le Français Armand Melkonian devenait le premier Meilleur Sommelier du Monde de l'histoire.

Par ailleurs, Philippe Faure-Brac qui a été confirmé au poste de trésorier, avait eu tout loisir de dresser un bilan financier particulièrement positif. Une situation qui doit beaucoup au travail de Shinya Tasaki au long des sept années qui ont marqué sa présidence et celle de son prédécesseur, Kazuyoshi Kogai.



DU NOUVEAU SUR TOUS LES CONTINENTS

D'autres élections étaient également au programme de ces deux jours de travail. Il s'agissait alors de désigner les nouveaux vice-présidents continentaux appelés à relayer l'action d'Andrés Rosberg dans leur vaste zone d'influence. Saiko Tamura-Soga (Japon) a été élue vice-présidente Asie-Océanie à l'issue du scrutin qui l'opposait au Singapourien Tommy Lam (4 voix contre 3), le Chilien Ricardo Grellet, seul en lice, a décroché la vice-présidence des Amériques. Enfin, le duel européen entre Markus Del Monego (Allemagne) et William Wouters (Belgique) a tourné court. Le Meilleur Sommelier du Monde 1998 a retiré sa candidature afin de permettre au président international d'avoir à ses côtés un partenaire qu'il soutenait. Markus Del Monego affirmant ainsi sa proximité de vue avec Serge Dubs.

L'assemblée générale a été également l'occasion d'intégrer trois nouveaux pays en tant que membres actifs. Il s'agit de l'Afrique du Sud (président Higgo Jacobs), l'île Maurice (président

Jérôme Faure) et le Montenegro (président Zoran Avramovic).

Dans le même temps, la République Dominicaine (président Pablo Diaz) a été accueillie en tant que pays observateur alors que la Nouvelle-Zélande devra attendre encore un an avant de bénéficier du même statut ainsi que l'a souligné Jean Pallanca, le responsable de cette commission.

En revanche, l'association andorrane, silencieuse depuis longtemps, a été exclue alors qu'un sursis a été accordé à l'Ukraine.



DES PARTENAIRES MOTIVÉS

Appelé à se réunir très prochainement compte tenu des échéances qui se dessinent pour 2018, le comité technique qui a pour mission d'organiser les différents concours va également évoluer. Gérard Basset, son directeur, souhaitant une représentation internationale plus large, deux des Français qui le composaient, Eric Duret (Meilleur Sommelier d'Europe) et Jean-Pascal Paubert (en charge de l'intendance) céderont donc leur place à d'autres professionnels alors que Serge Dubs a accepté de poursuivre sa mission au sein de cette équipe.

Enfin, invités à s'exprimer lors du deuxième jour de la réunion, plusieurs partenaires présents à Bordeaux ont fait part de leur souhait de poursuivre l'aventure aux côtés de l'A.S.I.

Ce fut le cas des représentants de Vinexpo, Chef & Sommelier, Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, Austrian Wines et SommelierS International. Ils devront toutefois attendre quelques mois avant de connaître les intentions de la nouvelle équipe en place lors de la renégociation des contrats appelé à les unir pour trois ans.



« Mettre l'A.S.I. au service des associations nationales de sommeliers et de leurs membres à travers le monde. Ils doivent disposer des outils et de l'information pour mieux éduquer leurs professionnels, former leurs candidats et promouvoir l'image du sommelier.

Développer des normes de services uniformes pour tous les sommeliers du monde qui doivent inclure à la fois un travail interne et une coordination avec d'autres organisations à l'étranger.

Promouvoir l'incorporation de nouveaux membres. L'Europe a montré la voie et est bien représentée, mais il reste encore beaucoup de travail à faire en Asie, en Afrique et dans les Amériques.

Un point distinct doit être fait en ce qui concerne l'incorporation d'une délégation des États-Unis d'Amérique à l'A.S.I. car il est stratégiquement essentiel de les impliquer en tant que membre de notre association.

Les assemblées générales doivent être des occasions pour les délégués d'augmenter leurs connaissances, générer des outils promotionnels et de communication pour l'association hôte et offrir des possibilités d'apprentissage et de réseautage pour les sommeliers locaux.

Concevoir de façon différente notre programme de parrainage afin de maximiser les revenus et la participation et, dans le même temps, minimiser les conflits avec les associations nationales de sommeliers qui organisent des événements internationaux.

S'appuyer sur la technologie à l'image de la diffusion en streaming de la finale du Concours du Meilleur Sommelier du Monde en Argentine en 2016 et commencer à penser à l'A.S.I telle que nous voulons l'avoir en 2050.

J'ai également l'intention d'enquêter sur l'histoire de l'A.S.I., avec l'espoir de la présenter dans un livre pour célébrer notre 50° anniversaire. Saviez-vous que nous avons les palmarès des compétitions, mais que nous n'avons pas la liste complète et les informations sur les anciens présidents et conseils d'administration de l'A.S.I.? »



"Set A.S.I. at the service of the national sommeliers associations and their members across the world. They need to have access to the tools and information necessary to educate their professionals, train their candidates and promote the image of the sommelier.

Develop universal service standards for all the sommeliers of the world that have to include both an internal work and a coordination with other organizations abroad.

Promote the integration of new members. Europe has showed the way and is well-represented, but there is still a lot to do in Asia, Africa and the Americas.

We have to take a special stock of the integration of a delegation of the United States of America into A.S.I. as it is strategically essential to involve them as a member of our association.

The general meetings have to be opportunities for the representatives to increase their knowledge, to create promotional and communication tools for the hosting organization and possibilities of training and networking for the local sommeliers.

Redesign our sponsor programme in order to maximize the revenues and the participation, and in the meantime to minimize disputes with the national sommeliers associations who organize international events.

Rely on the technology like the streaming broadcast of the finals of the Contest of the Best Sommelier of the World in Argentina in 2016 and start thinking of what we want A.S.I. to be in 2050.

I also intend to study the history of A.S.I. with the project to present a book to celebrate our 50th anniversary. Do you know we have the list of winners of the competitions, but not the complete list of the former presidents and board members of A.S.I.?"

ASI general meeting

Argentinian Andrés Rosberg succeeds Shinya Tasaki

A new president, the presentation of the next contests, the official integration of new member countries, the historical partners' will to continue working with A.S.I. and above all an excellent financial stock have been the highlights of the meeting organized the day before the opening of Vinexpo.

The high point of the general meeting of Association de la Sommellerie Internationale held in Bordeaux on last June 16 and 17 was the election for a three-year term of a new president. Two candidates stood for election: Argentinian Andrés Rosberg and French Best Sommelier of the World Serge Dubs. After they outlined their programme to the presidents or representatives of the 53 countries that had the right to vote, they waited for the outcome. And the Argentinian was elected by 29 votes to 24 in front of his Alsatian competitor. He will be accompanied by Michèle Chantôme (secretary general) and Samuil Angelov (deputy secretary general), Philippe Faure-Brac (treasurer) and Michelle Mc Carthy (deputy treasurer). And since that day they are those who have to open a new era of which stock will be taken in one year during the meeting that will take place in Tbilissi, Georgia (17 to 22 June 2018). Indeed Shalva Khetsuriani, president of the national association, unveiled the very full programme prepared for the delegates.

Canada and Japon are ready

About A.S.I.'s schedule, the dates of the next contests that will punctuate the life of the association and its members the world over have been set

2018 will be a busy year with, besides the meeting in Georgia, two continental competitions. Montréal will welcome the contest of the Americas from May 28 to June 2nd and Michelle Mc Carthy gave a preview of the organization that will reveal who will succeed Paz Levinson crowned in Chile in spring 2015.

From October 14 to 18, Kyoto, Japan, will

host the contest of the Best Sommelier of Asia & Oceania. The programme has been presented by Saiko Tamura-Soga who underlined that her country–just like for the world contest in 2013–would not ask for the financial support of A.S.I. for their budget.

In 2019, a less exotic but sparkling and chocolatey destination, Antwerp in Belgium, a city known for its beers and the quality of the transformation of cocoa beans, will be the venue for the next world contest and its 60 competitors. William Wouters confirmed the dates: 10 to 15 March.

At last in April or November 2020 Cyprus and the sommeliers president George Kassianos will organize the A.S.I. contest of the Best Sommelier of Europe.

Half a century celebrated in France in 2019

Also to be noted that in 2019, France, unfortunate candidate in front of Belgium to the position of hosting country of the world contest, might get a consolation prize as they will organize, on June 3rd in Champagne, A.S.I.'s 50th anniversary. Philippe Faure-Brac and the French Union of Sommellerie will work hard to give the event its full dimension. Indeed it was in Reims in June 1969 that A.S.I. was created. A few months later in Brussels, French

Armand Melkonian became the first Best Sommelier of the World in history. Moreover Philippe Faure-Brac who has been confirmed in the position of treasurer took the time to present a particularly positive financial stoke. A situation that has much to do with Shinya Tasaki's work along his seven years of presidency, as well as his predecessor Kazuyoshi Kogai.

News on all continents

Other elections also were on the agenda of these working days. The new vice-presidents who will be called upon to disseminate Andrés Rosberg's action throughout their wide area of influence had to be chosen. Saiko Tamura-Soga (Japan) has been elected vice-president for Asia-Oceania after a vote that opposed her to Singaporean Tommy Lam (4 votes to 3); Chilean Ricardo Grellet, only candidate, became vice-president for the Americas. And finally the European duel between Markus Del Monego (Germany) and William Wouters (Belgium) was cut short. The Best Sommelier of the World 1998 withdrew his application in order to enable the international president to have

at his sides a partner he supported. Markus Del Monego thus asserted his proximity to Serge Dub's ideas.

The general meeting has also been the opportunity to integrate three new countries as full members: South Africa (president Higgo Jacobs), Mauritius (president Jérôme Faure) and Montenegro (president Zoran Avramovic).

At the same time Dominican Republic (president Pablo Diaz) has been welcomed as observer country whereas New Zealand will have to wait one more year as underlined

by Jean Pallanca in charge of this commission.

But on the other hand the association of Andorra, remained silent for a long time, has been excluded whereas Ukraine has benefitted from a reprieve.



The technical committee whose mission is to organize the different competitions and who will soon have to meet due to the deadlines of 2018 will also change. Director Gérard Basset wished a broader international representation thus two Frenchmen Eric Duret (Best Sommelier of Europe) and Jean-Pascal Paubert (in charge of the logistics) will leave their seats to other professionals, whereas Serge Dubs accepted to continue his mission within the committee.

At last some partners present in Bordeaux have been invited to speak during the second day of the meeting and expressed their will to continue the adventure with A.S.I.: Vinexpo, Chef & Sommelier, Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, Austrian Wines and SommelierS International did. But they will have to wait a few months before they are informed of the new team's intentions about the three-year agreements.

Jean Bernard





ANDRÉS ROSBERG

UN ARGENTIN NOUVEAU PRÉSIDENT DE L'A.S.I.

Aujourd'hui âgé de 42 ans, Andrés Rosberg a appris le métier dès l'âge de 12 ans ! Après une carrière dans les plus emblématiques restaurants et bars à vins et spiritueux d'Argentine, il est actuellement le Sommelier Exécutif de l'Hôtel Fierro, un boutique-hôtel à Buenos Aires où il dirige une équipe de quatre sommeliers et met en vedette ses vins préférés dans son restaurant branché UCO.

Andrés Rosberg a obtenu son diplôme en 2000 dans la 1ère promotion de la première école de sommellerie de son pays, l'Escuela Argentina de Sommeliers. Il a également passé le niveau Certified à la Court of Master Sommeliers et prépare actuellement le WSET.

Il a cofondé l'Association de Sommeliers d'Argentine (AAS) en 2001 qu'il a présidée de 2005 à 2016, et où il siège maintenant dans son Bureau. En tant que président de l'AAS, il était responsable de l'organisation de compétitions nationales, le concours du Meilleur Sommelier des Amériques en 2009, l'Assemblée Générale de l'A.S.I. en 2012 et la compétition du Meilleur Sommelier du Monde en 2016.

A cette époque, l'AAS a vu le nombre de ses membres grimper à 550, et la performance de ses candidats dans les compétitions internationales s'est améliorée de façon spectaculaire, notamment Paz Levinson qui a gagné le concours de Meilleur Sommelier des Amériques en 2015 et s'est classée 4e au concours mondial. En 2007, Andrés a également cofondé la Pan American Sommelier Alliance (APAS) dont il a été le président de 2013 à 2017. Au cours de son mandat, il a participé à l'organisation et au jury de plusieurs compétitions de sommeliers à travers le continent, à l'intégration régionale, à l'élargissement du nombre de membres à onze pays et à l'enregistrement officiel de l'APAS au Canada où elle a une base opérationnelle.

Andrés a commencé à représenter l'Argentine à l'A.S.I. en 2005. Depuis lors, il a participé à quasiment toutes les réunions de l'A.S.I. et a jugé à toutes les compétitions internationales de l'A.S.I. sauf une. Il est membre actuellement de la Commission Concours de Sommeliers et a siégé aux Comités Technique, Examen et Marketing & PR, et il a été Vice-Président de l'A.S.I. pour les Amériques de 2013 à 2017.

Il a été juge dans de nombreux concours de vins du monde entier, actuellement au Vinandino – le concours OIV en Argentine – et les World Wine Awards de Decanter depuis 2009. Il a été membre du comité de dégustation pour plusieurs publications sur l'Amérique du Sud. Son intérêt permanent pour le monde du vin l'a amené à organiser des foires au vin et des ventes aux enchères en Argentine.

En tant que professeur, il a enseigné la sommellerie en Argentine, en Uruguay, au Venezuela et au Chili, visite les zones de production et les salons de vin chaque année, organise des événements du vin et fait du consulting.

Très en vue, membre de la FIJEV, Andrés est régulièrement sollicité et/ou cité autant à la télévision et en radio que par la presse. Il est l'auteur de « Más allá del Malbec. Conversaciones sobre vino sin dogmas » (élu meilleur e-book de vins et de gastronomie par les Gourmand World Cookbook Awards en Chine en 2014).

Enfin, Andrés est le directeur général de Los Arbolitos Vineyard Trust, un domaine de 409 hectares à Los Chacayes, au cœur de la Vallée d'Uco, où il cultive des raisins qui sont vendus aux grandes bodegas de Mendoza, et dirige La Morada de los Andes, un complexe immobilier et une auberge au milieu des vignes.

Sinon, on peut le trouver autour d'un asado (barbecue) à partager un verre de Malbec avec des amis aussi souvent que possible!



Andrés Rosberg (42) learnt the job from the age of 12! After a career in some of the most iconic wines and spirits restaurants and bars of Argentina, he is currently the Executive Sommelier at the Fierro Hotel, a Boutique Hotel in Buenos Aires, where he leads a team of four sommeliers and showcases his favourite wines in its trendy UCO restaurant.

He graduated in 2000 in the first promotion of the first sommellerie school in his country, the Escuela Argentina de Sommeliers. He has also passed the Certified level test at the Court of Master Sommeliers; and is currently working on his Diploma studies with the WSET.

He co-founded the Argentine Sommelier Association (AAS) in 2001, he was the president from 2005 to 2016, and he currently sits in the Board. As the head of AAS, he was responsible for the organization of several national competitions, the Best Somm of the Americas contest in 2009, the ASI general meeting in 2012 and hosted the Best World Somm competition in 2016.

During this time, AAS also grew to more than 550 members and the performance of its candidates in international competitions improved dramatically, with Paz Levinson winning the Best Somm Americas competition in 2015, and finishing in the 4th position in the latest Meilleur Sommelier du Monde contest. Andrés was also a co-founder of the Pan American Sommelier Alliance (APAS) in 2007, and its president between 2013 and 2017. During his term, he participated in the organization and judging of several sommelier competitions across the continent, increased regional integration, expanded the amount of members to eleven countries, and got APAS legally registered and fully operative with a base in Canada.

He started representing Argentina in ASI in 2005. Since then, he has had almost perfect attendance to all ASI meetings and has judged at all but one of the ASI competitions. He currently sits in the Sommeliers Contests committee, and has been a member of the Exams and the Marketing & PR committees. He has also been the vice-president for the Americas from

2013 to 2017.

He has judged in several wine competitions around the world, and currently judges at Vinandino – the OIV contest in Argentina – and the Decanter World Wine Awards since 2009. He has been a member of the tasting panel of several publications and books around South America. His continuous interest in the exploration of the boundaries of the world of wine led him to organize the first wine fairs and auctions in Argentina in the early 2000s.

As a lecturer, he has taught sommellerie in Argentina, Uruguay, Venezuela and Chile, travels to production zones and wine salons every year, organizes wine events and does consultancy work.

Andrés is regularly featured and/or quoted

in radio, TV and written media. He has written "Más allá del Malbec. Conversaciones sobre vino sin dogmas" awarded Best E-Book on Wines and Gastronomy in the World by the Gourmand World Cookbook Awards in China in 2014.

Last, but not least, Andrés is the Managing Director of the Los Arbolitos Vineyard Trust, a 409 hectare finca in Los Chacayes, in the heart of the Uco Valley, where he grows grapes that are sold to top Mendozan wineries, and runs La Morada de los Andes, a real estate project and posada in the middle of the vineyards.

Otherwise, he can be found grilling an asado (barbecue) and sharing a glass of Malbec with friends and family as often as possible!





GÉRARD BERTRAND BY SOMMELIERS INTERNATIONAL

"Clos d'Ora, premier grand cru du Languedoc" Bettane & Desseauve Les Echos



PAIX • AMOUR • HARMONIE

CLOS D'ORA RÉVÈLE NOTRE PHILOSOPHIE DÉDIÉE À L'EXCELLENCE ET À L'EXPRESSION DES TERROIRS DU SUD DE LA FRANCE. CE VIN, PORTEUR D'UN MESSAGE, SYMBOLISE LE LIEN ENTRE LA BIODYNAMIE ET L'ESPRIT QUANTIQUE.

EXPERTISE

17^e Master of Port

La finale tant attendue du Concours du Master of Port se tiendra le lundi 16 octobre à l'Ambassade du Portugal à Paris. Pour la première fois, elle sera ouverte au grand public. Ils étaient 32 postulants, âgés de 19 à 42 ans, à se présenter aux présélections nationales de mai qui ont désigné les 11 candidats



qui plancheront les 15 et 16 octobre prochain. Un rendez-vous à ne pas manquer car il désignera le meilleur sommelier en vins de Porto qui succèdera à Denis Verneau, Master of Port 2015.

The much awaited finals of the Master of Port contest will be held on Monday October 16 at the Embassy of Portugal in Paris. For the very first time the general public will be allowed to attend the tests. 32 candidates aged 19 to 42 presented at the national preselections of May that designated 11 candidates who will compete for the title on next 15 and 16 October. An inevitable event that will appoint the best sommelier in Port wines who will succeed Master of Port 2015 Denis Verneau.

A VENIR ÉGALEMENT

- Assemblée générale de l'UDSF : 5-6 novembre @ Auvergne
- Gala de la Sommellerie Française :
 3 décembre @ Pavillon Ledoyen
 by Yannick Alléno.

Created by former UDSF president Michel Hermet in 2016, the French Sommellerie Day will be celebrated for the second time on next October 1 and 2. For this edition the sommelier association of Brittany will welcome the 20 regional delegations of UDSF. The Sommellerie Day has been imagined to create links between the generations of sommeliers from different regions and encourage the young professionals to commit themselves in the life and actions of the French Sommellerie Union. It is also an opportunity for the regional delegates to meet for a longer time than the general meetings, during tastings, conferences and gastronomic meals.

TRAINING

L'A.S.I. a mis en ligne une vidéo tutorielle* sur son site internet et sa chaîne YouTube. Gérard Basset, directeur de la commission concours de sommeliers de l'ASI, décrypte chaque épreuve du concours du Meilleur Sommelier du Monde avec les images de la compétition 2016 à Mendoza. Une mine d'informations pour tout sommelier qui souhaiterait se lancer dans la compétition, mais également une manne d'astuces



et de choses à savoir pour tout professionnel du service du vin.

A.S.I. has put online a tutorial video* on its website and YouTube channel. Gérard Basset, director of the sommelier contest committee, explains each stage of the Best Sommelier of the World competition, using the pictures of the 2016 edition in Mendoza. A rich source of information for any sommelier who would like to enter the competition, and a wealth of tips for all wine service professionals.

www.sommellerie-internationale.com // YouTube : ASI tutorial video 2017 * une production Frontera Films

FRANCE

2^e Fête de la **Sommellerie Française**

Initiée par le précédent président de l'UDSF Michel Hermet en 2016, la Fête de la Sommellerie Française sera célébrée pour la deuxième fois le 1er et 2 octobre prochain. Pour cette édition, c'est l'association des sommeliers de Bretagne qui accueillera en grande pompe les délégations des 20 régions de l'UDSF. Cette Fête a été imaginée pour créer des liens entre les géné-

rations de sommeliers de différentes régions et pour encourager la jeune génération à s'engager dans la vie et les actions de la Sommellerie Française. C'est une occasion pour les délégués régionaux de se rencontrer plus longuement au cours de dégustations, de conférences et de repas gastronomiques.





QUENTIN VAULÉON OFFRE LE TITRE À LA BRETAGNE



Là, tous les demi-finalistes sont bien montés sur les planches mais seuls quatre d'entre eux ont vécu la tension qui accompagne la dernière série d'épreuves. Après tirage au sort, Aymeric Pollenne (The Lanesborough à Londres) lançait la finale.

Dans le concret dès le premier atelier, le comité technique de l'Union de la Sommellerie Française dirigé par Fabrice Sommier lui demandait de procéder à l'analyse sensorielle à l'aveugle d'un « grand vin blanc ». Un vin que le jeune sommelier installé depuis l'automne en Angleterre cernait plutôt bien en évoquant la Bourgogne et le cépage Chardonnay tout comme allait le faire un peu plus tard Bastien Debono. Mais aucun des deux et encore moins les autres n'avait imaginé qu'il avait dans son verre un Montrachet 1988 de la Romanée Conti!

UN VAINQUEUR TOUT TERRAIN

Le nez et le palais des candidats étaient encore mis à contribution avec l'identification de cinq spritueux (Noilly Prat, Triple Sec Combier, Grand Marnier Cordon Rouge, Pommeau de Normandie, liqueur de verveine du Forez). La suite associait la pratique aux connaissances avec un travail d'accord metsvins et un service au verre, puis l'évocation d'un vin, son terroir et son histoire devant un parterre de journalistes et de communicantes. Et de poursuivre avec un accord entre un fromage travaillé dégusté la veille et expliqué par le chef Tomy Gousset et un Champagne, une épreuve notamment jugée par Carol Duval-Leroy et Guillaume Gomez, le chef de cuisine de la Présidence de la République.

Enfin, deux questions d'actualité et quelques autres sur la législation permettaient de boucler cette finale que découvraient ensuite Quentin Vauléon (Pavillon Ledoyen), Corentin Meyer (Relais Bernard Loiseau) et Bastien Debono (Oustau de Baumanière). L'élégance posée, le naturel joyeux et aussi le stress qui fait perdre une partie de ses moyens marquaient tour à tour les prestations suivantes.

L'annonce du résultat final confirmait alors l'impression de maîtrise affichée par Quentin Vauléon, finaliste malheureux deux ans plus tôt. Un vainqueur tout terrain qui a remporté le trophée Duval-Leroy, succédant ainsi à Pierre Jacob, ainsi que le challenge Nespresso, épreuve parallèle sur la connaissance du monde du café. Deux titres aussitôt mis en exergue par l'équipe du Pavillon Ledoyen. La preuve que la sommellerie, tout autant que la qualité de la cuisine d'un chef comme Yannick Alléno récompensé par trois étoiles dans deux établissements, constitue un excellent vecteur de communication.

Jean Bernard



QUATRE QUESTIONS À QUENTIN VAULÉON

Quel a été votre parcours jusqu'à ce titre ?

Je suis originaire de Bretagne, tout près de Rennes, et j'ai fait mes études en restauration et en sommellerie au lycée professionnel Yvon-Bourges de Dinard, notamment sous la houlette de Marc Michaud, le professeur d'œnologie. Ensuite, j'ai officié au Taillevent pendant près de deux ans avant de faire un passage au Ritz et aujourd'hui je suis au Pavillon Ledoyen, une maison que je suis très fier de représenter.

Que représentent pour vous les concours professionnels ?

J'ai découvert les concours lorsque j'étais en mention complémentaire, notamment celui des vins de Loire. D'une manière générale, cela m'apporte énormément, d'abord parce que cela m'impose de travailler pour compléter mes connaissances. Engranger ce savoir m'est utile au quotidien car on constate que la clientèle est de plus en plus pointue en matière de vins.

Cette année, je pense que j'ai eu la chance de pouvoir m'appuyer sur l'expérience de la finale de 2015. Et savoir comment me confronter à un jury assez impressionnant et face au public m'a permis de travailler sur la gestion du stress, la préparation des ateliers, l'attitude face à des personnes que l'on ne connaît pas. Et tout cela m'a été très bénéfique.

Quels sont les ateliers qui vous ont le plus inspiré ?

En demi-finale puis en finale, ce sont ceux qui offraient le plus de liberté et permettaient de parler d'un vin mais pas seulement. Le premier jour, il s'agissait d'évoquer en anglais une bouteille de Château Chalon, de parler de la région, de tourisme et d'histoire. En finale, c'était un peu la même chose autour d'une bouteille de Cour-Cheverny, la cuvée François 1 er du domaine des Huards, qu'il fallait présenter à des dames souhaitant suivre un cours d'œnologie après un cours de cuisine. Dans les deux cas, j'ai pris beaucoup de plaisir au cours de cet exercice.

Que retiendrez-vous de cette expérience ?

Au-delà de la victoire et de tout ce que cela peut représenter, j'ai beaucoup apprécié ces moments partagés avec d'autres jeunes sommeliers dont certains que je n'avais jamais rencontrés. Nous avons constitué un groupe fait de différences mais très vite soudé par la passion de notre métier et du vin qui nous anime.



Le Pape Clément V (1264 à 1314) fut le 1er Pape d'Avignon.

L' ICÔNE.

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Depuis 1252, l'année des premières vendanges du Château Pape Clément, nous travaillons toujours sur ce même terroir.

www.bernard-magrez.com

Benard Mag

Best Young Sommelier of France – Duval-Leroy Trophy 2017

Quentin Vauléon wins the title for Brittany

Sommelier at Pavillon Ledoyen and finalist of the 15^{th} edition of this contest the winner showed his professional qualities, his knowledge and personality that seduced the jury all along.

In front of Best Sommelier of the World 2013 Paolo Basso who came as a visitor, Quentin Vauléon took the lead of the finals of the Best Young Sommelier of France competition – Duval-Leroy Trophy. After Vertus in the heart of the vineyard of the famous Champagne house, then Bordeaux, the final stage of the competition that gathers candidates under 26 took place in Paris. Whereas the semi-finals were organized at the Nespresso academy for the eleven best candidates stemming from a first selection, the finals took place on the stage of the Theater of Paris.

All the semi-finalists went on the stage but only four of them experienced the stress of the last series of tests. By drawing lots Aymeric Pollenne (The Lanesborough, London) started the finals.

Concrete from the first workshop the technical committee of the French Union of Sommellerie directed by Fabrice Sommier asked him to make a first blind sensory analysis of a grand white wine. A wine that the young sommelier settled since autumn in England recognized quite well like Bastien Debono did a bit later. But none of them imagined he had in his glass a Montrachet 1988 of Romanée Conti!

A multi-skill winner

The candidates had to use their nose and palate to identify five spirits (Noilly Prat, Triple Sec Combier, Grand Marnier Cordon Rouge, Pommeau de Normandie, verbena liqueur from Forez). The rest of the trials combined practical tests and knowledge with a food and wine pairing exercise and service by the glass, then the presentation of a wine, its terroir and history in front of press and communication people. And continued with the pairing of a cheese tasted the day before and explained by Chef Tomy Gousset and a Champagne, a workshop judged by Carol Duval-Leroy and Guillaume Gomez, chef of the French president.

At last questions about the news and regulations of the wine world closed the finals played by Quentin Vauléon (Pavillon Ledoyen), Corentin Meyer (Relais Bernard Loiseau) and Bastien Debono (Oustau de Baumanière). Steadfast elegance, cheerful disposition and also stress marked the performances.

The final result confirmed the impression of control shown by Quentin Vauléon, the unfortunate finalist two years earlier. A multi-skill winner who has won the Duval-Leroy trophy as well as the Nespresso challenge, a parallel competition about the knowledge of coffee. Two titles that the team of Pavillon Ledoyen immediately shared. Evidence that the sommellerie, as much as the quality of cuisine like three-starred chef Yannick Alléno's, is an excellent communication medium.

Jean Bernard



FOUR QUESTIONS FOR QUENTIN VAULÉON

What has been your path until the title?

I am native from Brittany, near Rennes, and I studied catering and sommellerie at the Yvon-Bourges vocational school in Dinard, especially with enology teacher Marc Michaud. Then I worked at Taillevent for two years, at Ritz for a short while and now I am at Pavillon Ledoyen, a place I am really proud to represent.

What do professional competitions represent for you?

I discovered the contests, especially the Loire wine competition, when I was studying sommellerie. Generally speaking, competing gives me a lot, first because it makes me work to complement my knowledge. Storing this knowledge is very useful in my daily life as I notice consumers are increasingly informed about wine.

This year I think I could lean on my experience of the 2015 finals. And knowing how to behave before the jury and the audience helped me to prepare to manage with the stress, the workshops, the attitude in front of people I don't know. All this has been very beneficial to me.

Which workshops inspired you most?

In the semifinals, then the finals, those that gave me the most freedom and let me talk about a wine but not only. On the first day I had to evoke a bottle of Château Chalon, the region, the tourism and the history. During the finals it was a bit the same about a bottle of Cour-Cheverny, the cuvee François 1er of Domaine des Huards, that I had to present to ladies who wished to attend an enology lesson after a cooking course. In both cases I had a lot of pleasure in the exercise.

What will you remind of this experience?

Beyond the victory and all it represents I much appreciated the moments shared with other young sommeliers some of who I had never met before. We made up a group having differences but sharing a passion for our profession and wine.

RÉFÉRENCE

« Le Grand Livre du Vin »

de Andrew Jefford



Journaliste cenologue mondialement reconnu, Andrew Jefford vous livre ici au travers d'une vingtaine de chapitres les notions fondamentales pour partir à la découverte de la diversité du vin : les outils nécessaires pour

bien déguster, une introduction aux principaux cépages et le rôle des terroirs et de l'homme, et un atlas mondial avec les caractéristiques propres à chaque pays.

Along 20 chapters, world famous journalist and enologist Andrew Jefford gives the basic concepts you need to know to go and discover the diversity of the wine: the necessary tools for a good degustation, an introduction to the main grape varieties and the role of the terroir and the men, and a world atlas with the specificities of each wine country.

176 pages, Ed. Eyrolles

TIRE-BOUCHON

Un couteau de sommelier à personnaliser

Au-delà du côté purement fonctionnel, un couteau sommelier doit également refléter la personnalité de celui qui l'utilise. Le geste qu'il engendre fait partie intégrante du plaisir d'ouvrir une bonne bouteille. www. couteaux-sommeliers.com présente aux professionnels et aux amateurs avertis une soixantaine de références choisies parmi les meilleurs tire-bouchons du marché.

Beyond the purely practical point of view, a sommelier knife has to reflect the personnality of the user. The gesture is also a whole part of the pleasure to open a bottle. On www. couteaux-sommeliers.com, find more than 60 references for professionals and individuals selected among the best corkscrews of the market.



www.couteaux-sommeliers.com

Nos Noël avant l'heure trouvailles

BEERY CHRISTMAS

On vous en parle maintenant avant qu'il n'y en ait plus! Cette année encore, Saveur Bière est de retour avec son



Beery Christmas! 24 jours, 24 bières crafts du monde entier à déguster en attendant Noël. Ce Beery Christmas ajoute une touche technologique inédite car grâce à une puce dans le coffret, vous êtes accompagné via votre smartphone dans la dégustation!

We present it now before there are no more left! This year again Saveur Bière is back with the box Beery Christmas! 24 days, 24 craft beers from all over the world to enjoy before Christmas arrives. This Beery Christmas has its technological touch thanks to an electronic chip in the box that gives you information on your smartphone during the degustation!

Prix public constaté : €69.90

CLICQUOT ICE JACKET

Fidèle à son esprit d'innovation, Veuve Clicquot présente Clicquot Cork Ice Jacket, un étui en liège isotherme. Dans la continuité de la collection Journey, l'étui Cork Ice

Jacket est nomade, naturel, réutilisable, et permet de conserver une bouteille de Brut Carte Jaune fraîche pendant environ deux heures.

Loyal to its innovative spirit Veuve Clicquot presents Clicquot Cork Ice Jacket, a cool bag made of cork. Within the collection Journey the sleeve Cork Ice Jacket is nomad, natural, reusable and can keep a bottle of Brut Carte Jaune cool for two hours.

A partir de 40 €, disponible dans une sélection de points de vente et cavistes.





C'est pour Noël, mais c'est en édition limitée et déjà en boutique. Alors vite, offrez-vous l'objet devenu culte. Le Model Two Elite se décline en 4 couleurs résolument attractives pour préparer les Fêtes : pomme d'amour, champagne, blanc laqué et noir mat. A chacun son Coravin!

It is for Christmas but its a limited edition and already in the stores. So, quick! Go and get this cultish wine object. Model Two Elite is now available in 4 gorgeous colours, Love Apple, Champagne, lacquered white and matte black. There is a Coravin for everyone!

Partout en France et sur www.coravin.fr au prix de vente conseillé de 349 € (17.95 € les 2 capsules d'argon)



INDIAN SUMMER

Pour un pique-nique dans la garrigue, dans mon panier je mets :

For a picnic in the Provence garrigue, I bring:

Domaine Georges de Lombrière

Cuvée Marie 2015, Châteauneuf-du-Pape

Avec cette cuvée. Marie et Benoît Lombrière illustrent à merveille une certaine idée du Châteauneuf-du-Pape où s'expriment le fruit et le terroir. A dominante de Grenache, provenant de vieilles vignes, ce vin exprime tout la beauté des fruits, un boisé pas trop appuyé et une matière souple. With this cuvée, Marie & Benoît Lombrière make a perfect example of a certain idea of a Châteauneuf-du-Pape exhibiting the fruit and the terroir. Old vine Grenache-dominant this wine exudes a beautiful fruitiness, just enough woodiness and a supple material.



Tendance Caladoc Rosé 2016

IGP Méditerranée. Clos Saint Michel

Le Caladoc est le fruit du mariage entre le Grenache et le Malbec. Le Caladoc rosé du Clos Saint Michel est vinifié à basse température afin de préserver tous les arômes du raisin. Tendance Caladoc est un vin fin et équilibré avec un degré alcoolique modéré, ce qui en fait le compagnon idéal des pique-niques au soleil! Caladoc is a combination of Grenache and Malbec. Clos Saint Michel's Caladoc rosé is vinified at low temperature to preserve all the aromas of the grapes. Tendance Caladoc is a fine and well-balanced wine with a light

alcoholic content what makes it an ideal companion for the picnic in the sun!

Château Astélia

Chardonnay 2013, Domaines Paul Mas

Créé en hommage à ses trois filles Astrid, Elisa et Apolline, Château Astélia incarne la passion de l'excellence, signature de Jean-Claude Mas. Ce Chardonnay est issu des deux meilleurs terroirs parmi ses onze domaines, des parcelles conduites en biodynamie. Created in tribute to his three daughters Astrid, Elisa and Apolline, Château Astélia embodies the passion for excellence, signature of Jean-Claude Mas. This Chardonnay stems from the two best terroirs among his eleven estates, plots that have been farmed in biodynamics.



Gigondas, Domaine des Bosquets 2014

de la Famille Bréchet

Le vignoble du Domaine des Bosquets est établi sur les grands terroirs d'altitude du cru Gigondas. Le vignoble de vieilles vignes est mené à faible rendements. Par une approche parcellaire, la famille Bréchet favorise la finesse et l'équilibre de ses vins. Domaine des Bosquets is settled on the highest great terroirs of the Gigondas AOP. The old vines are managed at low yields. With a by-plot selec-



tion the Bréchet family favours the finesse and balance of their wines.

LA FORCE ET LA DOUCEUR SELON PLAIMONT PRODUCTEURS

Le loup: Un Pas de Côté 2014, AOC Saint Mont, vin bio

Sortez des sentiers battus et découvrez les cépages autochtones de ce terroir unique du Sud-Ouest. Le Tannat, le Cabernet Sauvignon et le Pinenc signent cette cuvée expressive et franche. Step aside the beaten tracks and discover the local grape

L'agneau : XVIII Saint Luc 2015, AOC Côtes de Gascogne

C'est autour du 18 octobre, à la Saint-Luc, que le temps est le plus propice à la surmaturation des raisins. Cette cuvée fraîche et gourmande vous invite à la contemplation au soleil couchant, face aux Pyrénées... It is about 18 October, on Saint Luc day, that the time has come for the grapes to overripe under the sun

LES FOIRES AUX VINS 2017

La cuvée Automne 2017 des Foires aux Vins se singularise. Au-delà des usuelles 'affaires', une tendance émerge chez de nombreuses enseignes: la notion d'expérimentation et d'initiation. Certains dévoilent quelques cépages inusuels français voire étrangers, d'autres réalisent un focus sur les Pinots Noirs étrangers, ou sur les vins sans sulfites... Une façon judicieuse de donner à l'évènement une connotation inattendue, plus ludique.

En parallèle, le marché se scinde avec deux axes distincts, les Foires aux vins physiques dans un lieu de vente précis, et les Foires aux Vins sur internet. Les deux rivalisent d'inventivité afin de capter l'attention et les papilles de la clientèle.

The 2017 edition of the autumn wine sales (Foire aux Vins) stands out. Beyond the usual good deals a trend appears with many supermarket chains: the notion of experimentation and discovery. Some stores unveil some unusual French or foreign grape varieties, others focus on foreign Pinot Noirs or wines without sulfites ... A clever way to give the event an unexpected and playful connotation.

Besides the market is divided into two different segments, the physical wine sales and the wine sales on the web. Both are more inventive than ever to catch the customers' attention and palate.

Sofia Lafaye

L'EXPÉRIMENTATION

NETVIN.COM du 6 septembre au 11 octobre

Dans la notion d'expérimentation et de délectation gustative, NETVIN.COM a suscité l'étonnement. Présentant pour la première fois une Foire aux Vins 'officielle', l'interface a su créer l'effet de surprise. Parallèlement à une maîtrise parfaite de la sélection de 1^{ers} crus de Bourgogne (gôutez Château Laurent Cognard, le Vieux Château, Montagny Premier Cru 2015 ou Jean-Baptiste Ponsot Molesme, Rully 1^{er} Cru, 2015), l'interface s'engage à défendre les vins étrangers. Le Glárima de Sommos Joven (Somontano, Espagne) blanc 2016 déconcerte par sa couleur, sa constitution atypique (un assemblage de Gewürztraminer et de Chardonnay). Avec le Tenute Girolamo La Voliera, 2015 la sélection s'affine et suggère une IGP italienne peu représentée (IGP Puglia) et un cépage inusuel, l'Aglianico. Avec de splendides notes de fruits noirs, une très belle acidité, une longueur en bouche pertinente, la cuvée intrigue et mérite l'attention.

In the sphere of experimentation and gustatory ecstasy NETVIN.COM manages to amaze. Presenting an official wine sales for the first time ever the website creates a surprise effect. Besides a perfect selection of Premier Crus from Burgundy (try Château Laurent Cognard Le Vieux Château, Montagny 1st Cru 2015 or Jean-Baptiste Ponsot Molesme, Rully 1er Cru 2015), the website promises to leave pride of place to the foreign wines. Glárima de Sommos Joven (Somontano, Spain) white 2016 has an unexpected colour and atypical composition (a blend of Gewürztraminer and Chardonnay). With Tenute Girolamo La Voliera, 2015 the selection becomes even more acute with

this Italian PGI, scarcely represented (PGI Puglia) and an unusual grape variety, Aglianico. With splendid notes of black fruits, a really beautiful acidity, a persistent length on the palate, the cuvée intrigues and deserves special attention.





SYSTÈME U du 26 septembre au 7 octobre

Système U a su innover. Du 26 septembre au 7 octobre, leur Foire aux Vins a des chances de capter l'attention. Le Champagne y reçoit un réel hommage avec trois cuvées **Demilly de Baere.** La cuvée **Or Extra Brut**, élaborée à partir de Pinot Noir et Blanc, de Chardon-

nay convainc par son côté crayeux, sa minéralité, sa longueur en bouche. Des notes de citron vert parachèvent l'ensemble. Le **Blanc de Noirs brut** se révèle une autre aventure. L'aubépine, les notes de violette et la légère astringence en fin de bouche en sont la signature.

De façon encore plus audacieuse, un focus sur les Pinots Noirs étrangers a été réalisé avec 9 vins de la Nouvelle Zélande, d'Italie, de Californie, d'Allemagne, d'Argentine et du Chili. Les déguster en esthète se révèle jouissif et porteur d'un réel apprentissage. Le **Edna Valley, Pinot Noir, USA Central Valley Californie 2015** subjugue par son amplitude. Avec la cerise noire en accord avec le café, le romarin, la réglisse, il encourage l'évasion gustative.

Système U managed to innovate. From September 26 to October 7, their Foire aux Vins might catch the attention. It pays tribute to Champagne with three cuvées produced by **Demilly de Baere**. The cuvée **Or Extra Brut**, made with Pinot Noir, Pinot Blanc and Chardonnay convinces by its chalky side, its minerality and length on the palate. Notes of lime give a final touch to the whole. The **Blanc de Noirs Brut** is another adventure. Aromas of hawthorn, notes of violet and a light astringency in the aftertaste sign this wine.



















Even more daring, a focus on foreign Pinot Noirs has been made with 9 wines from New Zealand, Italy, California, Germany, Argentina and Chile. Tasting these wines is thrilling and a real discovery. The breadth of Edna Valley, Pinot Noir, USA Central Valley California 2015 is captivating. With its aromas of black cherry paired with coffee, rosemary, liquorice, this wine invites to a gustatory journey.

AUCHAN du 28 septembre au 2 octobre

Pour sa 7^{ème} Foire aux Vins, Auchan a décidé de mettre l'accent sur les vins bio et sans sulfites. Une vingtaine de références à envisager sur la notion de découverte, le sujet des vins sans soufre restant un réel questionnement pour beaucoup. Auchan propose une escapade à travers l'élaboration des vins. Et l'enseigne a mis au point une application sur smartphone afin de donner des conseils en accord mets et vins.

For its $7^{\rm th}$ wine fair Auchan decided to focus on organic wines and wines without sulfites. Some twenty references invite to discover, the notion of wines without sulfites remaining quite unknown for many people. Auchan proposes to jaunt through the crafting of wines. And developed a smartphone app that gives advice on food and wine pairings.

LA GRANDE ÉPICERIE du 5 octobre au 5 novembre

Cette année, le chef de cave Hugues Forget a décidé de mettre en exergue l'année 2010, une sélection particulière avec de Grands Crus, de grands domaines, notamment du Bordelais et de la Bourgogne. Autre approche atypique, les seconds vins de grands domaines tels La Sirène de Giscours 2012 en Margaux et le S de Siran, Margaux 2011. Dans la sélection, on trouve également La Fleur de Boüard, Lalande de Pomerol, 2011, et des magnums et formats inhabituels.

This year cellar master Hugues Forget decided to stress on the vintage 2010, a special selection of Grand Crus, major estates, especially from Bordeaux and Bourgogne. Another original approach, the second wines of great domains like La Sirène de Giscours Margaux 2012 and S de Siran Margaux 2011. In the selection the customer will also find La Fleur de Boüard 2011 (Lalande de Pomerol) as well as magnums and unusual formats.

DUCLOT AVEC L'INTENDANT, LAFAYETTE GOURMET, CHATEAUNET.COM du 8 septembre au 1er octobre

Un positionnement pérenne pour le groupe avec un focus précis sur Bordeaux et ses appellations. Par le choix de grands noms, Duclot montre une réelle volonté d'encourager la clientèle à tester les seconds vins de grands domaines bordelais. Un atout, un choix de cuvées allant de 2009 à 2014 et facilitant la perception de l'effet millésime. Le Petit Lion du Marquis de Las Cases, 2012, second vin du Château Léoville Las Cases, Saint-Julien mérite l'attention.

A sustainable positioning for the group with a precise focus on Bordeaux and its appellations. By choosing great names Duclot show they want customers to taste the second wines of great wine estates in Bordeaux. The choice of cuvées ranging from 2009 to 2014 is an asset and enables to get familiar with the notion of vintage effect. Petit Lion du Marquis de Las Cases, 2012, second wine of Château Léoville Las Cases, Saint-Julien deserves some attention.

LAVINIA du 5 septembre au 2 octobre

Lavinia fête à travers cette Foire aux Vins ses 15 ans d'existence. La Maison parachève son engagement auprès des vignerons et de sa clientèle. Virginie Morvan, directrice des achats, a recherché des vins atypiques. Les vins bio disposent là d'une réelle visibilité et tiennent de l'inusuel. Jérôme François et sa **Grange de L'Oncle Charles** est une révélation. Avec ses vins bio, il s'approche de la biodynamie par son exigence. Chaque vin étonne. **Le Grand K, 2015**, complexe, joue avec des notes de fruits jaunes, une belle amertume et la finesse des tanins.

Une nouveauté appréciable, la clientèle peut bénéficier d'un rendez-vous avec un sommelier. En boutique, ce dernier se chargera d'aiguiller et de faire découvrir d'autres pépites.

Through this wine fair Lavinia celebrates 15 years of existence. The house strengthens its commitment with the wine growers and customers. Virginie Morvan, purchasing director, looked for atypical wines. Organic wines are given a specific visibility. Jérôme François and his wine **Grange de L'Oncle Charles** is a revelation. With his organic wines, his level of requirements makes him verge on biodynamics. Each wine is amazing. **Grand K 2015**, complex, plays with scents of yellow-fleshed fruits, a lovely bitterness and fine tannins. An appreciable innovation is that the customer can have an appointment with a sommelier who will help him make his choice and discover other jewels in the shop.



MONOPRIX du 13 septembre au 1er octobre

Une sélection de plus de 300 vins, avec une volonté: s'émanciper des règles d'appellations pour célébrer le talent pur avec une collection de vins, Les Vins Rebelles. Le Château Malavieille, Terres Pourpres, Languedoc, rouge, 2015 livre des notes inusuelles. L'enseigne a référencé le domaine libanais Kefraya, avec les Brétèches blanc et rosé 2016 et le rouge 2014. Le rosé traduit la particularité du Cinsault avec des notes d'agrumes (pamplemousse et oranges amères) dès l'entrée de bouche, les épices en arrière bouche donnent de la présence. Le rouge manifeste les épices dès l'entrée de bouche, une note de résineux transparaît ensuite amenant la longueur en bouche, avec un côté légèrement tannique.

A selection of over 300 wines, with one goal: get free from the rules of the appellations to celebrate pure talent with a collection, The Rebel Wines. Château Malavieille, Terres Pourpres, Languedoc, red, 2015 unveils unusual scents. The supermarket has also listed the Libanese estate Kefraya, with Les Brétèches white and rosé 2016 and the red 2014. The rosé translates the specificity of the Cinsault variety with notes of citrus (grapefruit and bitter oranges) from the first sip, the spices in the aftertaste give consistency. The red version unveils the spices from the first taste, a hint of resin appears right after providing the length on the palate, with a slightly tannic side.

LE REPAIRE DE BACCHUS du 5 septembre au 5 octobre

Dominique Fenouil, fondateur de l'enseigne, et Paolo Bouca Nova, le directeur des achats, ont réalisé une sélection éclectique avec un axe de qualité probant. Vins français et étrangers relèvent du meilleur. Les 140 vins de 15 pays facilitent l'apprentissage de certaines saveurs. Le Château Messey, Chardonnay Vieilles Vignes, Bourgogne blanc, 2013 et le Veiga Da Princesa, 'Albarino', Rias Baixas, Espagne, blanc, 2015 en sont de parfaits exemples.

Founder of the brand Dominique Fenouil and purchasing director Paolo Bouca Nova have made an eclectic selection with a quality guideline. French and foreign wines show their best. The 140 wines from 15 countries invite to learn more about flavours. Château Messey, Chardonnay Vieilles Vignes, Bourgogne white, 2013 and Veiga Da Princesa, 'Albarino', Rias Baixas, Spain, white, 2015 are perfect examples of this.



GROUPE CARREFOUR: CARREFOUR HYPERMARCHÉS du 12 septembre au 25 septembre **CARREFOUR MARKET du 22 septembre au 8 octobre** CARREFOUR CONTACT du 22 septembre au 1er octobre

Avec une offre de 35 pépites dénichées par Paolo Basso, une sélection de vins bio accrue, des vins étrangers et la mise en lumière d'appellations prestigieuses, les hypermarchés encouragent la diversité. Une cuvée est à prendre en considération, le Saint-Chinian Roquebrun, Les Eclats de Schistes 2016 de la Cave de Roquebrun. Elle a été élaborée à 100 % par macération carbonique afin d'extraire le fruit, d'accroître l'intensité des arômes, de limiter le degré d'acidité et les excès de tanins. Les Fiefs de Campredon, Saint-Chinian Roquebrun, 2015 connaît le même type d'élaboration. Les deux sont des exclusivités Carrefour.

Béatrice Da Ros, secrétaire générale des Œnologues de France, a désigné ses coups de cœur pour les Markets. Sa collection est parachevée par les vins des vignerons indépendants et un nombre exponentiel de vins bio. Les Bordeaux de 2009 figurent en première ligne.

Des vins de terroirs, vins de vignerons et vins bio caractérisent la sélection des Contacts.

With an offer of 35 jewels found by Paolo Basso, an larger selection of organic wines, foreign wines and prestigious appellations, the Carrefour hypermarkets promote diversity. One wine is to consider, Saint Chinian Roquebrun, Les Eclats de Schistes 2016 by Cave de Roquebrun. It has been made by 100% carbonic maceration in order to extract the fruit, increase the intensity of the aromas, limit acidity and avoid too much tannins. Les Fiefs de Campredon, Saint Chinian-Roquebrun, 2015 is made the same way. Both wines are exclusive to Carrefour.

Béatrice Da Ros, secretary general of the Union of French Enologists, has given her favourites for the Carrefour Markets. Her collection highlights independent winegrowers and a large number of organic wines. The 2009 Bordeaux are set on the forefront.

Terroir wines, wine grower wines and organic wines compose the selection of the Carrefour Contact shops.

LES CLASSIQUES / THE CLASSICS

GROUPE CASINO: GÉANT CASINO du 5 au 17 septembre SUPERMARCHÉS CASINO du 1er au 17 septembre **ENSEIGNES DE PROXIMITÉ du 11 au 24 septembre**

A envisager, dans le Pays Nantais, le Petit Manseng des Frères Couillaud, Vin de France, blanc doux, 2015. Ce liquoreux déploie en fin de bouche des notes de fruits exotiques (mangue et ananas), conférant longueur et amplitude. Le Riesling Grand Cru Sommerberg, Jean Geiler, blanc sec, 2014 joue sur la délicatesse et la complexité de ses nuances. Le Wente Beyer Ranch, Zinfandel, Californie, rouge, 2013, assemblage de Zinfandel et de Petite Syrah, séduit par ses notes de fruits noirs et sa très belle amplitude dès l'entrée de bouche.





To be tasted, from the region of Nantes, Petit Manseng by Frères Couillaud, Vin de France, sweet white, 2015. In the aftertaste this dessert wine shows notes of exotic fruits (mango and pineapple) which provide length and breadth. The Riesling Grand Cru Sommerberg, Jean Geiler, dry white 2014 displays delicate and complex aromas. The Wente Beyer Ranch, Zinfandel, Californie, red, 2013, a blend of Zinfandel and Durif (Petite Sirah), seduces with its notes of black fruits and its beautifully broad first taste.

CDISCOUNT du 6 au 30 septembre

Pour la 13^{ème} édition de sa Foire aux Vins, Cdiscount propose 6 000 références de vins dont 600 Grands Crus et 200 vins étrangers.

For the 13th edition of its Wine Fair Cdiscount proposes 600 Grand Crus and 200 foreign wines among a catalogue of 6,000 references.

FRANPRIX du 6 au 17 septembre

Pour cette édition, les millésimes certifiés bio sont privilégiés. Parmi les 126 références, 23 références bio avec label sont mis en exergue. Un parti pris en adéquation avec la nouvelle politique de l'enseigne. A noter, le **Domaine C, Vieilles Vignes bio, Saumur** Champigny, rouge, 2015 est une exclusivité Franprix.

For this edition Franprix favours organic cuvées. Among the 126 references, 23 organic labels are set under the spotlights. A bias that corresponds to the new policy of the supermarket chain. To be considered, Domaine C, Vieilles Vignes organic, Saumur Champigny, red, 2015, exclusive to Franprix.

INTERMARCHÉ du 6 au 24 septembre

Avec près de 965 cuvées, 193 coups de cœur sélectionnés par les œnologues, 15 millésimes représentés, le patrimoine viticole français est largement évoqué. With 965 wines out of which 193 enologist favourites, 15 vintages represented, the French viticultural heritage is largely evoked.

LEADER PRICE du 5 au 17 septembre

Près de 80 bouteilles significatives des 12 grandes régions viticoles françaises capteront l'attention. Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France 2016, a choisi 18 coups de cœur dans la sélection. Parmi ceux-ci, un Riesling Vieilles Vignes, Vin d'Alsace AOC, 2014 de la Cave de Turkheim. Il insiste sur le fait que « les Foires aux Vins célèbrent le prestige des vins français ».

Some 80 interesting bottlings from 12 big regions will attract the customers. Gaëtan Bouvier, Best Sommelier of France 2016, has selected 18 favourites in the range. Among them Riesling Vieilles Vignes, AOC Alsace, 2014 of Cave de Turkheim. He insists on the fact that the "Foires aux Vins celebrate the prestige of the French wines".

LECLERC du 5 au 15 octobre

Depuis les années 70, Leclerc se positionne en faveur de la diversité et offre une sélection nationale et une régionale. Cette année, Andréas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde 2007, est intervenu dans le choix des cuvées.

Since the 70s Leclerc chose to favour diversity and proposes a national and a regional selection. This year Best Sommelier of the Year 2007 Andreas Larsson participated in the choice of the wines.

LIDL

à partir du 6 septembre jusqu'à épuisement des stocks

L'enseigne organise sa Foire aux Vins autour de 35 inspirations diverses dont celle du patrimoine français. Bernard Magrez y est présent avec diverses cuvées. Pour lui, la visibilité internationale de l'enseigne est appréciable.

The brand organizes its wine fair with 35 Inspirations including a focus on the French wineyard. Bernard Magrez is present with various cuvées. He says the international aura of LIDL is an asset.

NICOLAS du 13 septembre au 17 octobre

Quelque 89 vins, dont 50 % de nouveautés, caractériseront cette Foire aux Vins qui propose une escapade dans les grandes appellations françaises. A retenir, le Pinot Noir, Collection Privée, Ingersheim, Alsace, AOP, 2016 et le Saint Romain AOP de Joseph Drouin, 2015.

89 wines with 50% novelties propose a jaunt through the greatest French appellations. Try Pinot Noir, Collection Privée, Ingersheim, Alsace AOP, 2016 and Saint Romain AOP, Joseph Drouin, 2015.

INTERCAVES du 26 août au 14 octobre

Avec plus de 500 cuvées, des espaces de dégustation dédiés, l'enseigne offre un panel diversifié.

With more than 500 cuvées and special tasting areas, Intercaves offers a wide range of wines to discover.



