



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

PROVENCE :



vers un vignoble
DURABLE



MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

2018
CRU BOURGEOIS
CHATEAU MAGNOL
HAUT-MÉDOC
APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE

PRODUIT DE FRANCE
VIGNOILLE
ENGAGE

Barton & Cuestier
PROPRIÉTAIRE ÉLEVEUR
PRODUCT OF FRANCE
SUSTAINABLE
VINEYARD

**CHATEAU
MAGNOL**
*nouvelle équipe
de vinification*



L 12564 - 172 - F - 5,90 € - RD



PAZ LEVINSON

Wine Tour en
Vallée du Rhône,
Provence
et Bourgogne



JULIE DUPOUY

Escapade
dans la Loire



MONDE

Excursion dans la
Vallée du Douro

CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

134



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Monde
- 15 France

20 SHOPPING

22 DU CÔTÉ DES VINS

- 22 Foire aux Vins 2021
- 25 Bordeaux Fête le Vin
- 26 L'Alsace signe un succès retentissant avec millésimes alsace digitasting® !
- 28 François Berléand, un engagement autre

31 WINE TOUR PAZ LEVINSON EN BOURGOGNE

- 31 Bourgogne une attractivité à l'épreuve des crises
- 32 Château de Couches
- 35 Domaine de Villaine
- 38 Maison Picamelot
- 41 Domaine Douhairet Porcheret
- 44 Domaine Moissenet-Bonnard
- 47 Domaine Jean Chartron
- 50 Château de Pommard
- 53 Clos des Lambrays
- 56 Domaine Nicolas Rossignol
- 59 Domaine François Carillon
- 62 Maison Louis Latour
- 65 Domaine Michelot
- 69 Édouard Delaunay

73 WINE TOUR PAZ LEVINSON PROVENCE ET VALLÉE DU RHÔNE

- 74 Clos Saint Jean
- 76 Château La Nerthe
- 78 Domaine Brunely
- 80 Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape
- 84 Château La Coste
- 86 Château de la Galinière
- 88 Villa Baulieu
- 90 Château Malherbe
- 92 Domaine de l'Anglade
- 94 Château Léoube
- 96 Domaines Ott, Clos Mireille

100 WINE TOUR JULIE DUPOUY DANS LA LOIRE

- 100 Alliance Loire
- 104 Domaine Fournier
- 106 Domaine Joseph Mellot
- 109 Antoine de la Farge

112 DÉGUSTATION PAOLO BASSO

- 112 Côtes de Bourg
- 114 Bourgogne

134 PORTRAITS

- 134 Barton & Guestier Château Magnol
- 136 Friax Industrie
- 138 Domaine Amaury
- 141 Château Nenin
- 142 Domaine Jean-Marc Boillot
- 145 Domaine Poulleau Michel Père & Fils
- 146 Domaine Daniel Rion
- 147 Domaine Hubert Lignier
- 148 Domaine Françoise André
- 151 Domaine Blain-Gagnard
- 152 Domaine Machard de Gramont
- 153 Domaine Rousseau

- 154 Domaine Meunier-Centernach
- 155 Domaine Olivier Jouan
- 157 Domaine Pavelot
- 159 Domaine Parigot
- 160 Domaine Le Petit Marand
- 162 Provence : un vignoble durable et engagé
- 167 À la découverte des vins Cacher
- 170 À cheval dans les vignes avec Cheval des Vignes !
- 173 « Les 1001 visages de la biodynamie à Bordeaux » : Pascal Lucin, l'artisan vigneron du Clos Louie

174 LES NOUVEAUX INCONTOURNABLES

- 174 Les pépites du Châteauneuf-du-Pape : Domaine de Beurenard Domaine Pierre André
- 177 Avenir : aérateur de vin connecté

178 VIGNOBLES DU MONDE

- 178 Les vins secs, une autre vision de la Vallée du Douro

180 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 180 China Moutai
- 182 Création des VDF Cocktails
- 183 Vallein Tercinier : XO Vieille Réserve

184 ACCORDS DE SAISON

Par Adrien Cascio

186 ŒNOTOURISME

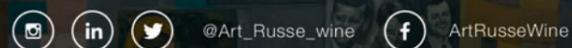
- 186 Château Prieuré Marquet

189 LE BLOG

Art Russe Foundation artworks selected for the 2019 vintage

Les œuvres d'art de la Fondation Art Russe sélectionnées pour le Millésime 2019

www.lagracedieudesprieurs.com



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



Wineally

ADVINI
DES VIGNOBLES, DES HOMMES, L'ÉMOTION



FAMILLE PERRIN



W & J. GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT

VINEXPO
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

FAMILIA
TORRES



VINVENTIONS
Complete Closure Solutions

TRAPICHE
ARGENTINA

LIGNE | W
&
Château
LAGUIOLE



wines of
portugal



ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**
SOMMELIERS INTERNATIONAL
Aris ALLOUCHE
38 rue Dunois - 75647 Paris Cedex 13
contact@sommeliers-international.com

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

TRADUCTION
Marie PUGES

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO
Association de la
Sommellerie Internationale
Paolo BASSO
Jean BERNARD
Adrien CASCIO
Florence CORBALAN
Henry CLEMENS
Julie DUPOUY YOUNG
Philippe FAURE-BRAC
Laurent GOTTI
Xavier LACOMBE
Sofia LAFAYE
AnneMarie NOUAILLE

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

FACEBOOK
www.facebook.com
SommelierS-International-
474793615993702/

DISTRIBUTION
MLP

La rentrée marque pour beaucoup de nos amis vignerons le début des vendanges, qui représentent l'aboutissement de toute une année de travail et de soins prodigués à la vigne. Des vendanges qui, après une crise sanitaire et un climat pas toujours coopératif, permettent à chacun de partager de bons moments ensemble autour du vin, à travers l'organisation de journée gourmandes et festives.

Dans ce numéro, c'est encore une fois le travail de ces hommes de terrain qui est mis à l'honneur, avec les Wine Tour de Paz Levinson en Bourgogne, en Provence et en Vallée du Rhône, ainsi que l'escapade de Julie Dupouy dans la Loire.

Comme toujours, retrouvez les news sur l'Association de la Sommellerie Internationale et l'Union de la Sommellerie Française ainsi que notre dossier Foire aux vins.

Nous vous souhaitons à tous une bonne rentrée !



After summer holidays many of our winegrower friends start the harvest, which represents the culmination of a whole year of work and care given to the vines. Harvests which, after a health crisis and a climate that is not always cooperative, allow everyone to share good times together around wine, through the organization of gourmet and festive days.

In this issue, it is once again the work of these men that is honored, with the Wine Tour of Paz Levinson in Burgundy, Provence and the Rhône Valley, as well as Julie Dupouy's journey in the Loire.

As always, find the news on the Association de la Sommellerie Internationale and the Union de la Sommellerie Française as well as our Foire aux vins article.

We wish you all a nice autumn!

ART RUSSE
SAINT-EMILION GRAND CRU
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS



Où nous trouver / Where to find us

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

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





ÉDITO

Philippe Faure-Brac

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



Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Arnaud Fatome
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



L'été s'achève doucement vers le mois de septembre, dédié aux vendanges dans l'hémisphère nord. Toutes nos pensées sont tournées vers les vigneronnes qui travaillent avec ardeur sur le millésime 2021 pour en extraire le meilleur malgré des conditions climatiques complexes et de fortes pressions. Nous espérons tous de la qualité pour les petits volumes attendus.

En dehors de la vigne, c'est le rythme qui reprend suite à la pause estivale. À tous, nous vous souhaitons une excellente rentrée, allégée des préoccupations passées et que nous espérons sans nouvelles perturbations à venir.

Pour les sommeliers, il est important de conserver l'esprit du travail et de retrouver l'activité dans nos salles de restaurant. Nous espérons tous que septembre 2021 ne nous éloigne pas trop des fondamentaux de notre métier et de nouveau du contact avec les clients qui nous tient tant à cœur.

Aux élèves, nous vous souhaitons enfin de pouvoir suivre un cycle complet de formation. Continuez d'aiguiser vos connaissances et de nourrir votre curiosité, quel que soit le contexte d'apprentissage.

L'un des grands rendez-vous de cette rentrée est bien entendu le concours de Meilleur Sommelier d'Europe qui doit se dérouler à Limassol, Chypre, du 15 au 19 novembre prochain. Nous souhaitons bonne chance à tous les candidats pour ce concours qui s'annonce encore d'une grande qualité et que le meilleur gagne !

Concernant la vie associative française, nous donnons rendez-vous à tous nos délégués UDSF pour la prochaine Assemblée Générale les 28 et 29 novembre prochain à Nîmes, en Languedoc Roussillon. En conservant notre dynamisme pour les activités structurantes de l'association, nous n'en perdons pour autant pas de vue l'événement unique qui nous attend : le concours ASI de Meilleur Sommelier du Monde qui devrait se dérouler du 7 au 12 février 2023 à Paris !



Summer ends slowly around September, dedicated to the harvest in the northern hemisphere. All our thoughts are with the winegrowers who are working hard on the 2021 vintage to extract the best from it despite complex climatic conditions and strong pressures. We all hope for quality for the expected small volumes.

Outside the vineyard, the rhythm picks up after the summer break. To all of you, we wish you an excellent return to work, relieved of past concerns and that we hope without further disturbances to come.

For sommeliers, it is important to keep the spirit of work and to find activity in our restaurants. We all hope that September 2021 does not take us too far from the fundamentals of our business and again from the contact with customers that is so important to us.

To the students, we wish you at last to be able to follow a complete cycle of training. Continue to sharpen your knowledge and fuel your curiosity, regardless of the learning context.

One of the big events of this period is of course the Best Sommelier of Europe competition to be held in Limassol, Cyprus, from November 15 to 19. We wish all the candidates good luck in this competition which promises to be of great quality and may the best win!

Concerning French associative life, we invite all our UDSF delegates to meet for the next General Assembly on November 28 and 29 in Nîmes, in Languedoc Roussillon. While maintaining our dynamism for the structuring activities of the association, we do not lose sight of the unique event that awaits us: the ASI contest for Best Sommelier of the World which should take place from February 7 to 12, 2023 in Paris !



William Wouters (Belgique), Président de l'ASI
Piotr Kamecki (Pologne), Vice-Président continent Europe
Marcos Flores Tlalpan (Mexique), Vice-Président continent Américain
Saiko Tamura-Soga (Japon), Vice-Président continent Asie-Océanie
Michèle Aström Chantôme (Maroc), Vice-Président Afrique-Moyen-Orient
Peer F. Holm (Allemagne), Secrétaire générale
Julie Dupouy-Young (Irlande), Secrétaire générale adjointe
Samuil Angelov (Finlande), Trésorier adjoint

AU CŒUR DE L'ASI

1. Pouvez-vous nous expliquer le rôle du trésorier au sein de l'ASI ?

L'ASI est une association à but non lucratif. Nous n'avons donc pas pour objectif de faire du profit mais de nous donner les moyens de faire des investissements. Mon rôle est donc de veiller à la bonne santé financière de l'association afin d'assurer la bonne gestion des flux qui financent tous les projets passionnants de l'ASI à travers le monde. Le mois de septembre verra, par exemple, la première édition d'un événement qui deviendra annuel, un bootcamp de sommelier, pour promouvoir le partage des connaissances à travers le monde.

Il faut donc assurer la bonne gestion financière afin de pouvoir débloquer les ressources nécessaires à ce type de projets et conserver une comptabilité transparente pour rendre compte à nos membres. Je ne travaille pas seul à la trésorerie, je suis assisté d'un adjoint et nous sommes tous deux les garants des comptes et préparons les états financiers. En tant que membres du bureau de l'ASI, notre philosophie est d'assurer à l'association via son président, les moyens de ses ambitions en soutenant et en participant à l'élaboration des activités stratégiques de l'association.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

2. Pourquoi la coutume veut-elle que le trésorier ASI soit toujours français ?

Il s'agit d'une décision qui date de 1976, à l'époque où Jean Frambourg faisait parti du bureau. Il s'agissait de prendre une décision logique : le siège social est situé en France. Tout comme c'est le droit français qui nous encadre, nous rendons compte à la fiscalité française et pour en mieux comprendre la structure il a semblé pertinent à nos pairs d'ajouter cette spécificité statutaire. L'objectif est d'assurer le suivi et la continuité auprès de gens qui comprennent les subtilités de la gestion française.

3. Comment les budgets sont-ils décidés (budgets alloués aux concours, à la communication...) ?

Nous nous basons sur les dépenses d'une année sur l'autre et les besoins spécifiques aux événements de l'année, tout en gardant une réserve de sécurité. Notre objectif est de suivre les décisions stratégiques du Bureau et de les soutenir en veillant à la bonne gestion des flux financiers. Nous proposons ensuite le budget lors de l'Assemblée Générale pour garantir la transparence de nos activités et décisions.



1. Can you explain the treasurer's role within ASI?

ASI is a non-profit association. We don't aim to make a profit, but to give us the means to make investments. My role is to ensure that the association is financially sound and that the flows that finance all of ASI's exciting projects around the world are well managed. In September, for example, we will have the first of what will become an annual event, a sommelier bootcamp, to promote knowledge sharing around the world.

It is therefore necessary to ensure good financial management in order to release the necessary resources for this kind of projects and to keep a transparent accounting to report to our members. I do not work alone in the treasury, I have an assistant and we are both responsible for the accounts and prepare the financial statements. As members of the ASI board, our philosophy is to ensure that the association, through its president, has the means to achieve its ambitions by supporting and participating in the association's strategic activities.

2. Why does the custom dictate that the ASI treasurer is always French?

This decision dates back to 1976, when Jean Frambourg was on the board. It was a logical decision: the head office is located in France. As we are governed by French law, we are accountable to the French tax authorities and in order to better understand the structure, it seemed relevant to our peers to add this statutory specificity. The objective is to ensure follow-up and continuity with people who understand the subtleties of French management.

3. What are the budgets decided on (allocated to competitions, communication...)?

We base our decisions on year-to-year spending and the specific needs of the year's events, while keeping a safety reserve. Our objective is to follow the strategic decisions of the Board and to support them by ensuring that the financial flows are well managed. We then propose the budget at the General Assembly to ensure transparency in our activities and decisions.



Interview de **Philippe Faure-Brac**,
trésorier

Interview with **Philippe Faure-Brac**,
treasurer

Trois questions à Markus Del Monego

Meilleur sommelier du monde 1998



Markus Del Monego est né à Bâle en Suisse en 1966 et a grandi dans le sud de Baden en Allemagne. Après l'Abitur*, il entame une formation hôtelière au Dorint Spa Hotel à Bad Brückenau. Il entreprend ensuite un stage de sommelier à l'hôtel Vier Jahreszeiten à Hambourg. D'autres postes ont suivi, notamment le Park Hotel à Brême et le Savoy Hotel à Londres.

Auréolé déjà de plusieurs récompenses, notamment le trophée Ruinart du meilleur sommelier d'Allemagne en 1988 et au concours Sopexa en 1991, Markus Del Monego devient en 1998, à Vienne,

le premier Meilleur sommelier du monde allemand. Quelques mois plus tard au Japon il devient Master of Sake - Kiki Sakeshi. En 2003, à Londres, il réussit les Master of Wine, considérés comme les examens œnologiques les plus exigeants au monde. 2014 Sake Samurai, 2015 Ambassadeur des vins de Barolo, 2016, Ambassadeur de l'Ordre des Coteaux de Champagne en Allemagne, entre autres, ses titres sont nombreux.

En tant que professionnel du vin, Markus Del Monego a longtemps été plus qu'un simple sommelier, il est également expert

dans tout ce qui est sensoriel. Aujourd'hui, il est propriétaire et directeur général de la société de conseil *tasteTainment GmbH* basée à Essen. Celle-ci conseille les commerçants, les viticulteurs et aussi les particuliers du monde entier sur toutes les questions liées au *vin et au plaisir*. En plus de cela, il est également le conseiller en vins de la société allemande Lufthansa AG. Markus Del Monego a fait de son hobby son métier avec beaucoup de succès.

*Examens d'études supérieures.

Qu'est-ce que cela signifiait pour vous de devenir le Meilleur sommelier du monde ?

Ce fut une incroyable surprise et un moment de grande joie. J'avais déjà participé à des concours pour trouver les forces et les faiblesses de mes connaissances professionnelles. Gagner le titre était une confirmation du chemin que j'avais choisi. De plus, devenir le Meilleur sommelier du monde a mis en lumière ce merveilleux métier en Allemagne. Avant cela, les sommeliers n'étaient connus que d'un petit nombre de personnes qui fréquentaient les meilleurs restaurants. Après les championnats du monde, les gens ont commencé à comprendre ce que fait un sommelier. Cela a ouvert de nouvelles opportunités pour promouvoir la profession et la faire connaître à un plus large public.

Comment voyez-vous le concours aujourd'hui par rapport à 1998 ?