LE PETIT BALLON du 1er septembre au 15 octobre

Jean-Michel Deluc, ancien sommelier du Ritz, parachève sa sélection de français inusuels et de vins étrangers d'avant-garde. A envisager, Château Les Amoureuses, le Liby, IGP Ardèche, blanc, 2012 pour sa réinterprétation du Viognier. Le Marianne Wine Estate, Okoma, Afrique du Sud, rouge 2015 pour ses notes de fruits et de poivre.

Jean-Michel Deluc, formerly sommelier at Ritz, has made a selection of unusual French wines and progressive foreign wines. Try Château Les Amoureuses, le Liby, PGI Ardèche, white, 2012 for the way it reinterprets Viognier. Marianne Wine Estate, Okoma, South Africa, red 2015 for its fruity and peppery notes.

MILLÉSIMES.COM

du 12 septembre au 3 octobre

Plus de 50 nouvelles références, des vins bio incontournables et l'engagement de deux sommeliers, Michel Santé et Paul Revoil pour parfaire en amont la sélection.

Over 50 new references, inevitable organic wines and the commitment of two sommeliers, Michel Santé and Paul Revoil who perfect the selection.



VENTEPRIVÉE.COM

du 6 au 23 septembre

Pour sa deuxième Foire aux Vins, Vente Privée se positionne avec 150 références. Être à l'avant-garde est une priorité pour cette interface. A noter une idée créative, faire parrainer par un vigneron iconique d'une grande région viticole français un jeune vigneron et présenter leurs cuvées de concert.

For its second wine fair, Vente Privée is positioned with 150 references. Being at the forefront is a priority for the website. They had a creative idea, make an iconic producer from a great French wine region sponsor a young wine grower and have them present their wines together.

WINEANDCO.COM

du 25 août au 4 octobre

Quelque 1 200 vins témoins de grandes appellations françaises et de celles en avant-garde, à l'étranger. A remarquer, un joli focus sur l'appellation Montepulciano d'Abruzzo en Italie.

Some 1,200 wines from the greatest French appellations and cutting-edge foreign ones. They made a lovely focus on the appellation Montepulciano d'Abruzzo in Italy.

Les Foires aux Vins s'affirment expérimentales cette année. Les envisager telle une escapade gustative est un excellent choix. Papilles en alerte, œil aux aguets, l'expert et l'amateur devront la vivre avec le sens de l'inédit et de la découverte. Michel de Montaigne le précisait, « On ne boit pas, on donne un baiser, et le vin vous rend une caresse ».

The 'Foires aux Vins' are experimental this year. It is an excellent choice to see them as a gustatory trip. With a sprightly palate and watchful eye the experts and novices will have to experience the journey with the notion of originality and discovery. Michel de Montaigne wrote: "We do not drink, we give a kiss and the wine gives you a gentle caress".

Jérôme Prunet

Responsable achats vins étrangers pour système U / In charge of the purchase of foreign wines for Système U

Le choix de cette Collection de Pinot Noirs étrangers correspond à une volonté, percevoir un cépage à travers différents terroirs, climats et techniques d'élevage. L'idée est de faire découvrir d'autres vins à la clientèle. Le Pinot Noir était parfait pour cela car moins connu. L'enjeu aurait été plus facile avec le Chardonnay ou la Syrah.

Dans la sélection des 9 cuvées présentées, seule la dégustation a guidé nos préférences. Amérique du Sud, Nouvelle-Zélande, Italie, Allemagne... l'intérêt était de démultiplier les possibles et d'offrir un panel cohérent, une envie de voyage gustatif. A noter, un des objectifs primordiaux des Foires aux Vins a été respecté, aucun prix ne dépasse les 15€.

The choice to make a collection of foreign Pinot Noirs was justified by the will to comprehend a grape variety through different terroirs, climates and élevage techniques. The idea is to make our customers discover other wines. The Pinot Noir is perfect for this has it is less known. It would have been easier with Chardonnay or Shiraz.

In the selection of 9 wines, only tasting has guided us. South America, New Zealdn, Italy, Germany ... we wanted to offer multiple choices, a comprehensive selection, an invitation ot a gustatory trip. To be noted, one of the main objective of the wines sales had been respected, all prices are under €15.00.



A orld of Fine Wine & Spirits

Hong Kong Int'l Wine & Spirits Fair 2017

The HKTDC Hong Kong International Wine & Spirits Fair is a truly global event offering a wide range of high-quality wine and spirits, beer, and other alcoholic beverages, as well as wine accessories & equipment and other services including wine logistics and training.

The fair will be presenting its tenth edition from 9-11 November at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre, expecting over 1,000 exhibitors from all the major wine-producing areas. The final day of the fair is the Public Day attracted nearly 27,000 wine lovers last year.



The offerings of the wine fair blossom. The widely acclaimed "Ice Bar",

"Whisky and Spirits Zone", "The Whisky and Brandy Bar" and "Beer Zone" will return, giving visitors a chance to enrich the knowledge about whisky, spirits, beer and many more.

Fabulous Events

A panoply of events will take place during the three-day fair, including grand tasting, master classes, wine tasting, cocktail demonstration, conference and seminar. It will be an excellent opportunity for visitors to soak up the latest market intelligence and enrich their knowledge of this vibrant industry.







Fair information

Date: 9-11 November 2017 (Thu-Sat)

Venue : Hong Kong Convention and Exhibition Centre, Hong Kong

Tel: (33 1) 4742 4150

Email: paris.office@hktdc.org

Remarks:

- For trade visitors aged 18 or above only
- No admission charge for pre-registered trade buyers
- Admission fee HK\$100 per person for on-site registration

Reserve your FREE admission badge now

Website —

www.hktdc.com/ex/hkwinefair/15

Mobile Info Site –

www.hktdc.com/wap/wine/T119



Expérience Chardonnay by PERRIER-JOUËT

La nature reprend ses droits!

Chez Apicius, 20 rue d'Artois à Paris, un très bel exercice de style réalisé le 20 avril dernier autour de la dernière cuvée de Perrier-Jouët a été mené par Jean-Pierre Vigato. Le célèbre chef de cuisine a eu carte blanche pour mettre son talent au service du dernier Blanc de Blancs 100 % Chardonnay de la prestigieuse maison d'Epernay. Hervé Deschamps, son chef de cave depuis 1993, a conseillé des instants de dégustation privilégiés pour ce vin d'excellence à servir à l'apéritif ou pour accompagner tout un repas. Huître spéciale en gelée d'eau de mer, noix de Saint-Jacques sur galet, thon sashimi, fèves et gingembre, millefeuille de bœuf et caviar gros grain, langoustine crispy, ris de veau, volaille et morilles fricassées au Champagne, chou herbacé, homard, rouget,

huître 7 ou encore cochon noir de Bigorre, poitrine pochée puis grillée, sauce poulette rimaient avec accords parfaits sur cette nouvelle création de la maison de Champagne fondée en 1811.

Si 1921 et 1929 étaient des millésimes où s'exprimaient le Chardonnay de façon mémorable, la cuvée de 1993 séduisait aussi les connaisseurs. Anticonformiste et provocante, cette dernière cuvée Belle Epoque Blanc de Blancs 100 % Chardonnay sort donc cette année pour la première fois non millésimée. Ses notes florales, agrumes, fruits blancs, pêche et poire sont sublimées par une pêche marinée au poivre rose et Champagne, une Poire au Perrier-Jouet Blanc de Blancs sablé breton ou encore un Baba yuzu.

Chardonnay Expérience by Perrier-Jouët, nature takes its rights back | At Apicius, 20 Rue d'Artois, Paris, a beautiful exercise in style has been performed on last April 20th with Perrier-Jouët's latest cuvée by Jean-Pierre Vigato. The famous chef was given carte blanche to set his talent in the service of the latest Blanc de Blancs 100 % Chardonnay crafted by the prestigious house of Epernay. Hervé Deschamps, the cellar master since 1993, has advised on the privileged tasting moments for this wine of excellence to serve as an aperitif or over a meal. Special oyster with sea water jelly, scallops on a stone, tuna sashimi with fava beans and ginger, beef mille feuille and big grain caviar, crispy langoustine, calf's sweetbread, poultry and pan-fried chanterelles in Champagne, cole and lobster, red mullet, oyster SEVEN or black pork from Bigorre, poached then grilled belly and poulette sauce composed the array of perfect pairings with this new creation of the Champagne house created in 1811. Though 1921 and 1929 have been memmorable vintages for the Chardonnay the 1993 seduced the connoisseurs alike. Anticonformist and provoking, this latest Belle Epoque Blanc de Blancs 100~%Chardonnay cuvée is released for the first time this year in a non vintage version. Its floral, citrussy, white-flehed fruit, peach and pear arimas are sublimated by a marinated peach with pin pepper and Champagne, a pear in Perrier-Jouet Blanc de Blancs and breton butter biscuit, or a yuzu baba.

Sarah Canonge











Réouverture de la MAISON BELLE EPOQUE **DE PERRIER-JOUËT**

Foyer de plusieurs générations de la famille fondatrice, la Maison Belle Epoque témoigne avec force non seulement de l'importance du patrimoine de Perrier-Jouët - vieux de 200 ans - mais aussi de la constance de sa philosophie. Ici, dans un environnement paisible et intime, un savoir-faire rare se met au service d'un savoir-vivre exceptionnel, associant, au nom de la beauté, l'art et la nature. Lors de cette soirée inaugurale, les invités ont exploré un intérieur entièrement réaménagé et restauré, cadre de la plus grande collection privée d'Art Nouveau français en Europe, alors qu'un pianiste interprétait des morceaux issus du répertoire moderne et de la Belle Epoque.

Dans le jardin, ils ont découvert un pavillon de verre inspiré de ceux du début du siècle, où leur était proposée une cuisine raffinée accompagnée d'une sélection de champagnes Perrier-Jouët : une multitude de mets inattendus signés Akrame Benallal – chef étoilé du restaurant gastronomique éponyme à Paris – mariant leurs saveurs à celles des cuvées Perrier-Jouët Blanc de Blancs et Perrier-Jouët Belle Epoque. Parmi les associations les plus délicieusement novatrices, le carpaccio de tomate, le hotdog de homard, le tartare de dorade et l'ananas rôti sont apparus comme autant d'expressions d'une vision résolument contemporaine de l'art de vivre à la française.

Si la Maison Belle Epoque, où déambulaient des hôtes en costumes de la Belle Epoque revisités, retrouvait sa vocation de maison de famille, le jardin accueillait une animation à la pointe de la technologie numérique : une visite virtuelle de la Maison Belle Epoque et de sa collection. Les festivités se sont conclues avec un set des DJs Polo & Pan, parachevant une soirée incroyable où l'association de l'art et de la nature, de l'héritage et de la modernité, a illustré harmonieusement la philosophie de la Maison Perrier-Jouët.





Perrier-Jouët celebrates the reopening of its historic home

|| Home to successive generations of the founding family, the Maison Belle Epoque is today the living symbol, not only of Maison Perrier-Jouët's 200-year heritage, but also of its enduring philosophy and unique vision of champagne. A celebration of savoir-faire and savoir-vivre, it will receive privileged guests of the House in exceptional surroundings, offering them an intimate insight into its traditions, craftsmanship, and twin inspirations of art and nature.

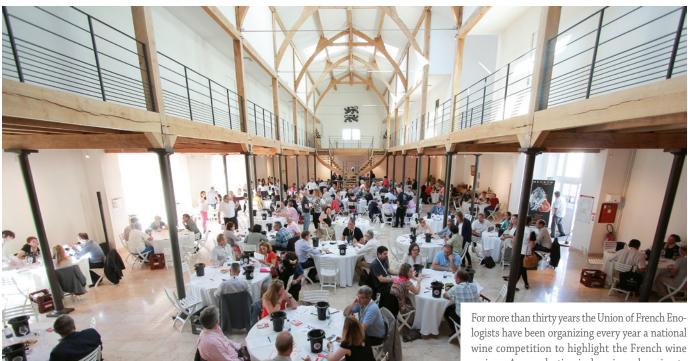
On their arrival in Epernay, guests were welcomed into the Maison Belle Epoque and were able to admire its beautifully redecorated rooms, which house the largest private collection of French Art Nouveau in Europe, while a pianist performed an original medley of modern and period tunes. Moving on into the garden, they discovered a bespoke marquee, in the style of a turn-of-the-century glass pavilion, offering refined cuisine, vibrant entertainment and, of course, a selection of Perrier-Jouët champagnes.

In the house, hosts dressed in a mixture of Belle Epoque and contemporary costumes evoked the ambiance of a family home. In the garden, meanwhile, a state-of-the-art digital animation offered a virtual tour of the Maison Belle Epoque and its art collection. Guests were served an array of innovative dishes created by Michelin-starred chef Akrame - one of Paris' hottest culinary talents - to accompany the vivacious new Perrier-Jouët Blanc de Blancs and legendary Perrier-Jouët Belle Epoque cuvées. Among the deliciously inventive food pairings were tomato carpaccio, lobster hotdog, bream tartare and roasted pineapple, offering a resolutely modern vision of French art de vivre.

The celebrations culminated in a live set by DJs Polo & Pan – a fitting way to end a magical evening where art and nature, heritage and modernity combined harmoniously to reflect the ethos of Maison Perrier-Jouët.

→ www.perrier-jouet.com

Les Palmes 2017 des Vinalies



Depuis plus de trente ans, les Œnologues de France organisent chaque année un concours national de dégustation de vins pour mettre en avant les régions viticoles françaises. Une présélection dans la région rattachée au vin est organisée pour ne retenir que 30 % des échantillons. Une 2ème dégustation a lieu parmi les 30 % retenus pour décerner les Grands Prix d'Excellence (or), les Prix d'Excellence (argent) ou les Prix des Vinalies (bronze).

C'est à l'occasion du Congrès des Œnologues de France du 9 au 11 juin dernier à Cognac, qu'une troisième dégustation a eu lieu dans la magnifique

salle de la maison Meukow le 10 juin dernier, afin de décerner les Palmes des Vinalies parmi les Grands Prix d'Excellence.

Les vins qui obtiennent les meilleures notes cumulées se voient décerner la récompense suprême. Cette année 5 Palmes supplémentaires ont fait leur apparition : Meilleur Vin Bio, Meilleur Vin Rouge, Meilleur Vin Rosé, Meilleur Vin Blanc et Meilleur Liquoreux. Le jury n'ayant pas réussi à départager un Rivesaltes et un Muscat de Rivesaltes, deux palmes ont été attribuées aux liquoreux.

regions. A pre-selection is done in each region to keep only 30% of the samples. A second tasting is done among these 30% to award the Grand Prizes of Excellence (gold), the Prizes of Excellence (silver) and the Vinalies (bronze).

During the congress of the French Enologists on last 9 to 11 June in Cognac, a third tasting was organized in the beautiful reception room of the Cognac house Meukow on June 10 to award the Palme des Vinalies among the Grand Prizes of Excellence.

The wines that get the highest total score gets the supreme award. This year, 5 more Palmes have been created for: the Best Organic Wine, the Best Red Wine, the Best Rosé Wine, the Best White Wine and the Best Sweet Wine. The jury did not manage to choose between a Rivesaltes and a Muscat de Rivesaltes thus the sweet wines have been awarded two Palmes.

Pascale Tetot

LES PALMES 2017:

- ALSACE : Alsace Grand Cru Hatschbourg Wolfberger Gewürztraminer
- CHAMPAGNE : Champagne Paul Leredde Brut Carte Rouge
- BORDEAUX SUD-OUEST : Côtes de Gascogne, Domaine des Cassagnoles, Eclat de Sauvignon 2015
- BOURGOGNE CENTRE-EST : Chablis Grand Cru La Chablisienne Les Preuses blanc 2014
- LANGUEDOC-ROUSSILLON : Fitou Les Maîtres Vignerons de Cascatel Sélection vieilles vignes 2015
- VAL DE LOIRE : Côteaux d'Ancenis Domaine du Haut Fresne 2016

- VALLÉE DU RHÔNE-PROVENCE-CORSE : Côtes de Provence rosé Made in Provence by Sainte Lucie 2016
- EFFERVESCENTS HORS CHAMPAGNE : Crémant d'Alsace Hauller Chardonnay
- VIN LIQUOREUX EX-AEQUO: Rivesaltes Domaine Brial Grande Réserve blanc 1983 & Muscat de Rivesaltes Château les Pins blanc 1993
- VIN BIO : Côtes de Provence rouge Château La Mascaronne Fazioli 2015
- VIN BLANC : Côtes du Jura La Maison du Vigneron Vin jaune 2009
- VIN ROSÉ : Bouches du Rhône Domaine La Michelle A l'Ombre de la Treille 2016
- VIN ROUGE : Vacqueyras Domaine de la Garrique Osez le détour 2015

→ www.vinalies-nationales.fr

EXP'HOTEL BORDEAUX

DU 19 AU 21 NOVEMBRE 2017

Soutenu par une filière engagée, porté et présidé par le chef emblématique de la gastronomie française, Philippe Etchebest, ce rendez-vous biennal du savoir-faire et de l'excellence réunit pendant 3 jours de convivialité les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, pour leur apporter des solutions et booster leur business!

Le salon propose sur 18 000 m² une offre complète de nouveaux produits et services organisés autour de 3 grands pôles : Alimentations & Boissons, Equipements & Services, Agencement & Art de la table. Pas moins de 250 exposants proposent une offre innovante de matériels, produits, techniques et services, qui s'enrichit cette année d'un nouveau secteur vin, d'un espace startup et d'un secteur hôtellerie fortement développé.

Trois thèmes transversaux viennent compléter l'offre salon autour : du snacking, du secteur boulangerie, du vin avec « le coin du sommelier ». Nouveauté ! L'Espace « Tendances Hôtellerie » pour accompagner les professionnels dans leurs

UN PROGRAMME DE CONCOURS AMBITIEUX

Pilotés par des chefs étoilés ou MOF, 12 concours de haut niveau et de challenge ouverts aux professionnels, aux élèves et/ou apprentis récompenseront leur talent et savoir-faire. Temps fort du programme, le « Trophée de Philippe Etchebest », concours culinaire national destiné aux chefs cuisiniers présidé par Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France et Chef étoilé, et coordonné par François Adamski, lauréat Bocuse d'Or.

NOUVEAU: « LE SPEED COACHING »

Les visiteurs pourront recevoir gratuitement un conseil personnalisé (rendez-vous de 30 minutes) apporté par des consultants spécialisés. Ils bénéficieront des avis d'experts sur des problématiques métier ainsi que sur des thématiques liées à l'exploitation de leur entreprise (agencement, gestion, recrutement, digital...).



Supported by a committed industry, backed and presided by iconic French chef Philippe Etchebest, this biennial appointment of savoir-faire and excellence gathers during three days of conviviality the professionals of the hotel, restaurant and food sector to provide them with solutions and boost their business!

The 18,000-sqm trade fair proposes a complete offer of new products and services divided into three main categories: Food & Beverage, Equipment & Services, Furnishings & Tableware. Not less than 250 exhibitors propose an innovative offer of material, products, techniques and services, complemented this year by a new wine sector, a startup area and a developed hotel business division.

Three cross-cutting themes are added to the offer: snacking, bakery and wine with the "sommelier's corner". New this year, the Hotel trend area to help the professionals in their projects.

An ambitious competition schedule

Piloted by starred chefs or Best Craftsmen of France, 12 high profile challenges open to professionals, students and/or apprentices will reward their talent and savoir-faire. Highlight of the programme, the Philippe Etchebest trophy, a national culinary competition for cooks, presided over by Best Craftsman of France and starred chef Philippe Etchebest and coordinated by Bocuse d'Or winner François Adamski.

NEW: the Speed Coaching

The visitors will get free personal advice (30 minutes) by specialized consultants. They will benefit from expert advice about specific business topics related to their company (layout, management, recruiting, digital ...).

→ www.exphotel.fr



Fondée sur la solidarité entre vignerons, cette association est née sur une initiative de Jean-Francois Janoueix pendant l'édition 1984 de Vinexpo Bordeaux. Le club a tout de suite eu vocation à faciliter les échanges entre des vignerons leaders de 8 appellations. Il a très vite permis à ses membres de mettre à profit leurs expériences et leurs réseaux, d'évoluer techniquement, de développer leurs pratiques commerciales ou encore de se présenter ensemble sur les salons professionnels avec un stand commun. Vignobles & Signatures compte aujourd'hui dans son giron 16 beaux domaines du vignoble français tenus par des familles défendant les mêmes valeurs, l'amour de la vigne et du travail bien fait. Ces entreprises familiales sont implantées sur des appellations majeures. Elles représentent 1 500 hectares de vignes, 11 millions de bouteilles vendues chaque année, 360 salariés et 82 millions d'euros de chiffre d'affaires. En partant à la rencontre de ces hommes et femmes qui ont pour passion d'élaborer des vins haute-couture ou des spiritueux made in France, on découvre à travers ces grands domaines 16 régions de France.

Une escapade vers le Sud s'impose d'Avignon à Montpellier. « Un grand vin se fait avec de beaux raisins en laissant s'exprimer les forces de la Terre » est la philosophie prônée par Odile et Alain Jaume. Artisans au service des grands terroirs de la Vallée du Rhône, ils ont été rejoints au sein du Domaine Alain Jaume par leur fille Hélène et leurs fils Christophe et Sébastien. Ils perpétuent l'esprit de la famille dont la tradition viticole remonte à

1826. Leurs 145 hectares de vignes se situent sur les appellations Châteauneuf-du-Pape avec la création en 1979 du Domaine Grand Veneur, sur Lirac avec le Domaine du Clos de Sixte, au Château Mazane à Vacqueyras et en Côtes du Rhône Les Champauvins et Grangette Saint-Joseph, 55 hectares en face de Vacqueyras. Les Jaume ont instauré une table d'hôte au domaine à Orange où les convives découvrent leurs cuvées avec des accords mets et vins.

Changement de palette aromatique à La Londe-Les-Maures où se trouve la belle propriété de la famille Combard. Menés en agriculture biologique, ce sont 75 hectares de vignes plantées au milieu de pinède et de garrigue aux vins estampillés de la signature Figuière. Dans cette Provence attachante, le domaine est tenu par Delphine, Magali et François, 3 des 4 enfants d'Alain Combard disparu en 2015. Ils suivent ses traces dans l'excellence en produisant des Côtes de Provence en rouge et en blanc aux élevages minutieux et des grands rosés élégants.

Escale à Valflonès entre le Pic-Saint-Loup et le Mont Hortus où s'est installée la famille Orliac. Marie-Thérèse et Jean cultivent avec leurs enfants deux vignobles, 90 hectares pour le Domaine de L'Hortus et 10 hectares pour le Clos du Prieur. Leur originalité depuis 1978 est d'avoir créé un site exceptionnel tout en bois pour produire des vins des trois couleurs, AOC Pic Saint Loup et Terrasses du Larzac. Le site accueille en été au cœur des vignes des concerts live.





Based on solidarity between wine growers, Vignobles&Signatures is an association founded by Jean-François Janoueix during the 1984 edition of Vinexpo Bordeaux. The club immediately helped to make the communication between the leading wine growers of 8 appellations easier. It swiftly enabled its members to take advantage of their experiences and their networks, to evolve on a technical level, to develop their commercial practices or to share a common stand on trade fairs. Vignobles & Signatures now totals 16 beautiful family-run wineries who defend the same values of love for the vine and good work well done. These family businesses are all settled in the main wine regions. They represent 1,500 hectares, 11 million bottles sold every year, 360 employees and 82 million euros turnover. When you meet these men and women whose passion is to tailor haute couture wines or spirits made in France, you discover 16 French regions through them.

Let's travel to the South from Avignon to Montpellier. "A grand wine can only be made with good grapes while letting the forces of the earth express" is the philosophy praised by Odile & Alain Jaume. Crafting the great terroirs of the Rhone Valley at the Alain Jaume Estate they have been joined by their daughter Helene and theirs sons Christophe & Sébastien. They keep the family spirit alive, a wine making tradition dating back 1826. Their 145 hectares of vines are located in the appellations Châteauneuf-du-Pape with

Domaine Grand Veneur created in 1979, in Lirac with Domaine du Clos de Sixte, in Vacqueyras with Château Mazane and in Côtes du Rhône with Les Champauvins and with Grangette Saint-Joseph, they have 55 hectares in front of Vacqueyras. The Jaumes opened a table d'hote in Orange where the guests can discover their cuvees through food and wine pairings.

Other delicious aromas can be found at La Londe-Les-Maures at the beautiful winery of the Combard family. They farm organically 75 hectares of vines planted among the pines in the garrigue and make wines bearing the Figuière label. Here in this charming Provence the estate is run by Delphine, Magali and François, 3 of recently deceased Alain Combard's 4 children. They follow his tradition of excellence and produce carefully matured red and white Côtes de Provence wines and elegant rosés.

Last stopover in Valflonès between Pic-Saint-Loup and Mount Hortus where the Orliac family settled. Marie-Thérèse and Jean farm two vineyards with their children; 90 hectares with Domaine de L'Hortus and 10 hectares for Clos du Prieur. Their specificity since 1978 is they created an exceptional site totally made of wood to produce wines in the three colours, in Pic Saint Loup and Terrasses du Larzac AOPs. In summer, they host live concerts in the vineyard.

Sarah Canonge



VIIème CONCOURS

des meilleurs vins & bières françaises aux USA

MIAMI - 2017



Nous avons organisé cette septième édition du Concours-Dégustation, au cœur d'un des plus prestigieux hôtels de Miami Beach, le SLS South Beach, dans le restaurant Bazaar dont le chef espagnol étoilé et propriétaire de plus de 20 restaurants aux USA n'est autre que José Andrés.

Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier tous les participants au Concours des Meilleurs Vins & Bières Françaises aux USA ce grand événement de promotion et de mise en avant des produits français qui a eu lieu le 16 juillet dernier à Miami.

Cette septième édition a connu un vif succès grâce à la qualité des produits présentés mais aussi grâce à la compétence du jury. L'intégralité

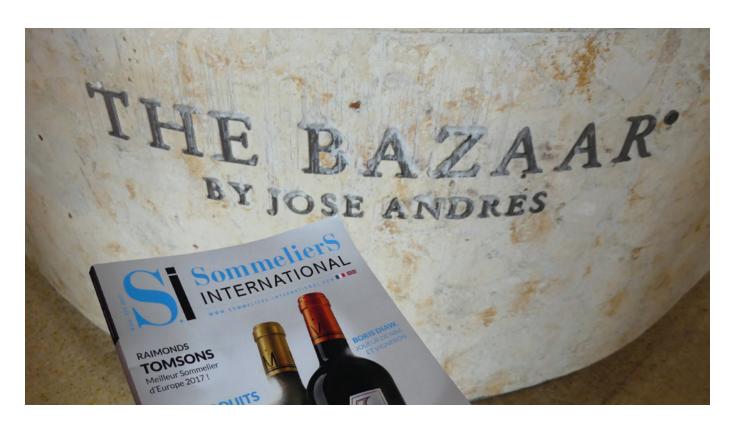
des vins et bières ont été dégustés dans par l'ensemble des professionnels présents (sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, journalistes) dirigés par notre maître de cérémonie Sébastien Verrier, formateur de l'US Sommelier Association, consultant du prestigieux Hotel Saint Régis à Miami et importateur de vins pour la Floride.

Sur un total de 197 produits présentés, 136 ont été médaillés, c'est un nombre qui se situe dans la lignée des autres éditions. Les critères très stricts de dégustation, les catégories par type de produits et l'absolue impartialité que garantit une dégustation à l'aveugle ont donné des résultats à la mesure des exigences de cette épreuve.

Chaque vin et bière était évalué sur 20 points répartis selon les critères : visuel (2 points), olfactif (6 points à répartir entre les arômes et la complexité), gustatif (10 points à répartir entre l'acidité, le corps, les tanins, le fruit, la typicité et l'équilibre) et sensation finale (2 points), avec quelques spécificités pour les bières.

A l'issue de la dégustation, le président du jury a procédé au décompte de tous les points, divisés par le nombre total de membres du jury. Si leur note moyenne était comprise entre 12 et 13,9, les produits recevaient une médaille de Bronze, de 14 à 15,9, une médaille d'Argent, de 16 à 18, une médaille d'Or et entre 18 et 20, une médaille de Platine.

→ en savoir +: www.allwines.fr - Contact: Vincent Guilhem - Tél: (+ 33)5 56 48 07 48



7th Challenge of the Best French Wines and Beers in the US in

Miami || We organized the 7th edition of our Challenge in one of the most prestigious hotels of Miami Beach, the SLS South Beach whose starred chef, owner of 20 restaurants across the US, is Spanish José Andrés. We were lucky to organize the tasting in their restaurant Bazaar by José Andres! We take this occasion to thank all the participants in the Challenge of the Best French Wines & Beers in the US, this great promotional event that spotlights French products and that took place on July 16 in Miami. This seventh edition met great success thanks to the quality of the products that competed but also to the skillful jury. All the wines and beers have been tasted by each professional (sommeliers, importers, buyers, wine shop owners, distributors, restaurant owners and journalists) directed by our master of ceremony Sébastien Verrier, teacher at the US Sommelier Association, consultant of the prestigious Hotel Saint Régis in Miami and

importers of wines for Florida.

Out of a total of 197 products presented 136 won a medal, a number in line with the previous editions. The very strict tasting criteria, the categories by type of products and the absolute impartiality guaranteed by a blind tasting gave results that met the strict requirements of this challenge.

Each wine and beer has been given a mark out of 20 according to the following criteria: visual aspect (2 points), nose (6 points to divide between aromas and complexity), palate (10 points to divide between acidity, body, tannins, fruitiness, typicality and balance) and final sensation (2 points), with some peculiarities for the beers.

After the tasting, the president of the jury totaled the points up and divided them by the number of jury members. If the average mark ranked between 12 and 13.9, the products were awarded a Bronze medal, from 14 to 15.9 silver, from 16 à 18 gold, and from 18 to 20 platinum.

More info: www.allwines.fr

Contact: Vincent Guilhem - Tél: (+ 33)5 56 48 07 48



Vinexpo 2017

Business Sensitive, challenge relevé

Vinexpo Bordeaux a fermé ses portes sur un bilan plutôt positif comme l'annonçait déjà son directeur général Guillaume Deglise lors de la conférence de presse qui s'est tenue le dernier jour du salon le 21 juin. L'engagement premier de favoriser le business est tenu, en témoignent les quelque 2000 One to Wine meetings, le service de prise de rendez-vous mis en place par Vinexpo pour des rencontres sur stand.

Dans le trio de tête des visiteurs, la France bien sûr, mais surtout les USA en 2e position, suivis de la Chine. « La Chine et les USA sont des marchés en progression. Cela montre la dynamique de la filière ». Un partenariat important a été conclu avec Alibaba ce qui renforcera le positionnement de Vinexpo en Chine. Le lancement de Vinexpo New York en mars 2018 contribuera également à renforcer l'attractivité de Vinexpo pour les Américains.

Quant aux pays mûrs, notamment l'Europe, le visitorat est en recul, bien que Vinexpo annonce avoir beaucoup démarché les acheteurs - d'Europe du Nord en particulier - afin d'aider les exposants à trouver un maximum d'opportunités. Une désaffection pour le salon emblématique de Bordeaux ? « Certains gros acheteurs européens ne sont pas venus cette fois-ci, a repéré Guillaume Deglise. La raison principale est qu'ils ont déjà

leur portefeuille. Nous devons continuer notre travail pour montrer que Vinexpo a beaucoup de choses à leur offrir ».

Surtout du contenu. Guillaume Deglise le souligne que « dans la comparaison avec d'autres salons, il faut se concentrer sur les spécificités. Vinexpo n'est pas qu'un salon, c'est un véritable acteur de la filière. » Notons la qualité et le succès du programme de conférences qui ont abordé autant de sujet d'actualité brûlante comme les conséquences du Brexit, le changement climatique, mais également des focus comme le Riesling Day. Le Vinexpo Challenge animé par le Meilleur Sommelier du Monde Jon Arvid Rosengren a connu quant à lui un véritable succès.

> « Notre objectif était de renforcer le positionnement de notre visitorat. »

L'invité d'honneur cette année était l'Espagne dont on ne peut nier le poids dans la production de vin. L'événement A Taste of Spain a accueilli 1300 visiteurs autour de 100 bodegas. Guillaume Deglise se dit satisfait. « Nous leur avons apporté une belle visibilité. Nous devons nous rapprocher encore plus des organisations espagnoles pour renforcer leur participation »

Fédérer passe également par une approche adaptée aux différents besoins. Vinexpo a développé une offre de petits espaces, des stands de 6 m² parfaitement équipés, une main tendue vers les petites structures. « Nous avons acquis une expertise des petites surfaces à Tokyo. Cette offre répond à une vraie demande. » Dans cette lignée, le succès du nouvel espace dédié aux vins Bio, WOW! (World of Organic wines) « a dépassé nos espérances» a précisé Guillaume Deglise.

Parmi les points d'amélioration, les températures extrêmes de juin ont soulignés de nouveau le problème de la date. Vinexpo a annoncé un nouveau positionnement dans le calendrier qui sera connu d'ici fin 2017. Probablement pas au 2^e semestre. car je ne crois pas que ce soit le meilleur moment pour faire du business. » a précisé Guillaume Deglise. En revanche le format de quatre jours sera maintenu.

Vinexpo affirme donc plus que jamais sa volonté de créer une communauté d'acheteurs et de renforcer son positionnement de salon créateur de business et de networking.



Vinexpo 2017, truly business sensitive | Vinexpo Bordeaux closed with a fairly positive result as general manager Guillaume Deglise already announced during the press conference on the last day of the fair on June 21st. The primary promise to favour business has been kept as evidenced by the 2000 One to Wine meetings, the appointment making service of Vinexpo for encounters directly on the stands.

In the top three of the visiting countries, France of course, but USA and China. "China and the USA are expanding markets. That shows the dynamism of the wine industry." An important partnership has been signed with Alibaba which will strengthen Vinexpo's positioning in China. The new Vinexpo New York in March 2018 will help increase the attractiveness of Vinexpo for the Americans.

As for the mature markets, especially Europe, attendance is lower, though Vinexpo says they have approached the buyers—particularly from Northern Europe—in order to offer the exhibitors maximum opportunities. A disaffection for the iconic trade fair of Bordeaux? "Some of the biggest European buyers did not come this time, Guillaume Deglise noted. Mainly because they already have their portfolio. We have to continue to show that Vinexpo has more to offer."



And above all, consistent content. Guillaume Deglise underlines that "when comparing with other fairs, one has to concentrate on the specificities. Vinexpo is not just a trade fair, it is a real player in the industry." Let's state the quality and success of the programme of conferences that dealt with prominent topics like the

consequences of the Brexit, the climate changes, but also focuses like the Riesling Day. The Vinexpo Challenge hosted by Best Sommelier of the World Jon Arvid Rosengren met true success.

The guest of honour this year was Spain whose role in the global production cannot be denied. The event A Taste of Spain welcomed 1,300 visitors who discovered some 100 bodegas. Guillaume Deglise says he is satisfied, "we have given them a beautiful visibility. We have to approach even more the Spanish organizations to increase their participation".

"Our goal wasto improve the quality of our visitors."

Federate also means adapt the offer to different needs. Vinexpo developed a catalogue of small areas, perfectly equiped 6 sqm-stand, a hand out to smaller companies. "We gained experience in small spaces in Tokyo. This offer is an answer to a real demand." In keeping with this, the success of the new area dedicated to organic wines, WOW! (World of Organic wines) "exceeded our expectations" says Guillaume Deglise.

Among the possible improvements, the extreme temperatures in June underlined the problem of the date once again. Vinexpo announced the new position in the calendar by the end of 2017. Probably not in the second part of the year "as I do not believe it is the best moment for the business" Guillaume Deglise adds. However the 4-day format will be kept.

Thus more than ever Vinexpo asserts its commitment to create a community of buyers and strengthen its position of business and networking creating platform

Sylvia van der Velden

SAVE THE DATES

Vinexpo Explorer Austria 11-12 sept 2017 Vinexpo New York 5-6 mars 2018 Vinexpo Hong Kong 29-31 mai 2018 / Vinexpo Tokyo 16-17 oct 2018







Citadelles du Vin 2017

Le Palmarès



La 17^{ème} édition des Citadelles du Vin s'est tenue du 10 au 12 juin à Bourg en Gironde. Pendant ces 3 jours de concours, quelques 1 074 vins ont été soumis à la dégustation (provenant d'une trentaine de pays). 45 dégustateurs (représentant 18 nationalités) ont jugé les vins présentés. 178 médailles d'Or et 131 médailles d'Argent ont ainsi été décernées (elles représentent un pourcentage de 28,7 % des vins en lice) et 21 Prix Spéciaux ont été décernés.

Le palmarès et les prix ont ensuite été dévoilés en avant-première du salon Vinexpo au Casino Barrière de Bordeaux. Le stand des Citadelles du Vin a également assuré la promotion des vins primés pendant toute la durée du salon. Créé en 2000 et organisé par la CDV (Concours Des Vins, association loi 1901) de Bourg en Gironde, le concours des Citadelles du Vin n'a cessé depuis de valoriser l'excellence des vins du monde entier tout en représentant leur incroyable diversité. Le nom du Concours est un hommage aux citadelles qui font partie du patrimoine aquitain : la Citadelle de Blaye et la Citadelle de Bourg, terre de naissance de ce concours.

Citadelles du Vin 2017 - The results ||

The 17th annual Citadelles du Vin wine competition was held from 10 to 12 June, in Bourg en Gironde. Over the course of three days of competition, some 1074 wines (from 31 countries) were tasted. 45 tasters (representing 18 nationalities) judged the participating wines. 178 Gold medals and 131 Silver medals (representing 28.7% of participating wines), as well as 21 Special Prizes, were awarded.



The results and Special Prize winners were handed out on the eve of Vinexpo international trade fair, at Bordeaux's Casino Barrière. Prizewinning wines were showcased throughout the trade fair on the Citadelles du Vin stand.

Organised since the year 2000 in Bourg en Gironde by the CDV (Concours des Vins, a non-profit organization), Citadelles du Vin has excelled in promoting the incredible diversity and exceptional quality of fine wines from all over the world. The competition is named in honour of Aquitaine's two magnificent citadels, both of which form an important part of th region's cultural heritage: Blaye and Bourg, the birthplace of the competition.

→ Tous les résultats sur : www.citadellesduvin.com

Château Petit Val à Miami!

Pour la première fois, le Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru, dirigé par David Liorit, traversait l'Atlantique pour se rendre à Miami aux USA, pour promouvoir sa gamme de vins.

L'objectif était de présenter les vins à des professionnels de renom pour établir quelques contacts. découvrir le potentiel de cette gamme en Floride, mais aussi de recevoir directement l'opinion du public américain.

A l'initiative d'Allwines, accompagné de Sébastien Verrier (consultant vin 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, les 16, 17 et 18 juillet derniers.

Nous avons pu débuter ce voyage par un déjeuner-présentation au restaurant Bazaar de l'Hotel SLS autour d'un menu spécialement conçu par le chef multi étoilé José Andrés. David Liorit a pu présenter devant une vingtaine de sommeliers, journalistes, bloggeurs, importateurs et distributeurs Château Petit Val 2014, 2015, 2016, ainsi que Muse du Val 2014, 2015, et 2016, et Rose de Val 2016.

Nous avions la chance de compter sur la présence d'Olivier Caste (Optiwine) qui a pu lui aussi présenter ses produits et surtout nous proposer une dégustation comparative de la gamme des vins de Château Petit Val avec et sans Optiwine, la carafé de poche.

L'assemblée a beaucoup apprécié cette dégustation et les vins du Château Petit Val ont connu un vif succès. A tel point que nous ne révélerons aucun secret en disant que l'ensemble de la gamme sera présente avant fin 2017 en Floride.

Le soir-même était organisée une présentation au restaurant Brava au sein du Ziff Ballet Opera House auprès d'amateurs de vins, de collectionneurs et de professionnels, une centaine de personnes venues faire un Tour de France des vins et venir découvrir en exclusivité les vins du Château Petit Val. Encore une fois le succès était au rendez-vous!

Un voyage riche en découverte, en rencontres, qui, nous l'espérons, remplira les objectifs du Château Petit Val.



Petit Val in Miami | For the first time, Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru, managed by David Liorit, crossed the ocean to go to Miami, USA to promote their range of wines. The goal was to present the wines to renowned professionals to get in touch with them, discover the potential of the range in Florida but also get the opinion of the American consumers.

On the initiative of Allwines, helped by Sébastien Verrier (wine consultant for big establishments in Florida and importer of French wines), made-to-measure encounters have been organized on last July 16, 17 and 18 especially for Château Petit Val to present their different cuvées.

We started the tour with a lunch organized at Hotel SLS's Bazaar restaurant with a menu especially prepared by starred chef José Andrés. Before some twenty sommeliers, journalists, bloggers, importers and distributors, David Liorit could present Château Petit Val 2014, 2015, 2016, as well as Muse du Val 2014, 2015 and 2016, and Rose de Val 2016.

We were also glad to welcome Olivier Caste (Optiwine) who could also present his products and propose a comparative tasting of Petit Val's range with and without Optiwine, the pocket decanter.

The guests appreciated a lot this tasting and Petit Val's wines met great success. To such an extent - it will no longer be a secret - that the whole range will be available from the end of this year in Florida!

On the same evening, another presentation was organized at Brava of the Ziff Ballet Opera House with wine lovers, collectors and professionals, some hundred people who have come for a wine Tour de France and taste in exclusivity the wines of Petit Val. Once again, what a success!

A trip that provide a wealth of discoveries, encounters and that we hope will meet Château Petit Val's expectations.





Champagne Jeeper

au Concours A.S.I.

du Meilleur Sommelier d'Europe 2017

Les concours internationaux de sommeliers réunissent plusieurs centaines de sommités de la sommellerie internationale. Ce fut le cas en mai dernier lors du Concours Europe de l'A.S.I. qui s'est tenu à Vienne en Autriche.

Un Champagne bar exclusif Jeeper a permis au directeur export Samuel Ferjou de mettre en avant les champagnes Jeeper au cours d'une journée organisée au St Martins Therme and Lodge à Frauenkirchen (Autriche) et à laquelle assistaient toutes les délégations de sommeliers de l'A.S.I.

Samuel Ferjou a également pu animer une dégustation et une conférence autour du Champagne Jeeper Grande Réserve. Cet assemblage 100 % Chardonnay est un incontournable de la maison. Ce Brut est un vin gastronomique, précis, qui séduit par ses notes d'agrumes, un côté floral et une touche de miel. Samuel Ferjou a pu remettre un magnum de Grande Réserve au gagnant du concours, le Letton Raimonds Tomsons.









Champagne Jeeper at the 2017 Best Sommelier of **Europe A.S.I. Contest** || The international sommeliers contests gather hundreds of prominent professionals of the international sommellerie. Like in May during the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Europe held in Vienna, Austria.

An exclusive Jeeper Champagne bar has been set up where export manager Samuel Ferjou could present the Jeeper Champagnes during a day organized at St Martins Therme and Lodge, Frauenkirchen, Austria attended by all the A.S.I. sommelier de-

Samuel Ferjou could also host a tasting and a conference about Jeeper Grande Réserve. This 100% Chardonnay blend is an inevitable cuvee of the range. This Brut is a gastronomic wine, precise, attractive thanks its aromas of citrus, a floral side and a note of honey. Samuel Ferjou could congratulate Latvian winner Raimonds Tomsons with a magnum of Grande Réserve.

→ www.champagne-jeeper.com







Bordeaux, Hôtel de Sèze, juin 2017 – Président de l'association des sommeliers de Hong Kong et de Chine depuis 1997, Nelson Chow est consultant pour la plupart des grands importateurs de Hong Kong et de Chine du Sud et prescripteur influent auprès de grands groupes hôteliers. Infatigable voyageur, Nelson Chow faisait escale en juin à Bordeaux à l'occasion de Vinexpo pour venir à la rencontre de vignerons.

A cette occasion, Sommelier's International inaugurait ses Rencontres Particulières. Sous forme de tastings privés, ces entretiens privilégiés avec l'éminent sommelier chinois ont permis aux producteurs d'échanger sur les opportunités de marché en Chine. A chacun, Nelson Chow a distillé ses conseils personnalisés en fonction de leurs attentes, évoquant notamment les régions chinoises en développement, les segments de prix les plus porteurs, et même les packagings les plus accrocheurs, et surtout les stratégies à adopter pour pénétrer ce marché complexe. Une manne d'informations qui, à en croire les sourires des participants, sera à coup sûr mis à profit.

Selon Nelson Chow, les Chinois sont aujourd'hui mieux éduqués au vin et sont devenus des consommateurs plus avertis. Le marché chinois est actuellement en phase de consolidation. Alors qu'auparavant, on buvait soit du vin vraiment bon marché ou, à l'inverse très cher, le marché attend aujourd'hui des vins de moyenne gamme où les prix s'échelonnent de 20 à 100 €. Une aubaine pour de nombreux viticulteurs français! Et il y a encore une grande marge de progrès car, pour l'heure, la consommation en Chine est de 4 litres per capita (contre 44 en France).

Grâce aux Rencontres Particulières, Nelson Chow a découvert une belle sélection de vins du Bordelais, du Sud-Ouest, du Languedoc-Roussillon, de Bourgogne et de Géorgie, mais aussi du Cognac, de l'Armagnac et de l'absinthe, et même un jus de pomme pétillant sans alcool ! Fin dégustateur, cosmopolite mais grand connaisseur de la gastronomie chinoise, Nelson Chow a su apporter un œil – ou plutôt un palais – neuf à chaque produit qui lui était soumis. Découvrez ses commentaires et quelques accords gourmands dans les pages qui suivent, toutes les vidéos des Rencontres Particulières sur notre chaîne YouTube : SommeliersInternat.

FACE TO FACE MEETINGS WITH NELSON

CHOW Bordeaux, Hôtel de Sèze, June 2017 – President of the Hong Kong Sommelier Association (Greater China) since 1997, Nelson Chow consults for the major importers of Hong Kong and Southern China, and is an influent prescriber for the biggest hotel groups. Tireless traveler Nelson Chow stopped in Bordeaux in June during Vinexpo to meet the wine growers.

On that occasion SommelierS International launched the new Face to Face meetings. In the form of private tastings, these privileged interviews with the prominent Chinese sommelier enabled the producers to exchange about the market opportunities in China. To each of them, Nelson Chow gave personal advices according to their expectations, especially about the Chinese regions currently expanding, the most profitable price segments, even the most attractive packagings, and the strategies to enter this complex market. A wealth of information that will surely be used if we believe in the smiles on the faces of the producers.

According to Nelson Chow the Chinese are now better educated to wine and have become better informed consumers. The Chinese market is now consolidating. Whereas before they used to consume very cheap wine or on the contrary very expensive bottles, the market now expects medium range wines with prices ranging between $\[\in \] 20$ and $\[\in \] 100$. A significant opportunity for many French wine growers! And there is still room for development as the current consumption of wine is of 4 l per capita in China (vs 44 in France).

Thanks to the Face to Face Meetings, Nelson Chow discovered a beautiful range of wines from Bordeaux, the Southwest of France, Languedoc-Roussillon, Bourgogne and Georgia, but also Cognac, Armagnac and absinthe, and even an alcohol free sparkling apple juice! Experienced taster, cosmopolitan but also an excellent connoisseur of the Chinese gastronomy Nelson Chow shed a new light over every product that he was introduced to. Discover his comments and some gourmet pairings in the following pages, all the videos of the Face to Face Meetings on our YouTube channel: SommeliersInternat.

Sylvia van der Velden



Château Coustolle 2014

AOC Canon-Fronsac

Robe lumineuse et brillante, jeune (2014). Au nez, beaucoup d'arômes de baies et de cerises. Egalement pleins d'épices fines comme la cannelle, une touche de menthe très séduisante. Au palais, corps ample supporté par une belle minéralité. Bouche très fraîche. L'acidité donne une approche positivement agressive. Très bon vin de repas, en particulier en Chine sur la cuisine de Shanghai. La fraîcheur dompte les épices.

Really bright and brilliant colour. Still young (2014). In the nose, a lot of berry and cherry characters. And also very fine spices like cinnamon, a touch of mint which is really appealing. In the palate, broad in body with a particular good backing of the minerality. Really fresh. Acidity gives a pleasant aggressive approach. Really good over food, particularly in China, over Shanghainese cuisine. The freshness overcomes the spices.

CHÂTEAU COUSTOLLE



1 Coustolle - 33126 Fronsac Tél: +33 (0)5 57 51 31 25 www.chateau-coustolle.eu

Château Capet-Bégaud 2012

AOC Canon Fronsac

Robe en cours d'évolution. Le nez développe déjà des notes savoureuses comme le grain de café, le chocolat mais aussi la mûre, la confiture et une jolie note toastée. J'aime beaucoup. Palais très ouvert, tanins déjà souples mais le vin garde une acidité fraîche qui apporte un côté vif. Palais très fruité. Un vin que vous pouvez commencer à apprécier. Je boirais ce vin seul, il est vraiment très agréable, avec des amis. Il serait parfait avec la cuisine cantonaise, très délicate, ou en particulier avec à base de bœuf.

Maturing colour. The nose is already developing a lot of savoury characters like a touch of coffee bean, chocolate, but yet a lot of mulberry, blackberry, berry jam and a toasty side as well. I really appreciate. Very open palate, already soft tannins but the wine keeps a fresh acidity giving it a lively character. Very fruity palate. You can begin to enjoy this wine. I would drink this wine alone, it is really enjoyable, with friends. It would go very well with the very delicate Cantonese cuisine or particularly good with beef dishes.

Château de l'Hurbe, Cuvée DixVin 2015

AOC Bordeaux Supérieur

Couleur très concentrée, frange violette de jeunesse. Robe claire, nette, sans défaut. Larmes épaisses qui témoignent de la structure. Nez ouvert sur des arômes concentrés de baies (myrtille, baie noire), chocolat et une pointe de tabac. Palais très fruité, très rond, sur des arômes de cerises à l'eau-de-vie. En même temps, des tanins présents, riches mais pas durs. Une grande acidité qui apporte de la vivacité au vin. Appréciable à tout moment de la journée. Grand potentiel par son millésime. Dans 5 ans, il montrera toute sa gamme aromatique. Volume très limité alors si vous trouvez ce vin, gardez-le!

Really concentrated colour, young purple rim. The wine is clear, clean, no fault. Strong legs giving a good feeling of the body structure. Open nose with concentrated berries (blueberry, dark cherry), chocolate and a bit of tobacco. Fruit driven palate with a round character and brandied cherry aromas. At the same time, full tannins, rich but not harsh. Massive acidity that keeps the wine lively. You can drink this wine at any moment of the day. This wine has a great potential because of the year. You can drink it in 5 years and it will have a lot of different levels. Very limited volume so if you find one, keep it.

VIGNOBLES BOUSSEAU



27 route de l'Hurbe 33240 Saint Laurent d'Arce Tél: +33 (0)5 57 43 44 06 www.chateaudelhurbe.com

Château Sirac 2015

AOC Côtes de Bourg

Robe brillante, jeune, nette. Beaucoup de fruits frais comme la framboise, la fraise, mais en même temps une intéressante note fumée. Des arômes de feuilles de thé en touche, peut-être venant du Merlot. Au palais, le vin est déjà rond, facile à boire, droit. En même temps très frais avec une belle acidité. Juste assez de tanins, pas trop massifs. C'est très différent des 2015 en général mais ce vin est facile d'accès, prêt à boire. C'est un bon vin pour commencer le repas, puis à server sur des mets délicats, même un peu épicés comme la cuisine thaï.

Bright, young and very clean colour. A lot of fresh fruits like raspberries, strawberries, but at the same time an interesting smoky touch. Tea leaf aromas in undertone that can come from the merlot. On the palate, the wine is already round, easy to drink, straightforward. But at the same time very fresh with a great acidity. Just enough tannins, not too massive. It is very different from what we generally talk about in 2015, but this wine is really approachable, ready to drink. It is a good wine to start a meal, then to serve over delicate food, even with some spices, like Thai cuisine.

La Croix de Saint Jean. Lo Mainatge 2014

AOC Minervois

Robe très fraîche avec un léger reflet violet, aspect jeune (2014). Au nez, déjà des arômes savoureux, pruneaux, épices douces, une pointe de menthe. Au palais, le vin est très ouvert malgré sa jeunesse. Il est prêt à boire avec de beaux arômes de fruit grâce à la longue macération des raisins. Acidité fraîche et rondeur à la fois. Un vin facile à boire, parfait pour la cuisine de Shanghai ou du Wuhan où les plats sont plus lourds et seront contrebalancés par le vin.

Really fresh colour with a little purple tint, looking young (2014). In the nose you have savory characters already, preserved prunes, soft spices, a touch of mint. In the mouth the wine is really open even though it is 2014. It is ready to drink with a lot of fruit agents thanks to the long maceration of the grapes. It has a fresh acidity and at the same time it is round. An easy-going wine, good for Shanghainese cuisine, or from the Wuhan area, where food is thicker and that this wine can compensate.

TERROIR EMOTION -LA CROIX DE SAINT JEAN



11120 Bize-Minervois Tél: +33 (0)6 10 60 44 48 www.lacroixdesaintjean.fr

La Croix de Saint Jean. Lo Paire 2014. AOC Minervois

Robe concentrée, violet sombre (fort pourcentage de Syrah). Au nez le vin est encore sur la réserve. Pruneaux, mûre, cerise noire. une pointe d'eucalyptus, épices douces comme la muscade et la cannelle. Déjà facile. Si vous avez quelques bouteilles en train de vieillir, je pense que d'ici 2-3 ans, un deuxième et troisième niveau d'arômes apparaîtra. Le palais est concentré avec un caractère fruité et confituré, et en même temps une acidité fraîche. Les tanins et le corps sont encore serrés. Le vin nécessite un peu plus d'aération. Vous pouvez le boire dès à présent mais sur des mets braisés ou mijotés, ou encore de la cuisine de Shanghai pour les caractères de la Syrah. Un excellent vin.

Concentrated colour, strong purple colour (high percentage of Shiraz). In the nose, the wine is still conservative. Preserved prunes, blackberry, dark cherries, a very light note of eucalyptus, soft spices like nutmeg and cinnamon. The nose is already easy to accept. If you have bottles ageing, I expect that in a 2-3 year time, a second and third level of scents will be coming up. The palate is concentrated with a fruity and jammy character, and at the same time a fresh acidity. The tannins and body structure are holding tight at the moment. The wine needs a bit more breathing time. You can drink it now but with braised or stewed dishes, or Shanghainese cuisine by the Shiraz characters. A high profile.

Cognac Napoléon

Couleur pâle malgré ses 15 ans d'âge. Le ne zest délicieux sur la pomme, la poire, les arômes fruités. Assez net et direct mais avec aussi des épices et de la réglisse. Très fruité. Tous les arômes tapissent le palais grâce à l'alcool. Un cognac complet, en particulier en fin de bouche. Le palais est net, très aromatique, avec du corps et de la structure. Très grande longueur en bouche.

Pale colour though aged 15 years. The nose is lovely with a lot of apple, pear and fruity aromas. Quite clean and straightforward, but also sweet spices and liquorice are coming up. A lot of fruit agents; all the flavours are running in the mouth thanks to the alcohol. Particularly in the aftertaste, the cognac is really full. The palate is clean, very aromatic, a lot of body and structure. Lasts long in the mouth.

CHÂTEAU DE PLASSAC



17240 Plassac - Tél: +33 (0)5 46 49 81 85 www.chateaudeplassac.com

Cognac XO

Belle couleur ambrée qui montre que le Cognac a bien vieilli. Au premier nez, des arômes fruités comme la poire, la pomme cuite, les notes d'épices douces. Nez très rond, pas agressif. Egalement des notes vanillées et toastées. Attaque ronde et savoureuse, très aromatique. Après l'alcool, le palais est équilibré. J'aime cet XO bien qu'il soit un peu fermé et tendu.