Tout d'abord, la concurrence s'est énormément développée. Si je me souviens bien, il y avait un peu plus de 30 participants à Vienne lorsque j'ai participé au concours. Aujourd'hui, nous avons une soixantaine de participants. La structure de la compétition a également changé. A Vienne, la demi-finale consistait en une épreuve écrite, une dégustation à l'aveugle et un exercice pratique. Les trois meilleurs candidats se sont ensuite affrontés sur scène lors de la finale. Aujourd'hui, nous com-

mençons par un quart de finale, qui est toujours composé d'une épreuve écrite, d'une dégustation et d'un travail pratique. La deuxième partie est une demi-finale avec un nombre limité de candidats parmi lesquels les trois meilleurs candidats sont sélectionnés pour la finale. Au cours des deux dernières décennies, la collecte d'informations est devenue plus facile grâce à Internet. En 1998, j'ai dû acheter tous les livres importants disponibles à l'époque et écrire de nombreuses lettres en contactant des associations et des institutions pour obtenir des informations. Aujourd'hui, les données les plus récentes sont à portée d'un clic de souris. Cependant, cela signifie également que la portée des sujets pour les questions s'est élargie. De plus, les tâches ont tendance à être plus complexes et plus orientées vers la pratique de nos jours. Aujourd'hui, le comité technique du concours est principalement composé de gagnants de concours internationaux, ce qui leur donne plus de connaissances *de l'autre côté*. Cela contribue à rendre la compétition plus vivante et plus pratique. Du côté des participants, il y a toujours l'esprit d'une grande réunion de famille. A cela s'ajoute un autre aspect : la couverture médiatique est aujourd'hui beaucoup plus large, ainsi que plus professionnelle et intense qu'en 1998. Cela pourrait également conduire à une plus grande pression des candidats.

Comment décririez-vous la sommellerie moderne ? Quels fondamentaux et différences voyez-vous ?

En 1998, les vins du nouveau monde étaient la partie exotique de la compétition. Aujourd'hui, ces vins sont standard. En outre, nous avons de nombreux autres sujets tels que les vins oranges et naturels, le saké et les accords sans alcool avec les aliments ainsi que des combinaisons plus audacieuses d'aliments et de boissons en général. Cela crée une image beaucoup plus large et des options plus intéressantes. La cuisine fusion est devenue très appréciée. Les plats et le style de vie végétariens et végétaliens offrent de nouvelles options. Le sommelier a besoin d'une connaissance extrêmement large pour assortir les aliments et les boissons de tous types. Au-delà de la connaissance des accords mets et vins, il doit être psychologue et hôte, conseiller et vendeur, et dans une certaine mesure même entrepreneur. Ainsi, le métier est devenu plus exigeant mais aussi plus passionnant. Les sommeliers aident les clients à vivre une expérience culinaire merveilleuse et cet aspect fondamental de la description de poste reste l'objectif principal.

* **BONUS :** votre accord met et vin favori ?

Asperges blanches sauce mousseline accompagnées d'un Riesling Kabinett mature et demi-sec de la vallée du Rhin, de la Nahe ou de la Moselle.

VLADIMIR KOSENKO

remporte le titre de Meilleur sommelier de Russie

Le 20 mars 2021, l'Association de la Sommelierie Russe a organisé le 20ème anniversaire du concours de sommelier pour le titre de Meilleur sommelier de Russie. Ce sont exactement 100 sommeliers de 25 villes du pays qui ont participé à la compétition, sur deux jours.

Avant le concours, un Salon des sommeliers a été organisé, auquel 55 importateurs et distributeurs de vin et producteurs de vin russes ont participé. Au total, 1 400 personnes ont visité ce salon.

Les 19 lauréats sommeliers des années précédentes étaient réunis pour une cérémonie dédiée au concours anniversaire.

Pour la première fois, la finale a mis en vedette deux femmes de Saint-Petersbourg. La troisième place est revenue à Veronika Smirnova, la deuxième à Marina Tonkova. Le gagnant est Vladimir Kosenko, sommelier à Moscou.



Vladimir Kosenko wins title fo Best Sommelier of Russian || On March 20, 2021, the Russian Sommelier Association held the 20th anniversary Sommelier Competition for the title of Best Sommelier in Russia. Exactly 100 sommeliers from 25 cities around the country took part in the competition, which was held over two days.

Before the competition, a Sommelier Salon was held, in which 55 wine importers, distributors and Russian wine producers participated. 1,400 people in all visited the wine salon. All 19 sommelier winners from previous years gathered for a ceremony dedicated to the anniversary competition.

For the first time, the final featured two women from St. Petersburg, 3rd place went to Veronika Smirnova, 2nd place to Marina Tonkova. The winner was Vladimir Kosenko, a sommelier from Moscow.

Text and photo : Association de la Sommelierie Internationale

La Norvège couronne à nouveau HENRIK DAHL JAHNSEN

Henrik Dahl Jahnsen est à nouveau détenteur du titre de Meilleur sommelier de Norvège. Lors d'un concours organisé en juin, M. Dahl Jahnsen a reconquis son titre. Il déclare : « C'était une immense satisfaction, mais aussi quelque peu surréaliste. C'est un véritable honneur d'avoir pu concourir pendant plus de dix ans, depuis ma première victoire aux championnats juniors, alors que j'étais encore un apprenti ».

Dahl Jahnsen a remporté le titre à cinq reprises, a été finaliste deux fois et s'est classé troisième deux fois. Ses 5 titres sont les plus nombreux de l'histoire de l'association nationale. Il ajoute :

« Je suis profondément reconnaissant à l'association norvégienne de m'avoir soutenu pendant si longtemps et peut-être encore plus reconnaissant aux membres du Bureau de m'avoir laissé continuer ».

Dahl Jahnsen représentera la Norvège au concours du Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique à Chypre en novembre prochain, où il sera sans aucun doute considéré comme un candidat sérieux à ce prestigieux titre continental. A propos du prochain concours, « Je suis sûr que ce sera une compétition incroyable et je crois que nous sommes tous impatients de nous retrouver dans un magnifique pays viticole et de nous affronter entre amis et collègues du monde entier. Quel que soit le résultat, je suis tout aussi impatient de me consacrer à la formation de la prochaine génération de concurrents norvégiens et de contribuer à l'organisation et au développement de la compétition nationale. Rendez-vous à Chypre ! »

Texte et photo : Association de la Sommelierie Internationale



Norway crowns new sommelier champion: Henrik Dahl Jahnsen

|| Henrik Dahl Jahnsen is once again the holder of the title of Norway's Best Sommelier. In a competition held in June, Mr. Dahl Jahnsen reclaimed his title. Of his victory Dahl Jahnsen says "it was immensely satisfying, yet somewhat surreal. It truly feels like an honour to have been able to compete for more than a decade, dating back to my first victory in the Junior Championships whilst I was still a Chef Apprent

Dahl Jahnsen has won the title of Norway's best an amazing 5 times and has been a runner-up twice and has also

placed third twice. His 5 titles are the most in the history of the national-association. He adds, "I am deeply grateful to the Norwegian Association for putting up with me for so long and perhaps even more grateful to the board members letting me carry on."

Dahl Jahnsen will represent Norway at the Best Sommelier of Europe & Africa contest in Cyprus this November, where he undoubtedly will be considered a threat to win this prestigious continental contest. Of the next contest Dahl Jahnsen says "I am sure will be an amazing competition and I believe all of us cannot wait to get back together in a beautiful wine country and battle it out amongst friends and colleagues from around the world. No matter the outcome, I am equally eager to turn my attention to the training the next generation of Norwegian competitors and to help organize and develop the national competition. See you in Cyprus!"

DOMAINE
Amaury

Coteaux
Bourguignons



L'avis du sommelier

«Ce Coteaux-Bourguignons tendre et fruité accompagne des mets de force aromatique moyenne, ou des viandes blanches et délicates. L'association aux volailles, au lapin, féculents et légumes vapeur est conseillée.»



Le Coteaux Bourguignons du Domaine Amaury utilise la variété de son terroir et l'expérience de son fondateur. Il est charpenté et révèle intensément les variétés des cépages qui le constituent.

En ce qui concerne la production, le Domaine Amaury met un point d'honneur sur une exigence très stricte sur le contrôle qualitatif de son vignoble. Tenu depuis des générations par des amoureux de la terre et adeptes du progrès, le Domaine Amaury obtient régulièrement des distinctions. Les vendanges, la vinification et l'élevage sont manuels et s'effectuent dans le respect des traditions, de la nature et de l'environnement.

Cépage

Gamay noir à jus blanc.

Couleur

Le vin se pare d'une robe rouge grenat avec des reflets légèrement violacés. Elle est brillante et limpide. Elle dévoile de nombreuses larmes qui sont épaisses et irisées.

Nez

Le 1^{er} nez dévoile une belle intensité avec une grande complexité qui découle sur des arômes concentrés de fruits rouges et de fruits noirs tels que le cassis, la fraise et la framboise. Le 2^e nez, plus expressif, nous porte successivement vers un aspect floral évoquant la violette.