Good amber colour that shows the Cognac is aged very well. First coming out, some fruit agents, like pear, cooked apple, all the sweet spices. It is round in the nose, not punchy. Also a scent of vanilla, toast. First taste is round and savoury, a lot of flavouring agents. After the alcohol disappears, a nice balanced palate. I love this XO though it is a bit closed and tense.

Absinthe Vieux Pontarlier 65°

Pure, cette absinthe présente un nez très suave, doux et élégant. Une fois aditionnée de sucre et d'eau, tous les arômes explosent. Après la note sucrée, tous les herbes, les épices vertes emplissent le palais. Grâce à la dilution (1 volume d'absinthe pour 4 volumes d'eau), la dégustation est confortable. Cependant beaucoup d'arômes affleurent et ouvrent l'appétit. C'est un excellent apéritif.

When pure, this absinthe has a very soft nose, mild and elegant. Once it is mixed with water and sugar, all the flavouring agents explode. After the touch of sugar, you have all the herbs, the green spices that fill your mouth. Thanks to the dilution (1 volume absinthe for 4 volumes water), you feel very comfortable. But yet you have a lot of aromas coming up and it wets your appetite. It is a very good aperitif.

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT



18-20 Le Frambourg 25300 La Cluse et Mijoux Tél: +33 (0)381390428 www.emilepernot.fr

Liqueur de Sapin

Superbe couleur attractive. Normalement, c'est une liqueur digestive. Au nez des notes de pin, des senteurs épicées, aussi une touche de gingembre, de cannelle, de sucrosité. La spécificité de cette maison est qu'elle distille le spiritueux avec les herbes ce qui donnent des arômes très bien intégrés au contraire de la maceration. Vous avez une sorte de sucrosité naturelle grâce à toutes ces herbes et ces épices. Très fort (40° d'alcool) mais présentant différents niveaux d'arômes qui explosent en bouche. Agréable et savoureux après un repas lourd

Beautiful attractive colour. Normally, you take this liqueur after dinner. In the nose, notes of pine, spicy characters, also a touch of ginger, cinnamon, sweetness. What is special about this house is that they distil the spirit together with the green herbs that is why all the aromas are very well-integrated together, not like with maceration. You get a kind of natural sweetness thanks to all these herbs and spices. Very punchy (40° alcohol) but with a lot of layers of scents exploding in the mouth. Good and savory for after a heavy and greasy dinner.

Jus de Pomme 100 % naturel

Juste pressé et pasteurisé. Très belle acidité vive. Très plaisant dans l'ensemble. C'est un produit excellent pour des consommateurs de plus en plus soucieux de leur

Only pressed and pasteurized. You have a very good lively acidity. It is not too sweet. Overall it is really enjoyable. It is really a good product for people who are more and more health conscious.

LES VERGERS DE LA SILVE



24 rue Saint Martin - 49300 Cholet Tél: +33 (0) 6 22 42 57 14 www.les-vergers-de-la-silve.com

Pétillant de Pomme sans alcool

Robe claire, brillante avec de jolies bulles. Fines, belle effervescence. Nez de cidre. Net et frais. Au palais, belle effervescence, un bulle non pas rustique mais fine et delicate. C'est du jus de pomme, mais pas trop sucré. Il présente une belle acidité fraîche et vive, et en même temps un palais très rond avec une pointe de sucré résiduel qui lui donne un air de demùmi-sec. C'est une excellente alternative de nos jours quand on ne peut consommer de l'alcool.

It looks really clear, brilliant, with nice bubbles. They are fine, a good sparkling. It smells like a cider. The nose is clean and fresh. In the mouth the sparkling is good, not with a rough bubble, but fine and delicate. It is apple juice but not too sweet. It has a very fresh and lively acidity and at the same time it is really round in the mouth with a bit of residual sugar that makes it taste like a demi-sec. It is a very good substitute nowadays when you can't have alcohol.

Château Vieux Guillou 2009

AOC Saint-Georges Saint-Emilion

Jolie robe, reflet grenat. Le vin semble avoir déjà bien évolué. Au nez, tabac, cerise, cerise cuite, des arômes savoureux. Net. Une touche d'épices et de réglisse. De la menthe en arrière-plan. Au palais, un beau fruité rond, soutenu en même temps par le corps et la structure tannique avec une acidité fraiche. Vous pouvez l'apprécier dès à present sur un plat tel une pièce de boeuf ou du canard rosé.

Nice colour, a touch of garnet. The wine seems well-developed already. In the nose, tobacco, cherry, cooked cherry, savory characters. Clean. A touch of spices and liquorice. Mint in undertone. In the mouth you have a big round fruity character and at the same time the body and the tannic structure are still there to back it, and yet a fresh acidity. You can drink it now, and have it with food, for example a good piece of steak, or rose duck.

> 1 Guillou - 33570 Montagne Tél: +33 (0) 6 08 68 96 15 www.chateauvieuxguillou.com

Thomas Barton Réserve Privée 2012

AOC Médoc

Au nez le vin exprime déjà toute la gamme des arômes classiques des Bordeaux. Tabac, chocolat, beaucoup d'épices fines, le cassis. Une sorte de toasté apparaît. Le bouquet est remarquable. Le palais est très complet. 2012 n'est pas un millésime facile mais il se porte ici très bien en bouche.

In the nose it exhibits a full range of classic Bordeaux characters already. Tobacco, chocolate, a lot of fine sweet spices, blackcurrant. Some sort of toastiness is coming out. The bouquet is outstanding. The palate is really complete. 2012 is not an easy year but it is performing very well in the mouth.

CHÂTEAU VIEUX GUILLOU



Château Vieux Guillou 2010 **AOC Saint-Georges Saint-Emilion**

Selon moi, le 2010 est encore jeune. Le bouquet ne s'exprime pas encore pleinement. Il faudrait le décanter au moins deux heures avant. Jolis arômes de cerise et de cassis au nez. Les épices commencent juste à apparaître mais le vin aura besoin de temps pour les exprimer pleinement. Le palais est complet. Très fruité et minéral à la fois. Corps ferme. Tanins encore fermes ce qui donne au vin un bon potentiel de vieillissement. Vous pouvez garder ce vin encore 10 à 15 ans mais vous pouvez commencer à l'apprécier si vous le décantez. Il peut être accordé avec beaucoup de mets comme la cuisine de Chine méridionale pour sa finesse et sa délicatesse ou de la cuisine plus lourde et grasse comme la cuisine pékinoise.

To me the 2010 is still young. The bouquet is not really exhibitive and open yet. Maybe you should decant it at least 2 hours. Nice cherry and blackcurrant characters in the nose. It is just starting to have some spices but the wine

needs more time to fully express them. The palate is really complete. It has great fruit agents but at the moment it is very mineral. The body structure is firm. The tannins are still firm giving the wine a high ageing potential. You can keep this wine for another 10-15 years but you can start having this wine if you decant it. It can go with many different cuisine even Chinese southern cuisine, for its freshness and delicacy or with heavy, fatty cuisine like Pekinese cuisine.

BARTON & GUESTIER



87 rue du Dehez BP 30 - 33290 Blanquefort Cedex Tél: +33 (0)5 56 95 48 12 www.barton-guestier.com

Château Magnol Cru Bourgeois 2015

AOC Haut-Médoc

Couleur de jeunesse, forte viscosité. Au nez, beaucoup d'arômes de fruits comme la cerise et les baies. Les épices et le poivre en grain commencent à apparaître. Le palais est très fruité et rond mais les tanins sont encore serrés et fermes car 2015 est un millésime très puissant. Ce vin est encore en cuve mais après 6 à 12 mois en bouteille, il gagnera en corps et en rondeur.

Really young colour, high viscosity. In the nose, a lot of fruit agents like cherry and berry characters are coming up. Starts to have some fine spices like liquorice, peppercorn. The palate is very round, very fruity but the tannins are still very tight and firm because 2015 is a very powerful vintage. This wine is currently still in the tank so after half a year or a year of bottle ageing, the wine will get fuller and rounder.

Réserve Baron Velge 2014 (sans soufre)

AOC Saint-Estèphe

La robe est encore jeune mais commence à évoluer. Au nez, tabac et fruits, mais encore des framboises et des fraises fraîches. Très charmeur. Le palais est suave, soyeux et élégant. Les tanins tapissent le palais, en douceur, sans agressivité. Les fruits et la fraîcheur donnent le corps au vin. L'absence de soufre donne au vin sa structure élégante. Un grand potentiel.

Colour is still young but started maturing. In the nose, tobacco and fruits, but yet fresh raspberry and strawberry. It is really attractive. The palate is soft, silky and elegant. The tannins are running around, soft, not too punchy. Fruits and fresh acidity give the body. No sulphur which gives the wine this elegant structure. Great potential.

CHÂTEAU CLAUZET



Château de Côme 2016 (échantillon du fût / sample from the barrel),

AOC Saint-Estèphe

Robe rouge dense. Au nez, des arômes très présents de cerise noire, fruités et confiturés (échantillon du fût). Au palais, une rondeur fruitée, des tanins présents. Très complet. Ce sera un vin remarquable une fois en bouteille.

Dense red colour. In the nose you have a lot of black cherry, dark cherry, fruity and jammy (due to barrel sample). On the palate, a fruity roundness, tannins are present. Very complete. This will be an outstanding wine once bottled.

46 rue du Médoc – Leyssac 33180 Saint-Estèphe Tél: +33 (0)5 56 59 34 16 www.chateauclauzet.com

Château Clauzet 2015, AOC Saint-Estèphe

Au nez, des fruits noirs et la fraîcheur des fraises et des framboises. Comme il vient d'être mis en bouteille le vin n'est pas encore très expressif. Au palais, la rondeur des fruits et de l'acidité. Les tanins ne sont ni agressifs ni serrés, mais pleins et riches, commençant à s'adoucir. Elégant et soyeux. Laissez vieillir encore 5 ou 6 ans. Si vous souhaitez le déguster maintenant, carafez 1 ou 2 heures avant.

Château Clauzet 2015, AOC Saint-Estèphe

In the nose, black fruits, and the strawberry & raspberry freshness. As it has just been bottled, the wine is not very exhibitive yet. In the palate, you have the roundness of the fruit agents, some acidity. The tannins are not harsh nor tight, but full and rich, starting to soften already. Elegant and silky. Let it age 5 or 6 more years. If you want to drink it now, let it breathe for one or two hours in a decanter.

Château Mukhrani Réserve Royale Saperavi 2012

Vin de Géorgie

Couleur encore jeune. Le nez n'est pas encore très expressif. Une base de fruits comme la cerise noire, la mûre, la framboise, un léger fumé, une pointe de menthe. Au palais le vin est plein et complet. Une belle acidité, du fruité, beaucoup de tanins. Encore jeune pour l'instant, nécessite quelques années de vieillissement encore mais vous pouvez le boire dès à présent si vous l'ouvrez 2 heures avant.

Still young colour. At this moment the nose is not very expressive. Fruity base like dark cherry, mulberry, raspberry, a little bit of smokiness, a hint of mint as well. In the mouth, the wine is full and complete. Great acidity, fruitiness, a lot of tannins. A bit young at the moment, needs a few more years of ageing, otherwise you can have it now but you need to open in it 2 hours in advance.

CHÂTEAU MUKHRANI



Mukhrani, Mtskheta, 3309, Géorgie Tél: +995 595 99 13 15/16 chateaumukhrani.com

Château Mukhrani Saperavi 2013

Vin de Géorgie

Couleur très sombre qui commence juste à évoluer. Nez très expressif avec des arômes de chocolat, de tabac, de cerise, de fruits noirs, d'épices douces (cannelle et muscade). Au palais, attaque très fruitée, très ronde, soutenue par l'acidité. Superbes tanins doux et soyeux qui donnent tellement de rondeur au palais. Des épices comme le clou de girofle et la muscade en finale. Un vin excellent. S'accommodera de la cuisine de Shanghai (plats à base d'huile et sauce soja).

Very dark colour, just starting maturing. Very expressive nose with smoky, chocolatey, tobacco characters, as well as cherry and black fruit aromas, soft and sweet spices (cinnamon, nutmeg). In the palate the first approach is really fruity, very round, backed by the acidity. Beautiful soft and silky tannins that makes the palate so round. Spices like cloves and nutmeg in the aftertaste. A very good wine. Can go with Shanghainese cuisine (oily, sojabased dishes).

Château Bourdicotte L'Elixir 2015

AOC Bordeaux

Robe concentrée de couleur rubis sombre mais à la frange encore très jeune. Au nez, des arômes d'épices, de poivres en grain, une touche de réglisse, de mûre, de cerise jeune, une pointe minérale (pierre à fusil). Un palais concentré très fruité, des tanins et de l'acidité comme les cépages de climat froid. Belle longueur. Nécessite trois ans de plus pour être pleinement appréciable.

From the colour, the wine is concentrated with a dark ruby-red colour but the rim is really young. In the nose, you get a lot of spices, different kinds of peppercorn, some liquorice, blackberry, young cherry, a touch of mineral character (flintstone). Concentrated palate with a lot of fruit, tannins and acidity like a cool soil grape variety. Good length. Needs three more years to be really enjoyable.

BORDEAUX VINEAM



www.bordeaux-vineam.fr

Château Moulin de Saint Vincent « Licorne » 2014

AOC Moulis en Médoc

Au nez, de la réglisse, des herbes fines. aussi de la myrtille et de la cerise noire. Nez ouvert et expressif. Très épicé, droit, moyennement complexe. Palais très fruité, finale sèche. Je le recommande vivement sur un repas, plutôt que tel quel.

In the nose, liquorice, fine herbs, also blueberry and dark cherry. Open and expressive nose. Very spicy, straightforward, not very complex. Fruit driven palate, dry finish. I really recommend it with food, rather than alone.

Château Grillon 2016, AOC Sauternes

Au nez, des senteurs de marmelade et de miel, de longanes séchés, très minéral. Le palais est sucré sans excès, une bonne acidité, une pointe sèche grâce à la minéralié. Doux et levuré. Très intéressant. Je le servirais en apéritif à 6-8°C.

In the nose, scents of marmalade and honey, dry dragon eyes (longan berries), very mineral. The palate is sweet but not overwhelming, a good acidity, a dry side coming from the minerality. Soft and yeasty. Really interesting. I would treat it as a very good aperitif served at 6 to 8°C.

Chassagne-Montrachet "Les Houillières" blanc 2014

AOC Chassagne-Montrachet

Au nez des fruits à noyau tels que la pêche et l'abricot, un caractère très minéral (pierre à fusil) au 2° nez. Le nez n'est pas très expressif mais si vous lui laissez le temps, il s'ouvrira. Au palais, l'équilibre du fruit et de l'acidité est excellent et promet une finale persistante. Très élégant. Le niveau d'acidité et de minéralité est juste assez pour relever le vin, qui rempli le palais. Le vin se marie parfaitement avec de la cuisine Cantonaise, particulièrement sur des fruits

In the nose, a lot of stone fruit like peach and apricot, a lot of mineral characters (flintstone) coming up. The nose is not very exhibitive but if you give it time, it will open up. In the palate the fruit and acidity balance is really great and provides a lingering finish. Very elegant. The level of acidity and minerality is just enough to liven up the whole wine, giving a full palate. This wine goes very well with Cantonese cuisine, particularly with seafood.

DOMAINE BADER-MIMEUR



1 chemin du Château 21190 Chassagne-Montrachet Tél: +33 (0)6 22 86 48 29 www.bader-mimeur.com

Château de Chassagne-Montrachet blanc 2014

AOC Chassagne-Montrachet

Au nez des fruits tropicaux, une touche de melon, de mangue, pierre à fusil. Des épices douces avec quelques grains de poivre blanc. Le palais est plein, riche, presque agressif. L'acidité se répand, corps d'une jolie structure. Le vin est plein et expressif, vous pouvez l'ouvrir et l'apprécier à n'importe quel moment. Je pense que 12° pour le service est le mieux. Il peut se marier avec des fruits de mer mais aussi avec une viande, la structure du vin étant assez ferme. Grâce à l'acidité vous pouvez aussi garder ce vin très longtemps.

In the nose, tropical fruits, a touch of melon, mango, flintstone. Soft spices are around with some white peppercorn. The palate is really full, rich, quite aggressive. Acidity is running around and good body structure. This wine is full and exhibitive, you can open it and enjoy it at any time. I think a temperature of 12°C is the best. It can go with seafood but also meat as the body structure is firm enough. Thanks to the acidity you can also keep this wine for a long time.

Château de Chassagne- Montrachet rouge 2013

AOC Chassagne-Montrachet

Forts arômes de cerise, touche fumée. Nez simple et élégant. Au palais, la fraîche acidité lui donne un caractère très vif. Plein mais avec des tanins serrés. A besoin d'encore deux ou trois ans pour s'ouvrir. Si vous souhaitez le boire maintenant, ouvrez le pour le laisser respirer. Le vin peux facilement aller avec des plats de viande chinoise. Eviter les fruits de mer frais mais peut être bien avec un poisson braisé.

A lot of cherry aromas, a smokey touch. Simple and elegant nose. In the palate, fresh acidity giving a lively character. Full but tight tannins tight. Needs two or three more years to open up. If you want to drink it now, open it to let it breathe. This wine can easily go with a lot of Chinese meat dishes. Avoid fresh seafood but it can be fine with braised fish.

Rosé Brut Nature 2014 (sparkling)

Une couleur rosée intéressante. Très fines bulles. Au nez, des arômes toastés, mais aussi des notes de framboises fraîches, des baies, de levure, très charmeur. Au palais, la finesse des bulles se confirme. La difficulté dans le rosé effervescent vient des tanins ; ici, ils sont agréables et bien intégrés. L'acidité est parfaite, sans excès. L'effervescence apporte du croquant. Un très joli rosé effervescent pour des journées chaudes. Je le recommande avec des plats du Sichuan car l'acidité et les bulles gommeront les épices.

Interesting rosé colour. Really fine bubbles. In the nose, pure toasty characters, but at the same time a lot of fresh raspberry, berries, yeasty notes, very appealing. In the palate the finesse of the bubbles is confirmed. The difficulty of the sparkling rosé is the treatment of the tannins, and here they are nice and very well integrated. The acidity is just right, not overpowering. The overall sparkling gives the wine a bite. A lovely refreshing sparkling wine for hot days. I recommend it with Sichuanese cuisine as the acidity and sparkling will take away the spiciness.

CHÂTEAU CASTIGNO



Carreira dals Camps – 34360 Assignan Tél : +33 (0)4 67 38 05 50 www.chateaucastigno.com

Secret des Dieux 2012 AOC Saint-Chinian

Robe mature. Nez très aromatique, gibier, chocolat, menthe et eucalyptus, rose et fumé, et pourtant beaucoup d'arômes de fruits noirs, de raisins secs, de mûres, de confiture. Palais très fruité, suave et facile. Reste léger grâce à l'acidité. Les tanins doux et souples donnent du croquant tout en tapissant le palais. Prêt à boire en toute occasion. Peut aussi s'accommoder de tout type de plat.

Mature colour. Nose full of flavours, gamey, chocolatey, mint and eucalyptus, rose and toasty character, but yet a lot of dark fruits, currants, blackberry, jammy aromas. The palate is fruit driven, soft and easy. But remains light thanks to the acidity backing the palate. The soft and easy tannins give a bite but coat the mouth. Ready to drink now in any occasion. Good enough to balance all kind of food.

Château Castigno 2012, AOC Saint-Chinian

La frange annonce un début d'évolution. Au nez, l'eucalyptus est très présent, des arômes de pruneaux, de cerises cuites, une pointe de toasté. Au palais, le vin se développe grâce à une belle acidité qui lui donne de la vivacité. Structure pleine. Les tanins sont serrés mais pas agressifs. Vous pouvez l'apprécier maintenant ou le garder encore longtemps. Je le recommande vivement sur la cuisine de Shanghai car le fruité du vin se mariera parfaitement avec le soja. Mais son palais acidulé et net peut s'accommoder avec beaucoup de plats.

The rim says the wine is just starting maturation. In the nose the eucalyptus is very present, preserved prune aroma, cooked cherries, a bit of toastiness. On the palate, the wine really develops due to a great acidity which gives a lively wine. Full body structure. Tannins are tight but not harsh. You can drink it now or keep it for a long time. I highly recommend it with Shanghainese cuisine because of its big fruity character that matches very well with the soja character. But the acidic and clean palate can pair with many types of dishes.

Baron de Pichon-Longueville 1996 (bottled in 2017)

Bas-Armagnac

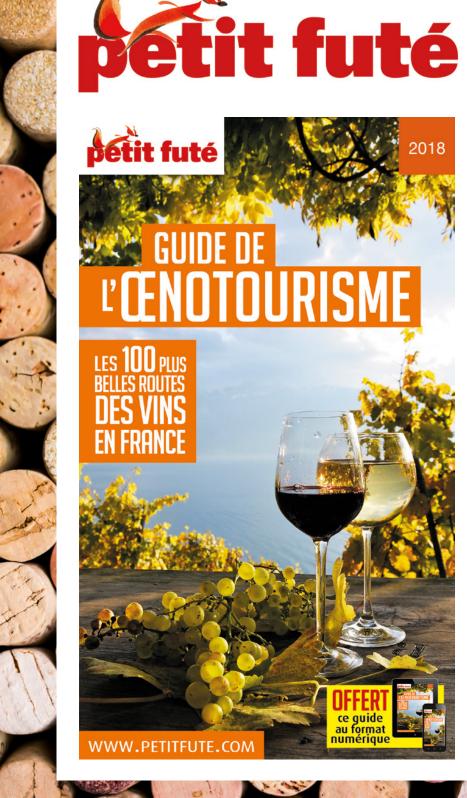
Magnifique couleur ambrée naturelle. Lumineuse et brillante. Au nez, beaucoup d'épices, mais aussi d'herbes fraîches. Un nez typique de l'Armagnac, juste assez énergique et agressif mais également suave, vert et persistant. Au palais, des arômes de fruits et la puissance de l'alcool mais en même temps, rond et suave. En finale, le spiritueux emplit la bouche et tapisse le palais. Le meilleur moment pour apprécier cet Armagnac est après le dîner, une excellente façon de compléter un repas.

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU DE BRIAT



Beautiful natural amber colour. Bright and brilliant. In the nose a lot of different spices, but also green herbs. Typical Armagnac nose, just enough punchy and aggressive, but also smooth, green and lingering. On the palate, all the fruit agents and the strength of the alcohol but at the same time, it is round and smooth. At the end the spirit grows in the mouth. The spirit really coats the palate. The best moment to enjoy this Armagnac is after dinner, an excellent way to complete a meal.

Château de Briat 40240 Mauvezin d'Armagnac Tél : +33 (0)5 58 44 81 37 Mob : +33 (0)6 85 83 23 23





Bulletin à retourner : Petit Fute VPC

18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite recevoir le guide

De l'Œnotourisme au prix de 16,95 € (frais de port inclus)

Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte)

☐ Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé

Tél. E-mail

Mes coordonnées : ☐ M^{me} ☐ M^{lle} ☐ M.

om

Code postal Ville

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

- cho-votro libraira

- → chez votre libraire
- **⇒** sur **internet**
- → sur votre mobile
- ⇒ sur votre tablette



plus d'informations sur www.petitfute.com







VINS DU SUD

Villa Massalia à Marseille

24 AVRIL 2017

Ville emblématique du Sud, Marseille a été choisie une nouvelle fois par SommelierS International pour servir de décor à sa dégustation des vins méridionaux, au cœur de la Villa Massalia. Le soleil présidait cette belle journée au cours de laquelle les vignerons et les dégustateurs ont pu échanger avec entrain et bonne humeur autour de cuvées arborant des robes jouant de camaïeu de blanc, de rose et de rouge.

Symbolic city of the South, Marseille was once again chosen by SommelierS International as the setting of its tasting of Southern wines, at Villa Massalia. The sun presided over this beautiful day during which the wine growers and the tasters could exchange with spirit and good mood about cuvées whose robes formed a blazing camaieu of white, pink and red.





DONNÉES CLÉS

140 **CUVÉES** DÉGUSTÉES

DES VISITEURS PROFESSIONNELS: cavistes. restaurateurs et blogueurs

ASSOCIATIONS RÉGIONALES DE L'UDSF

En matinée, chaque vigneron a pu se confronter aux avis – toujours éclairés - des dégustateurs et bénéficier des commentaires que vous trouverez dans les pages suivantes. Parmi ces professionnels, nous avons eu le plaisir d'accueillir nombre de cavistes, de restaurateurs et de blogueurs.

Toujours au rendez-vous, les associations de l'Union de la Sommellerie Française étaient aussi de la partie : Alpes-Marseille-Provence, Languedoc-Roussillon Vallée Rhône-Sud, Lyonnais-Rhône-Alpes et Nice-Côte d'Azur-Provence. Et comme après l'effort, le réconfort n'est jamais très loin, les professionnels, une fois leurs fiches remplies, se sont rendus auprès des vignerons, répartis sur des stands en format salon, pour une approche plus approfondie des produits à découvrir.

In the morning, every wine grower could confront with the (always well-informed) opinions of the wine tasters and benefit from comments that you can find in the following pages. Among the professionals, we had the pleasure to welcome many wine shop and restaurant owners as well as bloggers.

Always ready to participate, the associations of the Union of French Sommellerie were also present: Alpes-Marseille-Provence, Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud, Lyonnais-Rhône-Alpes and Nice-Côte d'Azur-Provence. And as after effort, comfort is always welcome, the professionals, once they finished their written comments, continued exchanging with the wine growers on their stands, for a more thorough approach of the products to be discovered.

DU CÔTÉ DES PARTENAIRES.

FOIES GRAS BIERS

Pierre Talbot a proposé pour cette journée ses foies gras haut de gamme. Servi avec les Perles de Cognac De Luze, les participants ont pu découvrir le foie gras de canard entier sublimé au 1er grand cru classé de Sauternes ou encore le foie gras de canard entier, recette de 1908 du Grand Café Castel Villeneuve-sur-Lot à la truffe noire du Périgord.

On this occasion, Pierre Talbot proposed his luxury foie gras. The participants could discover the whole duck foie gras, recipe of 1908 of Grand Café Castel Villeneuve-sur-Lot with Perigord black truffle or the whole duck foie gras sublimated by 1st Grand Cru Classé of Sauternes served with Perles de Cognac De Luze.



CAVIAR STURIA

Sturia est la marque phare du premier producteur français de caviar, Sturgeon créée il y a 20 ans près de Bordeaux. Avec une production d'environ 12 tonnes vendue dans le monde entier, Sturia contribue au rayonnement de la gastronomie française à l'international. Le 24 avril, la maison a présenté son caviar vintage.

Sturia is the flagship brand of Sturgeon, the first French producer of caviar created 20 years ago near Bordeaux. With a production of about 12 tons sold all over the world, Sturia contributes to promote the French gastronomy internationally. On April 24th, the house presented its vintage caviar.

VERRES CRISTAL DE SÈVRES

Créés à l'initiative de Madame de Pompadour en 1750, les verres Cristal de Sèvres ont depuis conquis les passionnés d'art de la table à la française : l'esthétique dans l'air du temps des pièces produites et leur élégance intemporelle s'ajoutent à un travail du cristal sans équivalent. Les différentes séries Cristal de Sèvres de verres de table partagent un aspect raffiné, sublimé par la transparence toute en subtilité du cristal employé.

Created on Madame de Pompadour's initiative in 1750, Cristal de Sèvres has since conquered the enthusiasts of table art à la française: the fashionable aesthetics of the produced pieces and their timeless elegance added to an unprecedented work of the crystal. The various Cristal de Sèvres series of table glasses share a refined aspect, sublimated by the subtle transparency of the crystal.



DIAM BOUCHAGE

Leader dans la fabrication de bouchons en liège technologiques, Diam Bouchage produit et commercialise des bouchons pour vins tranquilles (DIAM), effervescent (MYTIK) et spiritueux (ALTOP). L'entreprise a investi dans un procédé révolutionnaire, appelé procédé DIAMANT®, exploitant les propriétés du CO2 supercritique pour extraire les composés volatils du liège et éradiquer ainsi le risque de « goût de bouchon ».

Leader in the technical cork manufacturing, Diam Bouchage produces and markets corks for still wines (DIAM), sparklings (MYTIK) and spirits (ALTOP). The company invested in a revolutionary process, called DIAMANT®, exploiting the properties of the supercritical CO2 to extract the volatile compounds of the cork and eradicate the risk of "cork taint".



Icemax est un refroidisseur de bouteilles performant et haut de gamme qui épouse parfaitement la forme de la bouteille et la conserve au frais. Bien plus qu'un refroidisseur, c'est aussi un véritable support de communication original et tendance. Merci à Nicolas Pregat qui a permis à chacun des vignerons de repartir avec ce joli écrin, personnalisé aux couleurs de SommelierS International.

Icemax is a performing and high-end bottle cooler which perfectly matches the shape of the bottle and keeps it cool. Much more than a cooler, it is also a real original and trendy communication media. Thanks to Nicolas Pregat, each of the wine growers could leave with this attractive case, personalized with the logo of SommelierS International.



OPTIWINE, « LA CARAFE DE POCHE® »

Après 3 années de recherche, Michael Paetzold, cenologue, vigneron et spécialiste des process oenotechniques, et Olivier Caste, grand amateur et collectionneur, ont réussi à quantifier et mesurer l'apport d'oxygène nécessaire à l'optimisation et la libération des arômes encapsulés dans une bouteille de vin, créant ainsi l'aérateur Optiwine. La carafe de poche Optiwine se présente comme un outil de précision, créé pour permettre une dégustation longue et optimale.

After 3 years of research, Michael Paetzold, enologist, winegrower and oenotechnic process specialist, and Olivier Caste, great connoisseur and collector, managed to quantify and measure the contribution of the oxygen necessary to optimize and free the aromas in the bottle, creating the Optiwine aerator. The Optiwine pocket carafe presents itself as a precise tool, created to enable a long and optimal tasting.

PARTENAIRES VINS

Représentatifs du talent des vins du Sud de la France, et notamment ceux du Languedoc, les vins Gérard Bertrand nous ont fait découvrir leurs produits phares, pour accompagner le déjeuner. Les convives ont ainsi pu déguster la cuvée Code Rouge, un Crémant de Limoux, Château Villemajou 2012 ainsi qu'Aigle Royal Chardonnay 2015.

Representative of the talent of the Southern French wines, in particular those of Languedoc, the Gérard Bertrand wines made us discover their flagship products during the lunch. The guests could taste the Crémant de Limoux "Code Rouge", Château Villemajou 2012 as well as Aigle Royal Chardonnay 2015.

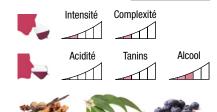
BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT MARTIN

Château Maison Noble Saint-Martin 2015

Bordeaux





Service: 17° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: grillades. | Commentaires: équilibré, un vin facile, pour se faire plaisir tous les jours. Un vin à boire dans les 5 ans.

Pairing: grilled meat. | Comments: well-balanced, easy to drink, to treat oneself with every day. A wine to drink within 5 years.



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

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT MARTIN

Cuvée Prestige 2014

Bordeaux Intensité Complexité





Service: 17° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: daube de bœuf. | Commentaires: plaisant, élégant. On retrouve les arômes de fruits et de cacao. Belle longueur.

Pairing: beef stew. | Comments: pleasant, elegant. We have the fruits and cocoa aromas again. Good length.

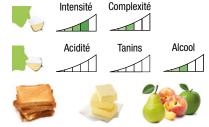
Maison Noble - 33540 Saint-Martin-du-Puy Tél. 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

DOMAINE COMTE PERALDI

Cuvée Clémence 2015

Corse





Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: homard fumé au bois de châtaigner; chapon à la pêche. | Commentaires: attaque sur l'opulence, volume généreux et chaleureux.

Pairing: lobster smoked over chestnut wood; capon with peach. || Comments: opulent first taste, generous and warm volume.



Chemin du Stiletto - 20167 Mezzavia Tél. 04 95 22 37 30 - www.domaineperaldi.com

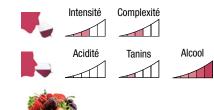
AJACCIO

DOMAINE COMTE PERALDI

Cuvée du Cardinal 2013

Corse





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: joue de biche, sauce au foie gras en émulsion. || Commentaires : volume et opulence, chaleureux. Très fin et délicat. PAI 3 secondes.

Pairing: doe cheek, foie gras emulsion. Comments: volume and richness, warm. Very fine and delicate. Aromatic persistency of 3 seconds.



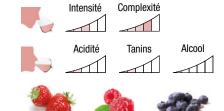
Chemin du Stiletto - 20167 Mezzavia Tél. 04 95 22 37 30 - www.domaineperaldi.com

DOMAINE COMTE PERALDI

Cuvée Guy De Poix 2016







Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: carpaccio de saumon aux baies rouges. | Commentaires : une jolie réussite. Un rosé complexe, frais et fruité.

Pairing: salmon carpaccio with red berries. **Comments:** a lovely achievement. A complex rosé, fresh and fruity.

LA VILLA ANGELI

Don Pasquale 2016







Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: fruits de mer et poisson méditerranéen. || Commentaires : une belle fraîcheur, agréable. A boire dès à présent.

Pairing: seafood and Mediterranean fish. | Comments: a beautiful freshness, pleasant. To drink from now on.









Chemin du Stiletto - 20167 Mezzavia Tél. 04 95 22 37 30 - www.domaineperaldi.com







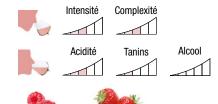
Hameau Campo Quercio - 20270 Antisanti Tél. 06 15 08 54 19 - www.lavillaangeli.com

LA VILLA ANGELI

Don Pasquale 2016

Corse





Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: salade de poulpe aux agrumes. | Commentaires : une belle vivacité. Une finale longue et équilibrée. Beaucoup d'élégance pour ce rosé de l'Île de Beauté.

Pairing: octopus salad with citrus. Comments: a beautiful vivacity. A long and well-balanced finish. A lot of elegance for this Corsican rosé.

LA VILLA ANGELI

Initiale 2016



Corse Complexité









Service: 12° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: filet de truite rôtie au basilic. Commentaires: une belle fraîcheur, un équilibre parfait. Une finale délicieuse. Une belle réussite, un rosé frais et fruité.

Pairing: roasted trout fillet with basil. Comments: a beautiful freshness, a perfect balance. A delicious finish. A beautiful achievement, a fresh and fruity rosé.









Hameau Campo Quercio - 20270 Antisanti Tél. 06 15 08 54 19 - www.lavillaangeli.com









Hameau Campo Quercio - 20270 Antisanti Tél. 06 15 08 54 19 - www.lavillaangeli.com

CORSE PORTO VECCHIO

DOMAINE DE TORRACCIA

Domaine de Torraccia 2013

Corse





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2023

Accords: gigot d'agneau rôti aux herbes du maquis. | Commentaires : notes de réglisse, finesse et élégance. Un joli travail.

Pairing: roasted leg of lamb with Corsican maquis herbs. || Comments: notes of liquorice, finesse and elegance. A lovely work.

CORSE PORTO VECCHIO

DOMAINE DE TORRACCIA

Oriu 2016









Corse





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2018

Accords: filet de saint-pierre aux agrumes. | Commentaires : attaque fraîche, finale onctueuse. Un vin équilibré, avec beaucoup de fraîcheur.

Pairing: John-Dory fillet with citrus. Comments: fresh first taste, unctuous finish. A well-balanced wine with a lot of freshness.







Torraccia - 20137 Lecci Tél. 04 95 71 43 50 - www.domaine-de-torraccia.com







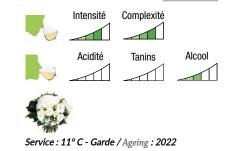
Torraccia - 20137 Lecci Tél. 04 95 71 43 50 - www.domaine-de-torraccia.com

DOMAINE DE TORRACCIA

Oriu 2016

Corse





Accords: poularde cuite dans son jus et coriandre. | Commentaires : une légère perlance qui apporte de la fraîcheur. PAI de 4 secondes. Très aromatique. Volume et ampleur sont les maîtres mot de la dégustation.

Pairing: fattened chicken cooked with juice and coriander. | Comments: a light pearling side brings some freshness. Aromatic intensity of 4 seconds. Very aromatic. Volume and breadth are the keywords of the tasting.



Torraccia - 20137 Lecci Tél. 04 95 71 43 50 - www.domaine-de-torraccia.com

COTEAUX DU LANGUEDOC

GÉRARD BERTRAND

La Villa - Château La Sauvageonne 2015

Languedoc-Roussillon





Accords: langoustines ou homard; plats méditerranéens. | Commentaires :

un rosé atypique, de gastronomie.

Pairing: langoustines or lobster; Mediterranean dishes. | Comments: an atypical rosé, gastronomic.







Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne Tél. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

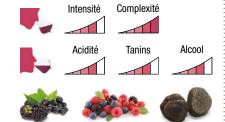
COTEAUX DU LANGUEDOC LA CLAPE

GÉRARD BERTRAND

L'Hospitalitas 2014







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2025

Accords: ris de veau flambés; tournedos Rossini. || Commentaires : ce vin très généreux vous accompagnera avec bonheur. Beaucoup de complexité et de longueur. Vous vouliez le Sud, vous v êtes!

Pairing: flambéed calf's sweetbread; Rossini tournedos. || Comments: this very generous wine will make you happy. A lot of complexity and length. You wanted the South, there you are!









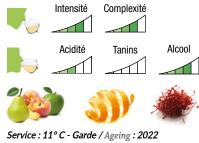
Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne Tél. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

DOMAINE DE LAURIGA

Soleil Blanc de Lauriga 2015

Languedoc-Roussillon





Accords: ris de veau à la crème. Commentaires: très bien équilibré, bois maîtrisé. Généreux, frais. Une finale franche. Une grande réussite.

Pairing: sweetbread in a creamy sauce. Comments: a very well-balanced wine, mastered woodiness. Generous, fresh. Frank finish. A great achievement.



Traverse de Ponteilla - 66300 Thuir Tél. 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

CHÂTEAU DE PÉNA

Les Pierres Noires 2015

Languedoc-Roussillon





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2020

Accords: chèvre de la région, fruits secs et miel. | Commentaires : équilibré, rond. Tanins fondus, court en bouche.

Pairing: local goat's cheese, dried fruits and honey. | Comments: well-balanced, round. Melted tannins, short on the palate.







2 boulevard Marechal Joffre - 66600 Cases-de-Pêne Tél. 04 68 38 93 30 - www.chateaudepena.com

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

CHÂTEAU DE PÉNA

Château de Péna 2015

Languedoc-Roussillon





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: sur des grillades; viande rouge. | Commentaires: épicé, torréfié, animal, sur le pruneau. A servir jeune.

Pairing: grilled meat; red meat. | Comments: spicy, roasted, animal, prune. To serve young.







2 boulevard Marechal Joffre - 66600 Cases-de-Pêne Tél. 04 68 38 93 30 - www.chateaudepena.com

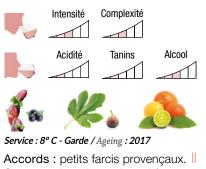
DUCHÉ D'UZÈS

LES CAVES D'EUZET & LES VIGNERONS DES CAPITELLES

Terre de Cabanis 2016









DOMAINE DE L'ASTER

Prélude 2015

Languedoc-Roussillon



Service: 8° C - Garde / Ageing: 2017

Accords : filet de rouget grillé, sauce légère au curry. || Commentaires : ce vin amène en bouche une ampleur ronde et florale, équilibrée sur l'attaque franche et la finale fraîche.

Pairing: grilled red mullet fillet, light curry sauce. | Comments: this wine brings a round and floral breadth on the palate, well-balanced between the frank first taste and the fresh finish.



Avenue Jules Ferry - 34800 Péret Tél. 06 20 54 51 94 - www.domaine-aster.com







Route d'Alès - 30360 Euzet Tél. 04 66 83 51 16 - www.lescavesdeuzet.com

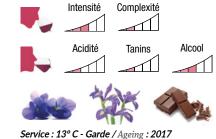
DUCHÉ D'UZÈS

LES CAVES D'EUZET & LES VIGNERONS DES CAPITELLES

Terre de Cabanis 2015







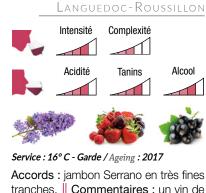
Accords: daube: alouette sans tête. Commentaires: un vin prêt à boire, à accompagner d'un plat provençal.

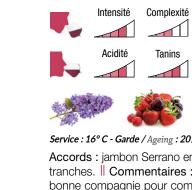
Pairing: casserole; Provence beef paupiettes. || Comments: a wine ready to drink, to match with a Provençal dish.

LANGUEDOC

DOMAINE DE L'ASTER

Trescol 2015





tranches. | Commentaires : un vin de bonne compagnie pour commencer la soirée. Un vin souple et digeste, un rapport qualité/prix exceptionnel.

Pairing: fine slices of Serrano ham. Comments: a perfect wine to begin the evening with. A supple and digestible wine, an exceptional quality-price ratio.



Route d'Alès - 30360 Euzet Tél. 04 66 83 51 16 - www.lescavesdeuzet.com









Avenue Jules Ferry - 34800 Péret Tél. 06 20 54 51 94 - www.domaine-aster.com

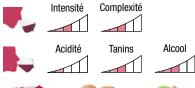
LANGUEDOC

MAS DU MINISTRE

Cuvée Réserve 2015

Languedoc-Roussillon







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2022 Accords: gardiane; gâteau au chocolat.

Commentaires : a besoin de temps. Des arômes de chocolat en bouche. Prometteur.

Pairing: beef gardiane; chocolate cake. Comments: needs time. Chocolate aromas on the palate. Promising.

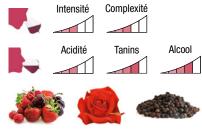
LANGUEDOC LA MÉJANELLE

MAS DU MINISTRE

La Tentation du Pasteur 2015

Languedoc-Roussillon





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2023

Accords: agneau de 6 heures. || Commentaires: patience... Un beau et long potentiel pour ce vin aux fruits mûris au soleil et sa structure racée.

Pairing: slow-cooked lamb. | Comments: patience... Beautiful and long potential for this wine with sun-ripened fruits and its racy structure.







Chemin du Ministre - 34130 Mauguio Tél. 04 67 12 19 09 - www.chateau-ministre.fr









Chemin du Ministre - 34130 Mauguio Tél. 04 67 12 19 09 - www.chateau-ministre.fr

LANGUEDOC PÉZENAS

MAS DU MINISTRE

Cuvée Réserve 2016

Languedoc-Roussillon





Service: 8° C - Garde / Ageing: 2018

Accords: tian d'aubergine, poivron et chèvre. | Commentaires : un bel équilibre, plein de fraîcheur et de délicatesse, avec assez de structure pour accompagner un repas.

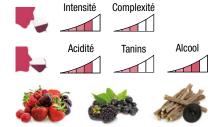
Pairing: aubergine, pepper bell and goat's cheese tian. | Comments: a nice balance, full of freshness and delicacy, with enough structure to be served over a meal.

DOMAINE DE L'ASTER

En montant la Calade 2015

Languedoc-Roussillon





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2019

Accords: foie de veau persillé; rognons de veau en sauce. || Commentaires : « En montant la Calade », arrêtez-vous sur ce vin de plaisir, à partager avec des amis épicuriens.

Pairing: veal liver with finely-chopped parsley; veal kidneys with sauce. Comments: "En montant la Calade" is a wine of pleasure, to share with epicurean friends.







Chemin du Ministre - 34130 Mauguio Tél. 04 67 12 19 09 - www.chateau-ministre.fr









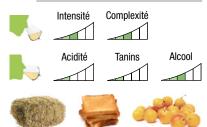
Avenue Jules Ferry - 34800 Péret Tél. 06 20 54 51 94 - www.domaine-aster.com

DOMAINE MARTINOLLES

Château Martinolles 2015

Languedoc-Roussillon





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2019

Accords : volaille de Bresse, crème et morilles. || Commentaires : une grande expression du Sud pour ce Chardonnay ramassé à maturité. Beurré, kirsché, truffe blanche en finale. Classe et équilibré, parfait.

Pairing: Bresse poultry with cream and morels. | Comments: a great expression of the South with this Chardonnay picked at full maturity. Buttery, kirschy, white truffle in the finish. Classy and well-balanced, perfect.



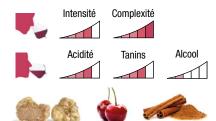
11250 Saint-Hilaire Tél. 04 68 69 41 93 - www.paulmas.com

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

GÉRARD BERTRAND

Clos d'Ora 2013

rora



Languedoc-Roussillon

Service: 16° C - Garde / Ageing: 2032

Accords: lièvre à la rovale. | Commentaires : le vin est d'une telle complexité qu'il se suffit à lui seul. Vin de plaisir cognitif et de méditation, pour s'évader.

Pairing: hare à la royale. || Comments: the wine is such complex that it suffices itself. Wine for cognitive pleasure and for meditation, to help your mind escape.



Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne Tél. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

GÉRARD BERTRAND

Le Viala 2014

Languedoc-Roussillon





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2025

Accords: thon rouge juste cuit et légumes méditerranéens. || Commentaires : ce vin aux tanins soyeux exacerbe de jolies notes complexes. Sa grande longueur en bouche nous enchante.

Pairing: rare red tuna and Mediterranean vegetables. | Comments: this wine with silky tannins intensifies beautiful complex notes. Its great length on the palate delights us.



Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne Tél. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

CHÂTEAU DE PÉNA

Regards de Femmes N°4 - 2016 Languedoc-Roussillon





Service: 9° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: tarte aux fruits; fromage à pâte dure. | Commentaires : un vin fruité et floral, sur la mangue et l'ananas. Moelleux, doux, facile à boire et bien équilibré.

Pairing: fruit tart; hard cheese. || Comments: a fruity and floral wine, with mango and pineapple aromas. Smooth, soft, easy to drink and well-balanced.



2 boulevard Marechal Joffre - 66600 Cases-de-Pêne Tél. 04 68 38 93 30 - www.chateaudepena.com

PAYS D'OC IGP

LES CAVES D'EUZET & LES VIGNERONS DES CAPITELLES

CS Merlot vieilli en fût de chêne 2015 LANGUEDOC-ROUSSILLON





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2020

Accords: entrecôte grillée. | Commentaires : un vin racé, doté d'une matière dense et d'une structure tannique suave.

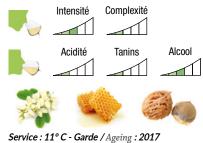
Pairing: grilled prime rib of steak. Comments: a racy wine, with a dense material and a smooth tannic structure.

PAYS D'OC IGP

DOMAINES PAUL MAS

Mas des Tannes Réserve 2015 Languedoc-Roussillon





Accords: blanquette de veau. | Commentaires: équilibré, floral, élégant.

Rond, avec une finale épicée.

Pairing: veal blanquette. || Comments: well-balanced, floral, elegant. Round with a spicy finish.







Route d'Alès - 30360 Euzet Tél. 04 66 83 51 16 - www.lescavesdeuzet.com







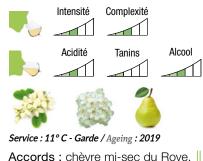
Route de Villeveyrac - 34530 Montagnac

PAYS D'OC IGP

LES CAVES D'EUZET & LES VIGNERONS DES CAPITELLES

Les Capitelles Chardonnay 2016 Languedoc-Roussillon





Commentaires: un vin très floral, sur la poire juteuse. Respect de l'expression du Chardonnay. Frais, élégant, long en bouche. Une finale sur la garrigue.

Pairing: semi-hard Rove goat's cheese. Comments: a very floral wine, with juicy pear aromas. Respects the Chardonnay expression. Fresh, elegant; long on the palate. Garrigue aromas in the finish.



Tél. 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

PAYS D'OC IGP

MAS DU MINISTRE

Mas Noir Collection Grand Cru Viognier 2014 Languedoc-Roussillon







Accords: terrine de Saint-Jacques. Commentaires: un Viognier peu marqué, une pointe asséchante en finale. Un bon vin cependant.

Pairing: scallops terrine. || **Comments:** a not very marked Viognier, slightly dry

in the finish. But a good wine.







Route d'Alès - 30360 Euzet Tél. 04 66 83 51 16 - www.lescavesdeuzet.com







Chemin du Ministre - 34130 Mauguio Tél. 04 67 12 19 09 - www.chateau-ministre.fr

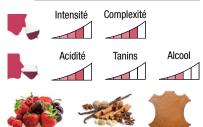
PIC SAINT-LOUP

CHÂTEAU BOISSET

Ailes et Moi 2015







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2023

Accords: magret de canard aux cèpes. || Commentaires : 1er nez animal qui over beautiful meats.



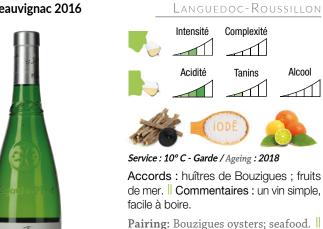
Mas de Boisset - 34270 Valflaunes Tél. 06 85 30 08 72

PICPOUL DE PINET

CAVE LES COSTIÈRES DE POMÉROLS

Beauvignac 2016

BEAUVIGNAC





68 avenue de Floressac - 34810 Pomerols Tél. 04 67 77 01 59 - www.cave-pomerols.com

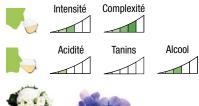
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT IGP

CHÂTEAU BOISSET

Etinc'Ailes 2016

Languedoc-Roussillon







Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: fromage de chèvre frais; velouté d'asperges blanches. || Commentaires: un vin ciselé avec beaucoup de délicatesse. Finale sur des amers élégants et frais.

Pairing: fresh goat's cheese; white asparagus velouté. | Comments: a well-defined wine with a lot of delicacy. Elegant and fresh bitterness in the finish.







Mas de Boisset - 34270 Valflaunes Tél. 06 85 30 08 72

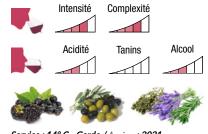
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT IGP

CHÂTEAU BOISSET

Gentleman Paysan 2015

Languedoc-Roussillon





Service: 14° C - Garde / Ageing: 2021

Accords: daube à la provençale. Commentaires: un joli vin à l'accent méditerranéen. La garrigue et le thym invitent à la relaxation et à s'arrêter pendant que d'autres courent après le temps.

Pairing: Provencal casserole. | Comments: beautiful wine with a Mediterranean accent. Garrigue and thyme invite to relaxation and stop while others run after time.











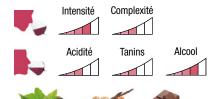
Comments: a simple wine, easy to drink.

TERRASSES DU LARZAC

DOMAINE DES CRÈS RICARDS

Château des Crès Ricards Oenothera 2015 Languedoc-Roussillon







Accords: Black Angus aux sarments; forêt noire. || Commentaires : généreux, gourmand, ample. Un vin de repas pour épicuriens.

Pairing: Black Angus over vine shoots; Black Forest cake. || Comments: generous, delectable, ample. An epicurean wine for meal.



DOMAINE DE L'OLIVETTE

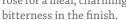
Cuvée Tradition 2016





Service: 8° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: des grillades. || Commentaires: un rosé de repas, charmeur. Bouche fraîche, de l'amertume en finale. Pairing: grilled meat. | Comments: a rosé for a meal, charming. Fresh palate,





34800 Ceyras Tél. 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com







519 chemin de l'Olivette - « Le Brûlat » - 83330 Le Castellet Tél. 04 94 98 58 85 - www.domaine-olivette.com

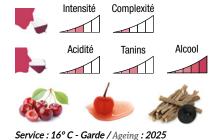
BANDOL

DOMAINE DE L'OLIVETTE

Cuvée Tradition 2012

Provence





Accords: agneau aux herbes du maquis. | Commentaires : un vin complexe.

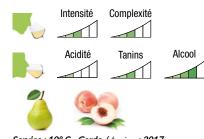
Pairing: lamb with maquis herbs. || Comments: a complex wine.

DOMAINE DE L'OLIVETTE

Cuvée Tradition 2016

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: poisson grillé. || Commentaires: une bouche puissante et riche, sur les fruits frais.

Pairing: grilled fish. | Comments: powerful and rich, with fresh fruit aromas.



519 chemin de l'Olivette - « Le Brûlat » - 83330 Le Castellet Tél. 04 94 98 58 85 - www.domaine-olivette.com







519 chemin de l'Olivette - « Le Brûlat » - 83330 Le Castellet Tél. 04 94 98 58 85 - www.domaine-olivette.com

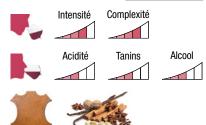
BANDOL

DOMAINE DE TERREBRUNE

Domaine de Terrebrune 2011







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2020

Accords: paleron braisé au vin rouge. || Commentaires : un nez évolué, une bouche ample et riche. Des tanins fins et présents. Une finale longue, sur des arômes tertiaires.

Pairing: braised chuck steak with red wine. | Comments: an evolved nose, an ample and rich palate. Fine and present tannins. A long finish, with tertiary aromas.



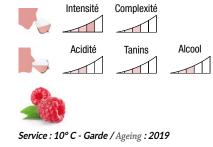
724 chemin de la Tourelle - 83190 Ollioule Tél. 04 94 74 01 30 - www.vin-bandol-terrebrune.fr

DOMAINE DE TERREBRUNE

Domaine de Terrebrune 2016

Provence





Accords: carpaccio de Saint-Jacques. Commentaires : une belle référence. **Pairing:** scallops carpaccio. || **Comments:**

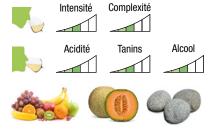
a beautiful product.

DOMAINE DE TERREBRUNE

Domaine de Terrebrune 2016

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: Saint-Jacques et risotto au parmesan. | Commentaires : une bouche droite et tendue, une belle salinité.

Pairing: scallops and risotto with Parmesan cheese. || Comments: a straight and tense palate, a nice salinity.



724 chemin de la Tourelle - 83190 Ollioule Tél. 04 94 74 01 30 - www.vin-bandol-terrebrune.fr

BANDOL

DOMAINE DES TROIS FILLES

Domaine des Trois Filles 2014

Provence





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2020

Accords : côte de veau. | Commentaires : une belle découverte avec une finale agréable. Un jeune domaine en devenir.

Pairing: prime rib of veal. || **Comments:** a nice discovery with a pleasant finish. A domain with a bright future ahead.



724 chemin de la Tourelle - 83190 Ollioule Tél. 04 94 74 01 30 - www.vin-bandol-terrebrune.fr









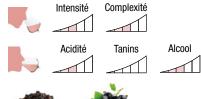
1616 chemin de la Begude - 83740 La Cadière-d'Azur Tél. 04 94 71 27 53 - www.domainedestroisfilles.com

DOMAINE DES TROIS FILLES

Domaine des Trois Filles 2016









Service: 10° C - Garde / Ageing: 2020

Accords: cuisine sucrée-salée; grillades. || Commentaires : une belle personnalité, une belle fraîcheur. Un vin de gastronomie, à carafer.

Pairing: sweet and sour cuisine; grilled meat. | Comments: a nice personality, a beautiful freshness. A gastronomic wine, to decant.



BOUCHES-DU-RHÔNE IGP

VILLA MINNA VINEYARD

Minna 2013

Provence



Accords: poulet aux écrevisses; asperges aux morilles. || Commentaires : un nez complexe et charmeur. Un beau

volume en bouche, une belle longueur.

Pairing: chicken with crayfish; asparagus with morels. | Comments: a complex and charming nose. Nice volume on the palate, good length.