Bouche

Une attaque gustative franche, avec une belle harmonie, suivie d'une structure aromatique qui ressort en milieu de bouche et lui confère ainsi une alliance intéressante avec des mets tels que le poisson. En fin de bouche, on distingue des notes discrètes et souples de fruits confits et légèrement boisées qui peuvent aisément vous accompagner jusqu'au fromage.

Garde

À découvrir dès maintenant, ce Coteaux-Bourguignons est disposé à s'épanouir et à vous surprendre dans le temps.

MÉDAILLES, RÉCOMPENSES

Concours Général des Vins de Mâcon
Gold-Médaille d'Or 2019

www.chateaux-emker.com

CHATEAUX
EMKER

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

DOMAINE AMAURY - CHATEAUX EMKER Propriétaire-Récoltant

La Combette 69430 Beaujeu • +33 (0)6 71 05 74 95 • +33 (0)4 28 29 51 38 • p.piegay@orange.fr

Phase finale du Meilleur jeune sommelier de France en Normandie : UN DEUXIÈME TITRE POUR CLÉMENT DELÉCLUSE



Clément Delécluse félicité par Philippe Faure-Brac et Didier Jeanjean, son sommelier-formateur à Talence.

un jeune sommelier qui a su mettre à profit ses nombreuses expériences professionnelles pour évoluer, grandir, s'affirmer.

Car s'il porte toujours une épaisse monture noire de lunettes, pour le reste il a bien changé Clément en l'espace de cinq ans. Cinq ans entre deux concours dont il a disputé la finale. Le premier, celui qui sacre le Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France, se déroulait le 20 mai 2016 dans les locaux de la maison Chapoutier, à Tain L'Hermitage. Étudiant en mention complémentaire au lycée hôtelier de Gascogne à Talence, il avait franchi la sélection et conclu cette escapade sur les bords du Rhône en prenant la deuxième place. Appliqué, déjà riche de connaissances, il donnait surtout l'image d'un jeune homme discret, un peu refermé sur lui-même.

LE SOUTIEN DE TOUTE UNE ASSOCIATION

Des images qui ont volé en éclats le 14 juin dernier. Déçu de n'avoir pu sortir du premier lot de candidats de ce concours du Meilleur jeune sommelier de France en 2019, cette fois il est revenu à la charge beaucoup plus fort. Et de toute évidence, en tirant profit de la longue période de confinement, le Ch'Ti s'était donné les moyens de ne pas s'arrêter en demi-finale.

Déjà sacré Meilleur apprenti de France, le sommelier du restaurant Empreinte, à Lambersart, a succédé à Charlotte Guyot au palmarès de l'épreuve qui réunissait aussi Marie Wodecki et Logan Guignot-Trufley lors de la finale.

Sa réserve naturelle tout autant que la forme d'émotion qui peut naître dans les moments forts d'une vie, Clément Delécluse a su les laisser loin de l'amphithéâtre du lycée hôtelier Georges-Baptiste, à Canteleu en Normandie. Un enfant du Nord, voyageur tout au long de sa formation passant de Orchies à Strasbourg puis à Talence, qui a toujours affiché la même envie de réussir. Surtout,

© 2020 LOUDENNE BORIS LEBLANC SAINT-LOUIS ET MEDOC. LES BOTTES 0477292943




LOUDENNE

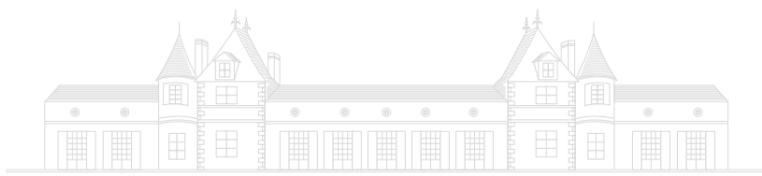
« *Il n'est de grand terroir qui ne regarde le fleuve* »



www.chateau-loudenne.com



En conversion vers l'agriculture biologique
Under conversion to organic farming



Les onze demi-finalistes ont affiché un haut niveau de connaissances et un état d'esprit remarquable.



David Biraud, lui-même lauréat de ce concours en 1998, a apprécié cette expérience d'organisateur de l'épreuve au côté de son comité technique.

Comme il le rappelait à l'issue de l'annonce du palmarès, « dans le sillage de notre président Laurent Devos, c'est toute l'Association des sommeliers des Hauts de France qui s'est mobilisée à mes côtés afin de me soutenir dans ma préparation ». Et de citer Yann Satin, un habitué des concours qui fut notamment Meilleur sommelier de Belgique, et Michel Widehem, MOF maître d'hôtel et des arts de la table et ancien sommelier formateur.

Des conseils et des entraînements qui, ajoutés au travail personnel, ont porté leurs fruits dans une épreuve totalement repensée par David Biraud et son comité technique. Il avait promis de la nouveauté et notamment une approche plus ludique. Tout cela était réuni sans perdre de vue le caractère sélectif nécessaire dès la demi-finale. Dans une sorte de carrousel qui bouclait cette étape, les onze candidats enchaînaient une série d'ateliers de trois minutes chacun où diverses connaissances étaient mises à contribution. « En fin de journée, j'ai ressenti plus de difficulté que de plaisir même si c'était très original », avouait le futur vainqueur.

UNE FINALE EN TROIS TEMPS

Cette volonté d'innover tout en plaçant les candidats au titre (Marie Wodecki, Logan Guignot-Trufley et donc Clément Delécluse) dans les meilleures conditions possibles, David Biraud et son équipe l'ont également exprimé dans le cadre de la finale organisée en trois temps et autour de trois thèmes. Le premier était consacré aux *Sens*, le second à la *Technique* et le troisième au *Savoir*. Deux ateliers à chaque fois à l'issue duquel chaque candidat repartait à l'écart, laissant ainsi la place à son adversaire suivant. « Cela présentait deux avantages. Pour le jury concerné, dès le troisième finaliste passé, il était possible de se retirer pour analyser chaque prestation et noter plus tranquillement. Pour les finalistes, l'attente était moins longue et chacun avait le temps de se remotiver pour la suite », souligne David Biraud qui a connu ces longues heures d'attente lors des épreuves internationales.

Marie, Clément et Logan ont donc dégusté et commenté avant d'identifier une série de vins puis ont travaillé sur l'accord mets-vins avant de se livrer au service d'un apéritif. Enfin, inspirés par

deux vidéos découvertes au cours de la demi-finale, ils étaient invités à défendre leur approche d'une thématique. La conclusion prenant une forme ludique inspirée par le jeu *Question pour un champion*.

« Au sein de ma petite équipe que je sais partante pour récidiver dans deux ans, nous avons apprécié la liberté et la confiance totale accordée par Philippe Faure-Brac. Nous avons également ressenti que l'approche du respect de la nature était bien comprise par les finalistes. L'environnement, le bio, la biodynamie sont des thèmes d'actualité qu'il fallait aborder », poursuit encore David Biraud. Un directeur du concours qui juge très bon le niveau global des onze demi-finalistes. « Ils doivent persévérer » lâche-t-il avant de résumer en un mot chaque finaliste. « Marie est pétillante, Logan est précis et Clément dégage beaucoup de sérénité et j'ajouterai de bienveillance... »

Best French young sommelier final phase, Normandy:

Clément Delécluse wins his second title

The sommelier from the Empreinte restaurant in Lamberst, already crowned Best French apprentice, succeeded Charlotte Guyot in the competition, which also included Marie Wodecki and Logan Guignot-Trufley in the final. ||

Clément Delécluse's own natural reserve, as well as the emotion that can arise during the high points of a life, were left far behind in the Georges-Baptiste hotel school amphitheater in Canteleu, Normandy. A native of Northern France, he traveled throughout his training, moving from Orchies to Strasbourg and then to Talence, and always showed the same desire to succeed. Above all, a young sommelier who has made the most of his many professional experiences to evolve, grow and assert himself.

Although he still wears thick black glasses, Clément has changed in five years. Five years between two competitions where he competed in the final. The first one, crowning the Best student sommelier in wines and spirits of France, took place on May 20, 2016 in the Maison Chapoutier, in Tain L'Hermitage. A student in complementary mention at the Gascogne hotel school in Talence, he had passed the selection and concluded this escapade on the Rhone River banks by taking second place. Hard-working and already rich in knowledge, he was seen as a discreet young man, rather introverted.

Support from an entire association

Pictures that shattered on June 14. Disappointed to have failed in the first batch of candidates for the French best young sommelier competition in 2019, he came back much stronger this time. And obviously, by taking advantage of the prolonged confinement period, the Ch'Ti had given himself the means to not stop in the semi-finals.