1616 chemin de la Begude - 83740 La Cadière-d'Azur Tél. 04 94 71 27 53 - www.domainedestroisfilles.com











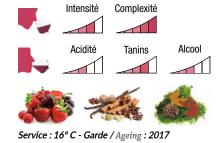
Roque Pessade - CD 17 - 13760 Saint-Cannat Tél. 04 42 57 23 19 - www.villaminna.fr

BOUCHES-DU-RHÔNE IGP

VILLA MINNA VINEYARD

Minna 2011 Provence





Accords: agneau de 7 heures. Commentaires : un très bel équilibre avec des tanins fondus. Frais et long en bouche.

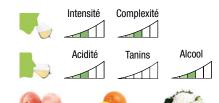
Pairing: slow-cooked lamb. | **Comments:** a very nice balance with melted tannins. Fresh and long palate.

CLOS SAINTE MAGDELEINE

Cuvée Bel-Arme 2015

Provence







Accords: viande blanche. | Commentaires : de la fraîcheur et de la matière. Une belle persistance et de la finesse. Un premier nez complexe, très expressif. Un second nez très légèrement toasté et mentholé.

Pairing: white meat. | Comments: freshness and material. Nice persistency and finesse. A complex first nose, very expressive. A slightly toasted and mentholated second nose.



Roque Pessade - CD 17 - 13760 Saint-Cannat Tél. 04 42 57 23 19 - www.villaminna.fr







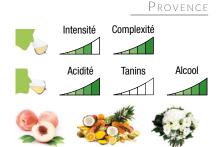


Avenue du Revestel - 13260 Cassis Tél. 04 42 01 70 28 - www.clossaintemagdeleine.fr

CLOS SAINTE MAGDELEINE

Tradition 2016

MAG)



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: dorade au four. | Commentaires : une belle fraîcheur, de la structure, du gras. Une légère amertume en finale. Un premier nez citronné, des notes d'églantine. Un second nez plus complexe, abricot.

Pairing: baked sea bream. || **Comments:** nice freshness, structure and fatness. Light bitterness in the finish. Lemoned first nose, notes of wild rose. More complex second nose, apricot.

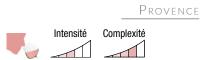


Avenue du Revestel - 13260 Cassis Tél. 04 42 01 70 28 - www.clossaintemagdeleine.fr

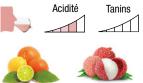
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU BARBEBELLE





Alcool



Service: 7° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: filet de rouget, sauce aux oursins. | Commentaires : élevage en cuve inox. Un vin gourmand, soyeux, élégant. Une trame avec du caractère, une finale longue sur le côté citronné.

Pairing: red mullet fillet, urchin sauce. || Comments: elevage in stainless steel tanks. A delicious wine, silky, elegant. A background with character, a long finish with a lemony side.



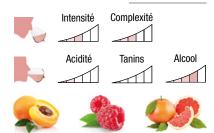
13840 Rognes Tél. 06 62 30 12 22 - www.chateaubarbebelle.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU BAS

Le Temple 2015

LE TEMPLE



Provence

Provence

Alcool

Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: volaille de Bresse, champignons. || Commentaires : couleur orangée. Du gras en bouche. Premier nez frais, qui évolue sur des notes légèrement caramélisées. Un vin de gastronomie.

Pairing: Bresse poultry, mushrooms. Comments: orangy hue. Fat palate. Fresh first taste that evolves towards light caramelized notes. A gastronomic wine.







Chemin du Chateau Bas, Cazan - D22 - 13116 Vernègues Tél. 04 90 59 13 16 - www.chateaubas.com

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU BAS

Le Temple 2015





the aromatic intensity and the fatness.

Acacia and orange blossom in the nose.

Chemin du Chateau Bas, Cazan - D22 - 13116 Vernègues Tél. 04 90 59 13 16 - www.chateaubas.com

DOMAINE VALLON DES GLAUGES

Réserves des Opies 2016

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017 Accords: carpaccio de dorade au cerfeuil. | Commentaires : un rosé de gastronomie.

Pairing: sea bream carpaccio with chervil. **Comments:** a gastronomic rosé.

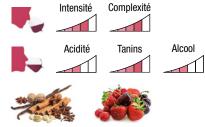
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE

Château Vignelaure 2010

Provence





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2021

Accords: gigot d'agneau confit aux épices. | Commentaires : des arômes tertiaires. Un vin net, complexe en bouche, équilibré. Des tanins fondus, une belle longueur.

Pairing: preserved leg of lamb with spices. | Comments: tertiary aromas. Clean, complex palate, well-balanced. Melted tannins, good length.



Voie d'Aureille - 13430 Eyguières Tél. 04 90 59 81 45 - www.vallondesglauges.com







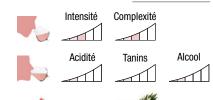


Route de Jouques - 83560 Rians

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

DOMAINE VALLON DES GLAUGES

Tradition 2016



Provence

Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: saint-jacques poêlées. Commentaires : une belle cuvée aux arômes fruités et acidulés.

Pairing: pan-fried scallops. | **Comments:** a beautiful cuvée with fruity and tangy aromas.









Tél. 04 94 37 21 10 - www.vignelaure.com

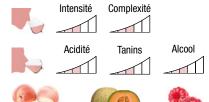
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE

Château Vignelaure 2016

Provence







Accords: carpaccio de daurade; homard et melon. | Commentaires : une belle tension, de l'élégance, de la finesse. Bonne buvabilité.

Pairing: sea bream carpaccio; lobster and melon. | Comments: good tension, elegance, finesse. Very drinkable.







Voie d'Aureille - 13430 Eyguières Tél. 04 90 59 81 45 - www.vallondesglauges.com











Route de Jouques - 83560 Rians Tél. 04 94 37 21 10 - www.vignelaure.com

69

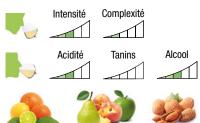
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

CHÂTEAU DUVIVIER

L'Amandier 2015

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: carpaccio de dorade, jus de citron vert. | Commentaires : robe or blanc, belle limpidité. Grenache fermenté et vinifié en barrique. Un vin biologique, avec une pointe boisée.

Pairing: sea bream carpaccio, lime juice. || Comments: white gold hue, nice limpidity. Grenache fermented and vinified in barrels. An organic wine, with a woody hint.



Quartier Genevrières - 83670 Pontevès Tél. 04 94 77 02 96 - www.chateau-duvivier.com

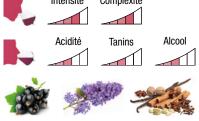
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

CHÂTEAU DUVIVIER

Les Mûriers 2014

Provence Intensité Complexité





Service: 17° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: caille aux raisins. | Commentaires: un vin à carafer. Un nez marqué par le boisé. Un vin fin, élégant, avec de la fraîcheur. Une finale épicée, empyreumatique.

Pairing: quail with grapes. || **Comments:** a wine to decant. A nose marked by woodiness. A fine wine, elegant, with freshness. A spicy finish, empyreumatic.



Quartier Genevrières - 83670 Pontevès Tél. 04 94 77 02 96 - www.chateau-duvivier.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOMAINE DE VALCOLOMBE

Baroque 2014

Provence





Service: 17° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: pigeon rôti. || Commentaires: couleur rouge grenat. Une bouche pleine, intense et gourmande. Premier nez animal, sur le cuir, la prune et le grillé. Belle évolution. P.A.I. 4-5 caudalies.

Pairing: roasted pigeon. || **Comments:** garnet red colour. Full, intense and delectable palate. Animal, leather, plum and grilled aromas in the first nose. Nice evolution. Aromatic persistency of 4-5 seconds.



1375 chemin des Espèces - 83690 Villecroze Tél. 04 94 67 57 16 - www.domaine-valcolombe.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOMAINE DE VALCOLOMBE

Grand Cuvée 2016



taires: matière, équilibre et rondeur. Robe rose pâle et lumineuse. Premier nez sur la fraîcheur, second nez plus intense. PAI 5-6.

Pairing: grilled fish. || Comments: material, balance and roundness. Pale and bright pink colour. Fresh first nose, more intense second nose. Aromatic intensity of 5-6 seconds.











1375 chemin des Espèces - 83690 Villecroze Tél. 04 94 67 57 16 - www.domaine-valcolombe.com

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOMAINE DE VALCOLOMBE

Vermentino 2016







Service: 9° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: rougets grillés. || Commentaires: attaque en bouche intense, belle fraîcheur avec de la matière. Premier nez sur le pamplemousse et la mirabelle. Second nez sur la fleur d'acacia.

Pairing: grilled red mullet. || **Comments:** intense first taste, good freshness with a good material. Citrus and mirabelle plum in the first nose. Second nose with acacia blossom.



1375 chemin des Espèces - 83690 Villecroze Tél. 04 94 67 57 16 - www.domaine-valcolombe.com

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE BERTAUD BELIEU

Initiale 2014 Provence





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2020

Accords: filet de bœuf grillé, sauce aux baies rouges. | Commentaires : un vin rond et fruité, doté d'une belle élégance.

Pairing: grilled beef fillet, red berry sauce. | Comments: a round and fruity wine, with a beautiful elegance.



635 route de Ramatuelle - Presqu'île de Saint-Tropez - 83580 Gassin Tél. 04 94 56 16 83 - www.bertaud-belieu.com

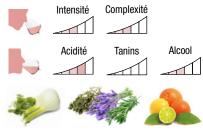
CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE BERTAUD BELIEU

Prestige 2016







Service: 6° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: spaghettis à la tomate. Commentaires: un vin frais, léger,

Pairing: spaghetti with tomatoe sauce. **Comments:** a fresh, light, ethereal wine.







635 route de Ramatuelle - Presqu'île de Saint-Tropez - 83580 Gassin Tél. 04 94 56 16 83 - www.bertaud-belieu.com

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE BERTAUD BELIEU

Prestige 2014

Provence





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Accords : carré d'agneau en croûte de noix et d'olives. || Commentaires : un nez puissant et intense. Bouche riche, une structure tannique dense mais souple, sur la fraîcheur.

Pairing: rack of lamb in a walnut and olive crust. | Comments: powerful and intense nose. Rich palate, dense but supple tannic structure, freshness.







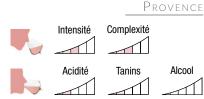


635 route de Ramatuelle - Presqu'île de Saint-Tropez - 83580 Gassin Tél. 04 94 56 16 83 - www.bertaud-belieu.com

CHÂTEAU DE BERNE

Château de Berne 2016







Service: 12° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: à l'apéritif, avec des brochettes de Saint-Jacques. | Commentaires: une belle finesse, une finale agréable. Un produit du terroir dans un bel écrin.

Pairing: for the aperitif, with scallop kebabs. || Comments: nice finesse, a pleasant finish. A terroir product with a nice packaging.



Route de Salernes - 83510 Lorgues Tél. 04 94 60 43 60 - www.chateauberne.com

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE BERNE

Hubert de Bouard Grande Cuvée 2013

Provence Intensité Complexité

Tanins

Alcool

Δcidité





agréable.

Pairing: game. | Comments: with beautiful ripe fruits, the palate is very pleasant.

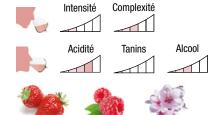
CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE LA GRANDE BAUQUIÈRE

Moment Suspendu 2016







Service: 7° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: côte d'agneau. || Commentaires : fermentation et élevage en fût neuf pour le Grenache. Attaque souple, puis la fraîcheur vient rapidement. Une jolie robe rosée claire.

Pairing: rack of lamb. **|| Comments:** fermentation and elevage in new barrels for the Grenache. Supple first taste, then freshness comes swiftly. Beautiful clear pink colour.



RD 12 - Chemin des Plaines - 13114 Puyloubier Tél. 04 42 29 05 37 - www.domainelagrandebauguiere.com

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU MALHERBE

Cuvée Malherbe 2014

Provence





Accords: carré d'agneau aux fèves. Commentaires: un vin avec une belle présence, de la matière. Une vraie typicité provençale.

Pairing: rack of lamb with broad beans.

Comments: a wine with a nice presence and material. A real Provencal typicality.



Route de Salernes - 83510 Lorgues Tél. 04 94 60 43 60 - www.chateauberne.com









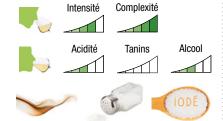
Route du Bout du Monde - 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04 94 64 80 11 - www.chateau-malherbe.com

CHÂTEAU MALHERBE

Cuvée Malherbe 2015







Service: 10° C - Garde / Ageing: 2019

Accords: gambas snackée, criste marine. | Commentaires : un vin d'une grande complexité, soutenu par une belle minéralité et une très belle longueur.

Pairing: snacked king prawn, samphire. **Comments:** a wine with a great complexity, supported by a beautiful minerality and a very good length.



Route du Bout du Monde - 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04 94 64 80 11 - www.chateau-malherbe.com

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU MALHERBE

Cuvée Pointe du Diable 2016

Provence





Service: 7° C - Garde / Ageing: 2018

Accords: agneau de lait, légumes d'été, poivron farci. | Commentaires : un rosé très complexe avec beaucoup d'intensité et une pointe calcaire. Une finale plus subtile et délicate.

Pairing: suckling lamb, summer vegetables, stuffed bell pepper. || Comments: a very complex rosé with a lot of intensity and a chalky touch. More subtle and delicate finish.



Route du Bout du Monde - 83230 Bormes les Mimosas Tél. 04 94 64 80 11 - www.chateau-malherbe.com

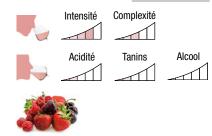
CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU MINUTY

Rose et Or 2016

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: carpaccio de daurade aux herbes fraîches. | Commentaires : de très beaux arômes, une attaque fraîche et gourmande. De la délicatesse pour ce rosé haut de gamme.

Pairing: sea bream carpaccio with herbs. Comments: very nice aromas, a fresh and delicious first taste. A very delicate upmarket rosé.



2491 route de la Berle - 83350 Gassin Tél. 04 94 56 12 09 - www.minuty.com

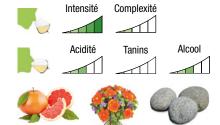
CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE POURCIEUX

Château de Pourcieux 2016

Provence





Service: 9° C - Garde / Ageing: 2019

Accords: légumes croquants (asperges sauvages, fond d'artichaut). | Commentaires: un vin expressif avec une belle fraîcheur en finale. Une finale minérale. A boire sur la jeunesse.

Pairing: crunchy vegetables (wild asparagus, artichoke heart). | Comments: an expressive wine with a beautiful freshness in the finish. Mineral finish. To drink young.



83470 Pourcieux Tél. 04 94 59 78 90 - www.chateau-de-pourcieux.com



















- 1 Meryl Straupe Luc
- 2 Les sommeliers de l'UDSF
- 3 Camille Cohen et Nadine Rosier
- 4 Christophe George
- 5 Mme Louis
- 6 Jean-Marie Royer
- 7 Michel d'Espagnet
- 8 Benjamin Tourbillon et Audrey Vidal

- 9 Xavier Vidil et Philippe Roulet
- 10 Mme Nadal
- 11 Dégustation Clos de l'Oratoire des Papes
- 12 Aurélie Sack
- 13 Reynald Delille
- 14 François Pages
- 15 David Quillin
- 16 Michel Calmejeanne et Philippe Roulet





RETOUR DE LENIMAGES

















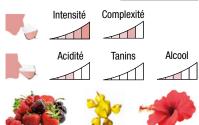


CHÂTEAU DE POURCIEUX

Château de Pourcieux 2016

Provence





Service: 8° C - Garde / Ageing: 2019

Accords: médaillon de veau aux pruneaux. || Commentaires : une bouche aromatique, expressive, avec une belle matière. Une finale légèrement astringente.

Pairing: veal medallion with prunes. || Comments: an aromatic palate, expressive, with a nice material. Slightly astringent finish.

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

La Chapelle de Sainte Roseline 2013

Provence



pimenté. | Commentaires : un vin plaisant, gourmand et équilibré.

Pairing: prime rib of beef; spicy dark chocolate. | Comments: a pleasant, delectable and well-balanced wine.



83470 Pourcieux Tél. 04 94 59 78 90 - www.chateau-de-pourcieux.com

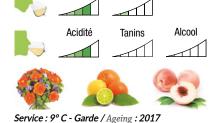
CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

Château Sainte Roseline 2016

Provence





Intensité

Complexité

Accords: tartare de poisson aux agrumes. | Commentaires : un vin très équilibré, à boire dès maintenant.

Pairing: fish tartar with citrus. || Comments: a very well-balanced wine, to drink from now on.







83460 Les Arcs-sur-Argens Tél. 04 94 99 50 30 - www.sainte-roseline.com

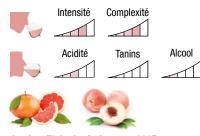
CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE

La Chapelle de Sainte Roseline 2016

Provence





Service: 7° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: sashimis de saumon. | Commentaires : superbe et élégant, un vin

racé.

Pairing: salmon sashimis. || **Comments:** a superb, elegant, racy wine.



83460 Les Arcs-sur-Argens Tél. 04 94 99 50 30 - www.sainte-roseline.com











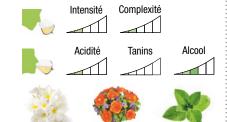
83460 Les Arcs-sur-Argens Tél. 04 94 99 50 30 - www.sainte-roseline.com

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN

Cuvée Comtesse 2015

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017 Accords: risotto à la truffe. | Commentaires: une attaque fraîche, avec du volume. PAI 5 secondes.

Pairing: risotto with truffle. | Comments: fresh first taste, with volume. Aromatic persistency of 5 seconds.

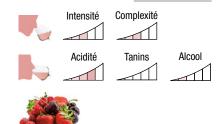
CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN

Grande Réserve 2016

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: bruschetta tomate basilic. Commentaires: un milieu de bouche très frais et croquant.

Pairing: tomato and basil bruschetta. Comments: very fresh and crisp tannins.



Route des Arcs - 83460 Taradean Tél. 04 94 99 76 76 - www.chateaudesaintmartin.com







Tél. 04 94 99 76 76 - www.chateaudesaintmartin.com

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN

Cuvée du Comte de Rohan Chabot 2004

Provence





Accords: daube de taureau. | Commentaires: robe aux reflets tuilés. Tanins fermes, belle fraîcheur. Avec des notes de truffe, de cuir, olives noires et pruneau.

Pairing: bull stew. || Comments: tile-red tinges. Solid tannins, beautiful freshness. With notes of truffle, leather, black olives and prune.







Route des Arcs - 83460 Taradeau

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE GRAND CROS

Aurélia 2016

10

Provence Complexité Intensité



















Accords: pamplemousse et crevettes; chèvre frais. | Commentaires : attaque sur la fraîcheur, nez sur la mangue et l'ananas, qui fait saliver. Zeste de clémentine après évolution.

Pairing: grapefruit and shrimps; fresh goat's cheese. || Comments: fresh first taste, mango and pineapple in the nose, makes salivate. Clementine peel after swirling.



Route des Arcs - 83460 Taradean Tél. 04 94 99 76 76 - www.chateaudesaintmartin.com







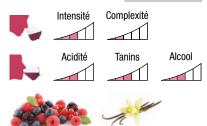
83660 Carnoules Tél. 04 98 01 80 08 - www.grandcros.com

DOMAINE DE GRAND CROS

L'Esprit de Provence 2014

Provence





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2020

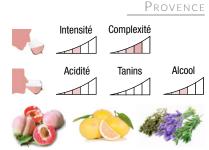
Accords: entrecôte grillée; volaille. Commentaires: couleur rouge grenat assez sombre et brillant. Du volume avec de la délicatesse et de la fraîcheur.

Pairing: grilled rib steak; poultry. || **Com**ments: quite dark and brilliant garnet-red colour. Volume, delicacy and freshness.

Cuvée Claire 2016

LA MADRAGUE





Service: 9° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: bonite à la plancha et petits pois. | Commentaires : un nez parfumé et élégant. Une bouche souple, sur les fruits du verger. Une matière ample et belle. De la fraîcheur et une finale saline.

Pairing: bonito a la plancha and peas. Comments: a scented and elegant nose. A supple palate, with orchard fruits. Broad and beautiful material. Freshness and a salty finish.



CÔTES DE PROVENCE

Boulevard de Gigaro - 83420 La Croix-Valmer Tél. 04 94 49 04 54 - www.lesvinsdelamadrague.com



83660 Carnoules Tél. 04 98 01 80 08 - www.grandcros.com

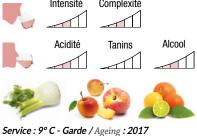
CÔTES DE PROVENC

LA MADRAGUE

Cuvée Charlotte 2016

Provence Intensité Complexité





Accords: raie aux câpres. || Commentaires : tout en finesse et en subtilité. Une bouche ample et riche, reliée par

une acidité fine assez longue.

Pairing: ray with capers. || **Comments:** a very fine and subtle wine. Broad and rich palate, backed by a quite long-lasting fine acidity.

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE

CHÂTEAU DE POURCIEUX

Château de Pourcieux 2015

Provence





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: pot-au-feu de sanglier. Commentaires : élevage en cuve. Un vin de gastronomie typique, à consommer à table avec un mets. Sur le cassis et la mûre

Pairing: wild boar pot au feu. || Comments: maturing in tanks. A typical gastronomic wine, to drink over a meal. With blackcurrant and blackberry aromas.



Boulevard Gigaro - 83420 La Croix-Valmer Tél. 04 94 49 04 54 - www.lesvinsdelamadrague.com









83470 Pourcieux Tél. 04 94 59 78 90 - www.chateau-de-pourcieux.com

LES BAUX DE PROVENCE

DOMAINE DALMERAN

Château Dalmeran 2016

Provence





Service: 7° C - Garde / Ageing: 2017 Accords: apéritif; tapas. | Commentaires : un vin élégant, équilibré. Une

belle complexité aromatique.

Pairing: aperitif; tapas. || **Comments:** an elegant wine, well-balanced. A nice

aromatic complexity.

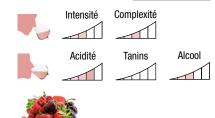
LES BAUX DE PROVENCE

CHÂTEAU ROMANIN

Château Romanin 2016

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2018

Accords: salade d'écrevisses au yuzu. Commentaires : belle vivacité, fraîcheur agréable. Un rosé gastronomique.

Pairing: crayfish salad with yuzu. | Comments: nice vivacity, pleasant freshness. A gastronomic rosé.





45 avenue Notre Dame du Château - 13103 Saint-Etienne du Grès Tél. 04 90 49 04 04 - www.dalmeran.fr







Route de Cavaillon- 13210 Saint-Rémy de Provence Tél. 04 90 92 45 87 - www.chateauromanin.com

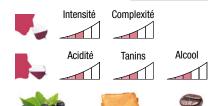
LES BAUX DE PROVENCE

CHÂTEAU ROMANIN

Château Romanin 2011

Provence





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: filet de biche aux airelles. Commentaires: un très beau travail, un vin ample et gourmand.

Pairing: doe fillet with cranberries. Comments: a very nice work; broad and moreish wine.

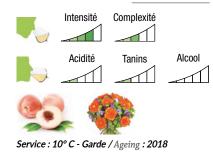
LES BAUX DE PROVENCE

CHÂTEAU ROMANIN

Château Romanin 2016

Provence





Accords: Saint-Pierre aux agrumes. Commentaires: un vin rond, ample. Un très beau flacon, fruité et frais.

Pairing: John-Dory with citrus. | Comments: ample and broad wine. A very nice bottling, fruity and fresh.









Route de Cavaillon - 13210 Saint-Rémy de Provence Tél. 04 90 92 45 87 - www.chateauromanin.com









Route de Cavaillon - 13210 Saint-Rémy de Provence Tél. 04 90 92 45 87 - www.chateauromanin.com

MAURES IGP

DOMAINE DE L'ANGLADE

Le Blanc 2016







Service: 6° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: carpaccio de daurade au combava. Il Commentaires: un vin plaisant, frais, bien équilibré.

Pairing: sea bream carpaccio with kaffir lime. || **Comments:** a pleasant wine, fresh, well-balanced.

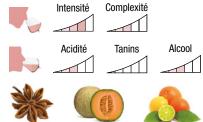
MAURES IGP

DOMAINE DE L'ANGLADE

Le Rosé Tradition 2016







Service: 6° C - Garde / Ageing: 2017

Accords : filet de rouget à l'huile d'olive et tomates séchées. Il Commentaires : un vin rosé puissant et structuré. Une belle longueur, équilibré et plaisant.

Pairing: red mullet fillet with olive oil, dried tomatoes. || Comments: a powerful and structured rosé wine. Good length, well-balanced and pleasant.









Avenue Vincent Auriol - 83980 Le Lavandou Tél. 04 94 71 10 89 - www.domainedelanglade.fr







Avenue Vincent Auriol - 83980 Le Lavandou Tél. 04 94 71 10 89 - www.domainedelanglade.fr

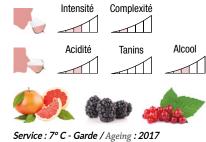
MAURES IGP

DOMAINE DE L'ANGLADE

Le Rosé D'Anna 2016

Provence





Accords: gaspacho au basilic. || Commentaires: un vin léger, frais. Une finale ample.

Pairing: gaspacho with basil. || Comments: a light and fresh wine. A broad finish.

CHÂTEAU VIGNELAURE

Vignelaure 2015

Provence





Service: 10° C - Garde / Ageing: 2017

Accords : volaille de Bresse. | Commentaires : un bel équilibre, avec du gras. Un vin de repas, sur les fruits mûrs.

Pairing: Bresse poultry. Comments: a good balance, with fatness. A wine for a meal, with ripe fruit aromas.







Avenue Vincent Auriol - 83980 Le Lavandou Tél. 04 94 71 10 89 - www.domainedelanglade.fr









Route de Jouques - 83560 Rians Tél. 04 94 37 21 10 - www.vignelaure.com

VACQUEYRAS

ARNOUX ET FILS

« 1717 » 2014











Accords: caille aux raisins. || Commentaires: une longueur exceptionnelle, une pointe mentholée. 30 mois en barrique

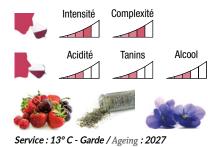
Pairing: quail wih grape. | **Comments:** an exceptionnal length, a hint of menthol. 30 months in new barrels.

VACQUEYRAS

ARNOUX ET FILS

Château Lestours Clocher « Les Pénitents » 2014 PROVENCE





Accords: cuisine provençale. || Commentaires: arômes de griottes à l'alcool, d'anis. Un vin riche, généreux, une belle

rondeur.

Pairing: Provencal cuisine. | **Comments:** with brandied Morello cherry, anise. Rich and generous wine, nice roundness.





Château Lestours Clocher - 238 Montée Bellevue - 84190 Vacquevras Tél. 04 90 65 84 18 - www.arnoux-vins.com





Château Lestours Clocher - 238 Montée Bellevue - 84190 Vacquevras

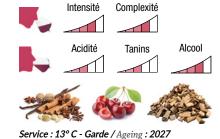
VACQUEYRAS

ARNOUX ET FILS

Château Lestours Clocher 2014

Provence





Accords: bécasse sauce grand veneur. Commentaires: un vin riche, puissant. Une attaque franche, sur le cuir, la tapenade d'olives. Un bon potentiel de garde.

Pairing: woodcock with grand veneur sauce. Comments: a rich and powerful wine. Pure first taste, with leather, olive tapenade. A good ageing potential.

ALPILLES IGP

Tél. 04 90 65 84 18 - www.arnoux-vins.com

DOMAINE DALMERAN

Dalmeran en blanc 2016

Vallée du Rhône





Accords: parfait sur du fromage. Commentaires: un vin sur sa jeunesse, avec une attaque puissante.

Pairing: perfect with cheese. | **Com**ments: a still young wine with a powerful first taste.









Château Lestours Clocher - 238 Montée Bellevue - 84190 Vacqueyras Tél. 04 90 65 84 18 - www.arnoux-vins.com







45 avenue Notre Dame du Château - 13103 Saint-Etienne du Grès Tél. 04 90 49 04 04 - www.dalmeran.fr

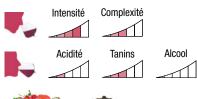
BEAUMES DE VENISE

DOMAINE DES BERNARDINS

Domaine des Bernardins 2015

Vallée du Rhône







Service: 18° C - Garde / Ageing: 2027 Accords: viande grillée; gigot. || Commentaires: une très belle cuvée, tout

en subtilité.

Pairing: grilled meat; leg of lamb. || Comments: a beautiful cuvée, very subtle.

BEAUMES DE VENISE

DOMAINE DE CASSAN

Saint Christophe 2014

Vallée du Rhône







Service: 13° C - Garde / Ageing: 2020

Accords : agneau, tian de légumes. Commentaires: une belle acidité, une jolie longueur. Un vin assez léger et fin, de l'élégance.

Pairing: lamb, vegetable tian. | Comments: a beautiful acidity, a nice length. A fairly light and fine wine, elegant.









Route de Gigondas - 84190 Lafare Tél. 04 90 62 96 12 - www.domainedecassan.fr

BEAUMES DE VENISE

de-Venise -Tél. 04 90 62 94 13 - www.domaine-des-bernardins.com **BEAUMES DE VENISE**

SARL Cave Castaud - 138 avenue Léon Gambetta - 84190 Beaumes-

DOMAINE DE CASSAN

Félibrige 2012

Vallée du Rhône





Accords: daube provençale; viande mijotée. | Commentaires : une très belle longueur et de la complexité. Un vin qui reste frais, sur la cerise kirschée et les aromates.

Pairing: Provencal casserole; stewed meat. Comments: a very nice length and complexity. The wine remains fresh, with kirschy cherry, and herbs and spices aromas.

RHONÉA

Dom Venitia 2015

M VENITA













Alcool

Vallée du Rhône

Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: rôti de veau; poulet basquaise. | Commentaires : une belle fraîcheur, de la féminité.

Pairing: roasted veal. | Comments: a beautiful freshness, a feminine wine.



Route de Gigondas - 84190 Lafare Tél. 04 90 62 96 12 - www.domainedecassan.fr







228 route de Carpentras - 84190 Beaumes-de-Venise Tél. 04 90 12 41 00 - www.rhonea.fr

CAIRANNE

DOMAINE LES HAUTES CANCES

Col du Débat 2014







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: quasi de veau aux morilles. || Commentaires : de magnifiques arômes, un flacon généreux, délicat et authentique.

Pairing: a rump of veal and morels. **Comments:** beautiful aromas, a generous bottling, delicate and authentic.

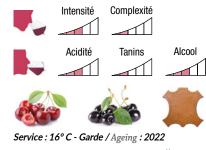
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE L'ABBÉ DÎNE

Domaine l'Abbé Dîne 2014

Vallée du Rhône





Accords: gibier aux truffes. | Commentaires : un vin tout en pureté et en puissance.

Pairing: game with truffles. || Comments: a very pure and powerful wine.









Quartier les Travers - 84290 Cairanne Tél. 04 90 30 76 14 - www.hautescances.com







1480 chemin des Mulets - 84350 Courthezon Tél. 06 12 66 99 50

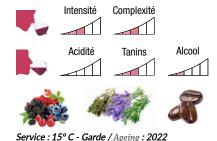
CAIRANNE

DOMAINE LES HAUTES CANCES

Vieilles Vignes 2013

Vallée du Rhône





Accords: filet de biche aux baies roses. || Commentaires : des notes grillées et de fruits très mûrs. Finesse et puissance pour cette cuvée toujours au

rendez-vous.

Pairing: doe fillet with pink berries. Comments: grilled notes and very ripe fruit aromas. Finesse and powerfulness for this cuvée of consistent quality.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE L'ABBÉ DÎNE

Domaine l'Abbé Dîne 2015

Vallée du Rhône





Accords: viande blanche (volaille, veau). || Commentaires : beaucoup de charme et d'élégance.

Pairing: white meat (poultry, veal). **Comments:** a lot of charm and elegance.



Quartier les Travers - 84290 Cairanne Tél. 04 90 30 76 14 - www.hautescances.com







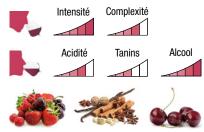
1480 chemin des Mulets - 84350 Courthezon Tél. 06 12 66 99 50

DOMAINE DU BANNERET

Domaine du Banneret 2014

Vallée du Rhône





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2032

Accords : côte de bœuf grillée aux herbes de Provence. || Commentaires : une teinte grenat, un nez sur les épices nobles, kirsché. Belle matière, de la fraîcheur. Tanins fins et séduisants.

Pairing: grilled prime rib of beef with herbs. | Comments: a garnet-red hue, noble spices in the nose, kirschy. Nice material, freshness. Fine and seductive tannins



35 rue Porte Rouge - 84230 Châteauneuf du Pape Tél. 04 90 83 72 04 - www.domaine-banneret.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DU BANNERET

Le Secret 2016

Vallée du Rhône

Complexité

Tanins

Alcool





a pale yellow hue, with ripe citrus and honey in the nose. Fat palate, with freshness.

Intensité

Acidité



35 rue Porte Rouge - 84230 Châteauneuf du Pape Tél. 04 90 83 72 04 - www.domaine-banneret.fr

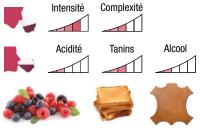
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU BEAUCHÊNE

Grande Réserve 2013

Vallée du Rhône





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: carré d'agneau et son jus au thym. | Commentaires : un flacon de qualité, avec une belle harmonie.

Pairing: rack of lamb with juice and thyme. | Comments: a quality wine, with a nice harmony.

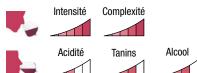


1452 route de Beauchêne - 84420 Piolenc Tél. 04 90 51 75 87 - www.chateaubeauchene.com

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU FORTIA

Réserve 2013







Vallée du Rhône



Accords: bécasse; mets de grande cuisine. || Commentaires : une matière riche et complexe.

Pairing: woodcock; gastronomic dishes. | Comments: a rich and complex material.









Route de Bédarrides - BP13 - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 72 25 - www.vin-chateauneufdupape.fr

CHÂTEAU FORTIA

Tradition 2013

Vallée du Rhône





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: grives grillées au cognac. Commentaires: un vin harmonieux, équilibré et puissant.

Pairing: grilled thrush with cognac. Comments: harmonious wine, well-balanced and powerful.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE LOU FREJAU

Cuvée XIII Cépages Bio 2012

Vallée du Rhône





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: tajine aux agrumes; navarin d'agneau. || Commentaires : un vin puissant, riche, complexe, très intéressant. A carafer.

Pairing: tajine with citrus; lamb navarin. Comments: a powerful wine, rich, complex, very interesting. To decant.









Route de Bédarrides - BP13 - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 72 25 - www.vin-chateauneufdupape.fr









1858 chemin de la Gironde - 84100 Orange Tél. 04 90 34 83 00 - www.domaineloufrejau.com

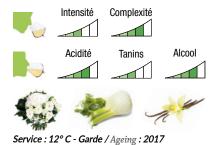
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE LOU FREJAU

Blanc Bio 2015

Vallée du Rhône





Accords: poisson en sauce; fruits de mer. | Commentaires : un vin frais, avec des arômes de poire.

Pairing: fish in sauce; seafood. | **Com**ments: a fresh wine, with pear aromas.

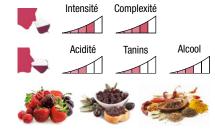
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DE NALYS

Cuvée Classique 2014

Vallée du Rhône





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2030

Accords: onglet aux échalotes, pommes dauphines. || Commentaires : un vin très agréable, avec un fort caractère.

Pairing: prime cut of beef with shallots and pommes dauphine. || Comments: a very pleasant wine with a strong character.







1858 chemin Gironde - 84100 Orange Tél. 04 90 34 83 00 - www.domaineloufrejau.com





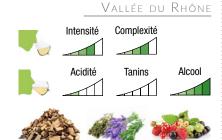


Route de Courthezon - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 72 52 - www.domainedenalys.com

DOMAINE DE NALYS

Cuvée Eicelènci 2015

NALYS



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: homard sauce armoricaine. Commentaires : une jolie robe dorée, reflets légèrement verts. Bois présent dès le premier nez. Attaque puissante, de l'alcool. Légère amertume en fin de bouche.

Pairing: lobster with Armoricaine sauce. Comments: nice golden hue, slightly green tinges. Present woodiness in the first nose. Powerful first taste, alcohol. Light bitterness aftertaste.



Route de Courthezon - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 72 52 - www.domainedenalys.com

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU LA NERTHE

Château La Nerthe 2015



Complexité

Tanins

Alcool

Intensité

Acidité





Pairing: pan-fried foie gras and roasted mango, toasts of fresh white bread. Comments: a nice table wine. A beautiful nose, fat, with exotic and star anise aromas. A fresh first taste, buttery, a beautiful balance.



Route de Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 70 11 - www.chateaulanerthe.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU LA NERTHE

Cuvée des Cadettes 2013

Vallée du Rhône





Service: 16° C - Garde / Ageing: 2032

Accords: bécasse au lard et au jus. Commentaires: une robe noire, un nez cacaoté, fin, sur le sous-bois, le cuir. Une belle bouche, sur la longueur et la finesse.

Pairing: woodcock with bacon and juice. Comments: black hue, cocoa nose, fine, undergrowth, leather. A beautiful palate, long-lasting and fine.



Route de Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 04 90 83 70 11 - www.chateaulanerthe.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

MAISON OGIER

Clos de l'Oratoire des Papes 2015

Vallée du Rhône





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2032

Accords: onglet à l'échalote. | Commentaires: un nez sur la réglisse, kirsché. Une bouche structurée et complexe, une belle longueur.

Pairing: prime cut of beef with shallot. Comments: liquorice and kirschy aromas in the nose. Well-structured and complex palate, a good length.









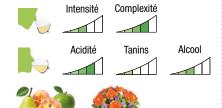
10 avenue Louis Pasteur - 84232 Châteauneuf du Pape Tél. 04 90 39 32 32 - www.ogier.fr

MAISON OGIER

Clos de l'Oratoire des Papes 2016

Vallée du Rhône

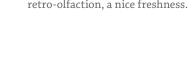




Service: 12 ° C - Garde / Ageing: 2022

Accords: carpaccio de Saint-Jacques parsemé de yuzu. || Commentaires : une teinte jaune pâle. Une bouche élégante, avec une bonne rétro-olfaction sur le fruit, une belle fraîcheur.

Pairing: scallop carpaccio sprinkled with yuzu. | Comments: pale yellow hue. Elegant palate, with a nice fruity retro-olfaction, a nice freshness.



10 avenue Louis Pasteur - 84232 Châteauneuf du Pape Tél. 04 90 39 32 32 - www.ogier.fr

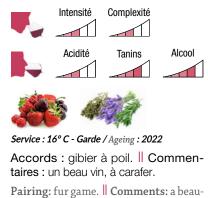
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE JEAN ROYER

Cuvée Prestige 2014

Vallée du Rhône





tiful wine, to decant.



Route de sel - BP 65 - 84230 Châteauneuf du Pape Tél. 09 52 65 56 29 - www.domainejeanroyer.fr

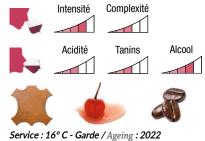
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE JEAN ROYER

Les Sables de la Crau 2014

Vallée du Rhône





Accords: plats provençaux (daube). Commentaires: un vin riche et com-

plexe.

Pairing: Provencal dishes (casserole). Comments: a rich and complex wine.



Route de sel - BP 65 - 84230 Châteauneuf du Pape Tél. 09 52 65 56 29 - www.domainejeanroyer.fr

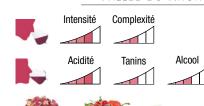
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE SERGUIER

Cuvée Tradition 2015

Vallée du Rhône







Service: 16° C - Garde / Ageing: 2025

Accords: magret de canard. | Commentaires: vin gourmand. Jolie teinte rubis. Une attaque très agréable, la fraîcheur domine. Souplesse, buvabilité. Discret élevage en fin de bouche.

Pairing: duck fillet. | Comments: a moreish wine. Nice ruby-red hue. Very pleasant first taste, the freshness dominates. Suppleness, good drinkability. Discreet note of élevage in the aftertaste.







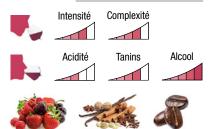


DOMAINE TOURBILLON

Vieilles Vignes 2013

Vallée du Rhône





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: côte de veau sauce grand veneur. || Commentaires : nez sur les fruits mûrs, le chocolat. Une belle attaque, une jolie longueur.

Pairing: veal rib with grand veneur sauce. **Comments:** ripe fruits and chocolate in the nose. Lovely first taste, good length.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

Domaine du Vieux Télégraphe 2014

Vallée du Rhône





Service: 15° C - Garde / Ageing: 2032

Accords: biche sauce chocolatée. | Commentaires : nez discret puis kirsché, avec des notes de chocolat. Tanins soyeux et persistants. Un vin ample, du volume et de la longueur. Un très beau vin, élégant. A carafer.

Pairing: doe with chocolate sauce. Comments: discreet nose then kirschy and chocolatey. Silky and persistent tannins. A broad wine, with volume and length on the palate. A very nice wine, elegant. To decant.



3 route de Châteauneuf-du-Pape - BP5 - 84370 Bedarrides Tél. 04 90 33 00 31 - www.vieux-telegraphe.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE



101 route de Fontaine de Vaucluse - D24 - 84800 Lagnes Tél. 04 90 38 01 62 - www.domaine-tourbillon.com

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

Clos La Roquète 2015

Vallée du Rhône

Complexité





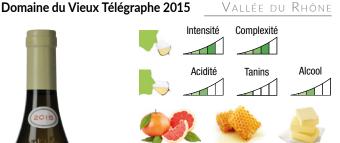
Service: 12° C - Garde / Ageing: 2022

Intensité

Accords: risotto aux asperges. | Commentaires: une teinte jaune pastel, un nez floral, sur les fruits mûrs. Une bouche ample avec un beau volume. Une belle matière, du gras, de la fraîcheur et de la longueur.

Pairing: risotto with asparagus. || Comments: pastel yellow hint, a floral nose with ripe fruits. Broad palate, with a nice volume. Good material, fat and long.





Service: 12° C - Garde / Ageing: 2027

Accords : filet de maquereau, légumes croquants. | Commentaires : nez sur le pain d'épices, les épices douces. Du gras, de la fraîcheur et de la longueur, un beau potentiel de garde. Un joli équilibre et de la matière.

Pairing: mackerel fillet, crunchy vegetables. | Comments: gingerbread in the nose, mild spices. Fatness, freshness and length, nice ageing potential. Beautiful balance and material.











3 route de Châteauneuf-du-Pape - BP5 - 84370 Bedarrides Tél. 04 90 33 00 31 - www.vieux-telegraphe.fr



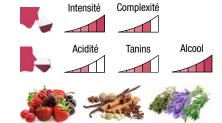
3 route de Châteauneuf-du-Pape - BP5 - 84370 Bedarrides Tél. 04 90 33 00 31 - www.vieux-telegraphe.fr

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

Piedlong 2013







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: lièvre à la royale. | Commentaires: un nez sur les fruits mûrs, le poivron. Des tanins serrés. Un vin très consistant en bouche, de la fraîcheur et de la longueur. A carafer.

Pairing: hare à la royale. **Comments:** ripe fruits and bell pepper in the nose. Tight tannins. Solid wine on the palate, freshness and length. To decant.



CÔTES DU RHÔNE

CHÂTEAU BEAUCHÊNE

Premier Terroir 2014

Vallée du Rhône



Pairing: roasted duck fillet with green

pepper. | Comments: unctuous and silky

palate. A beautiful product. A Côtes du



Rhône to discover.

1452 route de Beauchêne - 84420 Piolenc Tél. 04 90 51 75 87 - www.chateaubeauchene.com

CÔTES DU RHÔNE







3 route de Châteauneuf-du-Pape - BP5 - 84370 Bedarrides Tél. 04 90 33 00 31 - www.vieux-telegraphe.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE SERGUIER

Révélation 2015

Vallée du Rhône





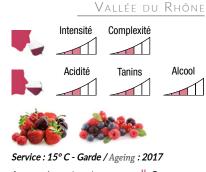
Accords: bavarois au chocolat, coulis de framboises. || Commentaires : extrêmement fin, racé. Un nez délicat. Une attaque fraîche, sur les fruits mûrs. Une belle bouche intense, équilibrée.

Pairing: chocolate bavarois, raspberry coulis. | Comments: extremely fine and racy. A delicate nose. Fresh first taste, with ripe fruits. Lovely intense palate, well-balanced.



RHONÉA

Héritage 2015



Accords: viande rouge. || Commentaires : un vin de plaisir, assez féminin. Une belle finesse. Un vin frais, facile à boire. A partager, un vin de plaisir d'été. Mérite un passage en carafe pour l'aérer et libérer ses arômes.

Pairing: red meat. | Comments: a wine of pleasure, fairly feminine. Beautifully fine. A fresh wine, easy to drink. A wine to share, for summer pleasure. Deserves decanting to aerate and free its aromas.



13 rue Alphonse Daudet - 84230 Châteauneuf-du-Pape Tél. 06 15 66 58 90 - www.domaine-serguier.com







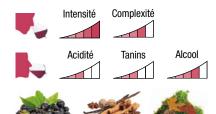
228 route de Carpentras - 84190 Beaumes-de-Venise Tél. 04 90 12 41 00 - www.rhonea.fr

Vallée du Rhône

CROZES-HERMITAGE

CAVE DE TAIN

Les Hauts du Fief 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2023

Accords: gibier sauce au vin rouge. Commentaires: une jolie robe sombre, un beau nez concentré. L'élevage est présent. Cerises à l'eau-de-vie, notes empyreumatiques. Une attaque franche et agréable.

Pairing: game with red wine sauce. Comments: a beautiful dark hue, a nice concentred nose. The elevage is present. Brandied cherries, empyreumatic notes. Frank and pleasant first taste.



CS 89721 - 26602 Tain l'Hermitage Cedex Tél. 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com

CROZES-HERMITAGE

CAVE DE TAIN

Les Hauts du Fief

Vin Biologique 2015





CS 89721 - 26602 Tain l'Hermitage Cedex Tél. 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com

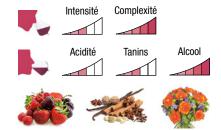
GIGONDAS

DOMAINE TOURBILLON

Vieilles Vignes 2015







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: gigot d'agneau de sept heures et légumes de saison. | Commentaires : un très joli vin qui s'apprécie dès aujourd'hui. Un nez sur les fruits mûrs, la garrigue. Une jolie attaque, de la matière.

Pairing: slow-cooked leg of lamb, season vegetables. || Comments: a very nice wine that can be enjoyed from now on. Ripe fruits and garrigue in the nose. Nice first taste, material.



101 route de Fontaine de Vaucluse - D24 - 84800 Lagnes Tél. 04 90 38 01 62 - www.domaine-tourbillon.com

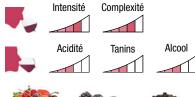
LIRAC

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

Baron Louis 2014

Château de Montfaucon

Alcool









Vallée du Rhône

Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: ragoût de joue de bœuf. Commentaires: un vin facile à boire et bien fait

Pairing: beef cheek stew. || Comments: an easy-to-drink and well-made wine.







22 rue du Château - 30150 Montfaucon Tél. 04 66 50 37 19 - www.chateaumontfaucon

Some notes of barrel elevage.

sauce. **Comments:** nice chocolatey nose. Young and intense. A fresh, well-balanced, pleasant first taste. A beautiful wine.

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

Comtesse Madeleine 2016







Service: 15° C - Garde / Ageing: 2017

Accords: volaille; foie gras en terrine. Commentaires: un nez riche et ouvert, une expression florale. Une attaque franche, un bel équilibre. De la fraîcheur en début de bouche puis une très belle rondeur.

Pairing: poultry; foie gras terrine. Comments: a rich and open nose with a floral expression. Pure first taste, nice balance. Fresh first taste, then a beautiful roundness.



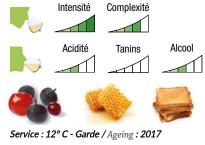
22 rue du Château - 30150 Montfaucon Tél. 04 66 50 37 19 - www.chateaumontfaucon

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

Vin de Madame la Comtesse 2015

Vallée du Rhône





Accords: carpaccio de Saint-Jacques au citron. | Commentaires : une attaque ronde, une belle amertume, de la fraîcheur. Un boisé bien équilibré. Un vin très riche, sur le fruit jaune confituré

Pairing: scallop carpaccio with lemon. **Comments:** round first taste, nice bitterness, good freshness. A well-balanced woodiness. A very rich wine with jammy vellow-fleshed fruit and almond aromas.



22 rue du Château - 30150 Montfaucon Tél. 04 66 50 37 19 - www.chateaumontfaucon

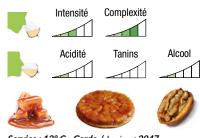
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

DOMAINE DES BERNARDINS

Domaine des Bernardins 2016

Vallée du Rhône





Service: 12° C - Garde / Ageing: 2047

Accords: cigare; chocolat noir. Commentaires: une belle richesse des arômes, un vin extrêmement plaisant.

Pairing: cigar; dark chocolate. | Comments: beautiful rich aromas, an extremely pleasant wine.









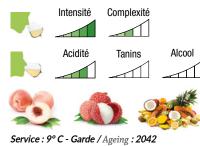
SARL Cave Castaud - 138 avenue Léon Gambetta - 84190 Beaumesde-Venise - Tél. 04 90 62 94 13 - www.domaine-des-bernardins.com

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

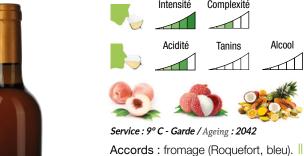
DOMAINE DES BERNARDINS

Hommage

Honnanage



Vallée du Rhône



Commentaires: un vin à laisser évoluer, très bien fait, bravo!

Pairing: cheese (Roquefort, blue cheese).

Comments: a wine to let evolve, wellmade, bravo!











SARL Cave Castaud - 138 avenue Léon Gambetta - 84190 Beaumesde-Venise - Tél. 04 90 62 94 13 - www.domaine-des-bernardins.com

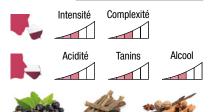
SAINT-JOSEPH

CAVE DE TAIN

Esprit de Granit 2014



Vallée du Rhône



Service: 17° C - Garde / Ageing: 2027

Accords: perdrix à la broche. | Commentaires: une jolie robe sombre. Un nez chocolaté. Une attaque fraîche, de l'alcool, de la puissance, de l'équilibre.

Pairing: spit-roasted partridge. || **Com**ments: nice dark hue. A chocolatey nose. Fresh first taste, alcohol, powerfulness, balance.

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

Grande Réserve Brut







Service: 10° C - Garde / Ageing: 2019

Accords: fromage; Chaource. | Commentaires : un nez fruité et vineux, une bouche franche et suave. Finale sur la sucrosité.

Pairing: cheese; Chaource. | **Comments:** a fruity and vinous nose, a frank and smooth palate. Sucrosity on the finish.







CS 89721 - 26602 Tain l'Hermitage Cedex Tél. 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com



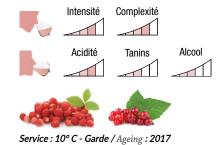




1 avenue de Champagne - 51480 Damery Tél. 03 26 58 40 33 - www.champagne-de-telmont.com

CHAMPAGNE J. DE TELMONT





Accords: apéritif; début de repas. Commentaires: une belle tension, une finale acidulée.

Pairing: aperitif; starter. | **Comments:** a good tension, a tangy finish.

COGNAC

COGNAC MEUKOW

Arima

CHAMPAGNE





Commentaires : un packaging très moderne. Un nez expressif, une bouche voluptueuse. Une belle harmonie gustative. Une finale riche et structurée, une création originale.

Comments: a very modern packaging. An expressive nose, a voluptuous palate. A beautiful gustatory harmony. A rich and well-structured finish, an original creation.







1 avenue de Champagne - 51480 Damery Tél. 03 26 58 40 33 - www.champagne-de-telmont.com









26 rue Pascal Combeau - 16100 Cognac Tél. 05 45 82 32 10 - www.meukowcognac.com

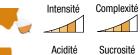
COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC MEUKOW

XO

















Commentaires: un nez raffiné, très parfumé. Bouche très bien équilibrée, une intense évolution sur des notes d'épices douces, de miel, de tabac, de cuir, de boisé et d'amande grillée. Belle structure. Finale persistante et très agréable.

Comments: refined nose, very scented. Well-balanced palate, intense evolution with notes of mild spices, honey, tobacco, leather, woodiness and grilled almond. Beautiful structure. Persistent and very pleasant finish.









26 rue Pascal Combeau - 16100 Cognac Tél. 05 45 82 32 10 - www.meukowcognac.com







Château Mauvinon

217 Château Mauvinon - 33330 St-Sulpice-de-Faleyrens Tél. 05 57 24 64 79 - www.chateaumauvinon.com





FAMILLE BRUNIER

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE

La Crau 2007

Le domaine du Vieux Télégraphe est exploité par la famille Brunier depuis cinq générations (1891). Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 60 ans, est situé sur le célèbre plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape. Ce terroir marque les vins d'une minéralité toute particulière, comme s'ils avaient été filtrés au travers de l'épaisse couche de galets roulés, laissée sur place à la fonte des glaciers alpins, bien avant la formation de la Vallée du Rhône.

Domaine du Vieux Télégraphe (en rouge et en blanc), Télégramme (rouge), Piedlong (rouge), Clos la Roquète (blanc)... la famille cultive et vinifie différentes expressions du terroir de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi Les Pallières à Gigondas (rosé et rouge), Le Pigeoulet (rouge et blanc) et Mégaphone (rouge) sur les contreforts du Mont Ventoux.

Domaine du Vieux Télégraphe has been run by the Brunier family for five generations—since 1891. The vineyard, 60 years old on average, are planted on the famous plateau of La Crau, a site renowned for the growing of Châteauneuf-du-Pape wines. This terroir imparts to the wines a highly distinctive minerality, as if they have been filtered through the thick layer of large pebbles left behind when the Alpine glaciers melted, long before the Rhône Valley formed. Domaine du Vieux Télégraphe (in red and white), Télégramme (red), Piedlong (red), Clos la Roquète (white)... the family grows and vinifies different expressions of the terroir of Châteauneuf-du-Pape, but also Les Pallières in the Gigondas appellation (rosé and red), Le Pigeoulet (red and white) and Mégaphone (red) in the foothills of Mont Ventoux.

La cuvée Vieux Télégraphe 2007, Châteauneuf-du-Pape

Majoritaire Grenache Noir (65 %) complété de Mourvèdre et de Syrah (15 % chacun) ainsi que de Cinsault et de Clairette (5 %), cette cuvée est vendangée à la main avec double tri dans les rangs et un tri supplémentaire au chai. Après un léger foulage et un égrappage sélectif, la famille opère une fermentation traditionnelle de 25 à 40 jours en cuves inox et bois sous température contrôlée. Vieux Télégraphe est élevé 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Le vin est mis en bouteille sans collage ni filtration et mis en marché à deux ans.

Composed of Grenache Noir mainly (65%) complemented with Mourvèdre and Shiraz (15% each) as well as Cinsault and Clairette (5%) this cuvée is hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. After a gentle pressing and selective destemming, followed by 25-40 days traditional fermentation in temperature–controlled stainless-steel and wooden vats. Vieux Télégraphe is matured 20-22 months in French oak foudres (60hl). The wine is bottled unfined and unfiltered, then released at 2 years.

EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLESBRUNIER.FR



CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010 BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2010 GERARD BASSET'S REVIEW



DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE, La Crau, Châteauneuf-du-Pape, 2007

Couleur rouge cerise moyenne avec une frange grenat. Un nez extrêmement séduisant débordant d'arômes magnifiques formant une toile composée de fruits noirs, de cigare cubain et de petites noisettes rôties. Le palais est velouté et superbement mûr avec beaucoup de charme et de grâce, et se termine sur une finale pâtissière. Un vin délicieux à réserver pour les grandes occasions. Superbe avec un carré d'agneau aux herbes de Provence.

Medium intense cherry red colour with a garnetred fringe. An extremely attractive nose full of beautiful aromas that compose an aromatic range with black fruits, Cuban cigar and roasted hazelnuts. The palate is velvety and beautifully ripe, charming and graceful, and finishes with pastry aromas in the aftertaste. A delicious wine to keep for great occasions. Perfect over a rack of lamb with Provence herbs.



CHÂTEAU LA NERTHE CUVÉE DES CADETTES 2006

Le Château la Nerthe est le plus ancien et l'un des plus grands domaines de Châteauneufdu-Pape. Situé dans le sud-est de la zone d'appellation, son vignoble s'étend sur 90 hectares. Il bénéficie d'un microclimat méditerranéen, sur un terroir à la fois caillouteux (plateau de la Crau) et constitué de marnes et sables argileux parsemés de galets. Avec des vignes de 50 ans en moyenne, et même certains plants centenaires, le domaine fait de la phrase « une bouteille par pied de vigne » son étendard, avec un rendement de 25 à 30 hectolitres au maximum par hectare. La « Cuvée des Cadettes » est le nom donné à une cuvée du Château La Nerthe par le Commandant Joseph Ducos (directeur du domaine au 19e siècle). Son nom ne signifie pas « second » mais rappelle celui d'une très vieille parcelle de la propriété. Entrent dans cette cuvée des grenaches centenaires, des vieux mourvèdres et de vieilles syrahs. Ils sont vinifiés ensemble en cuve bois à pigeage et l'élevage se déroule en fûts neufs exclusivement. La Cuvée des Cadettes n'est produite que dans les meilleures années.

Château La Nerthe is the oldest and one of the biggest estates of Châteauneuf-du-Pape. Located in the southeast of the appellation its vineyards extends over 90 hectares. It takes advantage of the Mediterranean climate on a terroir both pebbly (on the Plateau de la Crau) and made of marls and clayey sands covered with pebbles. With vines over 50 years old, even hundred-year-old stocks, the domain has made of "one bottle per vine stock" its motto with a yield of 25 to 30 hectoliters per hectare.

"Cuvée des Cadettes" is the name given to one of the cuvées of Château La Nerthe by Commander Joseph Ducos (manager of the estate in the 19th century). Its name Cadette [cadet] does not mean 'second' but refers to a very old plot of land. This cuvee is made with centenarian Grenaches, old Mourvedres and old Shiraz. They are vinified together in wooden tuns with integrated treading system and the elevage is undertaken in new barrels only. Cuvée des Cadettes is produced only in the good vintages.

EN SAVOIR

→ WWW.CHATEAULANERTHE.FR

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010 BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2010

GERARD BASSET'S REVIEW



CHÂTEAU LA NERTHE,

Cuvée des Cadettes, Châteauneuf-du-Pape, 2006

Rouge cerise encore assez prononcé avec une frange grenat. Nez bien mûr avec des arômes de fruits secs, comme le pruneau et le raisin de Corinthe. Le palais est rond et riche avec une finale un peu poivrée. A boire sur une daube de sanglier.

Quite deep cherry red colour with a garnet-red fringe. Perfectly ripe nose with aromas of dried fruits like prune and Zante currants. The palate is round and rich with a slightly peppery finish. To drink over a wild boar casserole.

CLOS SAINT JEAN

Cuvée La Combes des Fous 2007

L'exploitation familiale existe depuis 1900, créée par Edmond Tacussel et transmise de génération en génération. Vincent et Pascal Maurel exploitent aujourd'hui le Clos Saint-Jean. Dans les années 1905-1910, leur arrière-grandpère Edmond Tacussel plantait de la vigne sur une combe. « Mais il est fou! » disaient ses comtemporains, « les cailloux sont trop gros, il ne pourra pas travailler avec son cheval... » Aujourd'hui, certaines familles possédant de la vigne à cet endroit peuvent raconter la même anecdote. Par conséquence, ce nom est un clin d'œil à tous ces fous qui ont fait naître un des meilleurs terroirs de l'appellation : LA CRAU. Ce vin est issu de grenaches plantés en 1905 et de syrah, cinsault, vaccarèse. Les grenaches sont élevés en cuve, les autres cépages en barriques neuves ou de un vin.

The family winery has been created in 1900 by Edmond Tascussel and handed over from generation to generation. Vincent and Pascal Maurel now run le Clos Saint Jean. In 1905-1910 their great grandfather Edmond Tacussel planted wines in a small valley (combe). "He is crazy!" used to say his peers. "These stones are too big, he will never manage to work with his horse ..." Nowadays some families having vines in the same area can tell the same story. The name of the cuvee thus is a tribute to these crazy wine growers who created what has become one of the best terroirs of the appellation, La Crau. This wine is made with Grenache planted in 1905 and Shiraz, Cinsault, Vaccarèse. The Grenache is matured in vats, the other varieties in new or once used barrels.



EN SAVOIR → WWW.CLOSSTJEAN.FR

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010 BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2010 GERARD BASSET'S REVIEW



LA COMBE DES FOUS.

Clos Saint-Jean, Châteauneuf-du-Pape, 2007

Rouge rubis d'intensité moyenne avec une frange grenat. Très joli nez avec une palette de fruits secs, prune, olives noires mais aussi des nuances florales. Le palais est ample avec beaucoup de matière, assez corsé mais avec une texture très veloutée. La finale est riche et longue. A déguster sur un veau Marengo.

Medium intense ruby-red colour with a garnet-red rim. Lovely nose with a whole range of dried fruit, plum, black olive aromas but also floral notes. The palate is broad with a lot of material, fairly full-bodied but with a very velvety texture. Rich and lingering aftertaste. To enjoy over Marengo veal.

CHÂTEAU BEAUCHÊNE



Outre un engagement environnemental, Michel Bernard a aussi choisi un style pour se démarquer. Les vins de Château Beauchêne se définissent par l'alliance de la puissance, du fruité, de la finesse. Le vigneron cherche la légèreté, la longueur, la rondeur, la complexité dans une puissance maîtrisée et dans un mélange de poigne et de sensualité, avec la caresse du fruit en point d'orgue.

Besides his environmental commitment, Michel Bernard also chose a style to stand out. Wines of Château Beauchêne are characterized by the alliance of powerfulness, fruitiness, finesse. The wine grower seeks lightness, length, roundness, complexity in a mastered powerfulness and in a mix of strength and sensuality, with the caress of the fruit in climax.

EN SAVOIR

→ WWW.CHATEAUBEAUCHENE.FR



CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010 BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2010 GERARD BASSET'S REVIEW

CHÂTEAU BEAUCHÊNE,

PREMIER TERROIR, Côtes du Rhône, 2015

Rouge rubis d'intensité moyenne avec une frange pourpre. Nez de fruits noirs comme la prune mais des nuances agrume comme la mandarine. Le palais est friand avec beaucoup de souplesse. La finale est un peu épicée. Je le conseille avec un perdreau en aibelotte.

Ruby-red colour of medium intensity with a crimson rim. In the nose black fruits like plums but also citrus like mandarine. The palate is delicious, very supple. Slightly spicy aftertaste. I would suggest it with partridge fricassee.

GRANDE RÉSERVE, Châteauneuf-du-Pape, 2012

Rouge rubis moyen avec une frange cerise. Nez parfumé avec des fruits rouges mais aussi des notes de réglisse et d'épice douce. Le palais est friand et très bien équilibré conduisant à une finale longue assez douce. Un joli exemple de cette grande appellation. A déguster sur des côtelettes de porc aux champignons.

Medium ruby red colour with a cherry rim. Scented nose with aromas of red fruits but also notes of liquorice and mild spices. The palate is moreish and very well-balanced, leading to a fairly smooth long finish. A lovely example of this great appellation. To serve over pork chops with mushrooms.

HOMMAGE, Châteauneuf-du-Pape, 2012

Rouge rubis moyen avec une frange cerise-grenat. Nez bien enlevé avec des arômes magnifiques de fruits candis et aussi des touches de tarte frangipane et de pignons de pins grillés, le tout très gourmand. Le palais est rond avec beaucoup d'ampleur et une finale longue. Un vin superbe avec beaucoup de caractère. Parfait avec un faisan farci en cocotte.

Medium ruby-red with cherry-garnet rim. Lively nose with beautiful aromas of candied fruits and also notes of frangipane tart and pine nuts. A relish. The palate is round, very broad with a lingering aftertaste. A beautiful wine full of character. Perfect over a casserole of stuffed pheasant.

DOMAINE DES BERNARDINS

La référence du Muscat de Beaumes de Venise

« Pour votre délectation, notre vin a mûri aux caprices des saisons. Son élégance lui est personnelle. Son feu, sa sève et son bouquet lui donnent de l'amour. Suave, il exhale son charme prenant qui produit dans la bouche une impression douce harmonieuse. Il étale ensuite toute sa rondeur en une superbe queue de paon. Délicieuse, sa culotte de velours glisse onctueuse dans la gorge, puis enchante le centre de nous-même dans une généreuse et voluptueuse caresse. Il finit bien. »

Louis Castaud, fondateur de l'AOC Muscat de Beaumes de Venise, père et grand-père des actuels propriétaires



"For your personal delight our wine matures according to the whims of the seasons. Its elegance is personal to it. Its very own fire, sap and bouquet arouses love. Smoothly it exudes all its captivating charm that provides a soft and harmonious impression on the palate. It then unfolds its roundness in a beautiful peacock's fan. Delicious, its velvety texture unctuously slides down your throat then enchants you from inside with a generous and voluptuous caress. It finishes well."

Louis Castaud, founder of the Muscat de Beaumes de Venise AOP, the father and grandfather of the current owners.

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010 BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2010 GERARD BASSET'S REVIEW

CUVÉE HOMMAGE

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE, DOMAINE DES BERNARDINS

Couleur orange ambré avec des reflets cuivrés. Nez d'agrumes avec de la pelure d'orange et de la fleur d'oranger. A l'aération, le vin développe des nuances magnifiques d'abricot mais aussi de fruits secs. Le palais est délicieusement gourmand et très intense mais tout de même avec beaucoup de fraîcheur. Le tout est d'une harmonie absolument magnifique. Sensationnel avec une classique tarte tatin et une glace à la cannelle.

Amber orangey colour with coppery tinges. In the nose, aromas of citrus with orange peel and orange blossom. After swirling, the wine develops beautiful layers of apricot but also dried fruits. The palate is deliciously moreish and very intense but at the same time very fresh. This wine is absolutely perfectly balanced. Sensational over a classic Tatin tart with a scoop of cinnamon ice cream.



EN SAVOIR O

→ WWW.DOMAINE-DES-BERNARDINS.COM



MAS DU MINISTRE

Le Languedoc authentique

Authentique mas languedocien du 16ème siècle, cette propriété familiale située aux portes de Montpellier surplombe la petite Camargue et la Méditerranée. Le domaine se situe sur le fameux terroir de la Méjanelle, superbes coteaux de galets roulés exposés plein sud et soumis aux influences marines.

La mer si proche apporte de la fraîcheur, le soleil méditerranéen et les sols donnent des vins généreux. Conscient que les anciens lui ont donné en héritage de vieilles vignes bien saines, Denis Tissot œuvre à valoriser ces acquis. Terroir de galets roulés, reposant sur un sous-sol argilo calcaire, il bénéficie d'entrées marines qui tempèrent les fortes chaleurs estivales en écartant le stress hydrique. Les coteaux exposés plein sud bénéficient d'un ensoleillement optimum, les vents du nord réduisent le développement des maladies et permettent d'obtenir de très belles maturités.

La connaissance d'autres univers du vin, de l'évolution des techniques, de la tradition conduit le Mas du Ministre à proposer une gamme de vins du Languedoc de caractère qui saura émouvoir l'homme d'esprit à la recherche de vrais valeurs.

Et pour parfaire l'expérience, le domaine a ouvert le restaurant Le Mas du Ministre à Mauguio. Pour un moment de pure gourmandise et de convivialité autour d'un bon verre et de leurs planches à tapas. Sans oublier, des plats et desserts authentiques, des grillades cuites au feu de bois...

Authentic 16-century Languedoc farmhouse this family-run winery located near Montpellier overhangs La Petite Camargue and the Mediterranean. The estate is settled on the famous terroir of La Méjanelle, beautiful pebbly hills facing south and subject to the maritime influences.

The sea nearby provides freshness, the Mediterranean sun and the soils give generous wines. Conscious he inherited healthy old vines from his elders Denis Tissot strives to highlight this heritage. Terroir of pebbles resting on a clay and limestone subsoil, it benefits from the sea breezes that refresh the hot summer temperatures avoiding water stress. The hillsides facing south take advantage of optimum sunshine and the northern winds reduce diseases and ensure perfect maturity.

Knowing about other wines, the technical progresses, the tradition lead Mas du Ministre to propose a range of Languedoc wines woth character ready to move the souls of those seeking true values.

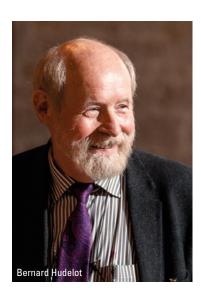
And to perfect the experience the estate opened its own restaurant in Mauguio, Le Mas du Ministre. For a moment of pure greedy and convivial moment over a glass of wine and tapas, or authentic dishes, desserts, and barbecue over wood fire ...

LE DOMAINE → WWW.CHATEAU-MINISTRE.FR **LE RESTAURANT** → WWW.LE-MAS-DU-MINISTRE.FR



CHÂTEAU DE VILLARS FONTAINE

Maintien de la tradition et retour aux « Climats d'Exception »



Vers 1030, suite au réchauffement rapide du climat, les Chanoines de Saint Denis, religieux des Seigneurs de Vergy, construisirent leurs caves et leur cuverie à Villars Fontaine, devenu un Terroir Idéal. Le Pinot Noir sensible à la chaleur ne pouvait plus produire, en Côtes de Beaune et de Nuits, les Grands Vins. La replantation se fit en Gamay, plus résistant au chaud.

Quatre siècles plus tard, Philippe le Hardi, Duc de Bourgogne, obligea par la troupe les viticulteurs à arracher l'« Infâme » Gamay!

En 1970, la Commune de Villars Fontaine avec la SAFER et le remembrement, entreprit la remise en valeur de ces terroirs historiques abandonnés depuis des siècles...

Bernard Hudelot, natif du village, fils de polyculteurs, passionné par les vins et de la Bourgogne, saisit cette opportunité et créa en 1984 son domaine, « le Domaine de Montmain ». La chance lui permit de racheter en 2000 le Château de Villars Fontaine, propriété de son arrière-grand-mère au 19ème.

Enseignant de physique appliquée à l'Université, pendant 22 ans, Bernard a été convaincu très tôt du retour éminent d'un climat plus chaud, grâce à son observation des courbes thermiques des 12 derniers siècles. Ainsi ses terroirs situés à 100 m au-dessus de la Côte de Nuits-Saint-Georges avec des sols identiques redeviendront idéals pour produire les Nouveaux Grands Vins de Bourgogne.

En 2015, la zone a été classée par l'UNESCO : « Zone Ecrin des Climats de Bourgogne » !

Depuis quelques années, Bernard s'est spécialisé avec un groupe de médecins et de scientifiques dans le thème « Vin et Santé ». Ils viennent d'écrire un livre riche de connaissances : « Vin, Nutrition Méditerranéenne et Santé » - Une association vertueuse.

Bernard est sollicité par de nombreux Clubs et Associations médicales pour faire des conférences sur le Vin et la Santé et ses interventions sont toujours très appréciées.

« Osez goûter la différence ! Et à Votre Santé ! »

Œnologue de formation, il respecte fidèlement depuis toujours les principes de nos anciens. Comme ceux qui ont fait la renommée mondiale de la Bourgogne et d'autres belles régions françaises, il produit, sans interventions technologiques, des vins de très longue garde, pouvant se conserver 40 à 50 ans sans aucun souci.



LES PRINCIPES FONDAMENTAUX POUR OBTENIR CES VINS SONT :

- Éraflage des grappes. Cuvaison de 3 semaines.
- Pigeages manuels et remuage des pépins chaque jour.
- Température de fermentation de 30° C maximum.
- Élevage en fûts de 18 mois au minimum pour les blancs et 24 mois pour les rouges.

Grâce au nouveau Guide Vin et Santé qui a analysé de nombreux vins, la grande surprise a été de découvrir que les vins du Château, vinifiés et élevés à l'ancienne n'ont ·

- plus de pesticides résiduels grâce à leur non filtration (confirmé par l'Université de
- plus ou très peu de sulfites résiduels après six à huit ans d'âge (transformés en sulfates).
- et ont 50 à 70 % de polyphénols en plus (que les Grands Bourgognes actuels).

LA RÉVÉLATION DE TROIS GRANDS TERROIRS :

Le « Rouard » et les « Jiromées » en blanc, les « Genévrières » en rouge.

Le Rouard : ce climat orienté sud-est fait la joie de tous les amateurs de grands vins blancs. « Des blancs superbes ! A l'image du 1997, à la robe dorée, au nez de vanille, de miel, à la texture ronde et fondue et très fine. » (Christophe Tupinier)

Les Jiromées : ce climat bien exposé au sud est situé au sommet du coteau sur une forte pente. Les vignes sont cultivées

en terrasses sur des marnes blanches très pures du Jurassique supérieur. Il produit aujourd'hui des vins blancs d'exception grâce au réchauffement climatique. Les vins sont actuellement très semblables aux meilleurs crus de la Côte de Beaune.

Les Genévrières : terroir au sud sur la « dalle nacrée » du Jurassique moyen produit des vins rouges assez ronds, puissants, tanniques, subtils qui, les bonnes années, atteignent un très haut niveau de qualité. La vinification est conduite de façon traditionnelle à l'ancienne sans ajouts de produits cenologiques divers et variés qui, trop souvent, aujourd'hui standardisent les vins.



L'élevage en fût est une étape primordiale. Grâce à la micro-oxydation apportée, elle met les polyphénols en chaîne, augmentant ainsi leur pouvoir antioxydant.

La stabilisation des vins pour une grande longévité est garantie.

Le Château de Villars Fontaine pratique des élevages très longs en fûts de chêne choisis:

- de 18 à 24 mois pour les blancs,
- et de 24 à 48 mois pour les rouges.

Par contre, ils obligent :

- Une immobilisation financière plus conséquente et non finançable par les règles bancaires de Bâle de 1988.
- Un prix de revient plus élevé. Moins de conformité au marché actuel des vins mondialisés.



En conséquence, on constate : la disparition progressive des vins de garde, peu de choix de millésimes sur les cartes des restaurants, uniformisation et standardisation des vins, méconnaissance des arômes tertiaires du Pinot Noir après 20 ans d'âge.

La solution trouvée par Bernard Hudelot pour continuer est : « le Club des Vignerons de Cœur ».

Dès 1995, les 30 ha ont été fractionné en micro-parts aux clients et amis désormais propriétaires-associés. Les membres associés sont actionnaires et « Vignerons de Cœur » dans un montage d'autarcie parfaite où l'équipe de jeunes formée par Bernard continue de perpétuer ses valeurs.

Cette « autarcie » produit aujourd'hui, avec les méthodes traditionnelles, de très Grands Vins identiques à ceux obtenus, il y a vingt ans, dans les beaux terroirs de la Côte...







du 19 au 21 novembre 2017

Le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche



Pour cette nouvelle édition, Exp'Hotel innove et fait la part belle aux métiers du vin en vous offrant le meilleur du secteur. Assistez au Trophée de la Sommellerie Michel Rolland et découvrez l'offre de 40 négociants & producteurs de vins dans Le Coin du Sommelier.



Philippe Etchebest, parrain du salon Exp'Hotel 2017

« La meilleure recette pour gagner, c'est d'avoir un temps d'avance. »







Découvrez les différents terroirs et arômes, et constituez votre carte des vins.



Château de Villars Fontaine Tradition preserved & back to the exceptional climats

Circa 1030, after the rapid climate warming, the canons of Saint Denis, the clerics of the seigneurs of Vergy, built their cellars and their vathouse at Villars Fontaine that became an ideal terroir. The Pinot Noir, vulnerable to heat, could not produce Grand Wines anymore in the Côte de Beaune and Côte de Nuits areas. More resistant to heat, the Gamay has been planted.

Four centuries later Philip the Bold, Duke of Burgundy, forced the wine growers to pull out the 'Horrible' Gamay!

In 1970 the village of Villars Fontaine, with SAFER and by reparcelling, undertook to improve again these historical terroirs left abandoned for centuries ...

Bernard Hudelot, native from the village, son of farmers, with a passion for wine and Burgundy, took the opportunity and created his estate in 1984, "Domaine de Montmain". In 2000 he had the lucky occasion to purchase Château de Villars Fontaine, property of his great-grandmother in the 19th century.

Applied physics teacher at university for 22 years Bernard was soon convinced that a warmer climate would come back as he observed the heat curves of the last 12 centuries. Thus his terroirs located at 100 m of altitude in the Côte de Nuits Saint-Georges area with the same soils will again become ideal to produce new Bourgogne grand wines.

In 2015, the area has been classed by UNESCO: "Buffer zone of the climats of Burgundy"!

For some years Bernard specialized with a group of doctors and scientists in the theme "Wine and Health". They have just written a knowledgeable book: "Wine, Mediterranean Nutrition and Health" - A virtuous combination.

Bernard is called on by many clubs and medical associations to host conferences about Wine and Health and his interventions are always much appreciated.

"Dare to taste the difference! And cheers!"

Trained enologist he has always faithfully respected the principles of our elders. Like those who built up the world fame of Burgundy and other beautiful French regions, he produces without any technological interventions wines with a very long ageing capacity than can be easily kept for 40 to 50 years.

The fundamentals to get these wines are:

- Destemming of the grapes. Three weeks vatting.
- Manual treading and daily riddling of the pips.
- Fermentation temperature of maximum 30°C.
- Minimum barrelling of 18 months for the whites and 24 months for the reds.

Thanks to the new Wine and Health Guide that analysed many wines the great surprise was to discover that the wines of the château vinified and aged using traditional methods have:

- no residual pesticides thanks to non-filtration (confirmed by the Dijon University),
- no or scarce residual sulphites after six to eight years of ageing (turned into sulphates),
- and 50 to 70% more polyphenols (than the current grand Bourgogne wines).

The revelation of three grand terroirs:

"Rouard" and "Jiromées" in white, "Genévrières" in red.

Rouard: this climat facing southeast brings delight to all the lovers of grand white wines. "Beautiful whites! Just like the 1997, with a golden robe, vanilla and honey in the nose, a round, melted and very fine texture". (Christophe Tupinier)

Jiromées: this climat with a good southeast exposure is located on top of hill with a steep slope. The vineyard is cultivated in terraces on very pure white marls from the Late Jurassic. Now it produces exceptional white wines thanks to climatic warming. The wines are now very similar to the best crus of the Côte de Beaune area.

Genévrières: a terroir in the south on the Dalle Nacrée formation of the Middle Jurassic produces quite round, powerful, tannic, subtle red wines that get, in the good years, a high level of quality.

Vinification is undertaken in a traditional way with no added oenological products that standardize the wines too often nowadays.

The élevage in barrels is an essential stage. Thanks to the micro-oxygenation it provides, it chains the polyphenols thus increasing their antioxidant

The stabilization of the wines for a longer life is guaranteed.

Château de Villars Fontaine ages the wines for a long time in selected oak

- From 18 to 24 months for the whites,
- And 24 to 48 months for the reds.

But they have to:

- Create a financial asset that cannot be financed by the banking regulations of Basel of 1988.
- A higher cost price. Less conformity with the current market of global wines.

Consequently we notice: wines worth ageing are progressively disappearing, a poor choice of vintages on the wine lists in the restaurants, uniformity and standardization of the wines, ignorance of the tertiary aromas of Pinot Noir after 20 years ageing.

The solution found by Bernard Hudelot to continue is "the club of the Wine Growers in Heart".

Since 1995 the 30 ha have been divided up in micro-shares for customers and friends who are now owners/partners. The members are shareholders and Winegrowers in heart in a self-sufficient arrangement in which the team of young people trained by Bernard keeps on preserving his values.

This "autarchy" now produces, with traditional methods, very Grand Wines similar to those crafted twenty years ago in the beautiful terroirs of the Côte area ...





Fils de vigneron, Olivier Leflaive aurait voulu être artiste. Il n'est pas rare encore de le croiser avec sa guitare. Pourtant en 1981, il quitte Paris et ses lumières pour revenir sur la terre de ses ancêtres. L'appel du terroir est le plus fort. « J'ai été rattrapé par mon pays, ma famille, mon héritage, j'ai ressenti un devoir de succéder à mon père ainsi qu'au 17 autres générations qui m'ont précédé ». Les dés sont jetés. Au côté de son oncle Vincent et de sa cousine Anne-Claude, il devient co-gérant du Domaine Leflaive de 1982 à 1994.

CRÉATION D'UN NÉGOCE HAUTE COUTURE

A cet époque, Olivier Leflaive a une idée, encore unique en Bourgogne, celle d'acheter des raisins et des moûts, de les vinifier et de les élever selon la méthode du domaine, puis de vendre le vin en primeur. En 1984-85, il crée ainsi la société Olivier Leflaive Frères, un négoce « haute couture » avec le vinificateur Jean-Marc Boillot. Ce coup d'essai devient un coup de maître. Une réussite qui se poursuit encore aujourd'hui.

« L'activité de négoce se développe avec succès. En 1988, Frank Grux, œnologue-vinificateur (venant du Domaine Roulot à Meursault), rejoint l'équipe, il est toujours fidèle au domaine Olivier Leflaive, cela a permis de garder un ligne de conduite stable jusqu'à maintenant, avec un permanent souci de qualité, de respect du terroir, » précise Olivier Leflaive, « le seuil de 500 000 bouteilles a été atteint dès 1990 ». Enfin, Patrick, le frère d'Olivier, revient sur le domaine, un vaste pôle logistique est installé à Meursault pour le

stockage et l'expédition. En 2009, Jean Soubeyrand est recruté pour succéder à Olivier Lefiaive et devient directeur général du domaine.

SPÉCIALISTE DES GRANDS VINS BLANCS SECS

« Nous élevons et vinifions l'équivalent de 120 ha de vin dont 17 ha en propriété avec une grande majorité de blancs, issus des 3 fameux villages de Côte de Beaune, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault puis Chablis et de la Côte Chalonnaise ».

L'aventure ne s'arrête pas là. En 2010, le hasard de la vie donne un nouvel élan au domaine Olivier Leflaive. Un héritage exceptionnel permet de récupérer des parcelles de grands crus Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, des Premiers Crus en Puligny-Montrachet Les Pucelles et Les Folatières, en Meursault Sous le Dos d'Âne, des vignes ancestrales conduites en biodynamie depuis 20 ans, un vrai trésor. Tous les vins du domaine Olivier Leflaive sont réalisés avec une parfaite maîtrise de tous les maillons de la chaîne, de la vigne à la cuve.

LE CHAMPAGNE VALENTIN, DERNIER NÉ DU DOMAINE

C'est le fruit d'une rencontre entre 2 amis, le Champenois Erick de Sousa et le Bourguignon Olivier Leflaive, Ils sont tous les deux passionnés de beaux terroirs, font de beaux vins. Ils ont chacun un fils qui s'appellent Valentin, l'Idée est lancée, ils élaboreront un Champagne Valentin, en tirage limité. La première cuvée 2013 donnera 7 000 cols, en 2014, 30 000 cols. Un bel hommage et une belle réussite!

CRÉATION DE LA PREMIÈRETABLE D'HÔTE DE BOURGÖÖNE

« J'ai toujours cherché la convivialité autour d'un verre de vin, ajoute Olivier Leflaive. Bien sûr nous faisons du bon vin, mon plus grand plaisir est de le faire déguster. » En créant en 1997, à Puligny-Montrachet, dans une toute petite maison de famille, une table d'hôte, Olivier Leflaive est visionnaire. Il devient le pionnier de l'œnotourisme en Bourgogne.

Son concept est simple: « après un passage en Bourgogne, que chacun reparte avec des savoirs, des souvenirs plein la tête ». Fort du succès de cette première initiative, il va développer l'activité d'ænotourisme avec une nouvelle table d'hôte ouverte tous les jours puis un bel hôtel 4* dirigé par Julie, une de ses filles revenue au village familial.

Aujourd'hui, il n'a de cesse d'offrir un large choix de services pour les touristes venant en Bourgogne afin qu'ils apprennent: comment on travaille à la vigne, comment on fait le vin et comment on déguste le vin. Ces 3 idées primordiales sont indispensables, assure Olivier Leflaive, « mon seul but étant de faire aimer la Bourgogne, les bourgognes et les bourguignons ».

Olivier Leflaive est en retraite, mais reste toujours attentif et présent pour une visite... La convivialité en Bourgogne n'est pas un vain mot.

Domaine Olivier Leflaive Haute couture trade, a table d'hôte, a 4*

Son of a wine grower Olivier Leflaive wanted to be an artist. You can sometimes see him with a guitar. Yet in 1981 he left Paris and its spotlights to go back to the land of his ancestors. The call of the terroir was stronger. "I have been overtaken by my land, my family, my heritage, I felt the duty to succeed my father as well as the 17 generations that precedeed". The die was cast. With his uncle Vincent and cousin Anne-Claude, he became the co-manager of Domaine Leflaive from 1982 to 1994.

Creation of a haute couture trade

At that time Olivier Leflaive had an idea, still unique in Burgundy: buy grapes and must, vinify and mature them according to the method of the domain, then sell the wine en primeur. In 1984-85, he thus created the company Olivier Leflaive Frères, a haute couture trade house with vintner Jean-Marc Boillot. This first attempt is a masterstroke. A success that continuous still nowadays.

"The trade activity developed successfully. In 1988 enologist and winemaker Frank Grux (from Domaine Roulot in Meursault) joined the team and he is still with us which enabled us to keep a consistent guideline, a continuous concern for quality, for the respect of the terroir, explains Olivier Leflaive. The threshold of 500,000 bottles has been crossed in 1990". At last Patrick, Olivier's brother, came back on the estate and a large logistic platform was implemented in Meursault for storage and shipping. In 2009 Jean Soubeyrand was chosen to succeed Olivier Leflaive and was appointed the general manager of the estate.

Specialist of the fine dry white wines

"We mature and vinify the crop of 120 hectares of vines out of which 17 are self-owned with a majority of white, stemming from the 3 famous villages of Côte de Beaune, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault then Chablis and the Côte Chalonnaise area".

And the adventure is not limited to this. In 2010, fate gave the Olivier Leflaive winery a new impetus. An exceptional heritage enabled to get back plots of Grand Cru Chevalier Montrachet, Bâtard Montrachet, Premier Crus in Puligny-Montrachet Les Pucelles and Les Folatières, in Meursault Sous le Dos d'Âne, ancestral vineyards managed in biodynamics for 20 years, a real treasure. All the wines of the Olivier Leflaive estate are made with a perfect control of all the stages of crafting, from the vine to the vat.



Champagne Valentin, latest creation of the domain

It is born from the encounter of two friends, Erick de Sousa in Champagne and Olivier Leflaive in Burgundy. They both have a passion for beautiful terroirs, make fine wines. They both have a son called Valentin, the idea is launched, they will craft a cuvée Valentin in limited edition. The first cuvee 2013 was released by 7,000 bottles and 30,000 bottles in 2014. A beautiful tribute and a beautiful success!

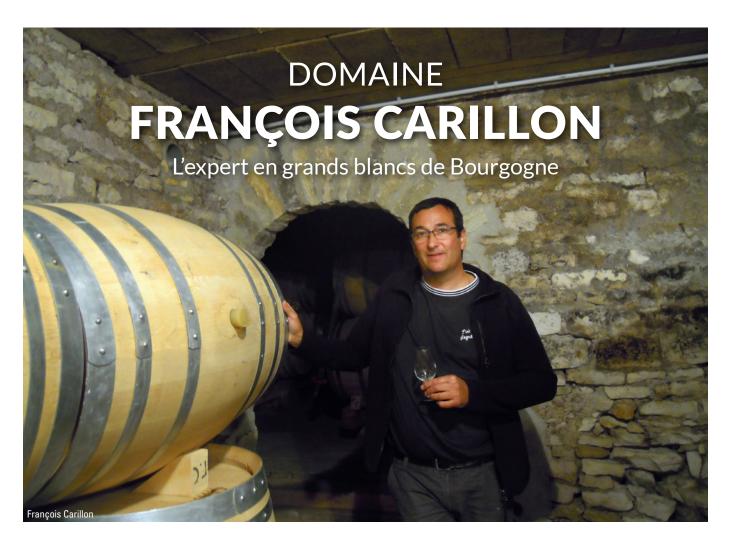
Creation of the first table d'hote in Burgundy

"I have always seeked conviviality over a glass of wine, adds Olivier Leflaive. Of course we make good wine, my greatest pleasure is to make it taste." In 1997 when he created a table d'hote in a small family house in Puligny-Montrachet, Olivier Leflaive is a visionary. He has become a pioneer of wine tourism in Burgundy. His concept is simple: "that after a journey in Burgundy, everyone leaves with his head full of knowledge and memories". With a wealth of success for this first initiative he developed the wine tourism activity with the opening of a new table d'hote open every day then a 4* hotel managed by Julie, one of his daughters who came back to the family village.

Nowadays he continuously offers a wide range of services for tourists coming in Burgundy to teach them how to work the vineyard, to make wine and to taste wine. These three ideas are crucial asserts Olivier Leflaive, "my only goal is to make the visitors love the region, the wines and the people from Burgundy".

Olivier Leflaive is now retired but remains watchful and present for a visit ... Conviviality in Burgundy is not an empty word.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.OLIVIER-LEFLAIVE.COM



Face à l'église, au cœur du village, le domaine François Carillon 1611 est issu d'une longue lignée de paysans, de propriétaire terriens. Discret, sans ostentation, le domaine est composé des maisons anciennes de l'héritage familial. Là, après de longs travaux de rénovation et d'aménagements, François Carillon s'est doté de locaux fonctionnels avec un matériel ultra moderne. De la réception de la vendange à l'élevage, la mise en bouteilles, l'étiquetage et les expéditions, tout est effectué à Puligny-Montrachet au domaine.

Depuis 1520, naissance de Jehan Carillon, ce sont 15 générations qui se sont succédé. De ses ancêtres, François Carillon a gardé le « bon sens paysan ». Il mène ses vignes dans le pur respect du terroir. « Cette terre, c'est mon héritage, à conserver, à cultiver, à transmettre à mes enfants ». François Carillon a commencé à travailler au domaine en 1988, sous l'égide de son père Louis et avec son frère Jacques. Là, il apprend la rigueur, la persévérance, le vrai travail du vigneron. En 2010, François Carillon décide de voler de ses propres ailes. Il fonde le Domaine François Carillon 1611 en référence à la date de création d'une des anciennes caves retrouvée dans les archives familiales

L'expression du terroir est un des secrets des cuvées Carillon, connues et reconnues par ses pairs et à l'international. « Le premier travail du vigneron commence à la vigne, pas de grands vins sans de beaux raisins, c'est capital. Une matière parfaite est indispensable », estime François Carillon. « Aussi nous travaillons avec beaucoup de minutie à la vigne en nous rapprochant de la technique bio. Nous avons une taille précise, un palissage plus haut que la norme afin d'augmenter la surface foliaire, nous pratiquons l'ébourgeonnage, des rendements faibles, le tout en lutte raisonnée. Les vendanges se font à la main. J'utilise a minima les produits de traitement, aucun herbicide car je donne la priorité au labour



pour désherber dans le total respect du sol, avec tout le savoir-faire de l'équipe qui m'entoure. »

A Puligny-Montrachet, il n'y a pas de caves enterrées car la nappe phréatique est trop haute. « Nos caves sont seulement semi enterrées, toutefois température et hygrométrie sont optimales. Mes vins restent 1 an en fûts de chêne et ce pour toutes les appellations, et passeront ensuite 6 mois en cuve fin d'affiner l'élevage. »

François Carillon élabore surtout des vins blancs, de grands vins blancs, racés, fins, élégants à l'image des terroirs qu'il exploite en Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Saint Aubin et Chevalier-Montrachet. Le domaine est passé de 6,5 ha à 15 ha en 2017. « Mon souci était de rester centrer sur ces territoires que je connais bien, qui donnent les grands vins blancs, à qui sait les révéler. Nous avons replanté aussi 1 ha d'Aligoté, car je trouve nécessaire de redonner ses lettres de noblesse à ce cépage un peu oublié. »

Respect, tradition, savoir-faire, persévérance restent les mots clé de son travail, ils rythment le quotidien de François Carillon. « A la vigne comme à la vinification et à l'élevage, j'accorde autant de soin à toutes les appellations, de l'entrée de gamme au grand cru. »

Domaine François Carillon

The expert in the fine white Bourgogne wines

In front of the church in the center of the village Domaine François Carillon 1611 stems from a long lineage of farmers, of landowners. Discreet, not ostentatious, the domain is composed of old houses of the family heritage. After long rennovation and development works François Carillon has set up functional premises with an ultra modern material. From the reception of the harvest to the elevage, the bottling, the labelling and the shipping, all is operated at the estate in Puligny-Montrachet.

Since 1520, date of birth of Jehan Carillon, 15 generations succeeded each others. From his ancestors, François Carillon has kept the "farmer's wisdom". He manages his vineyard in the purest respect of the terroir. "This land is my heritage, I have to keep it, farm it, transmit it to my children". François Carillon started to work at the domain in 1988 under the aegis of his father Louis and his brother Jacques. He learnt rigour, perseverance, the real work of a wine grower. In 2010, François Carillon decided to launch his own business. He founded Domaine François Carillon 1611—reference to the date of creation of one of the old cellars, found in the family archives.

The expression of the terroir is one of the secrets of the Carillon cuvees, known and recognized by his peers and abroad. "The first work of the wine grower is in the vineyard, no fine wines without good grapes, it is essential. A perfect material is the key," says François Carillon. "We also work with the greatest care in the

vineyard, close to organic farming. We prune precisely, make a higher trellising than the standard in order to increase the leaf area, we practice disbudding, low yields, in integrated farming overall. Harvest is manual. I use the minimum of treatments, no weedkillers as I prefer ploughing to totally respect the soils, with the savoir-faire of my team."

At Puligny-Montrachet, there are no underground cellars because of the high water table. "Our cellars are only half-buried, but the temperature and hygrometry are optimum. My wines stay one year in oak barrels for all the appellations and will remain 6 months in vats to refine the elevage."

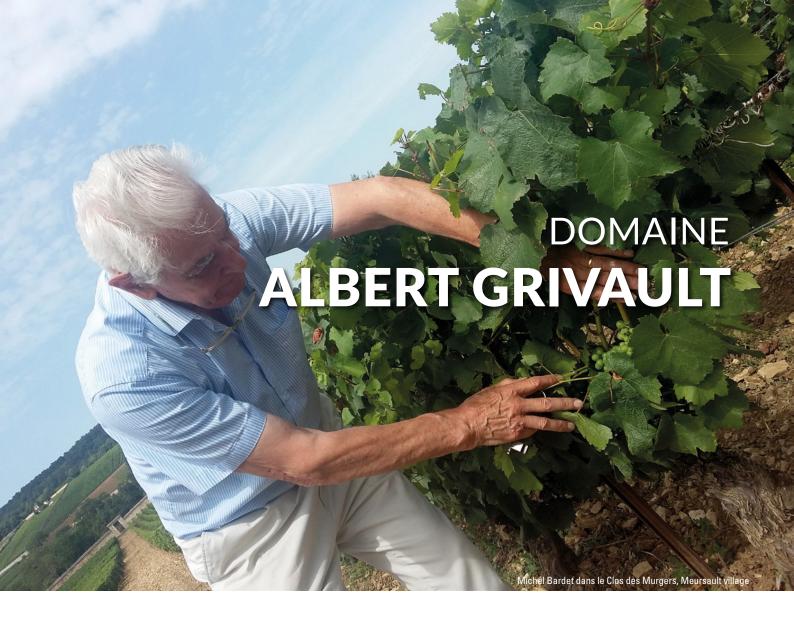
François Carillon makes mainly white wines, great, racy, fine, elegant white wines alike the terroirs he farms in Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Saint-Aubin and Chevalier-Montrachet. The estate increased from 6.5 hectares to 15 in 2017. "My concern is to remain focused on these lands I know well and who give grand white wines to those who know how to reveal them. We have also replanted 1 ha of Aligoté as I think we have to give back this forgotten grape variety its past nobility."

Respect, tradition, savoir-faire, persistence remain the key words of his work, they mark François Carillon's everyday life. "In the vineyard as well as during vinification and elevage, I give as much care to all the appellations from the entry level wines to the grand crus."

Yolande Coent-Margerit

EN SAVOIR WWW.FRANCOIS-CARILLON.COM





Le Domaine Albert Grivault reste un des plus discrets du village. A Meursault, dans la rue des Murgers, aucune plaque signalétique, ni sur la maison, ni sur la cuverie. Et pourtant! C'est un domaine familial emblématique. Son monopole, le Clos des Perrières. rivalise avec son célèbre voisin le Montrachet. Le Domaine Albert Grivault appartient à la famille Bardet. Ce sont Michel Bardet et sa sœur Marguerite qui gèrent le domaine.

Rencontre, privilège rare, avec Michel Bardet, le patriarche de la famille. Elégant et courtois, il aime à raconter : « Tout à commencer quand mon grand-père rachète au Marquis de la Troche le Clos des Perrières malgré le phylloxéra qui sévit en Bourgogne. Le Clos des Perrières est situé sur un terroir privilégié, soit moitié sur l'affleurement jurassique bathonien et moitié sur des colluvions, comme le fameux Montrachet. C'est le cœur des Perrières. » Son pari est osé, il sera réussi. N'oublions pas que le Clos des Perrières est déjà à l'époque la vigne la plus convoitée de Meursault. Dans sa classification de 1855, Lavalle disait que « les vins blancs des Perrières sont d'une limpidité parfaite et d'un parfum exquis, se conservant sans peine 30 ou 40 ans. Après les vrais Montrachet, je ne connais aucun vin blanc plus exquis ».

Aventurier et avisé, Albert Grivault fonde une distillerie à Béziers et lance un alcool, le Fin Béziers. En même temps, il continue d'acheter des vignes en Côte d'or, son domaine comptera 15 ha dont une parcelle de Clos Vougeot qui restera dans la famille jusqu'en 1936. Aujourd'hui, le domaine s'étend sur 6,5 ha surtout à Meursault, plus une incursion à Pommard avec, paradoxe, le Clos Blanc 1er Cru qui est planté en pinot noir.

Au Domaine Albert Grivault, on donne le temps au temps. Dans les caves de fermentation, un système de thermorégulation, adaptable à chaque millésime, permet une précision d'orfèvre. La vinification des blancs est lente et progressive. Elevage de 11 mois, avec 20 % de fût neuf, le reste en fût de 3 ou 4 vins ; mise en bouteilles en août avant vendanges, vente en janvier. « Nous exportons 80 % de notre production, nos rendements sont faibles, il n'y a que 6 000 bouteilles de Clos des Perrières par an », précise Michel Bardet.

Les vins du Domaine Albert Grivault ont toujours été primés lors de concours de dégustations, et ils continuent de l'être régulièrement. « Se comparer aux autres vins est une sorte d'évaluation, un challenge nécessaire que nous remportons souvent », ajoute Michel Bardet avec fierté. Au cœur de la Côte de Beaune, le vignoble de Meursault semble béni des Dieux. Le Domaine Albert Grivault en est un de ses fleurons.

The Albert Grivault wine estate is one of the most discreet of the village. In Meursault, Rue des Murgers, no sign on the house nor on the vathouse. And yet! It is an iconic family winery. Their Monopole, Clos des Perrières, rivals with its famous neighbour Montrachet. The Domaine Albert Grivault is owned by the Bardet family. Michel Bardet and his sister Marguerite manage the estate.

Rare privilege we met Michel Bardet, the patriarch. Elegant and courteous he loves to tell that "all started when my grandfather bought from Marquis de la Troche the Clos des Perrières despite phylloxera hitting Burgundy. The Clos des Perrières is located on a privileged terroir, half on a jurassic Bathonian outcrop and half on colluvial deposits like Montrachet. It is the heart of the Perrières." His challenge was daring, and successful. At that time, Clos des Perrirères already was the most coveted vineyard of Meursault. In his classification of 1855 Lavalle said that "the white wines of Les Perrières are perfectly clear with an exquisite scent, and can easily be kept 30 or 40 years. After the real Montrachets I do not know a more delightful white wine".

Adventurer and well-informed Albert Grivault founded a distillery in Béziers and marketed an alcohol called Fin Béziers. In the meantime he kept on buying vineyards in the Côte d'Or region. His estate totalled 15 ha out of which a plot of Clos Vougeot that remained in the family until 1936.



Nowadays the estate consists of 6.5 hectares mainly in Meursault as well as a small part in Pommard with paradoxically the Clos Blanc Premier Cru planted with Pinot Noir.

At Domaine Albert Grivault they give time the time. In the fermenttion cellars a temperature control system, adapted to each vintage, enables a state-of-the-art precision. The vinification of the white wines is slow and progressive. Elevage of 11 months with 20% new vats, the rest in three or four times used barrels; bottling in August before the harvest, and release on the market in January. "We export 80% of our production, our yields are low, we have only 6,000 bottles of Clos des Perrières every year" Michel Bardet says.

Domaine Albert Grivault's wines have always been awarded in the wine competitions and still are regularly. "Compare oneself with the other is a kind of assessment, a necessary challenge that we often win" proudly ads Michel Bardet. In the heart of the Côte de Beaune area, the vineyard of Meursault seems blessed by the gods. Domaine Albert Grivault is one of its jewels.

Yolande Coent-Margerit





WWW.VIEUX-TELEGRAPHE.FR

"Piedlong, une noble expression du Grenache"

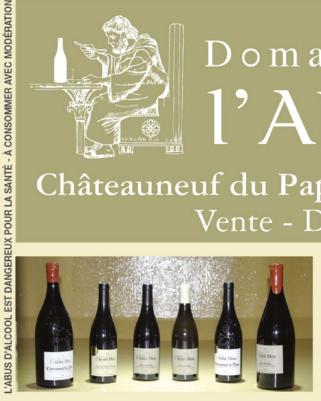
Vieux Télégraphe.

Famille Brunier



Domaine l'Abbé Dîne

Châteauneuf du Pape - Côtes du Rhône Vente - Dégustation



06 12 66 99 50 / 04 90 70 20 21



Nathalie REYNAUD Vigneronne

84350 Courthézon - domainelabbedine@wanadoo.fr

Les commentaires des sommeliers

Une dégustation verticale du Meursault Clos des Perrières du domaine Albert Grivault riche en enseignement sur la qualité de ce climat et qui incite à la réflexion sur un futur classement en Bourgogne.

Millésime 1992 94/100

Robe vieil or profond lumineux. Nez de miel et d'épices. Bouche d'une belle profondeur, sur des notes d'aubépine, de fougère, de miel. Finale minérale. Un vin lumineux qui fera merveille sur un époisses.

Millésime 1995 95/100

Couleur vieil or brillante aux reflets jaunes. Nez beurré, bouche aux notes de tilleul, et d'épices. Finale d'une belle longueur. Etonnant de complexité, un Meursault qui donnera tout son éclat sur un mignon de veau aux girolles.

Millésime 1999 94/100

Robe vieil or aux reflets jaunes clairs. Nez d'amandes et de noisettes aux effluves d'épices et de miel. Bouche minérale de silex et de calcaire sur des notes de pamplemousse. Finale briochée et beurrée de belle facture. Un homard bleu grillé trouvera là un compagnon de choix.

Millésime 2002 98/100

Robe jaune vif aux reflets verts brillants. Nez de pomme, d'amande et d'aubépine, finement boisé, épicé. Bouche onctueuse sur un gras royal, délicatement miellé, beurré, brioché. Finale minérale savoureuse, infinie. Un Meursault dans toute sa splendeur, magnifique. A boire pour lui-même accompagné de quelques crevettes grillées et épicées.

Millésime 2005 98/100

Robe jaune claire brillante et profonde. Nez aux arômes de miel, de coing, avec des arômes floraux, de rose, de fougère et de miel. Bouche savoureuse, beurrée, briochée où l'intensité s'allie à la fraîcheur. Une finale ample et grasse d'une grande complexité aromatique. Un cabillaud simplement rôti au curry pour ce Meursault qui a atteint son apogée, ou la définition du bonheur en bouteille.



Millésime 2008 95/100

Robe jaune claire aux reflets verts, profonde. Nez de pain grillé, de pêche, avec des notes exotiques de fruit de la passion et de pamplemousse. Bouche vive, harmonieuse, subtile où dominent les épices, le miel, sur des notes boisées et toastées. Finale longue sur des nuances de tilleul et d'abricot, accentuées par une texture savoureuse, onctueuse. Un Meursault intense de grande classe qui magnifiera un plateau d'oursins.

Millésime 2010 98/100

Robe iaune brillante aux reflets vert pomme. Nez intense parfumé de tilleul, de musc, d'aubépine, sur des effluves finement boisés, vanillés, épicés. Bouche grasse, riche, savoureuse, complexe, amenant un moelleux équilibré. Minérale sur des notes de silex et arômes d'amande. Finale longue et savoureuse délicieusement soutenue par des notes de pamplemousse et de citron. Un vin subtil et délicat. Une très grande année pour ce Meursault qui se doit se boire pour lui-même.

Millésime 2013 93/100

Robe jaune aux reflets vert pâle. Nez de fumé et de fleurs d'aubépine, bouche vive avec une attaque franche mais peu soutenue, un boisé bien présent sur des notes de vanille et de brioche toastée. Finale agréable et harmonieuse sur des notes épicées. Un Meursault généreux à boire sans attendre sur un carré de veau aux morilles.

Millésime 2015 95/100

Robe jaune vif aux reflets vert pomme brillants. Nez de pamplemousse et de citron aux effluves de tilleul, de fougère, de fumé, finement boisé, vanillé. Bouche vive, sur une belle acidité, minérale (calcaire et silex), bien soutenue par des notes épicées et de miel. Finale dense riche et complexe de grande intensité. Un Meursault un peu fou plein de promesses mais qu'il faut attendre un peu pour le voir s'exprimer pleinement.

English version on our website www.sommeliers-international.com

→ DOMAINE ALBERT GRIVAULT 7 PLACE DU MURGER 21190 MEURSAULT TÉL: +33 (0)3 80 21 23 12

PRODUCE OF FRA

ALC. 13,5 % BY VOL.

ALOXE-CORTON

DOMAINE LARUE

Domaine Larue 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis foncé, limpide, brillante. Nez: intense, sur les fruits rouges et noirs, et des notes épicées. Bouche: charnue et fruitée, généreuse. Belle longueur, bien équilibrée. Finale fruitée. Accords mets et vins: une côte de bœuf. Commentaires: un flacon rare.

Visual aspect: dark ruby-red colour, limpid, brilliant. Nose: intense nose with red and black fruits and spicy notes. Palate: fleshy and fruity, generous. Good length, well-balanced. Fruity finish. Food & wine pairings: prime rib of beef. Comments: a rare bottling.

32 rue de la Chatenière 21190 Saint-Aubin Tél. 03 80 21 30 74 www.larue-vins.com

BEAUNE

LOUIS LATOUR

Vignes Franches 1er Cru 2015



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rubis clair, brillante, limpide. Nez: des petits fruits rouges, une note végétale, élégante. Une touche de fumé. Bouche: tendre, avec une note de réglisse. Finale fraîche. Accords mets et vins: poularde de Bresse truffée. Commentaires: une belle consistance.

Visual aspect: clear ruby-red hue, brilliant and limpid. Nose: small red fruits, a vegetable note, elegant. A smoky hint. Palate: soft with an aroma of liquorice. Fresh finish. Food & wine pairings: fattened chicken with truffles. Comments: a lovely consistency.

18 rue des Tonneliers 21204 Beaune Tél. 03 80 24 81 00 www.louislatour.com

BEAUNE

DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL

« Les Teurons » 1er Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis, brillante, belles larmes. Nez: fin, élégant, expressif. Sur des notes de fruits noirs et mûrs (cassis, mûre, cerise). Évolue sur des effluves épicées. Bouche: grasse, pleine, gourmande. Dotée d'une texture veloutée, tanins fins soutenus. Matière élégante, finale longue et harmonieuse. Accords mets et vins: travers de porc caramélisés. Commentaires: un très beau flacon sans aucune fausse note.

Visual aspect: ruby-red, brilliant, beautiful legs. Nose: fine, elegant, expressive. With aromas of black and ripe fruits (blackcurrant, blackberry, cherry). Evolves towards spicy scents. Palate: fat, full, moreish. With a velvety structure, present and fine tannins. Elegant material, long and harmonious finish. Food & wine pairings: caramelized pork spare ribs. Comments: a beautiful and flawless wine.

Rue de la cave 21190 Volnay Tél. 03 80 21 62 95 www.sainson-rossignol.com

BEAUNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

Greves 1er Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2021

Robe: rubis intense, limpide et brillante. Nez: réservé puis s'ouvre sur des notes de griottes et d'épices. Bouche: ample, une matière veloutée. Une finale plaisante. Accords mets et vins: lièvre à la royale. Commentaires: un beau vin.

Visual aspect: intense ruby-red hue, limpid and brilliant. Nose: discreet nose then opens up with scents of Morello cherries and spices. Palate: ample palate, velvety material. Pleasant finish. Food & wine pairings: hare à la royale. Comments: a beautiful wine.

Rue Alexandre Tollot 21200 Chorey-les-Beaune Tél. 03 80 22 16 54 CHABLIS

MAISON JOSEPH DROUHIN

Mont de Milieu 1er Cru 2015



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: pâle, intense, brillante. Nez: intense, construit, dévoilant une belle concentration sur des effluves de fruits blancs et de pâtisserie. Bouche: tendre, fraîche. Bien soutenue par de belles saveurs fruitées et boisées. Finale longue et minérale. Accords mets et vins: un risotto de volaille. Commentaires: un vin harmonieux et élégant.

Visual aspect: pale hue, intense, brilliant. Nose: intense, well-made, revealing a nice concentration with scents of white-fleshed fruits and pastry. Palate: soft, fresh. Backed by beautiful fruity and woody flavours. Long and mineral finish. Food & wine pairings: poultry risotto. Comments: a harmonious and elegant wine.

7 rue d'Enfer 21200 Beaune Tél. 03 3 80 24 68 88 www.drouhin.com

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE

DOMAINE PIERRE DAMOY

Grand Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: dense, rubis, brillante. Nez: délicat, puissant, charmeur. Des notes de fruits noirs et rouges biens mûrs. Finement épicé, poivré, vanillé. Bouche: racée, avec de la complexité. Dotée d'une chair noble, condensée, rehaussée d'un relief opulent et généreux mais très bien maîtrisé. Finale exceptionnelle. Accords mets et vins: un filet de bœuf poêlé aux morilles fraîches. Commentaires: un vin ample et structuré. Un de nos coups de cœur.

Visual aspect: dense, ruby-red, brilliant. Nose: delicate, powerful, charming. Aromas of ripe red and black fruits. Finely spicy, peppery, vanilla-scented. Palate: racy, complex. With a condensed noble flesh, enhanced by an opulent and generous but well-mastered material. An exceptional finish. Food & wine pairings: pan-fried beef fillet with fresh chanterelles. Comments: an ample and well-structured wine. One of our favourites.