As he recalled after the winners were announced, "in the footsteps of our president Laurent Devos, the entire Association des sommeliers Hauts de France was mobilized on my side to support me in my preparation. Yann Satin, a regular in competitions and former Belgian best sommelier, and Michel Widehem, MOF maître d'hôtel and former sommelier trainer were among those who helped me.

Advices and trainings which, combined with personal work, have paid off in an event totally redesigned by David Biraud and his technical committee. He had promised something new and in particular a more playful approach. Everything was brought together without losing the selective character necessary from the semi-final. The eleven candidates followed a series of three-minute workshops in a sort of merry-go-round that closed this stage, in which various skills were put to use. "At the end of the day, I felt more trouble than pleasure, even if it was very original", admitted the future winner.

A three-stage final

David Biraud and his team also expressed their desire to innovate while placing the candidates for the title (Marie Wodecki, Logan Guignot-Trufley and Clément Delécluse) in the best possible conditions during the final, which was organized in three stages and around three themes. The first was dedicated to the *senses*, the second to *technique* and the third to *knowledge*. Two workshops were held at the end of which each candidate left, leaving room for his or her next opponent. "This offered two advantages. The jury was able to withdraw after the third finalist to analyze each performance and score more calmly. The finalists had less time to wait and everyone had time to get motivated for the next round," said David Biraud, who had experienced these long waiting times during the international rounds.

Marie, Clément and Logan thus tasted and commented before selecting a series of wines and then worked on the food and wine pairing before serving an appetizer. Finally, inspired by two videos discovered during the semi-final, they were invited to defend their approach to a theme. The conclusion took a playful form inspired by the game *Question pour un Champion*.

"Within my small team, who I know will do it again in two years' time, we appreciated the freedom and the total trust granted by Philippe Faure-Brac. We also felt that the finalists understood the nature respect approach. The environment, organic and biodynamic farming are topical themes that needed to be addressed," continues David Biraud. A Competition Director who considers the overall level of the eleven semi-finalists to be excellent. "They must keep going" he says before summarizing in one word each finalist. "Marie is sparkling, Logan is precise and Clément shows a lot of serenity and I would add kindness..."

Text and photos : Jean Benard



Marie Wodecki, David Biraud, Clément Delécluse, Philippe Faure-Brac and Logan Guignot-Trufley.

Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers : ANDREA CHASSAING signe un premier succès masculin

En fin d'études à La Rochelle et désormais au Pavillon Ledoyen, il succède à Daphnée Extrassiaz et Marie Wodecki, les deux précédentes lauréates de l'épreuve.

Né de la volonté de la direction de Château Gassier, vaste domaine viticole du groupe AdVini situé au pied de la Saint-Victoire près d'Aix-en-Provence, ce challenge ouvert aux élèves sommeliers a conclu la série des concours de l'année scolaire 2020-2021. Bénéficiant du soutien de l'Association des sommeliers Alpes-Marseille-Provence et de l'expertise technique des sommeliers formateurs, l'épreuve a vécu sa troisième édition sous les yeux de Philippe Faure-Brac, son parrain cette année.



Andrea Chassaing, tout comme Daphnée Extrassiaz, est issu de la mention complémentaire sommellerie de La Rochelle.

Organisée à distance pour les deux premières phases, sélection et demi-finale, l'ultime étape devait réunir cinq candidats. Mais en raison du forfait de l'un d'entre eux, seuls Lou Vection, Andrea Chassaing, Lucien Le Guen et Simon Le Roch allaient se disputer le titre.

Placées sous le signe du vin rosé comme acteur majeur de la gastronomie, les différentes épreuves ont testé l'aptitude au conseil, à l'accord mets-vin et au commentaire de dégustation de chacun des candidats. Un ensemble d'ateliers qui a permis à Andrea Chassaing d'inscrire son nom au palmarès.

Jusqu'à la chasse gardée des futures sommières, ce challenge enregistre pour la première fois un succès masculin. Celui qui a rejoint le Pavillon Ledoyen à Paris dès la fin de ses études, offre au passage un deuxième trophée au lycée hôtelier de la Francophonie de La Rochelle.

UNE AUTRE IMAGE DU VIN ROSÉ

Pendant un an il jouera donc un peu le rôle d'ambassadeur des vins de Provence et pourra notamment relayer le discours d'Olivier Souvelain, président de Château Gassier. « Nous en avons un peu marre d'entendre que le rosé c'est bien pour accompagner la pizza, à l'apéritif ou pendant la partie de pétanque. On avait donc envie de prouver avec le cru Sainte-Victoire et ses terroirs et sa climatologie exceptionnels à 350 mètres d'altitude, que les rosés de nos cuvées Elevae et 946 sont des vins sérieux. Ils peuvent accompagner un repas et susciter des accords mets-vins. Mais pour le faire savoir il nous manque encore ce lien étroit avec la sommellerie. Et c'est pour cela que ce challenge est né... »

Au-delà du vainqueur, Lou Vection, Lucien Le Guen et Simon Le Roch qui le suivent au palmarès en sont les premiers convaincus.

Texte et photos : Jean Benard



Les finalistes sous le soleil de Provence : Lucien Le Guen, Andrea Chassaing, Lou Vection et Simon Le Roch.

Challenge Château Gassier in Provence for student sommeliers: Andrea Chassaing signs a first success for men || Andrea Chassaing, a graduate of La Rochelle and now at the Pavillon Ledoyen, succeeds Daphnée Extrassiaz and Marie Wodecki, the two previous winners of the event.

This challenge, open to student sommeliers, was born from the desire of Château Gassier's management, the AdVini Group's vast wine estate located at the foot of Saint-Victoire near Aix-en-Provence, to conclude the series of competitions for the 2020-2021 school year. Supported by the Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence and the technical expertise of the sommelier trainers, the competition was held for the third time under the eyes of Philippe Faure-Brac, this year's sponsor.

The first two phases, selection and semi-final, were organized remotely, and the final stage was to bring together five candidates. However, due to the withdrawal of one of them, only Lou Vection, Andrea Chassaing, Lucien Le Guen and Simon Le Roch were to compete for the title.

The various events, which focused on rosé wine as a major player in gastronomy, tested each candidate's ability to advise, to match food and wine, and to comment on the tasting. A series of workshops that allowed Andrea Chassaing to enter the competition.

This challenge, until now the exclusive domain of future sommeliers, was a first-time success for men. The man who joined the Pavillon Ledoyen in Paris as soon as he finished his studies, offers a second trophy to the Lycée hôtelier de la Francophonie in La Rochelle.

Another image of rosé wine
For a year, he will play the role of Provence's wine ambassador and will be able to relay Olivier Souvelain's speech, CEO of Château Gassier. "We were a bit sick of hearing that rosé is good with pizza, as an aperitif or during a pétanque. So we wanted to prove with the Sainte-Victoire cru and its exceptional terroirs and climate at an altitude of 350 meters, that the rosés of our Elevae and 946 cuvées are serious wines. They can be served with a meal and be a good match for food and wine. However, we are still lacking this close link with the sommelier. And that's why this challenge was born..."

Beyond the winner, Lou Vection, Lucien Le Guen and Simon Le Roch who follow him in the ranking are the first to be convinced.

Beyond the winner, Lou Vection, Lucien Le Guen and Simon Le Roch who follow him in the ranking are the first to be convinced.

Beyond the winner, Lou Vection, Lucien Le Guen and Simon Le Roch who follow him in the ranking are the first to be convinced.

Sélection du 19^e Master of Port, huit demi-finalistes prêts à sillonner la vallée du Douro

L'édition 2021 du Master of Port a mobilisé 32 candidats sur les 47 inscrits initialement. Les contraintes sanitaires ou professionnelles ont ainsi conduit de nombreux participants potentiels à renoncer à effectuer le déplacement jusqu'à Ecully à l'Institut Paul Bocuse.

Au total quatre épreuves devaient permettre au comité technique dirigé par Bertrand Bijasson de désigner ceux pour qui l'aventure allait se poursuivre. Et son équipe composée presque exclusivement de lauréats des précédentes éditions comme lui (Charles-André Charrier, Denis Verneau, Julia Scavo et Gaëtan Bouvier) auxquels s'ajoute Julien Dos Santos, a surpris les fidèles de la compétition.

Celle-ci a débuté par la dégustation à l'aveugle de trois vins de Porto. Tous issus de la maison Dalva : un dry white, un white 20 ans et un golden white colheita 1989 (pour l'anecdote le millésime du premier Master of Port). En anglais ensuite, les participants devaient se montrer inspirés par la photo de la carafe créée par la cristallerie Lalique pour accueillir un vin précieux de 1863 de la maison Niepoort. A leur charge de rédiger une présentation succincte destinée à la presse internationale.

Un QCM autour de 60 questions (45 minutes) devait permettre à chacun de dévoiler l'étendue de ses connaissances. Enfin, un dernier atelier associait images et questions sur la thématique portugaise.

TROIS RÉCIDIVISTES ET DEUX SURPRISES

A l'issue de la corrections des écrits, Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, en présence des représentants des partenaires essentiels du Master of Port (Syndicat des grandes marques de Porto, Institut des vins du Douro et de Porto, Fédération française des vins d'apéritif), a pu constater l'émergence de nouveaux talents chez les passionnés plus ou moins récents des porto.

Par ordre alphabétique il s'agit de :

Mattia Angius (sommelier indépendant, demi-finaliste 2019), **Anthony Bouitka** (Le clair de la plume à Grignan), **Bastien Debono**, (Restaurant Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, demi-finaliste 2019), **Paul Finck** (CFA François Rabelais à Dardilly et apprenti au restaurant Saisons à Ecully), **Logan Guignot-Trufley** (Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder), **Antoine Lehebel** (Bon-Bon à Bruxelles, demi-finaliste 2012 et 2015), **Grégory Mio** (Chais Monnet à Cognac), **Maxim Plumier** (CFA François Rabelais à Dardilly et apprenti au restaurant du Martinez à Cannes).

Si trois d'entre-eux ont déjà connu une demi-finale, cette édition 2021 est également la première marquée par la présence de deux étudiants de brevet professionnel. Au cours du mois de septembre un voyage à Porto et dans la vallée du Douro leur permettra de s'imprégner d'une région dont ils pourront apprécier les différents aspects. Une bonne préparation avant la phase finale prévue les 7 et 8 novembre dans la capitale.

Texte et photos : Jean Benard

The 19th World Master of Port selection, eight semi-finalists ready to travel the Douro Valley || The 2021 Master of Port edition has mobilized 32 candidates out of the 47 initially registered. Due to health or professional constraints, many potential participants were unable to compete at the Institut Paul Bocuse in Ecully.

Four tests were held to allow the technical committee headed by Bertrand Bijasson to select those for whom the adventure would continue. His



Sept des huit demi-finalistes : Mattia Angius, Logan Guignot-Trufley, Bastien Debono, Grégory Mio, Anthony Bouitka, Paul Finck et Maxim Plumier. Antoine Lehebel déjà en route vers la Belgique n'était pas présent à l'annonce du résultat de la sélection.

team, made up almost exclusively of previous winners like himself (Charles-André Charrier, Denis Verneau, Julia Scavo and Gaëtan Bouvier), as well as Julien Dos Santos, surprised the competition's faithful.

The competition began with a blind tasting of three Port wines. They were all from Dalva: a dry white, a 20 year old white and a golden white colheita 1989 (the first Master year). In English, the participants had to be

inspired by the decanter picture created by the Lalique crystal factory to hold a precious 1863 wine from the Niepoort house. They had to write a short presentation for the international press.

A multiple choice test of 60 questions (45 minutes) allowed each participant to reveal their knowledge. Finally, a last workshop combined images and questions on the Portuguese theme.

Three repeat offenders and two surprises

Philippe Faure-Brac, UDSF president, in front of the main Port Master's partners (Syndicat des grandes marques de Porto, Institut des vins du Douro et de Porto, Fédération française des vins d'apéritif), noticed that new talents were emerging among the more or less recent Port enthusiasts.

In alphabetical order they are :

Mattia Angius (independent sommelier, semi-finalist 2019), **Anthony Bouitka** (Le clair de la plume in Grignan), **Bastien Debono**, (Restaurant Yoann Conte in Veyrier-du-Lac, semi-finalist 2019), **Paul Finck** (CFA François Rabelais in Dardilly and apprentice at the restaurant Saisons in Ecully), **Logan Guignot-Trufley** (Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder), **Antoine Lehebel** (Bon-Bon in Brussels, semi-finalist 2012 and 2015), **Grégory Mio** (Chais Monnet in Cognac), **Maxim Plumier** (CFA François Rabelais in Dardilly and apprentice at the Martinez restaurant in Cannes).

Although three of them have already reached the semi-finals, this 2021 edition is also the first to feature two students from the vocational training program. During September, a trip to Porto and the Douro Valley allows them to immerse themselves in a region with different aspects that they can appreciate. A good preparation before the final phase scheduled for November 7 and 8 in the capital.

UN AIR DE PROVENCE

L'huile d'olive de Château Calissanne devient savon



Château Calissanne lance une collection de savons à base des huiles d'olive du domaine. Composée à 72 % d'huile d'olive, selon l'authentique méthode marseillaise, sans colorant, ni conservateur, la gamme se décline en 3 senteurs : olive surgras, verveine citronnée et amande.

Château Calissanne is launching a collection of soaps made from olive oils from the estate. Composed of 72% olive oil, according to the authentic Marseille method, without coloring or preservatives, the range is available in 3 scents: olive oil, lemon verbena and almond.

Tarifs : 100g : 3,90€ TTC incl. tax, 280g : 6,90€ TTC - calissanneboutique.fr

HAUTE COUTURE

ULTIMATE PROVENCE
Côtes de Provence 2020

Reconnaisable par sa verrerie résolument moderne, la cuvée Ultimate Provence rosé s'ouvre sur un nez de citrons mûrs et de fruits exotiques associés à quelques notes florales. En bouche, il délivre une fraîcheur intense soulignée par des notes épicées de poivre blanc. Parfait autour d'une assiette de gambas sautées au basilic.

Prix public conseillé : 16,50€ chez les cavistes et sur www.ultimateprovence.com

Recognizable by its resolutely modern glassware, the Ultimate Provence rosé cuvée opens with a nose of ripe lemons and exotic fruits associated with some floral notes. On the palate, it delivers an intense freshness underlined by spicy notes of white pepper. Perfect with a plate of sautéed prawns with basil.

Recommended retail price: €16.50 at wine merchants and on www.ultimateprovence.com

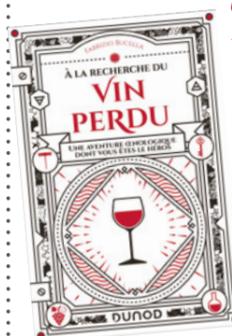
3 LIVRES POUR UNE RENTRÉE LITTÉRAIRE

3 books for a literary season

VINUM VITA EST !

A la recherche du vin perdu, Fabrizio Bucella

« Le vin est devenu mauvais. On raconte que les secrets de son élaboration ont été perdus ! » Tel est le préambule du dernier opus de Fabrizio Bucella. Une génération d'adolescents dénumérisés a longtemps écorné les pages des Livres dont vous



êtes le Héros. A la recherche du vin perdu - Une aventure œnologique dont vous êtes le héros en reprend les mécanismes. Le ton facétieux sert un propos toujours érudit. Ainsi grâce à Fria, l'œnographiste,

vous apprendrez, par exemple, ce qui se cache derrière la maladie de la graisse. Jouons et buvons à nouveau du bon vin !

"The wine has become bad. It is said that the secrets of its elaboration have been lost!" This is the preamble to Fabrizio Bucella's latest opus. A generation of denumerized teenagers has long dogged the pages of the Livres dont vous êtes le Héros (Books of which you are the Hero). A la recherche du vin perdu - Une aventure œnologique dont vous êtes le héros takes up the mechanisms. The facetious tone

RANDOS GOURMANDES Vignoble bordelais

Randos Gourmandes Vignoble Bordelais, ce sont 26 balades familiales ou sportives pour explorer les paysages et les saveurs du terroir girondin. En plus de ses régions viticoles mondialement connues, la capitale du Sud-Ouest et ses alentours est également renommée pour sa gastronomie aussi bien orientée vers la terre que vers la mer : lamproie et escargots à la bordelaise, safran de Garonne, caviar d'Aquitaine... le tout arrosé d'un château Margaux ou d'un château Pétrus ? Suivez le guide !

Randos Gourmandes Vignoble Bordelais, these are 26 family or sports walks to explore the landscapes and flavors of the Gironde region. In addition to its world-famous wine regions, the capital of the South-West and its surroundings is also renowned for its gastronomy that is both land and sea oriented: lamprey and snails à la Bordelaise, Garonne saffron, Aquitaine caviar ... All washed down with a Château Margaux or a Château Pétrus? Follow the leader ! Chamina éditions - €15



MANIFESTE

Le vin et la biodynamie, Willy Kiezer

Partant de l'impasse de l'agriculture conventionnelle, cet ouvrage révèle l'évidence de la biodynamie en étudiant sa pratique et ses bienfaits. Et pour clôturer sa démonstration, son auteur est parti à la rencontre de 50 vigneronnes et vigneron qui ont testé et approuvé ce mode de travail dans leur culture viticole.



Starting from the impasse of conventional agriculture, this book reveals the evidence of biodynamics by studying its practice and its benefits. And to close his demonstration, its author set out to meet 50 winegrowers who have tested and approved this way of working in their wine culture.