11 rue Maréchal de Lattre de Tassigny 21220 Gevrey-Chambertin Tél. 03 80 34 30 47

CHASSAGNE-MONTRACHET

MAISON JOSEPH DROUHIN

Marquis de Laguiche Morgeot 1^{er} Cru 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: or paille, dense, lumineuse et brillante. Nez: imposant, des arômes de noisette, de beurre frais et de brioche. Bouche: attaque fraîche sur une belle palette aromatique, des saveurs de fruits blancs (pêche, abricot) qui apportent une belle fraîcheur à la finale longue et minérale. Accords mets et vins: Saint-Pierre grillé aux tomates provençales. Commentaires: un Chassagne-Montrachet gras et onctueux, belle minéralité.

Visual aspect: straw-yellow golden hue, dense, gleaming and brilliant. Nose: strong, aromas of hazelnut, fresh butter and brioche. Palate: fresh first taste with a nice aromatic range, with white-fleshed fruit flavours (peach, apricot), providing a beautiful freshness to the long and mineral finish. Food & wine pairings: grilled John-Dory with Provencal tomatoes. Comments: a fat and unctuous Chassagne-Montrachet, nice minerality.

7 rue d'Enfer 21200 Beaune Tél. 03 3 80 24 68 88 www.drouhin.com

CHOREY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

Domaine Tollot-Beaut 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2021

Robe: rouge tendre, brillante et limpide. Nez: charmeur, sur des notes de petits fruits rouges et de réglisse. Une touche de feuille de cassis. Bouche: puissante, sur des tanins qui demandent à s'assagir. Accords mets et vins: onglet poêlé aux échalotes. Commentaires: un bel avenir.

Visual aspect: soft red colour, brilliant and limpid. Nose: charming, with notes of small red fruits and liquorice. A hint of blackcurrant leaves. Palate: powerful, with tannins which needs to age. Food & wine pairings: pan-fried prime cut of beef with shallots. Comments: has a lovely future ahead.

Rue Alexandre Tollot 21200 Chorey-les-Beaune Tél. 03 80 22 16 54

CLOS MAREY-MONGE (POMMARD)

CHÂTEAU DE POMMARD

Monopole 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2027

Robe: grenat, limpide et brillante. Nez: intense, fin. Arômes de cassis, mûres, des notes mentholées. Bouche: une attaque franche, des tanins bien fondus. Une finale herbacée. Accords mets et vins: médaillon de veau, sauce moka. Commentaires: un vin harmonieux, plein d'avenir.

Visual aspect: garnet-red hue, limpid and brilliant. Nose: intense, fine. Blackcurrant and blackberry aromas, mentholated notes. Palate: frank first taste, melted tannins. Herbal finish. Food & wine pairings: veal medallion with moccha sauce. Comments: a harmonious wine, with a great future ahead.

15 rue Marey Monge 21630 Pommard Tél. 03 80 22 07 99 www.chateaudepommard.com

CLOS SAINT-DENIS

DOMAINE CASTAGNIERGrand Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2025

Robe: rouge rubis foncé, de grande intensité. Nez: fruité et délicat, complexe, sur des arômes somptueux de fruits rouges et noirs. Bouche: tendre et élégante, des tanins gourmands. Ensemble complexe et fin. Accords mets et vins: un pigeon rôti. Commentaires: un grand vin, tout en finesse.

Visual aspect: dark ruby-red colour, great intensity. Nose: fruity and delicate, complex, with sumptuous aromas of red and black fruits. Palate: soft and elegant palate, moreish tannins. Complete and fine wine. Food & wine pairings: roasted pigeon. Comments: a great wine, very fine.

20 rue des Jardins 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 34 31 62

CLOS VOUGEOT

DOMAINE HUDELOT-NOËLLAT

Grand Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: noire, intense. Nez: épanoui, d'une grande pureté aromatique, des parfums de fruits noirs mûrs. Bouche: attaque franche, affirmée, dotée d'une texture racée et veloutée. Offre des arômes de poivre, de myrte. Finale élégante et suave. Accords mets et vins: des ris de veau fumés. Commentaires: un vin alliant finesse, densité et élégance.

Visual aspect: black, intense. Nose: blooming, with a great aromatic purity, aromas of ripe black fruits. Palate: frank first taste, straightforward, with a racy and velvety structure. Pepper and myrtle aromas. Elegant and smooth finish. Food & wine pairings: smoked calf's sweetbread. Comments: a wine combining finesse, density and elegance.

5 Ancienne RN 74 21220 Chambolle-Musigny Tél. 03 80 62 85 17 www.domaine-hudelot-noellat.com

CLOS VOUGEOT

DOMAINE DANIEL RION

Le Petit Mauperthuis Grand Cru 2014



Service: 17° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: grenat, pourpre aux reflets bleutés. Nez: un parfum de crème de cassis, de pivoine et une note réglissée. Bouche: ample et pleine, dotée d'une chair grasse et condensée, sur des tanins frais et croquants. Finale longue et savoureuse. Accords mets et vins: carré de veau aux herbes. Commentaires: riche, complexe, généreux. Une très belle bouteille.

Visual aspect: garnet-red, crimson hue with blueish tinges. Nose: a scent of blackcurrant liqueur, peony, liquorice. Palate: ample and full, with a fat and condensed flesh, fresh and crisp tannins. Long and savoury finish. Food & wine pairings: rack of veal with herbs. Comments: rich, complex, generous. A very nice bottling.

Route Nationale 74 - Prémeaux 21700 Nuits-Saint-Georges Tél. 03 80 62 31 28 www.domaine-daniel-rion.com

CORTON

DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS

Eric Marey Grand Cru 2013



Service: 17° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis intense. Nez: pur, d'intensité noble, du relief, ample. Bouche: attaque souple et ronde, ample, dotée d'une chair concentrée. Finale fraîche et fruitée, d'une longueur magistrale. Accords mets et vins: lièvre à la royale. Commentaires: un très joli vin, d'une persistance royale.

Visual aspect: intense ruby-red hue. Nose: pure, with a noble intensity and distinction, ample. Palate: supple and round first taste, ample, with a condensed flesh. Fresh and fruity finish, a magnificent length. Food & wine pairings: hare à la royale. Comments: a beautiful wine, with a remarkable persistency.

6 rue Jacques Copeau 21420 Pernand-Vergelesses Tél. 03 80 21 51 71

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE CHEVALIER PÈRE & FILS

Grand Cru 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: très belle couleur or pâle, brillante. Nez: superbe, fin, délicat. Sur de beaux arômes de fruits blancs (pêche, poire) et d'agrumes. Bouche: attaque fraîche, pleine, grasse. Texture riche et racée, tout en finesse. Finale volumineuse et longue. Accords mets et vins: langoustines grillées. Commentaires: un Corton-Charlemagne minéral, dense et de grande classe.

Visual aspect: beautiful pale gold hue, brilliant. Nose: superb, fine, delicate. Lovely aromas of white-fleshed fruits (peach, pear) and citrus. Palate: fresh first taste, full, fat. Rich and racy structure, very delicate. Voluminous and long finish. Food & wine pairings: grilled langoustines. Comments: a mineral, dense, very classy Corton-Charlemagne.

2 Grande Rue de Buisson 21550 Ladoix-Serrigny Tél. 03 80 26 46 30 www.domaine-chevalier.fr

CORTON-CHARLEMAGNE

DOMAINE PIERRE MAREY ET FILS

Grand Cru 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: brillante, vert pâle. Nez: agrume frais, intense, minéral. Bouche: puissante, équilibrée. Soutenue par une belle minéralité. Finale grasse, bien portée par des notes d'agrumes. Accords mets et vins: filet de Saint-Pierre aux chanterelles. Commentaires: un Corton-Charlemagne expressif et puissant.

Visual aspect: brilliant, pale green hue. Nose: fresh citrus, intense, mineral. Palate: powerful, well-balanced. Backed by a nice minerality. Fat finish, with beautiful citrussy notes. Food & wine pairings: John-Dory fillet with chanterelles. Comments: an expressive and powerful Corton-Charlemagne.

6 rue Jacques Copeau 21420 Pernand-Vergelesses Tél. 03 80 21 51 71

CORTON-CHARLEMAGN

DOMAINE DES TERREGELESSES -FRANÇOISE ANDRÉ

Grand Cru 2014



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: jaune or pâle, limpide et brillante. Nez: note de fruits blancs, fleurs blanches et amandes fraîches. Souligné par un boisé fin. Bouche: attaque droite, minérale et rigoureuse. Bouche pleine de promesses. Accords mets et vins: langouste grillée aux épices. Commentaires: un très beau potentiel

Visual aspect: pale gold colour, limpid and brilliant. Nose: white-fleshed fruits, white flowers and fresh almonds. Underlined by a fine woodiness. Palate: straightforward, mineral and strong first taste. Full of promises. Food & wine pairings: grilled lobster with spices. Comments: a very nice potential.

7 rempart Saint-Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 domaineterregelesses-francoiseandre.com ECHEZEAUX

DOMAINE GROS FRÈRES ET SOEURS

Grand Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rouge intense, limpide et brillante. Nez : cerise, épices. Ensemble complexe et racé. Bouche: suave, ample, volumineuse. Une finale très longue, savoureuse et sensuelle. Accords mets et vins : rognons de veau aux baies de genièvres. Commentaires : un ensemble élégant et raffiné.

Visual aspect: intense red hue, limpid and brilliant. Nose: cherry, spices. Complex and racy whole. Palate: smooth, broad, voluminous. Very long, savoury and sensual finish. Food & wine pairings: veal kidneys with juniper berries. Comments: an elegant and refined wine.

> 6 rue des Grands Crus 21700 Vosne-Romanée Tél. 03 80 61 12 43

GRANDS ECHEZEAUX

DOMAINE GROS FRÈRES ET SOEURS

Grand Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2025

Robe: rubis foncé, limpide et brillante. Nez: intense, sur les fruits noirs et les épices. Légèrement réglissé. Bouche : élégante, racée. Sur des tanins fondus qui lui donnent du volume. Finale délicate. Accords mets et vins : civet de marcassin. Commentaires : grandiose!

Visual aspect: dark ruby-red hue, limpid and brilliant. Nose: intense, with black fruits and spices. A touch of liquorice. Palate: elegant, racy. With melted tannins that give volume. Delicate finish. Food & wine pairings: young wild boar stew. Comments: magnificent!

6 rue des Grands Crus 21700 Vosne-Romanée Tél. 03 80 61 12 43 www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr LADOIX

DOMAINE CHEVALIER PÈRE & FILS

Les Corvées 1er Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: intense, rubis, pourpre, dense. Nez: pure et racé, dévoilant des arômes de fruits mûrs (crème de cassis). Bouche : pleine, ample, dotée d'une texture veloutée et suave. Sur des tanins encore un peu croquants. Finale remarquable d'intensité. Accords mets et vins : rôti de veau aux morilles. Commentaires: un vin généreux, élégant et harmonieux.

Visual aspect: intense, ruby-red hue, purple, dense. Nose: pure and racy, revealing ripe fruit aromas (blackcurrant liqueur). Palate: full, broad, with a velvety and smooth structure. Remarkably intense finish. Food & wine pairings: roasted veal with morels. Comments: a generous wine, elegant and harmonious.

2 Grande Rue de Buisson 21550 Ladoix-Serrigny Tél. 03 80 26 46 30 www.domaine-chevalier.fr

CHÂTFAU DE POMMARD

Les Gréchons 1er Cru 2012



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rouge profond, foncée. Nez: fruits rouges en parfait accord avec le boisé. Touche de cuir et d'épices. Bouche : suave, tanins serrés et élégants. Des notes d'épices en rétro-olfaction. Accords mets et vins : caille rôtie aux raisins. Commentaires: un vin gourmand.

Visual aspect: deep red hue, dark. Nose: red fruits in perfect match with the woodiness. Touch of leather and spices. Palate: smooth palate, tight and elegant tannins. Notes of spices in retro-olfaction. Food & wine pairings: roasted quail with grapes. Comments: a delectable wine.

15 rue Marey Monge 21630 Pommard Tél. 03 80 22 07 99 www.chateaudepommard.com MÂCON-VII I AGES

DOMAINE NADINE FERRAND

Les Roches 2015



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2018

Robe: jaune pâle, soutenue, brillante. Nez: minéral, expressif. Épices (poivre blanc), bois de santal. Bouche: ample, complexe. Dotée d'une chair dense, fine et minérale. Soutenue par une belle acidité. Finale fraîche et acidulée. Accords mets et vins: noix de Saint-Jacques à la crème. Commentaires: un Mâcon minéral, d'une grande pureté.

Visual aspect: deep pale yellow, brilliant. Nose: mineral, expressive. Spices (white pepper), sandalwood. Palate: broad, complex. With a dense flesh, fine and mineral. Backed by a nice acidity. Fresh and tangy finish. Food & wine pairings: scallops with creamy sauce. Comments: a mineral Mâcon of great purity.

51 chemin du Voisinet 71850 Charnay-lès-Mâcon Tél. 06 09 05 19 74 www.ferrand-pouilly-fuisse.com MARANGES

DOMAINE CHEVROT

Les Clos Roussots 1er Cru 2010



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2025

Robe: cerise, reflets brillants. Nez: sur les fruits mûrs, jolie pointe de boisé. Bouche: très belle attaque, sur les petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre, cerise), jolis tanins. Finale fraîche, d'une belle longueur. Accords mets et vins: un filet de bœuf grillé aux cèpes. Commentaires: un vin plein de charme et d'élégance.

Visual aspect: cherry red hue, brilliant tinges. Nose: ripe fruits, a nice woody touch. Palate: beautiful first taste, with small red and black fruits (raspberry, blackberry, cherry), lovely tannins. Food & wine pairings: grilled beef fillet with ceps. Comments: a wine full of charm and elegance.

19 route de Couches 71150 Cheilly-lès-Maranges Tél. 03 85 91 10 55 www.chevrot.fr **MARANGES**

NICOLAS PERRAULT

La Fussière 1er Cru 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: jaune aux reflets verts, brillante. Nez: élégant, doté d'arômes floraux et fruités, bonne concentration. Bouche: attaque nette, équilibrée, sur des nuances de fruits frais, légèrement beurrée. Belle finale rehaussée d'une pointe d'acidité. Accords mets et vins: nage de langoustine au cerfeuil. Commentaires: une cuvée qui allie fraîcheur et minéralité.

Visual aspect: yellow hue with green tinges. Nose: elegant, floral and fruity aromas, nice concentration. Palate: clean first taste, well-balanced, with shades of fresh fruits, slightly buttery. Nice finish enhanced by a hint of acidity. Food & wine pairings: langoustine nage with chervil. Comments: a cuvée combining freshness and minerality.

3 rue du Four 71150 Dezize-les-Maranges Tél. 03 85 91 14 67 MARANGES

NICOLAS PERRAULT

Le Clos des Loyères 1^{er} Cru 2014



Service: 17° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: grenat, pourpre, reflets violets. Dense, brillante. Nez: très agréable, concentré, exhalant un bouquet plaisant et élégant aux notes fumées et fruitées. Bouche: équilibrée et grasse, soutenue par une texture veloutée et des tanins délicats. Finale persistante. Accords mets et vins: pigeon rôti. Commentaires: un joli vin, riche et délicat.

Visual aspect: garnet-red hue, purple with purple tinges. Dense, brilliant. Nose: very pleasant, concentrated, exhaling a pleasant and elegant bouquet, with smoky and fruity notes. Palate: well-balanced and fat, supported by a velvety structure and delicate tannins. Persistent finish. Food & wine pairings: roasted pigeon. Comments: a nice wine, rich and delicate.

3 rue du Four 71150 Dezize-les-Maranges Tél. 03 85 91 14 67 MARSANNAY

RENÉ BOUVIER

En Ouzeloy 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: rubis foncé, intense et chatoyante. Nez: profond, sauvage. Petits fruits noirs mûrs, fumé, une note animale. Bouche: subtile, équilibrée. Tanins fins et soyeux. Accords mets et vins: une poularde. Commentaires: un vin fin et élégant.

Visual aspect: dark ruby-red hue, intense and gleaming. Nose: deep, wild. Small ripe black fruits, smokey, an animal note. Palate: subtle, well-balanced. Fine and silky tannins. Food & wine pairings: fattened chicken. Comments: a fine and elegant wine.

Chemin de Saule Brochon 21220 Gevrey-Chambertin Tél. 03 80 52 21 37 MARSANNAY

OLIVIER GUYOT

La Montagne 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: profonde, rubis, brillante. Nez: intense, marqué par les épices, les fruits mûrs, la réglisse, le poivre. Bouche: racée, complexe, dotée d'une chair condensée. Belle vivacité, une trame tannique de grande intensité. Finale puissante et harmonieuse. Accords mets et vins: un magret de canard aux sarments. Commentaires: un vin charmeur et gourmand.

Visual aspect: deep, ruby-red, brilliant. Nose: intense, maked by spices, ripe fruits, liquorice, pepper. Palate: racy, complex, with a condensed flesh. Nice vivacity, intense tannic background. Powerful and harmonious finish. Food & wine pairings: duck fillet grilled over vine shoots. Comments: a charming and delicious wine.

39 rue de Mazy 21160 Marsannay-la-Côte Tél. 03 80 52 39 71 www.domaineguyot.fr **MEURSAULT**

DOMAINE BOHRMANN

« Les Vireuils » 2013



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: jaune or soutenu. Nez: fin, élégant, légèrement boisé. Sur des notes finement toastées, beurrées, vanillées. Bouche: attaque fraîche, délicate, minérale. D'une belle harmonie, développant des notes citronnées, boisées. Finale longue et soyeuse. Accords mets et vins: tartare de langoustines aux fines herbes. Commentaires: un grand moment de dégustation et de plaisir.

Visual aspect: deep gold yellow. Nose: fine, elegant, slightly woody. With fine toasty, buttery, vanilla aromas. Palate: fresh first taste, delicate, mineral. With a nice harmony, developing lemony and woody notes. Long and silky finish. Food & wine pairings: langoustine tartar with herbs. Comments: a great moment of tasting and pleasure.

9 rue de la Barre 21190 Meursault Tél. 03 80 21 60 06 www.domaine-bohrmann.com MFURSAULT

DOMAINE MICHELOT

« Les Narvaux » 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: or pâle, brillante. Nez: dominé par des parfums minéraux (silex) évoluant vers des arômes de fleurs blanches et de miel. Bouche: fraîche, bien structurée. On retrouve la minéralité, les fleurs blanches et les épices. Finale sur la longueur, soutenue par une belle acidité. Accords mets et vins: époisses. Commentaires: un très joli Meursault, agréable et complexe.

Visual aspect: pale gold colour, brilliant. Nose: dominated by mineral scents (flint) evolving towards white flowers and honey. Palate: fresh, well-structured. Minerality, white flowers and spices again. Long finish, supported by a nice acidity. Food & wine pairings: Epoisses cheese. Comments: a very nice Meursault, pleasant and complex.

31 rue de la Velle 21190 Meursault Tél. 03 80 21 23 17 www.domaine-michelot.com **MEURSAUL**1

DOMAINE MICHELOT

Charmes 1er Cru 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: bel or pâle, limpide, brillante. Nez: flatteur, expressif. Sur les fruits, fleurs blanches. Belle harmonie organoleptique. Bouche: belle attaque ample et puissante, rehaussée d'un boisé noble au relief opulent et gras. Finale fraîche, harmonieuse, longuement soutenue par une jolie acidité. Accords mets et vins: homard bleu grillé. Commentaires: vin élégant et dense, tout en équilibre.

Visual aspect: nice pale gold colour, limpid, brilliant. Nose: flattering, expressive. With fruits, white flowers. Nice organoleptic harmony. Palate: beautiful broad and powerful first taste, enhanced by a noble woodiness with an opulent and fat relief. Fresh finish, harmonious, long backed by a nice acidity. Food & wine pairings: grilled blue lobster. Comments: elegant and dense wine, very well-balanced.

31 rue de la Velle 21190 Meursault Tél. 03 80 21 23 17 www.domaine-michelot.com MELIDSALIIT

DOMAINE MICHELOT

Genevrières 1er Cru 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: jaune pâle, reflets verts brillants. Nez: ouvert, épanoui. Note de fruits jaunes, fin, expressif, sur un léger fumé, boisé. Bouche: belle attaque franche, les arômes restent très frais, voire Primeurs. Notes exotiques, avec un zeste de citron confit. Finale longue et pleine de minéralité. Accords mets et vins: sole meunière. Commentaires: un grand vin, d'une gourmandise exquise.

Visual aspect: pale yellow, brilliant green tinges. Nose: open, blooming. Yellow-fleshed fruits, fine, expressive, with a light smoky side, woody. Palate: beautiful and frank first taste, the aromas remain very fresh, even En Primeur. Exotic notes, with a hint of candied lemon. Long finish, full of minerality. Food & wine pairings: sole meuniere. Comments: a great wine, divine deliciousness.

31 rue de la Velle 21190 Meursault Tél. 03 80 21 23 17 www.domaine-michelot.com MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE PIERRE AMIOT ET FILS

Les Millandes 1er Cru 2011



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: dense, profonde, brillante. Nez: riche, épicé. Du volume, du caractère. Racé, sur des arômes de petits fruits noirs, de poivre et de boisé. Bouche: généreuse, ample, élégante. D'une grande finesse. Finale longue et prometteuse. Accords mets et vins: un pigeon poêlé au jus de truffes. Commentaires: un vin élégant, puissant et généreux.

Visual aspect: dense, deep, brilliant. Nose: rich, spicy. Volume, character. Racy, with small black fruit, pepper and woody aromas. Palate: generous, broad, elegant. Great finesse. Long and promising finish. Food & wine pairings: fried pigeon with truffle juice. Comments: an elegant wine, powerful and generous.

27 Grande Rue 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 34 34 28 www.domainepierreamiot.fr MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE DUJAC

Dujac Fils & Père 2012



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rubis clair, brillante et limpide. Nez: petits fruits rouges avec une note végétale. Bouche: tendre, avec une matière fraîche où l'on retrouve les petits fruits rouges. Finale fraîche. Accords mets et vins: poisson à la crème. Commentaires: un vin fin et élégant.

Visual aspect: clear ruby-red hue, brilliant and limpid. Nose: small red fruits with a vegetable note. Palate: soft, with a fresh material in which we find the small red fruits again. Fresh finish. Food & wine pairings: fish in a creamy sauce. Comments: a fine and elegant wine.

7 rue de Bussière 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 34 01 00 www.dujac.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE DUJAC

Domaine Dujac 1er Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2023

Robe: rouge soutenu, brillante. Nez: élégant, sur des arômes de petits fruits noirs, un boisé discret, bien intégré. Bouche: ample, élégante, sur une texture encore tendre. Finale longue. Accords mets et vins: filet de canette. Commentaires: un bel avenir.

Visual aspect: deep red hue, brilliant. Nose: elegant, with small black fruit aromas, a discreet and well-integrated woodiness. Palate: broad, elegant, with a still soft structure. Long finish. Food & wine pairings: fillet of duckling. Comments: a nice future.

7 rue de Bussière 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 34 01 00 www.dujac.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE ROBERT GIBOURG

Clos de la Bidaude Monopole 2012



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rubis foncé, reflets grenats. Nez: griotte macérée, épices fines, fougères. Bouche: attaque nette, bouche élégante, fraîche, fruitée et épicée. Accords mets et vins: lièvre à la royale. Commentaires: un vin équilibré et harmonieux

Visual aspect: dark ruby-red hue, garnet-red tinges. Nose: macerated Morello cherry, fine spices, ferns. Palate: clean first taste, elegant, fresh, fruity and spicy palate. Food & wine pairings: hare à la royale. Comments: a well-balanced and harmonious wine.

3 Route Nationale 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 52 15 03

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE OLIVIER JOUAN

Les Ruchots Vieilles Vignes 1er Cru 2012



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: intense, rubis, bigarreau. Nez: fruité, sur des arômes épicés, balsamiques, poivrés, toastés. Bouche: charnue, puissante. Percutante, complexe. Sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Finale suave et généreuse, d'une belle longueur. Accords mets et vins: côte de bœuf grillée. Commentaires: un vin puissant, charnu et équilibré.

Visual aspect: intense, ruby-red, bigarreau cherry hue. Nose: fruity, with spicy, balsamic, peppery, toasty aromas. Palate: fleshy, powerful. Striking, complex. With notes of ripe red and black fruits. Smooth and generous finish, with a beautiful length. Food & wine pairings: grilled prime rib of beef. Comments: a powerful wine, fleshy and well-balanced.

9 Rue de l'Église 21700 Arcenant Tél. 03 80 62 39 20

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE OLIVIER JOUAN

Vieilles Vignes La Riotte 1^{er} Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis, pourpre, dense, d'une belle brillance. Nez: subtil, fin, révélant des arômes racés de fruits mûrs et d'épices. Bouche: tendre, riche, racée. Dotée d'une texture veloutée aux tanins fins et croquants. Finale longue et harmonieuse. Accords mets et vins: rôti de marcassin aux airelles. Commentaires: un vin harmonieux, dense et généreux.

Visual aspect: ruby-red colour, dense, with a beautiful brilliance. Nose: subtle, fine, revealing racy aromas of ripe fruits and spices. Palate: soft, rich, racy. With a velvety structure, fine and crisp tannins. Long and harmonious finish. Food & wine pairings: roasted wild boar with cranberries. Comments: a harmonious wine, dense and generous.

9 Rue de l'Église 21700 Arcenant Tél. 03 80 62 39 20

MOREY-SAINT-DENIS

SOCIÉTÉ DU DOMAINE DES LAMBRAYS

Clos des Lambrays 2014 Grand Cru



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis soutenu, brillante. Nez: flatteur, fin, sur des arômes de petits fruits noirs et rouges bien mûrs. Notes épicées (vanille, poivre), truffes, finement boisées. Bouche: riche et racée, soutenue par une matière élégante, ample. Des tanins croquants et fins. Finale soyeuse, bien soutenue par une chair élégante et fine. Accords mets et vins: ris de veau aux girolles. Commentaires: un grand vin de Bourgogne. Splendide!

Visual aspect: deep ruby-red, brilliant hue. Nose: flattering, fine, with small ripe black and red fruits. Spicy notes (vanilla, pepper), truffles, finely woody. Palate: rich and racy, backed by an elegant material, broad. With crisp and fine tannins. Silky finish, supported by an elegant and fine flesh. Food & wine pairings: calf's sweetbread with chanterelles. Comments: a great Bourgogne wine. Splendid!

31 rue Basse 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 51 84 33 www.lambrays.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE HUBERT ET LAURENT LIGNIER

Les Chaffots 1er Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe : plaisante, intense et brillante. Nez : racé, des arômes de petits fruits. Une note végétale et épicée. Bouche : ample et équilibrée, des tanins frais, une note de réglisse. Finale longue et concentrée. Accords mets et vins : un magret de canard aux épices. Commentaires : un vin de gastronomie

Visual aspect: nice, intense and brilliant. **Nose:** racy nose, small fruit aromas. Vegetal and spicy note. **Palate:** broad and well-balanced, fresh tannins, a hint of liquorice. Long and concentrated finish. **Food & wine pairings:** duck fillet with spices. **Comments:** a gastronomic wine.

45 Grande Rue 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 51 87 40 www.hubert-lignier.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE HUBERT ET LAURENT LIGNIER

Trilogie 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rubis, nuances cerise. Nez: fruits rouges mêlés à des notes épicées. Bouche: ample, riche et minérale. Ensemble bien défini. Finale fraîche. Accords mets et vins: filet de biche aux girolles. Commentaires: un grand plaisir.

Visual aspect: ruby-red hue, cherry shades. Nose: red fruits with spicy notes. Palate: broad, rich and mineral. Well-defined. Fresh finish. Food & wine pairings: fillet of doe with chanterelles. Comments: a great pleasure.

45 Grande Rue 21220 Morey-Saint-Denis Tél. 03 80 51 87 40 www.hubert-lignier.com

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Les Fleurières 2013



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis, reflets violines, brillante. Nez: fin, riche, épicé. Cassis, framboise, mûre. Bouche: attaque friande, généreuse, ample. Bouche fine, sur les petits fruits rouges et noirs. Finale élégante, d'une belle persistance. Accords mets et vins: canard au sang. Commentaires: un vin élégant et harmonieux.

Visual aspect: ruby-red colours, purple tinges, brilliant. Nose: fine, rich, spicy. Blackcurrant, raspberry, blackberry. Palate: moreish first taste, generous, ample. Fine palate, with small red and black fruits. Elegant finish, nice persistence. Food & wine pairings: pressed duck. Comments: an elegant and harmonious wine.

Les Vignottes - D974 21700 Premeaux-Prissey Tél. 03 80 62 31 08

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

« Les Argillats » 2015



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: franche et soutenue. Nez: petits fruits rouges et noirs, sur un boisé bien présent. Notes épicées. Bouche: harmonieuse, ample, du volume. Finale suave. Accords mets et vins: noisette d'agneau à l'estragon. Commentaires: un flacon sublime.

Visual aspect: pure and vivid. Nose: small red and black fruits, present woodiness. Spicy notes. Palate: harmonious, broad, a good volume. Smooth finish. Food & wine pairings: lamb knob with tarragon. Comments: a sublime wine.

Le Clos - BP 105 rue Pique, Premeaux-Prissey 21703 Nuits-Saint-Georges Tél. 03 80 61 15 25

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE MICHEL NOËLLAT

Aux Boudots 1er Cru 2013



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: cerise noire, soutenue. Avec des légers reflets d'évolution. Nez: puissant et concentré. Marqué par une belle touche de torréfaction. Bouche: attaque franche, bouche suave et délicieuse. Finale mentholée. Accords mets et vins: carré de veau à l'ancienne. Commentaires: délicieux!

Visual aspect: dark black cherry colour with light tinges of evolution. Nose: powerful and concentrated. Marked by a beautiful hint of toasting. Palate: frank first taste, smooth and delicious palate. Mentholated finish. Food & wine pairings: rack of yeal with vegetables and sauce. Comments: delicious!

5 rue de la Fontaine 21700 Vosne-Romanée Tél. 03 80 61 36 87 www.domaine-michel-noellat.com

NUITS-SAINT-GEORGES

DOMAINE DANIEL RION

Les Hauts Pruliers 1er Cru 2014



Service: 17° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: grenat, pourpre, reflets violets. Nez: pur et frais, dévoilant des arômes de cassis et de myrtille. Bouche: maturité et richesse s'imposent à l'attaque. Une finale pointue qui confère de l'élégance à l'ensemble. Accords mets et vins: poularde de Bresse rôtie aux truffes. Commentaires: un vin harmonieux, d'une grande persistance.

Visual aspect: garnet-red, crimson hue, purple tinges. Nose: pure and fresh, revealing blackcurrant and blueberry aromas. Palate: maturity and richness at first taste. Sharp finish that provides elegance to the wine. Food & wine pairings: Bresse poultry with truffles. Comments: a harmonious wine, with a great persistency.

Route Nationale 74 - Prémeaux 21700 Nuits-Saint-Georges Tél. 03 80 62 31 28 www.domaine-daniel-rion.com PERNAND-VERGELESSES

LOUIS LATOUR

En Caradeux 1er Cru 2015



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: jaune or pâle, limpide et brillante. Nez: concentré, la minéralité accompagne l'amande fraîche et les agrumes. Boisé léger. Bouche: attaque riche, équilibrée et ample. Finale grasse et persistante. Accords mets et vins: du fromage de chèvre. Commentaires: une très belle cuvée.

Visual aspect: pale gold yellow, limpid and brilliant. Nose: concentrated nose, the minerality accompanies the fresh almond and citrus. Light woodiness. Palate: rich, well-balanced and ample first taste. Fat and persistent finish. Food & wine pairings: goat's cheese. Comments: a very nice cuvée.

18 rue des Tonneliers 21204 Beaune Tél. 03 80 24 81 00 www.louislatour.com POMMARD

DOMAINE JEAN-LOUIS MOISSENET BONNARD

Les Pezerolles 1er Cru 2015



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rubis, intense. Nez: complexe et délicat. Petits fruits rouges qui se dévoilent délicatement, touche d'épices. Bouche: ensemble gras, riche et rond. Tanins bien enrobés. Accords mets et vins: coq au vin. Commentaires: une superbe bouteille.

Visual aspect: ruby-red hue, intense. Nose: complex and delicate. Small red fruits which slowly reveal a spicy touch. Palate: a fat, rich and round wine. Coated tannins. Food & wine pairings: coq au vin. Comments: a superb wine.

4 rue des jardins 21630 Pommard Tél. 03 80 24 62 34 www.moissenet-bonnard.com POMMARD

DOMAINE JEAN-LOUIS MOISSENET BONNARD

Les Epenots 1er Cru 2015



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rubis foncé, brillante, limpide. Nez: délicat, un bouquet de groseilles enrobé d'un boisé fin. Bouche: mature, sur le fruit. Finale longue et fraîche. Accords mets et vins: magret de canard aux airelles. Commentaires: un grand plaisir.

Visual aspect: dark ruby-red hue, brilliant, limpid. Nose: delicate, a bouquet of red berries coated by a fine woodiness. Palate: mature, fruity. Long and fresh finish. Food & wine pairings: duck fillet with cranberries. Comments: a great pleasure.

4 rue des jardins 21630 Pommard Tél. 03 80 24 62 34 www.moissenet-bonnard.com POUILLY-FUISSÉ

VINS AUVIGUE

Vieilles Vignes 2014



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: jaune or, limpide, brillante. Nez: à dominante florale et fruitée, de délicats parfums boisés. Bouche: attaque franche, épanouie. Finale minérale, tannique mais délicate. Accords mets et vins: poularde à la crème. Commentaires: un vin minéral et fruité.

Visual aspect: gold yellow colour, limpid, brilliant. Nose: mainly floral and fruity, with delicate woody scents. Palate: pure first taste, blooming. Mineral finish, tannic but delicate. Food & wine pairings: fattened chicken in a creamy sauce. Comments: a mineral and fruity wine.

3131 route de Davayé 71850 Charnay les Mâcon Tél. 03 85 34 17 36 www.auvigue.fr POUILLY-FUISSÉ

VINS AUVIGUE

Les Chailloux 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: jaune or, vert, éclatante et lumineuse. Nez: fin et délicat, fleurs blanches, agrumes. Bouche: ample et gracieuse, un boisé présent mais bien intégré. Accords mets et vins: saumon fumé à la crème de fenouil. Commentaires: un vin élégant, avec une belle pureté.

Visual aspect: gold yellow-green hue, bright and gleaming. Nose: fine and delicate, scents of white flowers, citrus. Palate: ample and gracious, a present but well-integrated woodiness. Food & wine pairings: smoked salmon with fennel cream. Comments: an elegant wine, with a nice purity.

3131 route de Davayé 71850 Charnay les Mâcon Tél. 03 85 34 17 36 www.auvigue.fr

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE CARRETTE

« Près des Gours » 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: or pâle, beaux reflets verts. Nez: fin, épanoui, exhalant des arômes de fruits blancs, d'amande, une note minérale. Bouche: fraîche, dotée d'une chair dense, soutenue par une belle acidité. Finale longue et pleine de minéralité. Accords mets et vins: un turbot sauce hollandaise. Commentaires: un vin d'une belle intensité, riche et minéral

Visual aspect: pale gold hue, nice green shades. Nose: fine, blooming, exhaling white-fleshed fruit aromas, almond, a mineral note. Palate: fresh, with a dense flesh, backed by a nice acidity. Long and very mineral finish. Food & wine pairings: turbot with Hollandaise sauce. Comments: a wine with a nice intensity, rich and mineral.

39 route des Crays 71960 Vergisson Tél. 03 85 59 02 74 www.domaine-carrette.fr

POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE CARRETTE

« Les Crays » 2015



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: or pâle, limpide, reflets verts. Nez: fin, élégant, minéral. Sur des notes de fruits blancs, de brioche chaude, de beurre frais. Bouche: pleine, soutenue par une fraîcheur bien mariée à la chair. Finale de belle longueur, sur une touche de noisette. Accords mets et vins: marinade de noix de Saint-Jacques au cerfeuil. Commentaires: un Pouilly-Fuissé d'envergure.

Visual aspect: pale gold hue, limpid hue with green tinges. Nose: fine, elegant, mineral. With aromas of white-fleshed fruits, warm brioche, fresh butter. Palate: full, backed by the freshness that is perfectly integrated in the flesh. Great length in the finish, with a hint of hazelnut. Food & wine pairings: marinated scallops with chervil. Comments: a high-scale Pouilly-Fuissé.

39 route des Crays 71960 Vergisson Tél. 03 85 59 02 74 www.domaine-carrette.fr

POUILLY-FUISSÉ

COLLOVRAY & TERRIER

Deux Roches Plénitude de Bonté 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: or, brillante, reflet vert. Nez: floral, expressif, des notes vanillées et citronnées. Bouche: fraîche, ample, complexe. Sur des notes d'agrumes (mandarine) et de poivre. Finale vive. Accords mets et vins: fricassée de lotte au safran. Commentaires: un vin bien maîtrisé, d'un bel équilibre.

Visual aspect: gold, brilliant hue with green tinges. Nose: floral, expressive, vanilla and lemony notes. Palate: fresh, ample, complex. With citrussy (mandarin) and peppery aromas. Vivid finish. Food & wine pairings: monkfish fricassee with saffron. Comments: a well-mastered wine, good balance.

181 route de Mâcon 71960 Davayé Tél. 03 85 35 86 51 www.collovrayterrier.com

POUILLY-FUISSI

DOMAINE NADINE FERRAND

Lise-Marie 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: jaune pâle, reflets verts. Nez: très aromatique, tilleul, aubépine. Touche d'agrumes. Bouche: une attaque souple, fruitée, sur une structure minérale, aux arômes d'agrumes et de coing. Note légèrement grillée. Finale fraîche et équilibrée. Accords mets et vins: huîtres gratinées en sabayon. Commentaires: un vin tout en finesse et en élégance.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. Nose: very aromatic, limetree, hawthorn. A touch of citrus. Palate: supple first taste, fruity, with a mineral structure, aromas of citrus and quince. A lightly toasty note. Fresh and well-balanced finish. Food & wine pairings: oysters with sabayon au gratin. Comments: a wine showing a lot of finesse and elegance.

51 chemin du Voisinet 71850 Charnay-lès-Mâcon Tél. 06 09 05 19 74 www.ferrand-pouilly-fuisse.com

PULIGNY-MONTRACHET

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Les Perrières 1er Cru 2014



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: jaune or pâle, brillante. Nez: puissant et gourmand, fruits frais, sous-bois. Bouche: de la gourmandise, grasse et ample, volumineuse, avec une belle acidité. Accords mets et vins: tartare de thon. Commentaires: une cuvée élégante.

Visual aspect: pale gold colour, brilliant. Nose: powerful and delicious, fresh fruits, undergrowth. Palate: moreish, fat and ample, volume and a nice acidity. Food & wine pairings: tuna tartar. Comments: an elegant cuvée.

2-3 Place de l'Église 21190 Puligny-Montrachet Tél. 03 80 21 00 80 www.francois-carillon.com

DILLIGNY-MONTRACHET

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Les Combettes 1er Cru 2014



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: jaune paille légèrement doré. Nez: fruits mûrs, beurré, complexe et délicat. Bouche: l'attaque est franche, grasse et chaleureuse. Finale élégante. Accords mets et vins: une sole meunière. Commentaires: du bonheur!

Visual aspect: straw-yellow colour, slightly golden. Nose: ripe fruits, buttery, complex and delicate. Palate: pure, fat and warm first taste. Elegant finish. Food & wine pairings: sole meuniere. Comments: delightful!

2-3 Place de l'Église 21190 Puligny-Montrachet Tél. 03 80 21 00 80 www.francois-carillon.com

PULIGNY-MONTRACHET

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Les Folatières 1er Cru 2014



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: or éclatant, lumineuse. Nez: profond, racé, aux arômes de pêche, un côté beurre. Bouche: expressive, ample. Une structure légèrement tannique. Finale raffinée. Accords mets et vins: turbot côtier rôti aux girolles. Commentaires: une très belle bouteille où l'acidité rend l'ensemble très élégant.

Visual aspect: bright golden hue, gleaming. Nose: deep, racy, with peach aromas, a buttery side. Palate: expressive, ample. Slightly tannic structure. Refined finish. Food & wine pairings: roasted coastal turbot with chanterelles. Comments: a beautiful bottling where the acidity makes the whole very elegant.

2-3 Place de l'Église 21190 Puligny-Montrachet Tél. 03 80 21 00 80 www.francois-carillon.com

PULIGNY-MONTRACHE

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Les Enseignières 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: jaune or, limpide et brillante. Nez: fin et délicat. Fleurs blanches, agrumes. Bouche: ample et gracieuse. Bois bien intégré, belle pureté. Accords mets et vins: pintade rôtie aux morilles. Commentaires: félicitations aux vignerons.

Visual aspect: golden yellow, limpid and brilliant. Nose: fine and delicate. White blossom, citrus. Palate: broad and graceful. Well-integrated wood, good purity. Food & wine pairings: roasted fattened chicken with chanterelles. Comments: congratulations to the winegrowers.

2-3 Place de l'Église 21190 Puligny-Montrachet Tél. 03 80 21 00 80 www.francois-carillon.com PULIGNY-MONTRACHET

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

« Les Houlières » 2015



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2019

Robe: jaune pâle, dense et brillante. Nez: beurre frais, poivre, une touche miellée. Relevé d'un léger boisé. Bouche: grasse, ample, une matière complexe. Finale équilibrée et épicée. Accords mets et vins: un homard grillé. Commentaires: un bon vin.

Visual aspect: pale yellow colour, dense, brilliant. Nose: fresh butter, a hint of pepper, honey. Enhanced by a light woodiness. Palate: fat and broad palate, a complex material. Well-balanced and spicy finish. Food & wine pairings: grilled lobster. Comments: a good wine.

Le Clos - BP 105 rue Pique, Premeaux-Prissey 21703 Nuits-Saint-Georges Tél. 03 80 61 15 25 PHILIGNY-MONTRACHET

DOMAINE JEAN-LOUIS MOISSENET BONNARD

Hameau de Blagny 1^{er} Cru 2015



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: or pâle, intense, brillante. Nez: concentré, intense. Minéral, arôme d'amande fraîche, d'agrumes et de boisé. Bouche: attaque grasse, matière opulente, bouche équilibrée et suave. Accords mets et vins: un brochet au beurre blanc. Commentaires: une belle réussite.

Visual aspect: pale gold colour, intense, brilliant. **Nose:** concentrated, intense. Mineral, aroma of fresh almond, citrus and woody. **Palate:** fat first taste, opulent material, well-balanced and smooth palate. **Food & wine pairings:** pike with butter sauce. **Comments:** a good achievement.

4 rue des jardins 21630 Pommard Tél. 03 80 24 62 34 www.moissenet-bonnard.com ROMANÉE SAINT-VIVANT

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Grand Cru 2013



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: pourpre profond, soutenue, brillante. Nez: noble, équilibré. Sur des notes de truffe, de fruits rouges, d'épices (poivre). Bouche: soyeuse, racée, ample. Un croquant soutenu par une chair dense et riche. Finale très longue et soyeuse. Accords mets et vins: volaille de Bresse aux morilles. Commentaires: un vin ample, gras, de grande générosité.

Visual aspect: deep purple, dark, brilliant. Nose: noble, well-balanced. With aromas of truffle, red fruits, spices (pepper). Palate: silky, racy, broad. A crisp side supported by a dense and rich flesh. Very long and silky finish. Food & wine pairings: Bresse poultry with chanterelles. Comments: a broad, fat, very generous wine.

Les Vignottes - D974 21700 Premeaux-Prissey Tél. 03 80 62 31 08 ROMANÉE SAINT-VIVANT

DOMAINE HUDELOT-NOËLLAT

Grand Cru 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: superbe, brillante. Rubis, cerise, beaux reflets violines. Nez: fruité, fin, minéral, frais. Exhale des petits fruits noirs et rouges, légèrement boisé. Bouche: tendre, dotée d'une texture veloutée, matière riche et dense, soutenue par des tanins complexes. Finale élégante et savoureuse. Accords mets et vins: un carré d'agneau parmentier. Commentaires: un vin doté d'un charme fou et d'une harmonie remarquable.

Visual aspect: superb, brilliant. Ruby-red cherry hue, lovely purple tinges. Nose: fruity, fine, mineral, fresh. Exhaling small black and red fruits, slightly woody. Palate: soft, with a velvety structure, rich and dense material, supported by complex tannins. Elegant and savoury finish. Food & wine pairings: a lamb shepherd's pie. Comments: a wine with a lot of charm and an outstanding harmony.

5 Ancienne RN 74 21220 Chambolle-Musigny Tél. 03 80 62 85 17 www.domaine-hudelot-noellat.com SAINT-AUBIN

DOMAINE BOHRMANN

« En Remilly » 2013 1^{er} Cru



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: d'un bel éclat, vert pomme, brillante. Nez: très expressif, dévoilant des arômes de fruits blancs et de fleurs blanches (aubépine), agrumes. Bouche: souple, minérale, silex, silice. Soutenue par une belle acidité, bouche fraîche et soyeuse. Finale longue, fraîche, sur des notes citronnées. Accords mets et vins: un ris de veau aux pistaches. Commentaires: un joli vin tout en équilibre.

Visual aspect: bright hue, green apple colour, brilliant. Nose: very expressive, revealing aromas of white-fleshed fruit and white flowers (hawthorn), citrus. Palate: supple, mineral, flint, silica. Fresh and silky palate backed by a nice acidity. Long and fresh finish, fresh, with lemony notes. Food & wine pairings: calf's sweetbread with pistachios. Comments: a beautiful well-balanced wine.

9 rue de la Barre 21190 Meursault Tél. 03 80 21 60 06 www.domaine-bohrmann.com SAINT-AHRIN

DOMAINE LARUE

Murgers des Dents de Chiens 1^{er} Cru 2015



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: jaune or pâle, limpide et brillante. Nez: délicat et frais, très expressif. Sur les fleurs blanches. Bouche: élégante, fine et pure. Une très belle minéralité. Accords mets et vins: une salade de foie de volaille aux truffes. Commentaires: une belle découverte.

Visual aspect: pale gold colour, limpid and brilliant. Nose: delicate and fresh, very expressive. Scents of white flowers. Palate: elegant, fine and pure. A very nice minerality. Food & wine pairings: poultry liver salad with truffles. Comments: a nice discovery.

32 rue de la Chatenière 21190 Saint-Aubin Tél. 03 80 21 30 74 www.larue-vins.com SAINT-VÉRAN

COLLOVRAY & TERRIER

Deux Roches Vieilles Vignes 2014



Service: 11° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: or pâle, reflet vert. Nez: frais, fruité, vanillé. Une pointe minérale, légèrement boisée. Bouche: belle attaque, un vin équilibré et dense. Un joli fruité, églantine, chèvrefeuille. La rétro-olfaction est portée par la minéralité. Accords mets et vins: pot-au-feu de poisson au safran. Commentaires: un vin dense, puissant et généreux.

Visual aspect: pale gold colour, green tinge. Nose: fresh, fruity, vanilla-scented. A mineral and slightly woody scents. Palate: a beautiful first taste, well-balanced and dense wine. Nice fruitiness, wild rose, honeysuckle. The retro-olfaction is supported by the minerality. Food & wine pairings: saffron fish potau-feu. Comments: a dense, powerful and generous wine.

181 route de Mâcon 71960 Davayé Tél. 03 85 35 86 51 www.collovrayterrier.com SAVIGNY-LÈS-BEAUNES

DOMAINE A. F. GROS

Clos des Guettes 1er Cru 2013



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: soutenue, limpide, brillante. Nez: très élégant, épicé, poivré. Une pointe de torréfaction et de pain grillé. Bouche: belle attaque, bouche fumée, boisée, bien fondue. De la fraîcheur, des tanins soyeux. Beaucoup de longueur, sur une touche d'épices. Accords mets et vins: une côte de veau aux girolles. Commentaires: une belle densité.

Visual aspect: dark, limpid, brilliant. Nose: very elegant, spicy, peppery. A hint of roasting and toasts. Palate: lovely first taste, a smoky, woody, melted palate. Fresh, with silky tannins. Great length, a spicy touch. Food & wine pairings: veal chop with chanterelles. Comments: a nice density.

La Garelle - 5, Grande rue 21630 Pommard Tél. 03 80 22 61 85 www.af-gros.com SAVIGNY-LÈS-BEAUNES

DOMAINE DES TERREGELESSES -FRANÇOISE ANDRÉ

Les Vergelesses 1er Cru 2014



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2020

Robe: dorée, brillante. Nez: fruits frais, une pointe exotique et boisée. Bouche: une attaque franche, fraîche, sur de très beaux fruits. Belle finale. Accords mets et vins: un homard grillé à la plancha. Commentaires: un vin équilibré et harmonieux.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Nose: fresh fruits, an exotic and woody touch. Palate: pure first taste, fresh, with beautiful fruits. Nice finish. Food & wine pairings: lobster grilled à la plancha. Comments: a well-balanced and harmonious wine.

7 rempart Saint-Jean 21200 Beaune Tél. 06 24 66 38 86 domaineterregelesses-francoiseandre.com VIRÉ-CLESSÉ

DOMAINE ANDRÉ BONHOMME

Les Prêtres de « Quintaine » 2014



Service: 12° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: jaune paille. Nez: minéral, coquille d'huître, floral. Légèrement vanillé, boisé. Bouche: attaque ample. Bouche grasse et fraîche, d'une belle persistance aromatique. Finale dense. Accords mets et vins: un plateau de fruits de mer. Commentaires: un vin de belle minéralité.

Visual aspect: straw-yellow hue. Nose: mineral, oyster shell, floral. Slightly vanilla-scented, woody. Palate: ample first taste. Fat and fresh palate, with a nice aromatic persistency. Dense finish. Food & wine pairings: a platter of seafood. Comments: a wine with a nice minerality.

Rue Jean Large - Cidex 208 71260 Viré Tél. 03 85 27 93 93 www.vireclessebonhomme.fr VOLNA

DOMAINE SAINSON-ROSSIGNOL

Vieilles Vignes 2013



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis, éclatante. Nez: intense, envoûtant. Sur un fruité soyeux, épicé, boisé, très plaisant. Bouche: bonne attaque gourmande, suave, élégante. Avec du volume, sur de beaux fruits mûrs et finement boisés. Finale harmonieuse et dense. Accords mets et vins: des côtelettes de chevreuil poêlées aux échalotes. Commentaires: une très belle expression de Volnay, tout en équilibre.

Visual aspect: ruby-red, gleaming. Nose: intense, charming. With a silky fruity side, spicy, woody, very pleasant. Palate: delicious firt taste, smooth, elegant. With volume, beautiful ripe fruits and finely woody aromas. Harmonious and dense finish. Food & wine pairings: rack of venison pan-fried with shallots. Comments: a very nice expression of Volnay, very well-balanced.

Rue de la cave 21190 Volnay Tél. 03 80 21 62 95 www.sainson-rossignol.com VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE A. F. GROS

Aux Réas 2013



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2017

Robe: rubis, éclatant. Nez: élégant, fruit pur, épicé, poivré, doucement boisé. Bouche: complètement suave, d'une grande harmonie. Friande, gourmande, sur des notes boisées, fumées et vanillées, poivrées. Finale longue et savoureuse. Accords mets et vins: tournedos Rossini. Commentaires: un vin distingué, élégant.

Visual aspect: ruby, gleaming. Nose: elegant, pure fruit, spicy, peppery, slightly woody. Palate: completely smooth, very harmonious. Moreish, delicious palate, with woody, smoked, vanilla and pepper aromas. Long and savoury finish. Food & wine pairings: Rossini tournedos. Comments: a distinguished wine, elegant.

La Garelle - 5, Grande rue 21630 Pommard Tél. 03 80 22 61 85 www.af-gros.com

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE MICHEL NOËLLAT

Domaine Michel Noëllat 2014



Service: 16° C - Garde / Ageing: 2022

Robe: rubis intense, reflets noirs. Nez: fin, élégant, sur les fruits rouges bien mûrs. Bouche: grasse et équilibrée. Une belle structure. Finale longue et fruitée. Accords mets et vins: un carré d'agneau et son jus au thym. Commentaires: un grand vin de l'appellation.

Visual aspect: intense ruby-red, black tinges. Nose: fine, elegant, very ripe red fruits. Palate: fat and well-balanced. A beautiful structure. Long and fruity finish. Food & wine pairings: rack of lamb with thyme in its juice. Comments: a grand wine of this appellation.

5 rue de la Fontaine 21700 Vosne-Romanée Tél. 03 80 61 36 87 www.domaine-michel-noellat.com

OREGON

MAISON JOSEPH DROUHIN

Pinot Noir Dundee Hills 2014

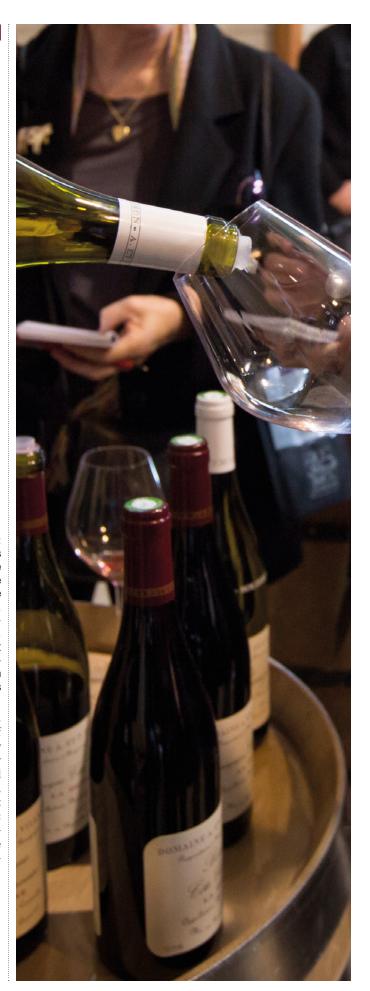


Service: 17° C - Garde / Ageing: 2024

Robe: rubis clair, brillante. Nez: expressif, sur des notes de pétales de rose, d'écorce de cèdre et de cerise bien mûre. Bouche: s'ouvre à l'aération sur des effluves de graines de fenouil, de figue sèche, de fruit mûr. Boisé, fumé et épicé. Finale longue, bien soutenue. Accords mets et vins: un magret de canard fumé au thé. Commentaires: à carafer absolument. Un vin avec un potentiel de garde très intéressant.

Visual aspect: clear ruby-red hue. Nose: expressive, with aromas of rose petal, cedar bark and perfectly ripe cherry. Palate: opens up after swirling with flavours of fennel seeds, dried fig, ripe fruits. Woody, smoky and spicy. Long and present final taste. Food & wine pairings: duck fillet smoked with tea. Comments: to decant absolutely. A wine with an interesting ageing potential

7 rue d'Enfer 21200 Beaune Tél. 03 3 80 24 68 88 www.drouhin.com



CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

lance Dosage Zéro

Ployez-Jacquemart est une maison familiale créée en 1930 par Marcel Ployez et son épouse Yvonne Jacquemart. C'est aujourd'hui une représentante de la 3º génération, Laurence Ployez, qui veille à perpétuer les valeurs fondatrices de tradition et d'exigence. Elle a notamment œuvré à affiner la précision des vins de la maison, en collaborant étroitement avec la haute gastronomie. Elle a su faire du Champagne Ployez-Jacquemart un allié de choix sur les tables d'excellence à travers le monde telles que Daniel's ou Jean Georges à New York, le Beverly Wilshire à Los Angeles, ou encore l'Assiette Champenoise et le Domaine des Crayères en Champagne.

En mars dernier, Laurence Ployez profitait de sa présence à Prowein Dusseldorf pour présenter sa toute nouvelle cuvée, Dosage Zéro. Elaboré sur une base de vendanges 2006, majoritaire Chardonnay, ce Champagne présente un palais étonnamment doux, souple, suave, surprenant pour un

Ployez-Jacquemart is a family house created in 1930 by Marcel Ployez and his wife Yvonne Jacquemart. It is now run by the 3rd generation, Laurence Ployez, who defends the founding values of tradition and quality requirement. She especially worked on making the house's wines more precise by closely collaborating with the fine gastronomy. She made of Champagne Ployez-Jacquemart the invaluable ally on the finest tables across the world like Daniel's or Jean Georges in New York, Beverly Wilshire in Los Angeles, or L'Assiette Champenoise and Les Crayères in Champagne.

On last March, Laurence Ployez presented her latest cuvee on Prowein Dusseldorf, Dosage Zéro. Made with a 2006 base, Chardonnay-dominant, this Champagne presents an astonishing soft, smooth, supple palate, surprising for a zero dosage wine. Sylvia van der Velden

EN SAVOIR

→ WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010



Robe or assez claire aux reflets verts. Joli nez de prune jaune, de brioche et de frangipane. Palais riche sur une texture crémeuse et pomme confite en finale. Il s'accommoderait parfaitement de Saint-Jacques avec une julienne de poireau et champignons sauvages, crème aux épices douces.

Medium light gold with green tinges. Lovely nose with yellow plum, brioche and frangipane. Rich on the palate with a creamy texture and some candied apple on the aftertaste. It would make a delicious combination with some scallops with a julienne of leek and wild mushroom, some cream and mild spices cooked in their shelves.



CHÂTEAU SEGUIN

Pessac-Léognan



Tombé dans l'oubli durant le marasme des années 50, Seguin est un bel exemple de renaissance d'un château. Dès 1987, les propriétaires actuels, la famille Darriet, ont mis tout en œuvre pour reconstituer de façon moderne et rationnelle le vignoble et ses équipements. Avec le renfort, depuis 1999, d'un trio de passionnés issu du groupe LOTICIS, ils ont multiplié les investissements, apportant à ce vin des attentions de grand cru: suivi cultural selon les principes de la protection raisonnée, mettant en avant le respect de la plante et de son environnement, vendanges manuelles en cagettes, avec double table de tri au chai, thermorégulation, élevage en barriques de chêne merrain renouvelées chaque année à 50 % avec soutirages réguliers.

Son excellente situation, dans l'échelle des terroirs si spécifiques de Pessac-Léognan, a rapidement permis à Château Seguin de produire un vin puissant, tannique, harmonieux, élégant. Fallen in disuse during the depression of the 50s Seguin is a wonderful example of the revival of a château. From 1987 current owners Darriets worked hard to rebuild in a modern and rational way the vineyard and the winery. With the help since 1999 of three passionate men from the LOTICIS group they made big investments to give the wine the care of a grand cru: sustainable vineyard management and protection respecting the plant and the environment, manual harvest in crates, double sorting in the cellar, temperature control, ageing in the best oak barrels renewed by half every year, and regular racking.

Its exceptional situation in the scale of the specific terroirs of Pessac-Léognan swiftly helped Château Seguin to produce a powerful, tannic, harmonious and elegant wine.

CHÂTEAU SEGUIN, PESSAC-LÉOGNAN. ROUGE. 2014

Robe pourpre intense aux reflets violets. Le nez offre un joli bouquet d'arômes intenses de poivre, de torréfaction et de petits fruits noirs bien mûrs. Bouche veloutée, fine, d'une belle amplitude sur une déclinaison d'épices douces et de cacao. Une chair caressante révèle des saveurs de fruits rouges et noirs. Finale superbe sur des nuances d'iris. Un Pessac-Léognan XXL à déguster sur un carré d'agneau aux épices.

Intense crimson colour with purple shades. The nose offers a beautiful bouquet of intense aromas of pepper, roasting and ripe black fruits. Velvety and fine palate, beautifully broas with a full range of mild spices and cocoa. A caressing flesh reveals flavours of red and black fruits. Magnificent finish with shades of iris. A tremendous Pessac-Leognan to enjoy over a spicy rack of lamb.



ORCEL ET ROMIEU

Dites-nous quelques mots sur Orcel & Romieu? Can you present Orcel & Romieu?

Orcel et Romieu est une société familiale créée par Pierre Orcel et Patrick Romieu, spécialistes de l'objet promotionnel lié au monde du vin et des spiritueux depuis plusieurs générations. Installée au cœur du vignoble d'Aix-en-Provence, la société Orcel & Romieu propose une large gamme d'accessoires promotionnels au service du vin. Du fait de nos expériences cumulées, nous avons pu tisser au fil des années une véritable relation de confiance avec les principaux acteurs de la filière viti-vinicole.

Orcel & Romieu is a family-run company created by Pierre Orcel and Patrick Romieu, specialists of advertising objects relating to the wine & spirits world for several generations. Settled at the heart of the vineyard of Aix-en-Provence, Orcel & Romieu proposes a broad range of promotional items for the service of wine. With our combined experiences through the years we managed to build up a real relationship of trust with the main stakeholders of the wine industry.

Vous proposez une large gamme de produits, pour quels types de consommateurs ?

You have a broad range of products, for what type of consumers?

Orcel & Romieu travaille principalement en B to B avec les vignerons, négociants, domaines et châteaux, interprofessions et salons professionnels. Les articles proposés sont tous liés à un usage professionnel et sont avant tout des accessoires promotionnels destinés à la communication de nos clients auprès des restaurateurs, importateurs, distributeurs, cavistes... Depuis quelques années, Orcel & Romieu a également mis en place une offre pour les particuliers via deux boutiques en ligne: www.customdropstop.com et www.couteaux-sommeliers.com

Orcel & Romieu mainly works with professionals: wine growers, merchants, estates and chateaus, interprofessional bodies and trade fairs. The products we have are all for professional use and above all

they are advertising items dedicated to the communication of our customers with restaurants, importers, distributors, wine shops ... For a few years Orcel & Romieu has also created an offer for the general public with two shops online: www.customdropstop.com et www.couteaux-sommeliers.com.

Vous êtes le distributeur officiel et exclusif de la marque Drop Stop, un joli challenge...

You are the official and exclusive distributor of the brand Drop Stop, a good challenge?

Orcel & Romieu distribue en effet le Drop Stop en France depuis 1996 et a largement contribué au succès de ce produit. Le nombre de séries personnalisées se chiffre aujourd'hui par milliers. Certaines ont contribué plus que d'autres à la notoriété du produit. Je pense notamment à la série réalisée avec l'artiste BEN « n'en perdons pas une goutte » ou à celle réalisée pour l'inauguration de la Cité du Vin à Bordeaux.

Indeed Orcel & Romieu distributes Drop Stop in France since 1996 and widely contributed to its success. We now total thousands of customized series. Some of them made more than others the products famous. I think of BEN's "Don't lose a drop" or the one made for the opening of Cité du Vin in Bordeaux.

Quelles sont les spécificités de Dropstop? What are Drop Stop's specificities?

Sa simplicité, son efficacité et sa parfaite neutralité. Le Drop Stop est le seul bec verseur utilisé par les professionnels du fait de son évidente simplicité d'usage mais aussi de son esthétique. Le Drop Stop fait partie intégrante de l'esthétique d'une bouteille dont il est le prolongement naturel.

Mais derrière cette apparente simplicité, se cache tout le savoir-faire du fabricant danois du Drop Stop qui est un des leaders européen de l'emballage alimentaire. Le Drop Stop est fabriqué dans le plus grand respect des normes alimentaires les plus





restrictives. Son succès est également dû au fait qu'il présente une zone de personnalisation sur toute sa surface. L'usine est capable de reproduire des visuels avec un rendu photographique d'une grande précision.

Simple, efficient and perfectly neutral. Drop Stop is the only pour spout used by the professionals for its obvious easy use but also for its aesthetics. Drop Stop is an integral part of the look of a bottle and its natural extension.

But this simplicity hides the savoir-faire of the Danish producer of Drop Stop who is one of the European leaders of food packaging. Drop Stop is manufactured to the most restrictive food standards. Its success is also due to the fact that it can be customized on all its surface. The factory can reproduce the pictures extremely precisely.

Un produit qui s'adapte au besoin des professionnels et des particuliers!

A product that can be adapted to the needs of the professionals and the public!

En effet, si les professionnels ont adopté le Drop Stop depuis plus de vingt ans, les particuliers sont encore nombreux à découvrir ce produit magique et convivial. L'inventeur du Drop Stop, Brian Vang Jensen, en a eu l'idée lors d'un repas familial.

Il y a quelques jours, Sophie Mirande, sommelière en Corse, m'a raconté qu'elle avait demandé à ce que le Drop Stop soit utilisé pour le service du vin lors de la venue du Président de la République sur l'Île de Beauté afin de ne pas risquer de tacher les nappes de l'Elysée... Tout le monde a besoin du Drop Stop, c'est un produit universel. D'ailleurs son usage n'est pas exclusivement limité au service du vin. Le Drop Stop fonctionne parfaitement pour l'huile d'olive, le sirop d'érable, les spiritueux...

Indeed, the professionals have adopted Drop Stop for over 20 years but the individuals are still numerous to discover this magical and convivial product. Drop Stop creator Brian Vang Jensen had the idea during a family meal.

A few days ago Sophie Mirande, a sommelier in Corsica, told me she asked for a Drop Stop to be used for the service of a wine during a visit of the French President in Corsica to avoid spoiling the tablecloths of the Elysée ... Everyone needs a Drop Stop, it is universal. By the way it can be used not only for wine but for olive oil, maple syrup, spirits ...

Quels sont vos projets pour 2018? What are your projects for 2018?

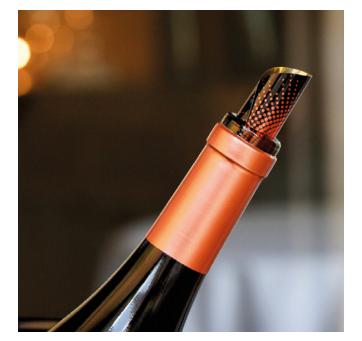
Orcel & Romieu sera présent lors du salon Vinisud où seront présentées les dernières nouveautés. La famille de produits devrait en effet accueillir un nouveau verseur aérateur ainsi qu'un nouveau couteau sommelier qui devraient être présentés à l'occasion.

Nous sommes également en train de préparer la version 2.0 de notre configurateur en ligne qui permet aux professionnels et aux particuliers de créer directement leurs propres Drop Stop via notre site www.customdropstop.com.

Orcel & Romieu will be present at Vinisud to present the latest products. Indeed the product family will welcome a new aerator-pour spout as well as a new sommelier knife that will be showcased on that occasion.

We are also preparing a 2.0 version of our online configurator that enables professionals and individuals to create their own Drop Stops on our website www.customdropstop.com.

Propos recueillis par / Interview by Charlynne Zirah







CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE

Depuis 1896...



Magnifique propriété familiale, aujourd'hui dirigée par Philippe Niarfeix, le Château Chêne Liège contemple son vignoble d'une superficie de 14 hectares réparti sur trois appellations: Pomerol, Lalande de Pomerol et Montagne Saint-Émilion.

L'histoire du Château Chêne Liège remonte au XIX siècle, avec le regroupement de plusieurs parcelles de terres situées à Pomerol. C'est Pierre Niarfeix, fondateur en 1896, qui en est à l'origine. Les vignobles s'agrandiront en 1936 par l'achat du Domaine de la Bastienne en Montagne Saint-Emilion par son descendant Marcel. En 1965, André Niarfeix, succédant à Marcel, prend à son tour possession de ce domaine d'environ 6 hectares. Il entreprend de nombreux travaux dans le but d'augmenter le potentiel technique et la qualité des vins du domaine. Entre 1966 et 1973, il investit dans deux autres domaines viticoles le premier en appellation Lalande de Pomerol, le second en appellation Montagne Saint Émilion. Aujourd'hui Philippe Niarfeix travaille à la valorisation de ce patrimoine en améliorant toujours la qualité. Il a développé l'export, mais garde une proximité voulue avec sa clientèle.

Le vignoble jouit d'un terroir exceptionnel. Orienté favorablement plein sud, il reçoit un ensoleillement idéal. Il est planté à 67 % en Merlot, 28 % en Cabernet Franc et 5 % en Cabernet Sauvignon. La vendange est manuelle, suivie d'un tri sélectif de la baie. Les pratiques culturales sont traditionnelles et la propriété a mis en place une véritable politique de protection de l'environnement en pratiquant par exemple un désherbage mécanique.

Profitant d'un passage à Bordeaux pour Vinexpo, Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, a dégusté quelques cuvées représentatives de la famille. Impressions.

Beautiful family estate now managed by Philippe Niarfeix, Château Chêne Liège proudly cares for a vineyard of 14 hectares settled on three appellatioons: Pomerol, Lalande de Pomerol and Montagne Saint-Émilion.

The history of Château Chêne Liège dates back the 19th century when Pierre Niarfeix grouped several plots of land near Pomerol. The vineyards grew in 1936 when his descendant Marcel bought Domaine de la Bastienne in Montagne Saint-Emilion. In 1965, André Niarfeix, succeeding Marcel, takes over the 6-hectare estate and starts huge works to increase the technical potential of the winery and the wines of the domain. Between 1966 and 1973, he invests in two other wineries, one in the appellation Lalande de Pomerol, the other in the appellation Montagne Saint-Émilion. Now Philippe Niarfeix works to improve this heritage by continuously seeking to increase quality. He developed the exports but willingly keeps close to the customers.

The vineyard benefits from an exceptional terroir. Facing south it takes advantage of an ideal sunshine. It is planted with 67% Merlot, 28% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. The grapes are handpicked than sorted. The vineyard is managed traditionally and the family has implemented a real environment protection policy, for example mechanic weeding.

In Bordeaux for Vinexpo, Best Sommelier of the World 2010 Gérard Basset tasted some of the family's representative cuvées. His impressions.

EN SAVOIR

→ WWW.CHATEAUCHENELIEGE.FR



CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2010 BEST SOMMELIER OF THE WORLD 2010 GERARD BASSET'S REVIEW

ENCLOS LA CROIX DE NAU,

MONTAGNE SAINT-ÉMILION, 2010

Rubis très intense avec une frange rouge carmin. Nez épicé avec aussi des notes de prune complémentées par des nuances balsamiques. Le palais présente une structure tannique assez puissante donnant un vin bien charpenté. La finale est assez épicée. A déguster sur une perdrix au boudin noir et au chou.

Very intense ruby-red with a carmine red rim. Spicy nose with also aromas of plums and balsamic shades. The palate presents a fairly powerful tannic structure building up a full-bodied wine. Quite spicy finish. To enjoy over partridge with black pudding and cabbage.

CHÂTEAU CHÊNE LIÈGE, POMEROL, 2014

Rouge rubis d'intensité moyenne avec une frange pourpre. Nez de fruits noirs comme la mûre mais aussi des notes d'épices sauvages. Le palais est assez rond avec une texture assez crémeuse. Le vin est concentré avec une finale sur les fruits secs. Excellent avec une pintade rôtie aux pruneaux.

Medium intense ruby-red colour with crimson rim. In the nose, aromas of black fruits like blackberries but also wild spices. The palate is fairly round with a quite creamy texture. The wine is concentrated with flavours of dried fruits in the aftertaste. Excellent served with a roasted guinea fowl with prunes.

DOMAINE DES MIMOSAS, LALANDE DE POMEROL, 2010

Rouge rubis moyennement foncé avec une frange cerise. Nez assez expressif avec des fruits de type cassis et myrtille, mais aussi des touches de boîte à cigare. Le palais est relativement aérien mais bien équilibré grâce à des tanins fins. La finale est longue. S'appréciera avec un lapin à la moutarde.

Medium dark ruby-red colour with cherry rim. Fairly expressive nose with fruits like blackcurrant and bilberry, but also hints of cigar box. The palate is quite ethereal but well-balanced thanks to fine tannins. Lingering aftertaste. Perfect over a rabbit with mustard sauce.

TREILLE NIARFEIX, LALANDE DE POMEROL, 2009

Rouge rubis moyennement foncé avec une frange grenat. Nez très séduisant avec beaucoup de fruits noirs comme la mûre mais aussi la prune. Très bien soutenu par des arômes de praline et de truffe au chocolat. Les arômes du nez sont agrémentés de nuances très légères de viande séchée. Le palais est très harmonieux avec des tanins souples et la finale est longue. Ce vin irait bien avec un tian aux légumes.

Medium dark ruby-red colour with garnet-red fringe. Attractive nose with a lot of black fruits like blackberry but also plums. Perfectly backed by aromas of praline and chocolate truffles. The aromas of the nose are added with touches of dry meat. The palate is very harmonious with supple tannins and a long finish. This wine would be great with a vegetable tian.



Une Française aux USA STÉPHANIE MIRA

Le village de Sancerre où elle a grandi, la traversée des domaines pour aller et revenir de l'école en septembre, voilà les premiers beaux souvenirs que ce 'millésime 1974' garde de la vinification dans ces caves. A 9 ans, elle déménage avec ses parents dans les Pyrénées où le Jurançon est aussi une autre belle région viticole dont on apprend par ses senteurs. Elle s'intéressa d'abord aux langues, puis au droit, mais elle rencontra un homme qui devint son premier mari en 1998 et qui travaillait dans la microbiologie des fermentations du vin. Ses recherches les conduisirent tous les deux en Nouvelle-Zélande où elle le suivit volontiers au laboratoire - ce qui lui a également permis d'intégrer des connaissances techniques et organoleptiques du vin puisque leur travail comportait de nombreuses dégustations. Une fois leur projet terminé, ils furent appelés au Canada et, encore une fois, le travail de Mira au laboratoire lui permet de rencontrer et de participer à des dégustations avec les meilleurs vignerons

136

de l'Ontario. De l'autre côté de la frontière, l'importante station expérimentale agricole de l'Etat de New York dans la ville de Geneva rattachée à Université Cornwell de New York les embaucha. Quand elle s'est séparée de son mari, Mira s'est attelée à la préparation du WSET niveau 3 – qu'elle a obtenu depuis – afin d'obtenir ce qu'elle avait déjà, une certaine reconnaissance.

En 2010, avec son associé James Emory, elle a entrepris d'ouvrir le bar à vin Microclimate où ils organisent des sessions de dégustations comparant les vins des Finger Lakes et leurs meilleurs équivalents dans le monde. « Les sessions que nous avons imaginées s'inspirent de mon expérience de vie et de voyage à travers le monde. » Microclimate fait tourner ses sessions pour pouvoir régulièrement montrer les avancées confirmées ou les développements exploratoires de leurs vins. « Nous savons tous que nous faisons du bon Riesling, mais nous suivons également des catégories plus compliquées ici comme des variétés

rouges italiennes. » Quelques assiettes froides et une petite sélection de bières locales sont disponibles, bien que le vin reste la vedette ici. « En plus de nos clients locaux réguliers qui viennent ici pour rafraîchir leur palais habitué aux vins locaux avec des vins d'ailleurs, nous attirons pas mal de monde de Pennsylvanie mais aussi des frontaliers canadiens. »

En prolongement de ses efforts, la Soirée annuelle du Rosé connaîtra sa troisième édition qui se tiendra dans la rue où se trouvent Microclimate et quelques bars et restaurants de Geneva. La région viticole des Finger Lakes, sans doute la meilleur de New York, cherche encore à se définir. Le bar à vin de Mira est très présent dans cette exploration des cépages, styles, expressions individuelles, soit au succès confirmé (Riesling), soit des nombreuses variétés et styles européens s'efforçant de trouver une place sous le climat froid de cette partie du Nouveau Monde.

SommelierS International N°157

A Frenchie in the US, Stéphanie Mira | A 'vintage 1974' growing up in the village of Sancerre, walking to & from school by all the wineries in September, was her first beautiful memory of wine fermenting in those cellars. At age 9 her parents moved near the Pyrenees, with its Jurancon yet another beautiful wine region from which to illuminate from its odors. Her first interest was languages, then law, but met a man who'd become her first husband who was in 1998 engaged his microbiology of wine fermentations. His pursuits took them both to New Zealand where she gladly joined him in the lab—a circumstance which equally embedded in her technical and organoleptic appreciations for wine as their work included numerous tastings. Upon the completion of their work Canada beckoned where Mira's lab work again coupled with that of meeting and tasting with Ontario's finest winemakers. Just across the border New York's Cornell University hired them both away to Geneva's important experiment station. Upon separating from her husband Mira embarked upon her now complete Level 3 WSET training in order to confirm what she already knew, some accreditation.

Her business partner James Emory in 2010 were planning Microclimate Wine Bar with a model based upon flights comparing their host Finger Lakes region with the comparable best wines in the world. "The flights we designed are based upon my experiences living and traveling throughout the world." Microclimate rotates its flights to show the confirmed or exploratory developments in its wines. "We all know we make good Riesling, but we also pursue categories which are more challenging here such as Italian red varieties." Small, cold plates and a small selection of local beers are available though wine is the focus here. "In addition to our regular, local clientele who are seeking to refresh their palate for local wines with those from elsewhere we attract many people from Pennsylvania and some from across the border in Canada."

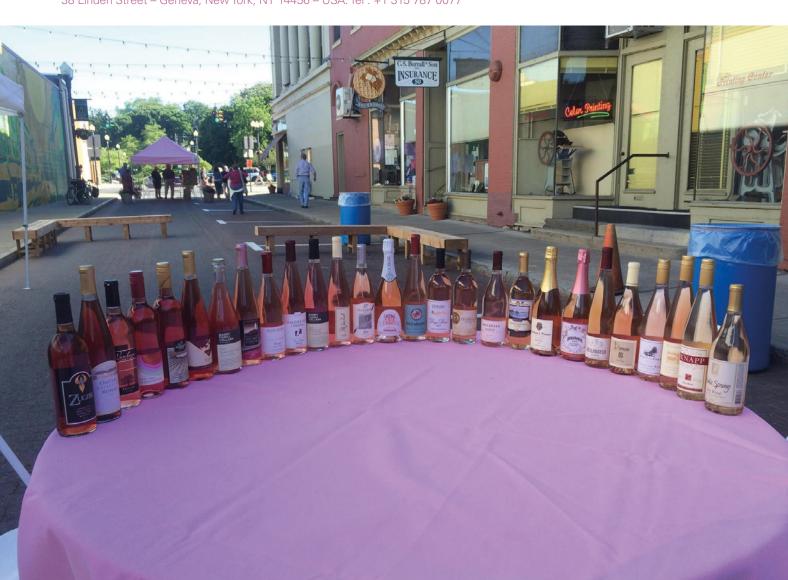
An outgrowth of her efforts has been the what's now the third iteration of an annual Rosé Soirée along the street Microclimate, and a few other bars & restaurants in Geneva, are located. The Finger Lakes wine region, arguably New York's finest, is determining how to best define itself. Mira's Microclimate is a staple in its pursuit of exploration of varietals, styles, individual expressions whether in confirmed successes (Riesling) or the numerous European varieties and styles endeavoring to find a place in a decidedly cool climate part of the New World.

David Furer

EN SAVOIR

→ WWW.MICROCLIMATEWINEBAR.COM

38 Linden Street - Geneva, New York, NY 14456 - USA. Tel: +1 315 787 0077



LES VINS BLANCS DU FRIOUL

SOUS LE PRISME DE LA RIBOLLA GIALLA



Depuis l'Antiquité, l'Italie bénéficie d'une prédilection pour la viticulture. Les Etrusques ont maîtrisé très vite la vigne. Des preuves archéologiques datant de 550 av. J.C. attestent de l'exportation de leur vin en amphores hors de l'Italie. La région du Frioul produisait déjà des vins ayant une renommée particulière. De nombreux auteurs romains les évoquent. Pline L'Ancien, dans son Histoire Naturelle, consacre à l'Art du vin un livre entier (livre XIV). Chaque chapitre démontre l'avancée de la viticulture et l'intérêt suscité par elle. La nature de la vigne, du raisin, les cépages usités, les terroirs, les types de vin, la renommée des vins italiens et d'autres considérations très techniques y sont mentionnées. Pline évoque déjà les vins proches de la mer Adriatique. « Parmi les vins, qui doute que les uns soient plus agréables que les autres... Livie Augusta*, qui vécut quatre-vingt-deux ans, attribuait sa longévité au vin de Pucinum (III, 22); elle n'en buvait pas d'autre : il vient près

du Golfe Adriatique, non loin du Timave, sur une colline rocailleuse, où le vent de mer n'en mûrit qu'un petit nombre d'amphores...' (Livre XIV, VIII, 1-2). Les historiens ont situé le Timave entre Trieste et Aquilée, au cœur du Frioul et de la Vénétie julienne. La renommée de ces vins atypiques perdure donc depuis des milliers d'années.

Aujourd'hui, l'évolution historique a engendré l'évolution des frontières. Le territoire initialement uni a été morcelé. Progressivement, siècle par siècle, l'Italie a émergé et la Slovénie s'est constituée. Il a fallu attendre 2004 et l'entrée de cette dernière dans l'Union Européenne pour envisager à nouveau la notion de terroir, de cépages, de vins ayant un ADN commun. Aujourd'hui, les nouvelles générations de viticulteurs, conscients d'avoir été parfois italiens, parfois slovènes, en fonction de l'ébranlement des frontières, tendent à l'international. Une volonté les fédère, conférer à ces vins Friuli une légitimité.

Un cépage autochtone, la Ribolla Gialla jouit d'une réelle singularité. Certains n'hésitent pas à voir en lui l'ancien Pucinum. Cépage caractéristique des vins jaunes du Frioul, il apparaît pour la première fois sous ce nom dans des documents italiens du Moyen Âge selon F. Di Manzano et Claudio Fabbro. Des actes officiels attestent, dès le XIIème siècle, d'échanges commerciaux liés à ce cépage entre le Frioul et Venise.

La Ribolla Gialla a connu une période de désuétude avant d'acquérir une nouvelle légitimité dans les années 80 grâce à Manlio Collavini, un viticulteur acharné. D'autres l'ont suivi et ont opté rigoureusement pour cette aventure expérimentale. Ce cépage fragile, propice au botrytis, parfait son expression aromatique grâce à la macération pelliculaire. Ces vins d'une nuance or profond, séduisent par leur robe, leur nez et leurs notes gustatives. Une escapade à travers quelques cuvées et domaines aide à comprendre.



Manlio Collavini donne une perception inusuelle de la Ribolla Gialla en la présentant sous forme de sparkling. La robe est d'un or brillant. Les bulles très fines traduisent une certaine tension. En bouche, cela se vérifie. Un côté crayeux se développe et une persistance liée à l'acidité devient flagrante. Les notes d'amandes amères torréfiées se perçoivent. L'amplitude est parfaite. Discrète en entrée de bouche, avec une finesse et une délicatesse des arômes, elle donne son entier potentiel en arrière-bouche. Luigi Collavini explique comment son père a choisi d'élaborer ce type de produits, il y a 30 ans de cela, en avant-garde.

Il Carpino a démontré l'évolution temporelle à partir de deux cuvées différentes 2004 et 2012. Franco Sosol évoque volontiers l'évolution depuis les années 70 et le renouveau attendu de ce cépage. Il précise que trois types de vins peuvent être issus du cépage Ribolla Gialla. Un sparkling, un vin frais et un vin de garde. Le Ribolla Gialla 2012 présente une robe d'un jaune clair, avec des notes d'orange. Au nez, des notes de fleurs blanches sont significatives. Le 2004 développe au nez des notes d'oranges confites et de poivre

vert. En bouche, l'orange amère s'impose, ensuite, le poivre transparaît. La longueur en bouche, la puissance des arômes s'affirme.

Le **Domaine Gravner** s'est engagé à exprimer la quintessence de la Ribolla Gialla. Nous avons dégusté la cuvée 2007. Sa robe se pare d'un orange très intense. Au nez, les nuances d'oranges amères sont perceptibles accompagnées de celles de poivre noir en arrière-bouche avec un côté soyeux. Transparaissent également des notes de miel d'oranger. Pour Mataja Gravner, il faut respecter le produit, sa naturalité. Pour ce faire, les vins sont élevés en amphores et non filtrés.

Celles ayant permis l'élaboration du 2015 ont de 15 à 20 ans. Le terroir et le cépage impactent sur ces vins mais Marjan Simcic et son épouse Valerija expérimentent en choisissant de vinifier les vins autrement. La vinification se fait dans des cuves ovoïdes en béton qui permettent d'assouplir les tanins et d'amener une réelle fraîcheur.

Interrogé sur l'avenir de la Ribolla Gialla, les viticulteurs sont unanimes. Matja Gardner le certifie, le processus de macération pelliculaire assure un intérêt gustatif, encapsule dans le vin les éléments nutritifs tels les polyphénols et lui confère un goût unique. Il s'agit d'un vin à savourer, à percevoir autrement. Selon Marjan Simcic, ce





Côté slovène, le **Domaine Simcic** a tenu à différencier deux types de Ribolla Gialla, l'une classique (2015), l'autre intrinsèquement liée à la notion de terroir, Opoka (2013).

Le 2015 présente une robe d'un jaune presque pâle. Au nez, de fines notes de pomme verte, d'amandes amères se perçoivent. La seconde cuvée, Opoka 2013, se distingue avec une robe d'un or plus profond. La brillance est superbe. Les deux vins diffèrent, et non pas seulement en fonction de l'année. Le 2013 présente un côté soyeux, dense avec une réelle élégance et une belle présence. Les deux livrent des notes poivrées mais le 2013 Opoka offre une complexité plus grande, et une amplitude plus vaste. Les vignes utilisées pour produire cette cuvée ont 60 ans.

vin cantonné quelque temps dans la zone de Brda en Slovénie et dans le Collio Friuli peut dorénavant songer à l'international. Luigi Collavini le dit, le consommateur a envie de découvrir les variétés indigènes en adéquation avec un terroir. Il évoque les propos de son père, Manlio Collavini, lorsqu'il a élaboré le premier sparkling à partir de Ribolla Gialla, « nous n'avons pas songé à inventer une nouvelle méthode, mais juste à écouter ce que le vin avait à exprimer » et à travers lui, la région du Frioul...

Sofia Lafaye

^{*} Livia Augusta (58 avant J.C./ 29 après J.C., 1ère impératrice romaine).

PAOLO BASSO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2013 AU SUJET DE LA RIBOLLA GIALLA

Ce cépage atypique de la Vénétie julienne se révèle relativement méconnu en France et à l'étranger, comment expliquez-vous cela?

La quantité produite de ces vins est quasi-confidentielle. Elle concerne en premier des esthètes. La Ribolla Gialla a été 'repensée' depuis peu au vu de l'histoire du vin. Elle réapparaît sur le marché de manière qualitative mais depuis relativement peu de temps.



Quelles sont selon vous les caractéristiques de ce cépage, de ces vins ? Doivent-ils être percus comme des vins de garde pour être intéressants?

Pas forcément. Pour moi, l'enjeu est autre. Je distingue deux types de produits, un plus complexe, élégant, un deuxième pas affiné. Cela est essentiellement lié à la vinification. La macération pelliculaire ne convient pas à la notion d'à peu près. Il faudrait affirmer l'identité de ces vins de manière plus précise. Quoiqu'il en soit, il ne s'agit pas d'un cépage 'facile', il peut être atteint par le botrytis.

Le terroir prend une réelle importance par la singularité de sa composition géologique, avec un substrat argilo-calcaire posé sur des plaques de marne. Est-il l'élément déterminant pour chaque cuvée ?

Le sol a une action déterminante, peutêtre là plus qu'ailleurs. Cependant, je crois encore plus au travail du vigneron. Regardez les Ribolla Gialla avec une expression parachevée, élégante et les autres. L'homme définit le vin. Il doit comprendre le terrain, l'interpréter, le magnifier. Je pense à des viticulteurs comme Gravner, ils réussissent à parfaire le terroir et le cépage.

Ce cépage s'adapte parfaitement aux terroirs de Slovénie comme d'autres cépages italiens de la région du Frioul, les frontières entre les deux pays ayant souvent évolué. Pourriez-vous évoquer quelques vignerons slovènes produisant des vins d'excellente facture?

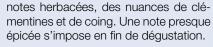
La Slovénie produit également de superbes Ribolla Gialla. Je songe à Marjan Simcic (Domaine Simcic) et à Ales Kristancic (Domaine Movia). Eux ont su accéder à une visibilité à l'international, à être reconnus. D'autres peinent encore. Leurs vins séduisent mais les consommateurs peuvent parfois avoir encore quelques à priori par rapport à l'histoire du pays. Cela peut être frustrant.

LES AUTRES CÉPAGES DU FRIULI

La situation et le climat du Frioul facilitent l'expression de nombreux cépages. Certains internationaux y trouvent une réelle légitimité. Du Sauvignon blanc au Pinot Gris et blanc sans oublier le Chardonnay, une collection de vins au panel

organoleptique subtil en résulte. Parmi les cépages locaux, le Friulano et la Malvoisia y dévoilent d'autres possibles.

Le Vigne Di Zamo, Vigne Cinquantanni, Friulano 2010 d'une robe or intense, donne des notes d'amandes. Elles se précisent en bouche, mariées à des



L'Aquila Del Torre, Friulano, 2015 d'un or très pâle, présente des fragrances herbacées (fenouil, aneth) dès le nez. En bouche, des accents d'amandes et d'oranges amères, assurent la longueur. L'aneth et fenouil se précisent, alliés d'un côté salin.

Le I Clivi, San Pietro, Friulano, 2015 affiche une robe quasiment blanche. Son nez dégage des parfums herbacés, d'amande, entre finesse et intensité. Ces éléments se parachèvent en bouche, avec un aspect salivant.

Le Simcic, Pinot gris, 2015 encapsule dans sa robe or brillant des saveurs de fruits jaunes et blancs sur la délicatesse. L'amande transparaît en fin de bouche.

Il Carpino, Vis Uvae, Pinot gris, 2015 surprend. Le Pinot gris a été vinifié tel une ribolla avec la macération pelliculaire. Sa robe intensément ambrée apporte des goûts de noix fraîches, d'oranges confites et d'épices (cannelle).



WHITE FRIULI WINES

Through the lens of Ribolla Gialla

Since the Antiquity Italy always had a penchant for wine growing. The Etruscans soon mastered the vine. The archeological proofs dating back 550 BC evidence the export of their wine in amphoras out of Italy. The region of Fruili already used to produce wines with a peculiar reputation. Many Roman authors evoked them. Pliny the Elder, in his Natural History, wrote a whole book about the art of wine (book XIV). Every chapter shows the progress of wine growing and the interest it arouses. The nature of the vines, the grapes, the varities, the terroirs, the types of wine, the fame of Italian wines and other very technical subjects are mentioned. Pliny already wrote about the wines close to the Adriatic sea. "Among the wines, who can doubt that the ones are more delicious than the others ... Livia Augusta* who lived eighty two years attributed her longevity to Pucinum wine (III, 22); she did not drink any other: it comes from the Adriatic sea, not far from the Timavo river, on a rocky hill, where the wind of the sea matures only a few amphoras ..." (XIV, VIII, 1-2). The Historian located the Timavo river between Trieste and Aquileia at the heart of Friuli-Venezia Giulia. The fame of these atypical wines has thus been lasting for thousands of years.

Nowadays the historical evolution led the borders to move. The initially united territory has been divided up. Progressively, century after century, Italy appeared and Slovenia was created. Only in 2004 with the entry of Slovenia in the EU could the notion of terroir, grape varieties and wines with a common DNA be considered again. Nowadays the new generations of wine growers, conscious they have been once Italian once Slovenian according to the disruption of the borders, turn towards exports. They have a common will, give the Friuli wines a legitimacy.

A local grape variety Ribolla Gialla is very special. Some see in it the ancient Pucinum. Characteristic grape variety of the yellow Friuli wines, it appears for the first time with this name in Italian documents of the Middle Ages by F. Di Manzano and Claudio Fabbro. From the 12^{th} cntury official documents evidence trade relations with this grape variety between Friuli and Venice.

Ribolla Gialla has first fallen in disuse before it got a new legitimacy in the 80s thanks to Manlio Collavini, a relentless wine grower. Others followed him and rigorously chose for the experimental adventure. This brittle grape variety, sensitive to botrytis, perfects its aromatic expression thanks to skin maceration. These wines with a deep golden hue seduce by their colour, their nose and their gustatory notes. A journey through some cuvees and domains will help to understand.

Manlio Collavini gives an unusual perception of Ribolla Gialla with a sparkling. The robe is of a brilliant gold colour. The very fine bubbles translate a certain tension confirmed on the palate. A chalky side develops and a persistency due to the acidity becomes obvious. The notes of roasted bitter almonds can be felt. With a discreet first taste and delicate aromas it shows its full potential in the aftertaste. Luigi Collavini explains how his father chose to make this type of avant garde products 30 years ago.

Il Carpino showed the effect of time with two differents cuvees 2004 and 2012. Franco Sosol evokes with pleasure the evolution since the 70s and the expected renewal of this grape variety. He explains three types of wines can be made with Ribolla Gialla. A sparkling, a fresh wine and a wine to keep. Ribolla Gialla 2012 presents a clear yellow robe with notes of orange. In the nose scents of white blossom are significant. The 2004 develops aromas of candied orange and green pepper in the nose. On the palate the bitter orange stands out and then pepper appears. The length on the palate and powerfulness of the aromas assert themselves.

The Gravner winery committed themselves to express the very essence of Ribolla Gialla. We tasted the 2007 cuvée. Its robe takes on a very intense colour. In the nose the nuances of bitter orange are present with black pepper in the silky aftertaste. Also tastes of orange blossom honey. To Mataja Gravner, the product and its natural state have to be respected. Therefore the wines are matured in amphoras and not filtered.

> On the Slovenian side, Simcic wanted to make the difference with two types of Ribolla Gialla, the one classic (2015), the other intrinsically linked to the notion of terroir, Opoka The 2015 displays a very pale yellow

robe. In the nose fine notes of green apple and bitter almond. Beautiful brilliance. The second cuvee Opoka 2013 stands out with a deeper golden colour of beautiful brilliance. The two wines are different, and not only according to the vintages. The 2013 presents a silky side, dense with a real elegance and a beautiful presence. Both have peppery notes but the Opoka 2013 is more complex

and broader. The vines used for this wine are over 60. The one used for the 2015 are 15 to 20 years old. The terroir and grape variety have an impact on the wines but Marjan Simcic and his wife Valerija make experiences by choosing to vinify these wines differently. Vinification is operated in egg-shaped concrete vats which provide suppler tannins and a real freshness.

Asked about the future of Ribolla Gialla, the wine growers are unanimous. Matja Gardner asserts that the skin maceration has a real gustatory interest and provides the wine with nutritive elements like polyphenols and a unique taste. It is a wine to relish, to perceive differently. According Marjan Simcic, this wine once limited to Brda in Slovenia and in Collio Friuli can now expect a future on export markets. Luigi Collavini says the consumer wants to discover indigenous grape varieties adapted to their terroir. He tells what is father Manlio Collavini said when he made the first sparkling Ribolla Gialla, "we have not created a new method, we just listened to what the wine had to express" and through it, the whole Friuli region ...

Sofia Lafaye



Paolo BASSO,

Best Sommelier of the World 2013

about Ribolla Gialla

This original variety of Venezia Julia seems to be quite unknown in France and abroad, how do you explain that?

The volume produced is nearly confidential. It is first known by connoisseurs. Ribolla Gialla has been 'redesigned' quite a short time ago. It reappears on the market with a better quality but since a little time.

According to you what are the characteristics of this grape variety and wines? Do they have to be considered as wines to lay down to be interesting?

Not necessarily. To me the stake is elsewhere. I see two types of products, one more elegant and complex, the other one rougher. This is only due to the vinification. There is no room for approximation in skin maceration. The identity of these wines should be defined more precisely. Anyway it is not an easy grape variety, it can be hit by botrytis.

The terroir is very special with a clay and limestone soil over marls in the subsoil. Is it a crucial element for each cuvee?

The soil has a determining action, maybe here more than anywhere. However I believe even more in the wine grower's work. Compare the Ribolla Gallias with a finished, elegant expression and the others. The man defines the wine. He has to understand the earth, interpret it, magnify it. I think of wine growers like Gravner who manage to extract the very essence of the terroir and the grape variety.

This grape variety perfectly adapts to the terroirs in Slovenia like other Italian grape varieties of Friuli, the borders between both countries having often moved. Which Slovenian wine growers produce well-made wines according to you?

Slovenia also produces excellent Ribolla Giallas. I think of Marjan Simcic (Simcic Winery) and Ales Kristancic (Movia). They managed to get an international visibility, to be recognized. For others it is more difficult. The wines are attractive but the consumers still have preconceived ideas about the history of the country. It can be frustrating.

THE OTHER VARIETIES IN FRIULI



The situation and climate of Friuli are perfect for many grape varieties. Certain international varieties especially, like Sauvignon Blanc and Pinot Gris and Blanc as well as Chardonnay, resulting in a collection of wines with a full range of aromas. Among the local varieties, Friulano and Malvasia open the range of possibilities.

Vigne Di Zamo, Vigne Cinquantanni, Friulano 2010 with an intense golden colour displays notes

of almonds. They get preciser on the palate with herbal notes, shades of clementine and quince. A nearly spicy tone arrives in the aftertaste.

L'Aquila Del Torre, Friulano, 2015 of pale golden colour, presents herbal scents (fennel, dill) in the nose. On the palate, accents of almond and bitter orange provide the length. Dill and fennel are confirmed, combined with a salty side.

I Clivi, San Pietro, Friulano, 2015 displays a nearly white robe. Its nose exudes herbal and almond aromas, both fine and intense. These aromas are confirmed on the palate with a salivating side.

Simcic, Pinot Gris, 2015 with a brillliant golden robe offers flavours of yellow and white-fleshed fruits, very delicate. Almond flavours appear in the aftertaste.

Il Carpino, Vis Uvae, Pinot Gris, 2015 is surprising. The Pinot Gris is vinified like Ribolla Gialla with skin maceration. With an intense amber robe, it provides aromas of fresh walnut, candied orange and spices (cinnamon).



PLEINS FEUX SUR LA VIRGINIE

Au début des années 90, j'ai fait la critique pour un magazine national de beaucoup de vins américains qui n'étaient pas de la côte ouest. En ce temps-là nombre d'entre eux étaient désastreux, certains médiocres, très peu sortaient du lot à l'instar du pionnier des cépages rhodaniens, Dennis Horton - dont la spécificité s'est répandue depuis. Par la suite, en deux visites, j'ai été réellement impressionné par l'explosion du nombre de caves et l'amélioration rapide de la qualité de tous les vins dans la région. Le soin et l'intelligence appliqués par les gens du vin en Virginie sont sans égal, permettant une croissance qui, les domaines viticoles rencontrant un intérêt grandissant de l'extérieur, a provoqué l'extension du vignoble et du nombre de caves au point que la Virginie a fait du Viognier et du Cabernet Franc ses cépages 'signature'.

Les sept aires de production de vin délimitées en Virginie comptent près de 200 domaines. La plupart vendent leur vin à la propriété ce qui leur apporte de saines marges de profit mais, à cause des pressions du marché, beaucoup de rouges sortent des caves et sont consommés trop tôt pour être appréciés idéalement. Parfois les plus petits producteurs manquent d'expertise et partagent la problématique d'étés particulièrement chauds et humides et des fortes gelées en hiver. A dominante calcaire en sous-sol, les sols sont recouverts de graves et/ou de sable. L'irrigation est une question récurrente donc la quantité d'eau dispo-



nible est le principal facteur déterminant de la réussite d'un millésime. L'oïdium et la maladie de Pierce qui frappent d'autres Etats américains sont quasi inexistants en Virginie.

Mon hôte Chris Parker représente plusieurs domaines de Virginie en Grande Bretagne d'où il est originaire. Ce qui permet à sa société New Horizon Wines de vendre ses vins de Londres à Paris, Francfort à Stockholm.

Depuis ma première visite à Chris Blosser en 2010, ce dernier a rajouté un entrepôt, un chai à barriques et une salle de dégustation supplémentaire, preuves du développement de la production et du tourisme. « Nous produisons 3 à 400 tonnes de fruits tous les ans, et en 2010, nous pouvions recevoir 20 visiteurs tout au plus. Notre nouvelle salle de dégustation multiplie par cinq notre capacité d'accueil, en plus de huit autres salles pouvant recevoir 50 personnes chacune et les sept espaces extérieurs. Notre capacité à vendre du vin s'est également largement améliorée », bien que les vignobles Breaux vendent 50 % de leur raisin aux domaines voisins. De façon assez atypique, les vignobles Breaux gardent une partie de leurs rouges plus lourds - Nebbiolo, Cabernet Franc Réserve et Sauvignon - pour les mettre en marché plus tard. Son Cabernet Franc Réserve 2007 à 48 \$ est un prix correct pour un vin que j'ai suffisamment apprécié pour le boire. « C'était un millésime ridiculeusement mûr pour nous, et nous n'avions pas prévu d'en faire un vin à garder, » explique Chris

Avant de mettre les pieds en Californie au Domaine Coppola, Stéphane Derenoncourt a choisi Boxwood Estate pour son premier consulting aux US. Il s'y est concentré sur quelques variétés rouges de Bordeaux avec un faible espacement



de vigne de 1m x 12m soit 2 000 pieds par acre [environ 4 900 pieds par hectare], dont le raisin est vendangé à la main, trié trois fois, éraflé, amené par gravité dans les cuves où les grains entiers fermentent 8 jours suivis de deux semaines de macération post-fermentaire, avec fermentation malolactique en barriques et élevage d'un an en barriques françaises – un tiers neuves, un tiers d'un vin, un tiers de deux vins. Le propriétaire John Kent Cooke vit à la propriété tandis que sa belle-fille Rachel pilote brillamment le domaine alors que son frère s'occupe plutôt des ventes.



Parmi les milliers de gens du vin que j'ai rencontrés au cours de mes nombreux voyages, un des plus charmants fut Luca Paschina. Nous avons commencé par son Vermentino, un vin bien extrait dont je pensais que ces clients ne l'aimeraient pas, ce à quoi il a répondu : « Je veux un style plus rustique, c'est ce que j'aime, et comme les clients ne connaissent pas le Vermentino, ils n'ont pas de préjugés alors je peux vendre le style que j'aime. » Luca Paschina travaille 20 cépages au Domaine Barboursville, propriété du groupe italien Zonin, dont le vignoble grandit considérablement (notamment en Cabernet Franc) ce qui donne à Luca Paschina plus de marge de manœuvre, « mais nous continuons de produire beaucoup de Pinot Gris et de Chardonnay ». Il rit en me disant qu'il aimerait être enfermé dans la cave pour expérimenter d'autres cépages, mais explique que Barboursville n'est pas un vignoble d'agrément mais plutôt le plus gros producteur de grands vins de l'Etat. Trois millésimes de sa cuvée phare Octagon, majoritaire Merlot, étaient très agréables avec notamment le 2009 vraiment marquant avec une belle complexité. « Les arômes ne sont pas un problème quand vous avez une belle texture. »

Les Domaine et Vignobles Veritas, propriété de la famille Hodson, produisent des vins splendides depuis 2005. La maître de chai Emily a pour mentor - et parfois partenaire pour les effervescents - le Champenois Claude Thibaut. Depuis 2010 la surface a plus que doublé, passant de 32 à 75 acres. La régularité de ses Viogniers montre leur capacité à devenir en quelques années sous ce climat un vin charnu, bien équilibré avec une finale tannique, tout comme son Harlequin Chardonnay quelque peu boisé à 25 \$. Augmenter les prix a été un vrai questionnement pour les Hodson car ils veulent garder des vins abordables pour le grand public tout en comprenant le besoin de financer les investissements indispensables à la nécessité d'agrandir le vignoble et d'accroître la production.

Alors que son maître de chai Matthieu Finot était parti en Vallée du Rhône dont il est originaire, James King, propriétaire-exploitant de King Family Vineyards, m'a accueilli par une belle journée d'été. Exploitant 29 acres plantés de sept cépages, il a connu les mêmes étapes difficiles de la croissance que les Hodson en augmentant simultanément sa capacité de production et de réception des visiteurs. La vinification chez James King se fait en cuves ciment et barriques françaises, ainsi que dans quelques





barriques en acacia pour le Viognier et le Petit Manseng. Leur cuvée Crose majoritaire Merlot est un vin sec avec de multiples arômes de fruits rouges acidulés alors que la cuvée Loreley Vin de Paille Petit Manseng avec 8 % de sucres résiduels, aux arômes de massepain de l'acacia, était bien équilibrée avec une longue finale.

Un voyage en Virginie ne serait pas complet sans une étape au domaine Williamsburg, propriété de Duffeler père & fils. L'ex-Californien Matthew Meyer vinifie ici depuis 2002 et a pris la direction du vignoble en 2012. Il m'a exposé les perpétuelles fluctuations dues à la croissance des nouvelles caves qui ne plantent pas assez ou pas du tout de nouvelles vignes. « La croissance des caves a dépassé celle des vignobles. Je me suis beaucoup impliqué avec des spécialistes à améliorer la santé des sols en y améliorant la vie. Et grâce à une captation aérienne pour évaluer la santé des végétaux, j'ai établi un programme de pulvérisation d'huiles essentielles visant à diminuer l'usage de produits chimiques. » Matthew Meyer supervise la production de 35 acres et espère en avoir 75 d'ici 2020. « Un domaine viticole ne peut réussir uniquement en organisant des événements en voque. Il lui faut un bon vin, mais aussi une restauration et une offre hôtelière de qualité. » Comme toutes les domaines servant leurs Viogniers, selon moi le sien était trop jeune, trop charnu, sans la finesse attendue... bien que le Cabernet Franc Trianon 2010 de Williamsburg soit splendide.

FOCUS ON VIRGINIA

In the early '90s I tasted many non-left coast US wines whilst charged with critiquing them for a national wine magazine. Then many examples had been dire, most middling, with only a few striking examples from Rhône varietal pioneer Dennis Horton; Horton's field is now a crowded one. Subsequently over two visits I've been favorably impressed by the explosion in the number of its wineries and the rapid increase in quality for all its wines. The care given and intelligence applied by Virginia's wine folk are second to none culminating in an increase if collaboration between wineries and greater outside interest spurring rapid growth in vineyard and the number of wineries to the point in which the state now has 'signature' varietals in Viognier and Cabernet Franc.

Virginia's seven demarcated wine regions host nearly 200 wineries. Most sales are cellar door allowing healthy profit margins but, due to commensurate market pressures, many reds are released and drunk too early for ideal enjoyment. Smaller producers sometimes lack expertise and its typically warm, humid summers and hard winter frosts are common concerns. Soils are predominately limestone-based with gravelly and/or sandy topsoils. Irrigation is a sometimes matter, so available water is the principal factor in determining what constitutes a successful vintage. Powdery mildew and Pierce's disease which plague many other US states are virtually non-existent in Virginia.

My host, Chris Parker, represents several Virginia wineries in his native Great Britain. This allows his New Horizon Wines to spin sales from London into Paris, Frankfurt, and Stockholm.

Since my initial 2010 visit Chris Blosser has added a warehouse, barrel room, and an additional tasting room, all indications of production and tourism expansion. "We're growing 300-400tons of fruit annually and in 2010 had space enough to accommodate only 20 visitors. Our new tasting room quintuples that with another eight rooms able to hold 50 people each along with seven outdoor seating areas. Our capacity to sell wine has also vastly improved," though his Breaux Vineyards sells as much as 50% of its fruit to neighboring wineries. Atypically, Breaux holds back a large percentage of its heavier reds—Nebbiolo, Cabernets Franc Reserve and Sauvignon—for much later release. Its 2007 Cabernet Franc Reserve at \$48 is a fair price for a wine that I liked enough to drink. "It was a ridiculously ripe vintage for us, and it wasn't our plan to make a reserve," said Blosser.

Before stepping into California with Coppola Estate, Stephane Derenoncourt chose as his first US consultancy Boxwood Estate. Focusing upon a few Bordeaux red varieties with vine spacing a relatively tight 1mx12m or 2000 vines per acre, all of which are handpicked, triple-sorted, destemmed, gravity-fed into open-top tanks for eight days of whole berry fermentation followed by 2 weeks of postfermentation maceration, malo in barrel followed by a year's aging in French barrels—1/3 each new, 1yr., and 2yrs. of age. Owner John Kent Cooke lives on the property while his stepdaughter Rachel is the winery's guiding light, her brother Sean more engaged with sales. Of the thousands of wine folk I've met in my many travels, one of the most delightful has been Luca Paschina. We started with his

Vermentino, a well-extracted one I was concerned he'd alienate his

customers with to which he replied, "I want a coarser style; that's what I like and since consumers don't know Vermentino well they've no preconceptions, so I can sell the style I like." Paschina works with 20 varieties at Barboursville, owned by Italy's Zonin group, with his vineyards increasing dramatically (especially Cabernet Franc) giving Paschina greater options, "but still we make a lot of Pinot Grigio and Chardonnay." He laughed telling me he'd like to be locked in the cellar to experiment with more varietals, but affirmed that Barboursville isn't a hobby winery but one ranked as the state's largest for fine wines. Three vintages of his Merlot-dominant flagship Octagon blend was a pleasure with the 2009 showing great impact and complexity. "Aromatics are never an issue here when you have great texture."

The Hodson family's Veritas Winery & Vineyards has been making terrific wines since 2005. Winemaker Emily's mentor and sometimes partner in her two bubblies is Champagne's Claude Thibaut. Her acreage since 2010 has more than doubled from 32 to 75 acres. Her Viogniers consistency show its ability to mature effectively into a fleshy, balanced drink with a grippy finish over a few years in this climate with her somewhat oaky Harlequin Chardonnay priced right at \$25. Increasing pricing has been a concern for the Hodsons as they want to keep their wines affordable for the general public yet understand the need for financing the investments needed for its necessary vineyard and production expansion.

While winemaker Matthieu Finot was home in his native Rhone Valley, owner-operator James King of King Family Vineyards welcomed me on a glorious summer's day. Working with 29

acres of seven varieties, he's undergone the similar growing pangs as the Hodsons in simultaneously expanding production and guest facilities. King's vinification program includes French concrete and barrels along with a few acacia barrels for Viognier and Petit Manseng. Their Merlot-dominant 'Crose' is bone-dry showing plenty of sour red berry fruit while the 'Loreley' Vin de Paille Petit Manseng at 8%rs smelled lightly of marzipan due to the use of acacia barrels, was well-balanced with a long finish.

A visit to Virginia wouldn't be complete without stopping at Williamsburg Winery. Owned by Duffeler pere & fils, ex-Californian Matthew Meyer has been making wines here since 2002 adding responsibility for vineyard management in 2012. He spoke of the constant ebbs and flows impacted by the growth of new wineries that don't plant enough vines or any at all. "The growth of wineries has outpaced the growth of vineyards. I've put a lot of effort into working with soil scientists looking at improving the health of our soils by increasing the life within it, developing aerial vegetative indexing to look at what's healthy, applying essential oils in a spray program to diminish the chemicals we'd use." Meyer oversees 35 acres in production while expecting a total of 75 by 2020. "A winery can't be successful only if it has high-profile events without making good wine, also good food at the restaurants, quality accommodations at the inn." Like all the wineries serving their Viogniers to me his was too young, too fleshy without corresponding finesse...yet though Williamsburg's 2010 Trianon Cabernet Franc was terrific.

David Furer



BLOODKA

le nouveau spiritueux ROUGE

BloodkaTM est une nouvelle boisson spiritueuse rouge ultra premium à base de vodka, de fabrication française. BloodkaTM est le premier spiritueux développé à partir de Super Aliments. BloodkaTM est obtenue après macération de Super Aliments tenus secrets afin de cultiver mystère et unicité, dont des baies rouges fraîches de poivre du Sichuan dans une vodka des plus fines, distillée 4 fois, conçue à partir d'eau de source et du plus délicat des blés tendres français. Le macérat est ensuite distillé 2 fois dans des alambics en cuivre selon un procédé ancestral, méthode qui confère à BloodkaTM le plus subtil des arômes.