Editions Omniscience - 14€

serves a purpose that is always learned. So thanks to Fria, the wine maker, you will learn, for example, what is behind the fat disease. Let's play and drink good wine again!

Edition Dunod - 16,90€

FEU D'ARTIFICE OLFACTIF

Mafana, Saka Spirits

Ce spiritueux étonnant, composé de rhum ambré de la République Dominicaine (35°) vieilli 5 ans en fûts de chênes américains, de sucre de canne bio d'Amérique du Sud, du miel bio d'Issigeac, et des fleurs de brède mafana bio a pour particularité de faire pétiller la bouche. On perçoit tout d'abord le goût du miel, qui laisse place au rhum puis à des notes de menthes, de poivres, d'épices et de fleurs. Arrive ensuite une étonnante sensation de pétilllement, avec un final incroyablement long.



This astonishing spirit, composed of amber rum from the Dominican Republic (35°) aged 5 years in American oak barrels, organic cane sugar from South America, organic Issigeac honey, and organic mafana brède flowers has the particularity of making the palate sparkle. We first perceive the taste of honey, giving way to rum, then to notes of mints, peppers, spices and flowers. Then comes an astonishing sensation of sparkle, with an incredibly long finish.

www.sakaspirits.com - 35€

CERISE SUR LE GATEAU

Schrik®
des Grandes Distilleries Peureux



A l'occasion des 10 ans de la reconnaissance en AOC, Bernard Baud des Distilleries Peureux et président du Syndicat de Défense et de Promotion du Kirch de Fougerolles lance un nouveau produit : le SCHRICK®, une liqueur à base de Kirch de Fougerolles AOC. Au nez le mariage du fruit et du végétal se retrouve dans un parfum original équilibré très délicat. En bouche la fraîcheur de cette liqueur s'exprime tout en douceur et en rondeur. Va et vient permanent entre le fruit et le végétal avec une finale exaltante.

70 cl - 17 % vol. : 19,50€ - Disponible sur la boutique en ligne www.distilleriespeureux.com chez les cavistes et les épiceries fines.

On the occasion of 10 years of recognition as AOC, Bernard Baud of Distilleries Peureux and president of the Syndicat de Défense et de Promotion du Kirch de Fougerolles is launching a new product: SCHRICK®, a liqueur made from Kirch de Fougerolles AOC. On the nose, the marriage of fruit and plants is reflected in a very delicate balanced original fragrance. On the palate, the freshness of this liqueur expresses itself very smooth and round. Constantly back and forth between fruit and vegetal with an exhilarating finish.

70 cl - 17% vol. : €19.50 - Available on the online store www.distilleriespeureux.com at wine merchants and delicatessens.

RECETTE SECRETE

CHANDON
GARDEN SPRITZ

Chandon Garden Spritz est un assemblage de vin mousseux Chandon auquel est ajouté un macérat à la recette secrète, fabriqué à partir d'extraits naturels d'écorces d'oranges, d'herbes et d'épices, sans aucun arômes de synthèse ni colorants artificiels.



Chandon Garden Spritz is a blend of Chandon sparkling wine to which is added a secret recipe macerate, made from natural extracts of orange peel, herbs and spices, without any synthetic flavors or artificial colors.

19,50€ TTC - €19.50 incl. tax www.chandongarden.com

SANS ALCOOL

ATLANTIS, SPIRITUEUX SANS ALCOOL
de la marque OPTIMÆ DRINKS

Né à la croisée des continents, Atlantis en recèle les saveurs cosmopolites, épicées en un subtil équilibre. Sa fraîcheur évoque une balade en bord de mer et le grand large. Eucalyptus, baies de Jamaïque, sucre des Aztèques lui confèrent un goût frais, poivré, floral et sucré. La longueur en bouche se termine par une belle fraîcheur et une sensation d'épices.

Born at the crossroads of continents, Atlantis conceals its cosmopolitan flavors, spiced in a subtle balance. Its freshness evokes a stroll by the sea and the open sea. Eucalyptus, Jamaican berries, Aztec sugar give it a fresh, peppery, floral and sweet taste. The length on the palate ends with a nice freshness and a sensation of spices.

www.optimaedrinks.com



FOIRE AUX VINS 2021 *par Sofia Lafaye*

Foires aux vins n'ont pas été laminées par la période. Étonnamment, tel un phénix, elles se sont réinventées. De nouvelles perspectives signent certaines d'entre elles de façon significative. Choix de vins oranges, recherche sur l'obturation des cuvées, cépages inusuels, appellations autres induisent un regard avant-gardiste, une captation d'intérêt spécifique. Les enjeux en lien avec la naturalité s'imposent, évidents. Les vigneron, encore plus impliqués, soulèvent de nouvelles problématiques. La notion de Fête du Vin intègre d'audacieuses perspectives.

ALDI

A partir du 5 octobre

Dominique Laporte a recherché 50 cuvées incarnant un panel de vins français diversifiés et qualitatifs. A remarquer, le Louis Weiss, Crémant d'Alsace, Grande Réserve, Brut, grande minéralité, fraîcheur, saveurs de menthe, de mirabelle, de coing, d'orange amère, de miel d'acacia et une superbe salinité en fin de bouche.

AUCHAN

Du 10 septembre au 12 octobre

Quelques 246 références avec en nouveauté des vins en canette (Le Cellier des Dauphins) et des bag in box (Charles & César, Bordeaux). A entrapercevoir, le Crémant de Loire, Tête de Cuvée, Le Château, Brut avec ses goûts de coing, de mirabelle, sa minéralité et son amertume.

CARREFOUR, CARREFOUR MARKET, CARREFOUR CONTACT

Du 7 septembre au 24 octobre

Vins en HVE, bio, biodynamiques, vegan jouxtent ceux ayant le label Fair for life. Le Otto Bucce, DOC Piemonte Rosso, Dezzani, 2016 se caractérise par une séductrice appétence.

CASINO ET GÉANT CASINO

Du 27 août au 12 septembre

L'enseigne offre un panel de 844 références avec une valorisation des cuvées naturelles (37%). Fabrice Sommier a sélectionné des 7 vins du Club des Sommeliers Grande Réserve en incitant à un autre regard.

CDISCOUNT

Du 8 septembre au 3 octobre

Avec plus de 400 références avec une incitation à établir des comparatifs entre des cuvées de cépages identiques mais de terroirs différents à l'instar d'un 'duel' de chardonnay de Bourgogne et du Languedoc, de Corse, des vins similaires obturés de deux façons, par du liège et un bouchon à vis. Le Château Couhins Lurton Pessac Léognan, Sauvignon, 2016 traduit dans les deux cas des fleurs et fruits blancs. La cuvée avec le bouchon de liège retranscrit plus de finesse et moins de bois.

DUCLLOT, CHATEAUNET

Du 9 au 30 septembre

Plus de 3500 références pour Duclot et 25000 pour Chateaubnet. Le Haut des Pions, Mont-Louis-Sur-Loire, Domaine de La Croix Mélier, 2019 surprend délicieusement. Le chenin délivre des notes d'oseille verte et rouge, de moutarde, de poivre noir, de cardamome noire parachevées par une fine amertume.

FRANPRIX

Du 22 septembre au 10 octobre

Parmi les 45 cuvées valorisées, 16 sont en bio voire HVE. Le Sancerre, Pisolithe, Domaine Garlin Pinson, 2020 étonne par des subtilités de fleurs

WINE FAIR 2021 by Sofia Lafaye || Wine fairs have not been wiped out by the times. Surprisingly, they have been reinvented like a phoenix. New perspectives are significantly influencing some of them. Orange wines, research on wine filling, unusual grape varieties, other appellations induce an avant-gardist look, a specific interest capture. The challenges related to naturalness become evident. Winegrowers, even more involved, are raising new issues. The Wine Festival concept integrates daring perspectives.

Aldi

From October 5th

Dominique Laporte selected 50 vintages that embody a diversified and qualitative French wine panel. The Louis Weiss, Crémant d'Alsace, Grande Réserve, Brut, is notable for its great minerality, freshness, mint, mirabelle plum, quince, bitter orange and acacia honey flavors and a superb salinity on the finish.

Auchan

From September 10th to October 12nd

Some 246 references with new wines in cans (Le Cellier des Dauphins) and bag in box (Charles & César, Bordeaux). A glimpse of the Crémant de Loire, Tête de Cuvée, Le Château, Brut with its quince and mirabelle plum flavors, its minerality and its bitterness.

Carrefour, Carrefour market, Carrefour contact

From September 7th to October 24th

HVE, organic, biodynamic and vegan wines are next to those with the Fair for Life label. The Otto Bucce, DOC Piemonte Rosso, Dezzani, 2016 is characterized by a seductive appetite.