52,8° de pur plaisir, pour une expérience gustative unique. A boire pur, en long drink, glacé ou en cocktails.

Bloodka[™] is a new, deep red, ultra premium vodka based spirit made in France. Bloodka[™] is the first spirit made from Super Foods. Bloodka[™] is created by a process blending several secret Super Foods, along with fresh red berries of Szechuan pepper in the finest vodka, distilled 4 times, made from spring water and the most delicate, soft French winter wheat. That blend is then distilled twice in copper stills following ancient process which gives Bloodka[™] its subtle aroma.

52.8%vol of pure pleasure, offering a unique gustatory experience. Enjoy it pure, as a long drink, frozen or in cocktails.

→ bloodka.com



LES GINS CARMEN

pour redécouvrir le Gin Tonic







Référence incontournable de la nuit parisienne, Le Carmen est un véritable laboratoire à gins où l'on découvre une carte de 40 gins infusés. Fort de son succès, le Carmen a cette année décidé de commercialiser trois de ses bestsellers.

- Gin Carmen Amarena : rond, notes de fruits confits et délicat nez de griotte.
- Gin Carmen Pamplemousse : sec, notes amères et nez d'agrume frais.
- Gin Carmen Maté Toasté : puissant, notes herbacées et fruits secs, nez iodé.

A base de gin artisanal français, produit à Cognac, infusés à froid quelques heures ou plusieurs semaines, les différents gins infusés peuvent se découvrir en shot ou sur glaçons, mais la meilleure façon de les déguster est en Gin Tonic, de préférence très frais, qui permet de révéler les arômes intensément fruités de chacun des gins infusés.

One of the hot spots of the Parisian night, Le Carmen is a genuine gin laboratory where you can discover 40 different infused gins. With a wealth of success, Le Carmen has decided to market 3 of their bestsellers.

Gin Carmen Amarena: round, notes of candied fruits and delicate aromas of morello cherry in the nose

 Gin Carmen Pamplemousse: dry, bitter flavours and fresh citrus in the nose

Gin Carmen Maté Toasté: powerful, herbal and dried fruits flavours, iodized nose

Made with French craft gin produced in Cognac, cold infused from a few hours to several weeks, the different gins can be discovered in shot or on ice, but the best way to enjoy them is in a Gin Tonic, preferably very fresh, that enables to reveal the intensely fruity aromas of each gin.

€39.00 → www.gincarmen.fr

ÉDITION LIMITÉE HENNESSY VERY SPECIAL

feat. JONONE

L'édition limitée Hennessy Very Special réinterprétée par JonOne avec ses couleurs graphiques et vibrantes est le nouvel opus d'une série d'éditions limitées réalisées par des artistes du monde entier. Lancée cet été aux États-Unis, la bouteille revisitée est disponible dans près de 50 pays et est arrivée en France en septembre.

Hennessy Very Special est l'interprétation moderne du 3 étoiles Hennessy et est reconnu par les amateurs pour ses arômes ronds et corsés. Au nez. Hennessy Very Special réunit une personnalité intense et fruitée à des notes de mousse. En bouche, des arômes puissants évoquant des amandes grillées sont soutenus par les notes fraîches et légères du raisin.

The Hennessy Very Special Limited Edition by JonOne, which features a colorful, vibrant design, is the latest addition to an ongoing series of collaborations between Hennessy and internationally renowned urban artists. Released in the US last summer Hennessy Very Special Limited Edition 2017 is available in 50 countries and arrived in France in September.

Hennessy Very Special is the modern incarnation of Hennessy's Three Star and the world's most popular Cognac. The union of warm-hearted and full-bodied flavors, Hennessy Very Special endures through the ages and is for connoisseurs searching for a very special moment. On the nose, Hennessy Very Special brings together an intense and fruity character with pleasant oaky notes. In the mouth, powerful flavors evoke grilled almonds, supported by the fresh, lively notes of the grapes.

€34.00 la bouteille de 70 cl, €200.00 la version collector deluxe 150 cl → www.hennessy.com





THE CHITA **SUNTORY WHISKY**

un single grain sans précédent

Les Master Blenders de la Maison Suntory ont créé un whisky single grain d'exception, couronnant 40 ans d'excellence en matière de distillation des whiskies de grain japonais. Majestueux, calme et tranquille, Shinji Fukuyo, 4º chief blender, décrit le single grain Chita comme « la sérénité du whisky japonais ». Tout comme les eaux calmes et brumeuses de la Péninsule de Chita un jour d'élégante tranquillité, ce whisky aérien possède une présence à la sérénité incontestable. Pour apprécier pleinement la personnalité sereine du single grain Chita, avec sa douceur et ses arômes particulièrement complexes, nous vous conseillons de le déguster sec ou sur glace.

Continuing 40 years of excellence in distilling Japanese grain whiskies at Chita distillery, the House of Suntory Whisky's Master Blenders have created an outstanding single grain whisky. Majestic, calm and quiet, Shinji Fukuyo, 4th Chief Blender, describes the single grain Chita as "the serenity of Japanese whisky". Just like the calmes and foggy water of the Chita peninsula on a day of elegant quietness, this ethereal whisky has an undeniable serene presence. To fully appreciate the calm personality of the single grain Chita, with its softness and particularly complex aromas, we advise to enjoy it plain or on ice.

€60.00 la bouteille de 70 cl whisky.suntory.com



GRANT'S SMOKY

La célèbre marque de blended whisky a lancé cette année une nouvelle référence, Le Grant's SMOKY. Issu de l'assemblage de single grains et de single malts tourbés, SMOKY est le premier whisky Grant's fumé qui saura séduire tout amateur de ce whisky, grâce à une association surprenante de l'essence fumée du tourbé et des notes délicatement fruitées. Pour l'apprécier pleinement, l'idéal est de déguster le Grant's SMOKY pur ou sur glace, ou plus original, accompagné d'une viande rouge grillée.

The famous brand of blended whisky has launched this year a new product, Grant's Smoky. Blend of single grains and peaty single malts MSOKY is Grant's first smoky whisky that will seduce all the lovers of this type whisky thanks to a surprising combination of the smoky peaty aromas and delicate fruity notes. To fully appreciate SMOKY serve it pure or on ice, or more original, with a grilled red meat.

€17.00 - en GMS / in supermarkets

LEGEND 1863

Nouvelle création de la Maison Hardy, LEGEND 1863 est un hommage à Anthony Hardy, ce gentleman anglais qui devint français par passion d'une région et d'un produit, le Cognac, et pour qui le coq, emblème de la France, était symbole de conquête. L'admiration que portait Francis Hardy au cru des Borderies l'incita, en le mariant à d'autres merveilles, à créer une qualité Napoléon au sortir de la seconde Guerre Mondiale.

Digne héritier de cette histoire, LEGEND 1863 marie l'élégance des Grande et Petite Champagne à la finesse des Borderies. Le maître de chai de cette sublime Maison dispose de la palette la plus large des meilleurs crus rigoureusement sélectionnés et, tel un artiste, perpétue les enseignements de la famille immortalisant le style Hardy et proposant aux connaisseurs un Cognac de grand standing.

Maison Hardy's new creation LEGEND 1863 was crafted to pay homage to Anthony Hardy, an English gentleman, who showed his passion for Cognac and its region by becoming a French citizen and who considered that the rooster, France's emblem, was a symbol of conquest. Francis Hardy's admiration for the Borderies cru led him to create a "Napoleon" cognac by blending it with other fine ingredients at the end of World War II. LEGEND 1863 is the proud heir of this history, combining the elegance of Grande and Petite Champagne cognac with the delicacy of Borderies. The cellar master of this sublime Cognac house has a large selection of the best rigorously chosen crus. And just like an artist, he perpetuates the family learnings, immortalizing the Hardy style and offering the connoisseurs a high-end Cognac.





NIKKA WHISKY

SINGLE MALT

Nikka Whisky révèle enfin ses nouveaux Single Malts Yoichi et Miyagikyo tant attendus! Subtils assemblages de whiskies de tous âges, issus de différents types de fût, ces nouvelles expressions incarnent au plus près les styles inimitables des deux distilleries dont elles sont issues: le whisky de malt produit à Yoichi révèle un profil finement tourbé. Il exprime pleinement la situation maritime de la distillerie, située sur l'île septentrionale d'Hokkaido.

Celui de Miyagikyo offre une complexité raffinée, influencée par l'environnement parfaitement préservé de la vallée de Miyagi au nord d'Honshu, la principale île du Japon. Ces nouveaux Single Malts parviennent à proposer une synthèse élégante de ce qui fait le succès de ces deux distilleries historiques!

At last Nikka Whisky reveals its much awaited new Single Malts Yoichi and Miyagikyo! Subtle blends of whiskies of all ages, from different types of barrels, these new expressions closely embody the unmistakable styles of the two distilleries they come from: the malt whisky produced at Yoichi unveils a finely peaty profile. It expresses the position of the distillery near the sea on the Northern island of Hokkaido.

The one from Miyagikyo offers a refined complexity, influenced by the perfectly preserved environment of the valley of Miyagi in the north of Honshu, the main island of Japan. These new single malts propose an elegant synthesis of what makes the success of both historical distilleries!

€69.00 - 70 cl







SOURCE VODKA

la pureté et le savoir-faire de H.MOUNIFR

H.MOUNIER étend son offre avec le lancement de SOURCE VODKA, vodka 100% française, distillée 5 fois. Elle tire son nom de son origine, une eau de source déminéralisée issue du gouffre de Gensac-La-Pallue, au cœur de la Spirit Valley en Charente. SOURCE VODKA est le mariage d'une eau pure, de blé de la Beauce, d'une pointe de vin distillé, et de plus de 500 ans d'histoire. Elle atteint ainsi une douceur et fraîcheur uniques qui résonnent à travers son design épuré.

H.MOUNIER is expanding its offer with the launch of SOURCE VODKA, 100% French vodka, distilled 5 times, with a stunning design and an exceptional purity. It is so named for its spring water from Gensac-La-Pallue, in the heart of Spirit Valley in Charente area. SOURCE VODKA is the meeting of pure water, wheat and a touch of distilled wine, and more than 500 years of history. Its purity, a rigorous selection of eaux-de-vie from French wheat and a touch of distilled wine to reach a sweetness and a unique freshness.

€35.00, prix moyen constaté / average public price

AIRFRANCE

FRANCE IS IN THE AIR



BIEN DANS MA BULLE

Dans l'intimité de la cabine Premium Economy.

Un whisky irlandais distillé et vieilli en Irlande,

affinés en fûts de rye whiskey américain

Lorsque Flor Prendergast, irlandais, décide de créer un whiskey, il a fait venir Steven Grasse, son ami américain, un anti-conformiste des spiritueux. Ce dernier envisageait une collaboration entre deux distilleries artisanales, l'une en Irlande et l'autre en Amérique. Alors ils ont rapproché la distillerie de West Cork et celle de Steven Grasse, Tamworth Distillingaux U.S.A.

Cette association irlando-américaine a inspiré le nom de « Prizefight », une marque de whiskey qui raconte les incroyables histoires de ces Irlandais partis en Amérique et devenus les meilleurs lutteurs de leur temps. Prizefightest un whiskey irlandais collaboratif, distillé et vieilli en Irlande et fini dans des barriques de rye whiskey américain.

La distillery de West Cork (WCD) est vraiment unique car la plupart des équipements de brassage, de fermentation et de distillation ont été construits sur place par l'équipe de WCD. Il n'y a aucune autre distillerie où ceux qui y travaillent sont à ce point experts et intimement liés à leurs machines.

WCD pratique la triple distillation pour tous ses Irish whiskeys, malte elle-même une partie de sa propre orge, n'utilise que des céréales cultivées en Irlande, que des alambics à repasse et uniquement de l'eau de source pour sa produire ses Irish whiskeys (c'est-à-dire pas d'eau traitée du réseau) et ne remplit qu'à moitié ses alambics afin de favoriser au maximum les échanges cuivre-vapeur d'alcool, clé de la production d'Irish whiskey.

Prizefightest incroyablement complexe, un whiskey souple et doux, puissant sans jamais brûler le palais. Il est frais et net avec des notes fruitées, florales et épicées. L'attaque est sucrée et rafraîchissante, suivie par une subtile note d'amertume et une finale épicée. Ce whiskey peut être apprécié seul ou sur glace, ou encore avec un trait d'eau plate, mais aussi en cocktail avec du biiter, du Cognac, du vermouth doux et plus encore.

by Andrew O' Gorman, Secretary, Irish Guild of Sommeliers

An irish whiskey distilled & aged in ireland and finished in american rye casks

When Irishman Flor Prendergast decided to create a whiskey, he brought in his American friend and spirits maverick, Steven Grasse. Grasse envisioned a collaboration between two craft distilleries — one in Ireland, the other in America. So they reached out to West Cork Distillers and Grasse's own Tamworth Distilling in the U.S.A.

The Irish-American connection inspired the name "Prizefight", a whiskey brand based on telling the incredible stories of the Irish who came to America and became the greatest fighters of their day. Prizefight is a collaborative Irish whiskey, distilled and aged in Ireland, and finished in American rye casks.

The distillery at West Cork (WCD) is very unique in that most of the mashing, fermentation & distilling equipment was handcrafted on site by the team at WCD. No other distillery work force can be so knowledgeable and intimately married to its equipment.

WCD triple distils all its Irish whiskey, malts some of its own barley, only uses Irish grown grain, pot stills and spring water in the production of its Irish whiskey (i.e. no treated municipal water is used) and only half fills its spirit stills in order to allow for maximal copper – spirit vapour interactions which is key to the production of quality Irish whiskey.

Prizefight is an incredibly complex whiskey, a smooth and mellow spirit that packs a punch but never burns. It is fresh and clean with fruit, floral, and spice notes. It has a sweet and refreshing up front, followed by a subtle hint of bitterness and a spicy finish. The whiskey can be consumed on its own or with ice or with a little still water, but also in cocktails added with bitter, cognac, sweet vermouth and more.



Concours

KURA MASTER Sakés

La France s'intéresse de plus en plus aux sakés japonais. Entre 2015 et 2016, les exportations du Japon vers la France ont connu une progression de 40 %. Une volonté émerge, celle de découvrir, de connaître et d'apprécier les sakés. Etre un initié, entrapercevoir de nouvelles maisons (kuras) devient une priorité. Dans ce contexte, le Concours Kura Master organisé par l'association du même nom a permis une avancée. Avec à sa présidence, Keiichiro Miyagawa, sommelier et plus spécifiquement kiki sake-shi (saké sommelier), elle a organisé le premier concours de sakés japonais en France avec succès. Quelque 550 sakés issus de 220 kuras ont été dégustés par les professionnels, en majorité des sommeliers de restaurants étoilés, des formateurs en sommellerie, des œnologues en charge de grands domaines à Bor-

deaux et en Bourgogne. Le jury était présidé par Xavier Thuizat, chef sommelier du Crillon et saké sommelier certifié, et quelques sommeliers de renom figuraient parmi les jurés. L'accent a été mis sur deux catégories de sakés, le Junmai (saké pur, sans ajout d'alcool) et le Junmai Daiginjo (taux de polissage du riz -seimai-buai- de 50 % au maximum). 181 bouteilles ont été primées avec l'attribution de médailles de 58 médailles de platine et 123 d'or. Une très belle réussite pour les Maisons de sakés.

Xavier Thuizat et Paz Levinson ont livré leur perception de l'engouement français pour cet alcool, la formation de Saké Sommelier, la prescription de ces produits parfois méconnus du grand public.



France is getting increasingly interested in Japanese sake. From 2015 to 2016 exports from Japan to France have developed by 40%. Something is emerging, a taste for discovering, learning and appreciating sake. And getting to know new sake houses called kuras.

In this respect the Kura Master competition organized by the association of the same name has been a real progress. Presided by Keiichiro Miyagawa, sommelier and more precisely kiki sakeshi (saké sommelier), it successfully organized the first Japanese sake competition in France. Some 550 sakes from 220 kuras have been tasted by professionals—mainly sommeliers from starred restaurants, sommellerie teachers, enologists from big estates in

Bordeaux and Burgundy. The jury was headed by Xavier Thuizat, chef sommelier of Crillon and certified saké sommelier, and comprised some renowned sommeliers. The competition stressed on two categories of sakes, Junmai (pure sake, not added with alcohol) and Junmai Daiginjo (with a rice polishing rate -seimaibuai-of maximum 50%). 181 references have been awarded 58 platine medals and 123 gold ones. A great success for the kuras.

Xavier Thuizat and Paz Levinson have given us their perception of the French craze for this alcohol, the training of Saké Sommelier, the prescription of these sometimes unknown products.

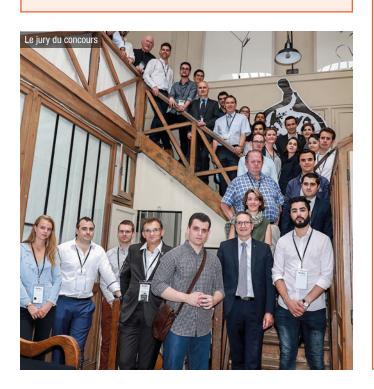
Sofia Lafaye

Paz Levinson

Entre sakés traditionnels et sakés contemporains de nouvelle facture, Paz Levinson le précise, le consommateur français se réfère plutôt à la deuxième catégorie. Selon ses dires, la notion de saké capte de manière exponentielle l'attention de la clientèle. Elle préconise d'inciter chacun à alterner entre vins et sakés au cours du repas en précisant qu'un saké servi au milieu d'un dîner rafraîchit le palais. Le saké, de par sa texture, ses acides aminés, ses sucres naturels, ne fatigue pas les papilles.



Between traditional sakes and modern sakes, Paz Levinson states that the French consumer is more interested in the modern ones. According to her, the notion of sake increasingly catches the customer's attention. She advises to alternate between wines and sakes during a meal and says that a sake served in the middle of a meal will refresh the palate. By its texture, amino acids and natural sugar, sake does not dull the taste buds.



Xavier Thuizat

Xavier Thuizat a établi une connexion particulière avec le saké. Après la visite d'une Maison de Saké au Japon en 2014, il a été particulièrement sensibilisé à ce produit. Il le rappelle, ce Concours démontre au grand public la caution des professionnels du vin. Leur foi en l'avenir du saké devient tangible. Pour preuve, il évoque la carte du Crillon. Le saké constitue 15 % de l'offre au verre.

Il a choisi une formation spécifique afin de développer son acuité et envisager les sakés dans leur diversité. Il a suivi la formation de Saké Sommelier (dispensée par Dev-A en France). Il rappelle également l'existence du Sake Sommelier Institute.

Il insiste sur l'importance de percevoir la qualité du produit et défend sa place à table. Son côté fermenté, son authenticité et son identité locale en font une vraie boisson de sommelier. A chaque sommelier d'étayer son panel de références afin de suggérer le parfait accord, en jouant avec les notes florales, fruitées, épicées, de céréales, la pureté... L'émergence de ces alcools longtemps méconnus en France impacte sur la fonction de sommelier. Il ajoute, le vin reste le cœur de métier de la profession, mais un sommelier moderne doit être curieux de l'ensemble de la production mondiale de boissons.



Xavier Thuizat feels a special connection with sake. After he visited a sake kura in Japan in 2014 he got special interest in this product. He says this competition shows the general public the approval of the wine professionals. It demonstrates they believe in the future of sake, as evidenced for example by Crillon's wine list on which sake represents 15% of the bythe-glass offer.

He chose a specific training to develop his acuity and understand the diversity of sakes. He has been trained Sake Sommelier (by Dev-A in France). He also talks about the Sake Sommelier Institute.

He stresses on the importance of assessing the quality of the product and defends the due place of sake on the table. Its fermented side, its authenticity and local identity make it a genuine sommelier product. Every sommelier has to make his own selection of references in order to propose the perfect pairing by playing with the floral, fruity, spicy, cereal aromas, the purity... The emergence of this beverage long unknown in France has an influence on the function of sommelier. Wxavier Thuizat adds that wine remains the core product of his profession but that a modern sommelier has to be curious of all the beverages produced in the world.

L'ŒNOTOURISME ATYPIQUE des Côtes de Bordeaux

Créée en 2007, l'Union des Côtes de Bordeaux réunit sous une même bannière les terroirs de Blaye, Cadillac, Castillon, Francs et Sainte-Foy autour d'une « marque » collective de reconnaissance : l'AOC « Côtes de Bordeaux » (née en 2009). Confortée par cette nouvelle légitimité, l'Union des Côtes de Bordeaux a donné une visibilité particulière à l'œnotourisme dans les cinq appellations. Stéphane Héraud, son président le spécifie, « chacune des cinq sœurs a saisi l'importance que l'œnotourisme pouvait représenter pour valoriser leur territoire et montrer son dynamisme ».

en optant pour des activités inusuelles et très diverses. Cheval, vélo, canoé et avion, elle incite à la créativité. Avec le Libourne Aéroclub, un survol des domaines de l'appellation a été mis en place. L'avion (jusqu'à 3 passagers + pilote) permet d'envisager ce trajet officiel facilitant une perception 'globale' de l'aire mais le pilote peut s'adapter aux demandes particulières et effectuer un vol plus précis, avec un focus spécifique au-dessus de certains domaines. Avant de repartir, une dégustation vin de l'appellation permet de rendre vivace le lien avec les vignes. Prévoir environ 45 minutes, dégustation de vins incluse.

majestueux, au cœur du vignoble. La propriété appartient à la même famille depuis six cents ans environ. La tradition viticole y est très ancienne. Situé sur la commune de Gardegan près de Castillon, le lieu, paisible, dispose de plusieurs chambres d'hôtes spacieuses où il est agréable de séjourner. Cette enclave encapsule sans caricature l'art de vivre à la française. La visite du vignoble et la dégustation des vins est recommandée. En effet, les 37 hectares permettent de produire des vins à la structure perceptible mais aux tanins souples et aux notes délicates.

Le Château Franc La Fleur séduit autrement. A Saint Magne de Castillon, Christian Jacquement expérimente. En charge du domaine de 1,50 ha, entièrement planté en 2001, il a résolument opté pour une viticulture bio. Le résultat est probant. L'élégance des vins, la finesse des tanins et la délicatesse des saveurs convainquent. Il oscille entre cohérence de facture et poésie. Cette dernière se discerne dans l'élaboration de son jardin. Plantes aromatiques, main de bouddha (cédrat asiatique), baies diverses, érables japonais, la place recèle d'espèces inusuelles et se visite.

A noter que tous les 3èmes dimanches du mois, une propriété de l'appellation accueille les gourmands (20 personnes maximum) pour découvrir l'appellation autour d'accords mets-vins audacieux, sous l'égide du Chef Jean-Christophe Loste



EN CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

Cadillac axe particulièrement sur l'œnotourisme, le patrimoine et l'accueil à la propriété. Journée portes ouvertes à la Pentecôte avec son traditionnel Rallye de voitures de collection, spectacles ou encore ateliers du chef chez les vignerons font partie des animations proposées au grand public pendant la saison estivale.

Les domaines ont à cœur de faire partager leur quotidien. Au Château de Biac, Youmna Asseyli organise des ateliers accords Vins et fromages, et Vins et Charcuterie. Elle propose également un pique-nique à déguster dans les vignes. L'idée a du succès. Avec une vue percée superbe sur la Garonne, ce domaine constitué d'une kyrielle de petites parcelles géologiquement diverses, a permis la viticulture d'un panel intéressant de cépages. Les vins rouges sont structurés avec une prégnance des notes gustatives, le blanc liquoreux surprend par sa finesse.

EN BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Blaye diversifie les initiatives. Outre l'incontournable Printemps des Vins qui réunit chaque avril 80 vignerons dans la Citadelle de Blaye pour un week-end de rencontres et de découvertes, l'appellation est partenaire du Marathon des Vins de Blaye et de la Randonnée VTT qui lui confèrent un tourisme 'oeno-sportif'. La Citadelle de

Blaye abrite par ailleurs le Clos de l'Echauguette, un 'micro-vignoble' en Blaye Côtes de Bordeaux qui sera exceptionnellement ouvert au public pour une grande soirée le mercredi 2 août.

Persévérant dans cette optique patrimoniale, le Château Nodot invite à une escapade dans le Moyen Âge. Jessica Aubert, férue de cette époque a créé un univers atypique. Elle organise des dîners médiévaux où elle reçoit, vêtue à la mode médiévale, et cuisine à la façon de l'an mille en faisant déguster ses vins. Certifiés en biodynamie par le label Demeter ils présentent un réel intérêt gustatif. Le véritable engagement de cette jeune viticultrice à pratiquer son art autrement impacte sur les vins. Les notes de fruits rouges et noirs retranscrivent parfaitement la quintessence du fruit avec une excellente fraîcheur et une belle intensité.

EN FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

Le Château Godard Bellevue envisage l'œnotourisme autrement. Les dégustations de vins au domaine sont possibles mais la créativité s'exprime à travers un choix, celui de l'agro-foresterie. Lorsque les vignes seront replantées, des haies, des arbres le seront également entre les rangs. Cela facilitera le développement d'une flore et d'une faune auxiliaire. L'enjeu est de rétablir et de pérenniser un éco-système. La protection de la flore et de la faune permet indirectement de réduire les intrants nuisibles à la vigne par

des procédés naturels. Les touristes pourront être initiés à cette pratique perçue comme avant-gardiste. Ici ils pourront déguster des vins aux tanins souples mais présents, aux notes de cassis, et de fruits noirs.

SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX

L'appellation Sainte-Foy vient de rejoindre l'Union des Côtes de Bordeaux. Elle organisera en août sa Fête du vin, célébrant ainsi son intégration et les 80 ans de l'appellation. A titre privé, les domaines multiplient les initiatives. Le Château Couronneau fait maison d'hôtes. Ses chambres sont épurées, spacieuses et leur décor est lié à l'univers du vin. Il est possible de s'initier à la biodynamie, à un autre type d'élaboration avec des expériences de vinification en amphores, œufs de terre cuite et de barriques. Le vin témoigne de l'efficience de la démarche. Les tanins sont fins, les notes de groseille contribuent à donner de la fraîcheur et de la délicatesse. Les touristes amateurs de sport apprécieront de pratiquer l'équitation au sein du domaine.

Les Côtes de Bordeaux ont décidé de donner une autre perception de l'œnotourisme bordelais en créant une offre diversifiée, attractive. Entre patrimoine, expérimentation et initiation à un réel univers, les initiatives se multiplient et séduisent. En filigrane s'affirment le vigneron et le lien intrinsèque avec son vin. Le touriste a le plaisir d'observer, de comprendre.



Stéphane HÉRAUD,

Président de l'Union des Côtes de Bordeaux



L'œnotourisme s'est-t-il développé par phases successives, liées à des politiques particulières, ou de manière linéaire avec une certaine adaptation du terrain ?

Il n'y a pas eu besoin de mettre en place une politique cenotouristique à proprement parler dans les Côtes. La tradition d'accueil à la propriété et de réception de visiteurs « à domicile » est ancrée dans nos appellations de façon innée. Notre rôle en tant qu'ODG a été simplement de faire mieux connaître l'ensemble des initiatives individuelles.

L'organisation de l'œnotourisme en Côtes de Bordeaux se concrétise-t-elle d'une manière pyramidale avec des choix pris par vous ou incitez-vous plutôt chaque appellation à leur propre créativité ?

Chacune de nos appellations a saisi l'importance que l'œnotourisme pouvait représenter pour valoriser leur territoire et montrer son dynamisme. Nous échangeons constamment avec nos appellations, les encourageons dans leur projet et essayons d'appuyer leurs nombreuses initiatives dès que nous le pouvons.

Quels conseils donneriez-vous à d'autres vignerons pour les convaincre de l'intérêt de l'œnotourisme ?

Il ne faut pas s'engager dans l'œnotourisme par effet de mode, parce que c'est tendance. Il faut le faire avec conviction et parce que cela correspond à un vrai projet, une vraie envie mais également, une façon d'être. Il y a un impact réel, on ne peut pas le nier car le vigneron qui s'engage dans l'œnotourisme se rend disponible à chaque fois que la clientèle le demande. Il est à la fois viticulteur, conseiller et hôte.

L'œnotourisme s'affiche et se revendique créatif en Côtes de Bordeaux. Une réelle ingéniosité sans doute liée à l'identité des Côtes. Quelle en est votre perception ?

Parmi les 20 mots-clés qui nous représentent, on retrouve la créativité, l'audace, le dynamisme... C'est donc logique que cela se retrouve dans nos actions et dans celles de nos vignerons! Cette créativité ne s'exprime que par le sens de l'écoute de nos vignerons et leur forte proximité avec le public. Nous vendons encore beaucoup « à la propriété » ; pour l'œnotourisme, c'est une force.

Quelle cible serait pour vous idéale, la clientèle française, internationale?

Il n'y a pas de cible idéale. Nous sommes ravis d'accueillir une clientèle internationale grandissante dans nos appellations, sur les évènements que nous organisons ou dont nous sommes partenaires. Ces visiteurs sont de futurs prescripteurs pour nos régions et nos vins... Tout comme les Français! La France regorge de belles régions: à nous de montrer qu'il y a aussi de belles choses à voir dans le Bordelais et spécialement dans les Côtes de Bordeaux.

Françoise LANNOYE,

Présidente de Castillon Côtes de Bordeaux

Vous avez un panel assez particulier et diversifié d'activités. Comment les avez-vous envisagées ?

Nous avons réfléchi et passé du temps afin d'élaborer cet éventail. A Castillon, il existe une diversité de type de vins, nous souhaitions, en parallèle retrouver plusieurs variétés d'activités œnotouristiques. Le survol de l'appellation en biplace, l'escapade à cheval dans les vignes, les déjeuners créateurs d'accords et d'autres le rappellent, « à chacun son Castillon, à chacun son œnotourisme, à chacun sa visite de la propriété ».

Quel est l'atout premier de l'œnotourisme ?

Il facilite la proximité entre le viticulteur et le consommateur. Le visiteur partage des instants avec le vigneron, entre dans son univers, son quotidien et la convivialité s'instaure. Cette dernière est l'essence même du vin.

Vous offrez aux touristes un instant unique?

En effet ! Il doit être festif et le consommateur aura un souvenir d'autant plus fort de Castillon qu'il connaîtra plusieurs propriétés, et vécu quantité d'expériences. De surcroît, certaines de nos propositions n'existent pas au sein des autres appellations des Côtes de Bordeaux. Cela est intéressant pour nous et nourrit indirectement l'identité plurielle des Côtes de Bordeaux.

English version online: www.sommeliers-international.com



THE ATYPICAL WINE TOURISM IN CÔTES DE BORDEAUX

Created in 2007, the Côtes de Bordeaux trade union gathers under the same banner the terroirs of Blaye, Cadillac, Castillon, Francs and Sainte-Foy with a collective brand: the Côtes de Bordeaux AOC (born in 2009). Consolidated by this new legitimacy, the Côtes de Bordeaux union gave a particular visibility to wine tourism in the five appellations. Stéphane Héraud, his president specifies that "each of the five sisters seized the importance the wine tourism could represent to value their territory and show its dynamism".

In Castillon Côtes de Bordeaux

Castillon asserts its will to distinguish itself by opting for unusual and very diverse activities. Horse riding, cycling, canoeing and plane, it incites to creativity. A flight over the domains of the appellation was imagined together with Libourne Aéroclub. With this plane (up to 3 passengers + the pilot), flying gives a 'global' perception of the area but the pilot can adapt to special demands and make a more precise flight, with a specific focus over certain estates. Before leaving, a tasting of a wine of the appellation enables to perceive the link with the vines. Plan approximately 45 minutes, including the tasting.

Château de Pitray nestles in a majestic park, at the heart of the vineyard. The property has been belonging to the same family for approximately six hundred years. The wine-making tradition is very old here. Situated in the village of Gardegan near Castillon, the place, peaceful, arranges several spacious guest rooms where it is pleasant to stay. This enclave embodies without caricature the French lifestyle. It Is recommended to visit the vineyard and taste the wines. Indeed, 37 hectares enable to produce wines with a perceptible structure yet flexible tannins and delicate notes.

The Château Franc La Fleur seduces differently. In Saint-Magne-de-Castillon, Christian Jacquement experiments. In charge of the domain of 1.50 ha, completely planted in 2001, he resolutely opted for organic vine growing. The result is convincing. The elegance of the wines, the finesse of the tannins and the delicacy of the flavours convince. His wines balance between good structure and and poetry. Poetry is also to be seen in the garden. Aromatic plants, buddha's hand (Asian cedar), diverse berries, Japanese maples, the place hosts a lot of unusual species and can be visited.

To be noted that on every 3rd Sunday of the month, a property of the appellation welcomes the gourmets (20 people maximum) to discover the appellation over daring food and wines pairings, under the aegis of Chef Jean-Christophe Loste.

In Cadillac Côtes de Bordeaux

Cadillac particularly focuses on the wine tourism, the heritage and the reception at the estate. Open doors on Pentecost with its traditional Rally of collector's cars, shows or cuisine workshops at the wine growers' are examples of the entertainement proposed to the general public during the summer season.

Domains are eager to share their everyday life. At Château de Biac, Youmna Asseyli organizes 'wine and cheese' and 'wine and cold cuts' workshops. She also proposes a picnic to enjoy in the vineyards. The idea meets great success. With a magnificent view over the Garonne river, this estate composed of a myriad of small

geologically different plots of land, enabled the growing of an interesting range of grape varieties. Red wines are well-structured with a lot of aromas, and the sweet white surprises by its finesse.

In Blaye Côtes de Bordeaux

Blaye diversifies the projects. Besides the inescapable 'Printemps des Vins' which gathers in April, 80 wine growers in the citadel of Blaye for a weekend of meetings and discoveries, the appellation is partner of the Marathon of the Blaye Wines and the mountain bike hike, wine & sport tourism initiatives. Moreover the citadel of Blaye shelters the Clos de l'Echauguette, a 'micro-vineyard' of the Blaye Côtes de Bordeaux AOC that will be exceptionally open to the public for a great party on Wednesday, August 2nd.

With this same heritage perspective, Château Nodot invites to a journey in the Middle Ages. Jessica Aubert, keen on this time, created an atypical universe. She organizes medieval dinners where she receives, dressed according to the medieval fashion, and cooks like in the year one thousand in pairing with her wines. Certified biodynamic by Demeter they have a real gustatory interest. The genuine commitment of this young wine grower to practice her art otherwise impacts on her wines. The notes of red and black berries perfectly translates the very essence of the fruit with an excellent freshness and a beautiful intensity.

In Francs Côtes de Bordeaux

The Château Godard Bellevue considers wine tourism differently. The wine tasting at the domain are possible but the creativity expresses through another choice: agroforestry. When the vines will be replanted, hedges and trees will also be between the rows. It will facilitate the development of flora and fauna. The stake is to restore and to perpetuate an ecosystem. The protection of the flora and the fauna enables indirectly to replace inputs, harmful for the vine, by natural processes. The tourists can be initiated to this practice perceived as avant-gardist. Here they can taste wines with supple but present tannins, with blackcurrant and black fruits notes.

Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

The Sainte-Foy appellation has just joined the Côtes de Bordeaux Union. It will organize in August its Wine festival, also celebrating its integration and the 80th anniversary of the appellation. The domains multiply the initiatives. The Château Couronneau is a guesthouse. Its rooms are refined, spacious and their decoration is in link with the wine universe. It is possible to learn more about biodynamics, another type of crafting with experiences in amphoras, terracotta eggs and barrels. The wine evidences the efficiency of the approach. Tannins are fine, the notes of redcurrant contribute to give some freshness and delicacy. The tourists, sport lovers, will appreciate to practice the horse riding within the domain.

The Côtes de Bordeaux decided to give another perception of wine tourism in Bordeaux by creating a diversified, attractive offer. Between heritage, experiment and initiation to a real universe, the initiatives are varied and seduce. Between the lines the wine grower asserts himself as well as the intrinsic link with his wine. The tourist has the pleasure to observe, to understand.

Sofia Lafave

TRAVAUX VITICOLES

M. VARGAS MONTEIRO

Taille - Tombée des bois - Carassonnage Pliage - Epamprage - Racotage Levage - Palissage Plantation à la cuillère Tous travaux manuels

Nombreuses références à Saint-Émilion et Pomerol

"LA BOURNAQUE" • 33220 MARGUERON Tél. 05 57 69 85 49 • Port. 06 79 36 96 50 • 06 31 23 61 01 E.mail : vargas.monteiro@orange.fr



Le Sofitel Rabat Jardin des Roses, hôtel 5 étoiles de Rabat, vous attend près du Palais Royal au cœur d'un jardin andalou de 7 hectares et de ses 3000 roses.

229 chambres procurent une expérience ultime de luxe et offrent une vue sur la ville Impériale ou sur les jardins andalous. L'hôtel vous réserve aussi de savoureuses aventures culinaires avec trois ambiances dans les trois meilleurs restaurants de Rabat : saveurs marocaines et cuisine française à Al Warda, fruits de mer au bord de la piscine du Golden Fish, et plats méditerranéens avec vue imprenable sur les jardins à El Patio.

Après une journée éprouvante, savourez un moment de détente dans un des deux bars ou profitez d'un moment de relaxation et de bien-être dans les 1 300 m² de bien-être qui vous attendent à So SPA. Offrez-vous le luxe et l'élégance d'une

escapade au Sofitel Rabat Jardin des Roses!





The 5-star Sofitel Rabat Jardin des Roses in Rabat is located close to the Royal Palace surrounded by 17.3 acres (7 hectares) of Andalusian gardens with 3000 roses.

229 rooms offer the ultimate in luxury and are graced with views over the imperial city or the Andalusian gardens. Also get ready for an exquisite culinary experience in one of the three best restaurants of Rabat that invite you to indulge. Moroccan flavors blend with French cuisine in gold-tinged Al Warda. Savor fresh Atlantic seafood at poolside Golden Fish. Taste Mediterranean fare in El Patio's deep red dining room with garden views.

After a busy day, unwind in our two Rabat bars or relax & pamper yourself at So SPA: 14,000 square feet of peace and well-being. Treat yourself with the luxury and elegance of a getaway at Sofitel Rabat Jardin des Roses.

10000 RABAT - MOROCCO Tel: (+212)537/675656 - www.sofitel.com







1 - SOLE

Cette eau de source naturelle italienne jaillit en Lombardie dans le village de Nuvolento.

Dans sa version plate, elle dégage au nez des notes de ionquille. En bouche, elle traduit ces mêmes arômes mais agrémentées de pointes de pomme de terre. Une très légère astringence se développe en fin de bouche.

En eau gazeuse, ses bulles sont fines mais très vives. Produite par adjonction de gaz carbonique, ses saveurs sont modifiées. Les notes de pomme de terre sont encore présentes mais celles de jonquille ont disparues. Des saveurs de tomate, plus précisément de concentré de tomates, transparaissent et s'imposent précisément en arrière-bouche.

This Italian natural spring water emerges in Lombardy in the village of Nuvolento.

In its still version the nose exudes scents of daffodil. On the palate, it has the same aromas but complemented with a hint of potato. A light astringency can be felt in the finish.

In the sparkling version, the bubbles are fine but very vivid. Produced thanks to the addition of carbonic gas, the flavours are modified. The notes of potato are still present but not the daffodil. Flavours of tomato, rather tomato concentrate, appear and assert themselves more specifically in the aftertaste.





2 - BERG

Cette eau provenant d'un iceberg de l'Atlantique Nord dégage au nez de très légères notes de camphre. Elles se confortent légèrement en bouche, avec un côté velouté. soyeux amenant une intéressante amplitude. Le taux infime de minéraux facilite cette sensation. Une eau canadienne inusuelle.

This water comes from an iceberg in the Atlantic North ocean. In the nose it has very light notes of camphor. Slightly confirmed on the palate with a velvety and silky side that gives and interesting breadth. The very low amount of minerals make this impression even greater. An unusual Canadian water.

3 - FIJI

Les Îles Fidji ont façonné cette eau. A l'origine, l'eau de pluie atteignant la Vallée de Yaqara au nord de Viti Levu s'est déposée au creux d'une cavité volcanique. Artésienne*, elle réapparaît à la surface, traversant diverses strates d'argile. A nez, elle se livre, légèrement florale. En bouche, son velouté, son côté salivant, sa légèreté, son amplitude convainquent.

This water stems from Fiji. At the origin the rain water arriving in the the valley of Yaqara in the north of Viti Levu settled in a volcanic cavity. This artesian water* reappears at the surface crossing various layers of clay. In the nose, sligtly floral notes. On the palate it convinces thanks to its velvety and salivating side, its lightness, its breadth.

4 - THE GLENLIVET SPEYSIDE

Cette eau écossaise est présente dans de nombreuses dégustations, notamment de whiskies, et facilite le rinçage de la bouche entre deux spiritueux. Le nez ne développe aucune caractéristique particulière. En bouche, une certaine neutralité s'impose avec une très très légère astringence en fin de bouche.



This Scottish water is served in many tastings, especially of whisky, to clean the palate between two spirits. The nose does not develop any special character. The palate is quite neutral with a very very light astringency in the aftertaste.

5 - ISKILDE

Cette eau artésienne*, originaire du Danemark, surprend. Au nez, des notes très légèrement minérales sont à relever. En bouche, elles ont pris de l'ampleur, conférant une réelle longueur avec une astringence. La présence significative de bicarbonate (225 mg/l) pourrait expliquer cela.

This artesian water* from Denmark is surprising. In the nose it has very light mineral notes. On the palate they grow to give a lovely length added with a light astringency. The significant amount of bicarbonate (225 mg/l) can explain that.



6 - VOSS

Cette eau est restée encapsulée durant des siècles sous la glace et la roche dans le désert central de Norvège. Sa version sparkling ne transcrit pas de notes particulières perceptibles au nez. En bouche, elle se distingue, très saline, minérale. Une astringence se développe rapidement, et en parallèle un côté asséchant. Transparaissent en filigrane des notes d'agrumes avec des accents de citron et une certaine fraîcheur. La longueur en bouche est garantie par la minéralité et l'astringence.

This water has been stuck under the ice and the rocks of the central desert of Norway for centuries. Its sparkling version has no special scents in the nose. But the palate is very salty, mineral. A kind of astringency swiftly appears with a dry side. In the background notes of citrus appear with accents of lemon and a certain freshness. The length on the palate comes from the minerality and the astringency.

7 - CHATELDON

Chateldon est une eau minérale naturelle, gazeuse sans artifice, à fines bulles. Elle est la première eau minérale commercialisée en France. Fagon, le médecin de Louis XIV, l'aurait recommandée au roi. Ce dernier, conquis, l'aurait faite venir d'Auvergne pour son usage quotidien.

Les bulles fines, la belle tension traduisent une élégance en bouche. Des notes de citron vert et d'amandes amères coexistent avec un côté salin et crayeux. Sa forte teneur en sodium (240 mg/l) et en calcium (355 mg/l) explicitent cela.

Chateldon is a natural mineral water, naturally sparkling, with fine bubbles. It is the first mineral water marketed in France. Fagon, Louis XIV's doctor, recommend this water to the king. It is said that the later, seduced, made it come from Auvergne for his daily use.

The fine bubbles, the light tension give the palate a lot of elegance. Notes of lime and bitter almonds share the palate with a salty and chalky side. Its high content in sodium (240 mg/l) and calcium (355 mg/l) explains this.

8- LOVE WATER

Cette eau minérale espagnole porte le nom de Sant Aniol. Elle synthétise l'apport de 40 000 anciennes sources, sur un parcours de 600 hectares. L'eau est filtrée naturellement en traversant des couches de sédiments de lave et des pierres volcaniques. Le degré de sodium est faible, celui du calcium important et les bicarbonates sont présents sans excès.

En bouche, l'amplitude devient évidence. Des notes de kumquat transparaissent, puis celles de menthe et de fenouil sur une intéressante longueur en bouche. Cette dernière est relayée par un côté légèrement crayeux





conférant la longueur en bouche (calcium). Les bulles sont fines mais avec une tension extrême, donnant une sensation vivifiante. Elle surprend et rafraîchit le palais.

This Spanish mineral water is called Sant Aniol. It is a synthesis of 40,000 ancient springs in an area of 600 hectares . The water is naturally filtered through layers of sediments of lava and volcanic stones. The level of sodium is low, the amount of calcium is high and bicarbonate is present without excess.

The palate is undoubtedly broad. Notes of kumquat appear, then mint and fennel with an interesting length on the palate thanks to the calcium providing a chalky side. The bubbles are fine but extremely tense, giving a lively sensation. It surprises and refreshes the palate.

Sofia Lafaye

- * L'eau artésienne désigne l'eau souterraine soumise à une pression suffisante pour que celle-ci la fasse monter au-dessus du fond d'une fissure ou d'une autre ouverture dans la formation imperméable située au-dessus de la formation aquifère.
- *Artesian water is underground water submitted to enough pressure to be forced out of a well to a level that is higher than the top of the aquifer.

POUR SE PERFECTIONNER COLETTE WATER BAR

Dès sa création en 1997, Colette a su intégrer à son concept store la notion d'expérimentation gustative. Le Water Bar, envisagé tel un antre de détente et de convivialité, était dédié à la restauration et à l'initiation des Eaux d'Ailleurs. L'eau y est magnifiée en son rôle de produit mais en parallèle pour le design de son écrin. Edition limitée, packaging racé, les papilles et l'œil se rejoignent dans leur capacité à percevoir. Avant d'être sélectionnée, une eau doit séduire par sa buvabilité, le design de son contenant et dernier critère, avoir une histoire liée à une anecdote. Le concept se respecte. L'idée directrice se révèle être la notion de plaisir, de découverte. L'idée ne va pas jusqu'à la notion de collection et de saisonnalité propre à l'univers de la mode, mais l'introduction de nouvelles références répond à une évidence.

Colette propose des eaux atypiques à tester. La Blk (Black), en avant-garde, s'y déguste depuis mars 2015. Cette eau minérale naturelle, dans laquelle des minéraux fulviques ont infusé, s'impose noire de couleur, affranchie des codes usuels. Oligo-éléments, acides aminés et alcalins s'y révèlent après filtration et confèrent à l'élément liquide des notes gustatives très inusuelles. Cola, café et cacao pur transparaissent avec, en fin de bouche, des notes terreuses et une très légère acidité en parfaite adéquation avec les minéraux fulviques. La marque canadienne a su créer l'étonnement.

La Hildon, eau minérale naturelle anglaise, présente des caractéristiques singulières en bouche. L'attaque est légèrement soyeuse, avec une belle amplitude. Un peu d'amertume transparaît en arrière-bouche, avec des accents d'amandes torréfiées. En parallèle, un côté minéral, un peu astringent se distingue.

La Moutain Valley Sparkling provient de la Valley d'Ouachita en Arkansas. Cette eau de source, utilisée depuis 1871, présente dans sa version 'sparkling' des bulles avec une forte tension. En bouche, elle s'affirme particulièrement minérale, saline, dense avec des nuances crayeuses. L'astringence s'impose en arrière-bouche.





TO TRAIN COLETTE WATER BAR

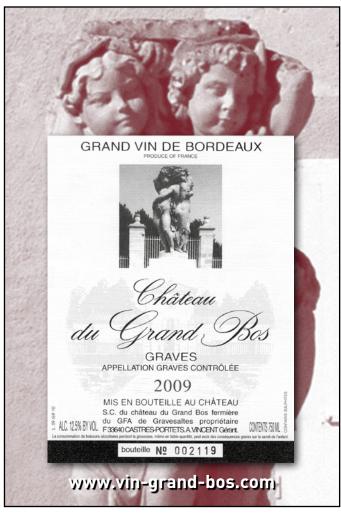
From its creation in 1997, Colette integrated in its concept the notion of experimentation. The Water Bar, a relaxing and convivial space, was dedicated to food and the introduction to waters from elsewhere. Water is magnified as a produce but also for the design of the bottle. Limited edition, classy packaging, the palate and the eyes are satisfied. Before it is selected a water has to seduce for its easy drinking, the design of the bottle and the story. The guideline is the notion of pleasure and discovery. It does not go as far as the notion of collection like in fashion but the introduction of new references abviously follows a certain policy.

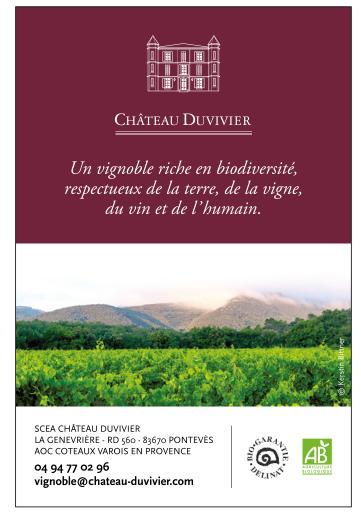
Colette proposes to taste atypical waters. Blk (Black) is available since March 2015. This natural mineral water infused with fulvic minerals has a black colour. Trace elements, amino and alkaline acids can be found after filtration and provide the water with unusual gustatory notes. Cola, coffee and cocoa appear with earthy notes in the aftertaste and a very light acidity due to the fulvic elements. The Canadian brand aroused surprise.

Hildon, a natural English mineral water, presents peculiar characteristics in the palate. The first taste is slightly silky with a beautiful breadth. A hint of bitterness in the aftertaste with accents of roasted almond. In a parallel a mineral, slightly astringent side stands out.

The Moutain Valley Sparkling water comes from the Ouachita valley in Arkansas. This spring water used since 1871 presents very tense bubbles. On the palate it is particularly mineral, salty, dense with chalky shades. Astringent in the aftertaste.







Les news, les dates, les lieux à retenir!



CRÊPE PARTY

Nouveau: un bar à cidres à Paris

L'Atelier – Artisan Crêpier vient d'ouvrir ses portes dans le quartier de Mabillon à Paris. En plus d'une carte gourmande à base de crêpes, de wrêpes et de tapas de crêpes, l'enseigne révolutionne l'heure de l'apéritif en proposant une carte de cidres inédite. De nombreux cocktails sont ainsi créés ou revisités. Le Spritz ou le mojito prend une toute autre saveur...

L'Atelier Artisan Crêpier has just opened in the Mabillon neighbourhood in Paris. Beside a full menu of sweet and salt pancakes the place sheds a new light of the aperitif with an original offer of ciders with many cider-based cocktails. Sprits and mojito take on very new flavours ...

@ 10 rue Mabillon, Paris 6 – www.artisancrepier.com





Bourgogne Gold Tour, luxury private wine towrs

Bourgogne Gold Tour imagine chacun de ses tours comme un voyage singulier et émouvant, au gré de vos envies et de vos exigences. Domaines, dégustations, déjeuners, durée : chaque tour dépend de vous. Ils s'occupent de tout. Laissez-vous délicieusement porté à la découverte de la Bourgogne et de ses vins.

Bourgogne Gold Tour designed each of their tours like a peculiar and moving journey according to your wishes and requirements. It is up to you to choose the vineyards, the winetasting, the lunch and the duration of the tour. They take care of everything. Let yourself be led across Burgundy and its wines.

www.bourgogne-gold-tour.com

DÉCOUVERTE

Le Fascinant Week End en Ardèche

20 au 22 octobre 2017

3 événements pendant 3 jours autour des vins de l'Ardèche :

3 days and 3 events to discover the Ardeche wines:

Music E Vignes ou la rencontre de la musique avec le savoir-faire des vignerons du Sud Ardèche pour une découverte des vins festive chez 13 vignerons – when music and the South Ardeche wine growers' savoir-faire meet for a festive discovery of the wines in 13 estate

Le marché gourmand des Castagnades de Joyeuse - the gourmet market 'Castagnades' at Joyeuse

La spéléoenologie: dans la grotte de Saint-Marceld'Ardèche, inscrite au patrimoine national, 10 vignerons de la commune élèvent, depuis le millésime 2014, une partie de leurs vins, en bouteilles et en fûts de chêne. A ne pas manquer! Speleoenology in the caves of St Marcel d'Ardèche where 10 wine growers part of their wines in bottles and oak barrels since 2014. Don't miss the occasion!

www.lesvinsdardeche.com



YUMMY!

Hong Kong Wine and Dine Festival 2017

Chaque année le Hong Kong Wine & Dine Festival réunit la gastronomie du monde entier, les boissons et les animations. En parallèle des menus accords mets et vins par les plus grands chefs et les sessions de dégustations animées par les experts du vin, vous trouverez de nombreux stands où vous pourrez goûter de tout, des singles malts au fromage fermier, de quoi rafraîchir le palais.

Every year, the Hong Kong Wine & Dine Festival brings together world-class food, drinks and entertainment. Aside from wine-pairing menus crafted by master chefs and tasting classes with industry experts, there are wine and food booths featuring everything from single malts to artisanal cheese to keep one's palate refreshed.

26-29 Oct 2017

@ Central Harbourfront Event Space, Hong Kong





IMMANQUABLE!

4^{ème} Salon européen

du saké et des boissons japonaises

Rendez-vous incontournable tant des amateurs de sakés que des professionnels du milieu de la gastronomie et des boissons, il réunit



non seulement l'intégralité des acteurs des marchés français et principaux européens mais aussi de nombreux producteurs et spécialistes venus du Japon. Save the date!

Inevitable appointment of the sake lovers and the professionals of the gastronomy and beverage industry, the fair gets together all the players of the French and main European markets but also many producers and specialists from Japan. Save the date!

7, 8 et 9 octobre - New Cap Event Center, Paris



RENDEZ-VOUS DES GOURMETS

24° Salon Saveurs des Plaisirs Gourmands

Pendant 4 jours, producteurs et artisans y proposeront des produits sélectionnés minutieusement, en circuit court, simples et bons, certains d'exception, mais toujours avec le même gage de qualité. Il est le rendez-vous incontournable pour préparer les fêtes de fin d'année!

During 4 days craftsmen will propose carefully selected products direct from the producers, simple and tasty, sometimes exceptional but always of excellent quality. The place to be to prepare Christmas!

1-4 dec 2017

@ Espace Champerret / Paris





ÉTIQUETTE

OPEN CHATEAU PIRON

Entraînez-vous à la dégustation sportive!



Créée dans l'appellation des Graves, la dégustation sportive prend vie chaque année lors de l'Open Château Piron. Ce tournoi de dégustation est un véritable tournoi sportif qui se déroule par équipes de 2 personnes. Afin de découvrir le concept, les derniers ieudis de chaque mois sont organisées au Point Rouge à Bordeaux des sessions d'entraînement « L'Ivresse Noble : Blind Tasting Open Château Piron » animés par Alexandre Morin, chef sommelier.

Created in the Graves appellation, a sporting degustation is organized every year during the Open Château Piron. This tasting tournament is a real sports competition with teams of 2 tasters. In order to discover the concept, on every last Thursday of the month head sommelier Alexandre Morin hosts training sessions at Le Point Rouge in Bordeaux called "Blind Tasting Open Château Piron".

Inscription sur / Subscription on http://openchateaupiron.fr



5e Salon des Outsiders du guide Quarin



d'autres à encaver.

For its 5th Parisian edition the Quarin Guide Outsiders event invites the public of connoisseurs and professionals to come and taste a unique selection of Bordeaux wines whose taste is better than what the label lets appear. The 40 exhibitors will have some 100 to make discover, some ready to drink, others to lay down in the

7-18 novembre 2017 @ Shangri-La Hôtel Paris -HYPERLINK "http://www.lesalondesoutsiders. com" www.lesalondesoutsiders.com

N°157

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 4 n°	2 AN 8 n°
France	30€	58€
UE	60	118€
Monde	76€	150€

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 Internationnal

SommelierSINTERNATIONAL

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