Casino et Géant Casino

From August 27th to September 12nd

The brand offers a panel of 844 references with a strong emphasis on natural vintages (37%). Fabrice Sommier has selected 7 wines from the Club des Sommeliers Grande Réserve, inciting to a different look.

CDiscout

From September 8th to October 3rd

With more than 400 references offering an incentive to make comparisons between identical grape varieties but different terroirs like a Chardonnay 'duel' from Bourgogne and Languedoc, from Corsica, similar wines sealed in two ways, by cork and screw cap. The Chateau Couhins Lurton Pessac Léognan, Sauvignon, 2016 translates in both cases flowers and white fruits. The wine with the cork stopper conveys more finesse and less wood.

Duclot, Chateaubnet

From September 9th to 30th

More than 3500 references for Duclot and 25000 for Chateaubnet. Le Haut des Pions, Mont-Louis-Sur-Loire, Domaine de La Croix Mélier, 2019 is deliciously surprising. The chenin delivers green and red sorrel notes, mustard, black pepper, black cardamom and a fine bitterness.

Franprix

From September 22nd to October 10th

Among the 45 promoted vintages, 16 are organic or even HVE. The Sancerre, Pisolithe, Domaine Garlin Pinson, 2020 surprises with its white flower, honey-suckle, white flesh fruits, lemon balm, coffee honey and peppers (white, green and black) subtleties.

blanches, de chèvrefeuille, de fruits à chair blanche, de mélisse, de miel de café, de poivres (blanc, vert, noir).

IDEALWINE

Du 7 au 30 septembre

Avec un réseau de 700 domaines, Idealwine joue la diversité et le qualitatif. Le Rully, Les Cailloux, Domaine Des Rois Mages, 2017 allie le giboyeux, les griottes, les grenades et des perceptions de bois sec et une finale saline.

LE BON MARCHÉ- LA GRANDE EPICERIE

Du 8 septembre au 13 octobre

Hugues Forget a recherché des valeurs sûres et en deçà des vins surprenants. Parmi les 240 cuvées, le Mas Del Perié, Les Escures, AOC Cahors, 2019, séduit par ses notes de thym, ses accents grillés, cendrés avec en fin de bouche.

LECLERC

Du 28 septembre au 9 octobre

Le panel intègre de nombreux vins de France dont le vin orange, Sémillon, Vignobles Barreau, 2019. Les 20 jours de skin contact facilitent l'expression de yuzu, écorces de mandarine, fleurs blanches, jasmin, poivre blanc, des baies roses et du tabac blond.

MILLESIMES.COM

Du 14 septembre au 5 octobre

Les 200 cuvées sont axées vers le bio avec 56 cuvées. Le Château Quinault L'Enclos 2018 se déguste, gouleyant, avec des parfums de menthe, d'eucalyptus, de cèdre et une légère salinité.

MONOPRIX

Du 17 septembre au 4 octobre

A découvrir, le Otto Bucce, DOC Piemonte Rosso, Dezzani, 2016.

NATURALIA

Du 9 au 30 septembre

Près de 30 vins mis en exergue avec la volonté de privilégier les appellations ou IGP méconnues.

NICOLAS

Du 8 septembre au 10 octobre

Parmi le panel proposé, The Green Gang, IGP D'OC, Cabernet et Marselan, Rouge, 2020 a capté l'attention par des notes de cardamome noire, presque fumée, de fleurs de tubéreuses, de tabac, de fruits noirs.

NYSA

Du 10 au 26 septembre

Trente cuvées seront mises en exergue dont 63 %. Le Tres Olmos Verdejo Classic, DO Rueda, bio, 2020 s'affirme avec des saveurs de fleurs blanches, de mirabelle, de fruits à chair blanche et de sauge.

SYSTÈME U

Du 28 septembre au 3 octobre

Le Seival, Tempranillo, Campanha-Brazil, 2019, capte les papilles par des nuances de vanille, de tubéreuse et d'orchidées, de tabac, un très léger fumé, du giboyeux.

TWIL

Du 4 septembre au 10 octobre

Vins français et étrangers se disputent les faveurs des consommateurs dans un référencement qualitatif. A découvrir, le Mestre Daniel Branco, domaine XXBI Talhas 2019 ravit par des nuances de golden mûrurées, de fleurs blanches de pêche de vigne.

Idealwine

From September 7th to 30th

With its 700 wineries, Idealwine plays on diversity and quality. The Rully, Les Cailloux, Domaine Des Rois Mages, 2017 combines gamey, morello cherry, pomegranate and dry wood perceptions and a saline finish.

Le Bon Marché- La Grande Epicerie

From September 8th to October 13th

Hugues Forget looked for safe values and surprising wines. Among the 240 vintages, Mas Del Perié, Les Escures, AOC Cahors, 2019, wins over with its thyme notes, toasty, ashy accents with a finish line.

Leclerc

From September 28th to October 9th

The panel includes many wines from France including the orange wine, Semillon, Vignobles Barreau, 2019. The 20-day skin contact facilitates yuzu, tangerine peel, white flowers, jasmine, white pepper, pink berries and light tobacco expression.

Millesimes.com

From September 14th to October 5th

The 200 vintages are focused on organic with 56 vintages. The 2018 Chateau Quinault L'Enclos can be enjoyed, easy-drinking, with mint, eucalyptus, cedar and a slight saltiness.

Monoprix

From September 17th to October 4th

Worth checking out is the Otto Bucce, DOC Piemonte Rosso, Dezzani, 2016.

Naturalia

From September 9th to 30th

Almost 30 wines will be highlighted in order to give priority to unknown appellations or PGIs.

Nicolas

From September 8th to October 10th

Among the proposed panel, The Green Gang, IGP D'OC, Cabernet and Marselan, red, 2020 captured attention with black cardamom, almost smoky, tuberose flowers, tobacco, black fruits notes.

Nysa

From September 10th to 26th

Thirty vintages will be highlighted including 63%. The Tres Olmos Verdejo Classic, DO Rueda, organic, 2020 affirms itself with white flower, mirabelle plum, white flesh fruit and sage flavors.

Système U

From September 28th to October 3rd

Seival, Tempranillo, Campanha-Brazil, 2019, catches the taste buds with vanilla, tuberose and orchid nuances, tobacco, a very light smokiness, gameiness.

Twil

From September 4th to October 10th

French and foreign wines are competing for consumers' favors in a qualitative listing. To be discovered, the Mestre Daniel Branco, domain XXBI Talhas 2019 delights with matured golden nuances, vine peach white flowers.

L'enthousiasme des foires aux vins est renouvelé, axé sur le talent et l'engagement des vigneron. Les flacons instillent de nouvelles perspectives par pur plaisir et défi, en réelle réjouissance. Découvrir, induire la notion de surprise et de révélation devient la trame de l'aventure. De tentation en tentation, chacun se délectera de l'instant.

Wine fair enthusiasm is renewed, focused on the talent and commitment of the winemakers. The bottles instill new perspectives by pure pleasure and challenge, in real delight. Discovering, introducing surprises and revelations becomes the adventure's framework. From temptation to temptation, everyone will enjoy the moment.

PARTENARIAT AVEC LAVINIA

Une évidence s'est faite jour et un partenariat a été initié entre Sommeliers International et le groupe Lavinia. Les deux entités sont résolument axées vers l'étranger et développent la même exigence qualitative, le même respect des vigneron et master distillers. Matthieu Le Priol, directeur général le précise : « Je suis ravi que Lavinia puisse collaborer avec Sommeliers International, un magazine de prestige, porte-parole de toute une profession et destiné à un large public. Nous partageons les mêmes valeurs d'excellence et la même passion ».

Depuis sa création en 1999, Lavinia a développé des réelles ambassades de par le monde et référence une trentaine de pays. Du 6 septembre au 3 octobre, sa foire aux vins dévoilera plus de 250 références. Parmi les cuvées entraperçues, cinq ont été sélectionnées.

Roussane Virgule, Vin de France, blanc, Rhône, Vignoble Deleu, 2019

D'un or légèrement cuivré, le vin séduit par sa texture soyeuse, ses fragrances de fleurs d'aubépine, ses saveurs de fruits à chair blanche entre la poire et le nashi. Pas à pas, les épices s'entraperçoivent entre le poivre blanc et noir.

Champs Vernin, Vézelay, Camille Thiriet, blanc, 2019

Le vin délivre dès le nez des nuances de fleurs de tilleul et de camomille. Celles-ci s'entraperçoivent en bouche, en délicatesse, accompagnées de verveine, de poires mûres, de poivre de Sichuan, de poivre blanc.

Combe Bazin, St Romain, Marthe Henri-Boillot, blanc, 2018

Ce vin intrigue, oscillant entre les fleurs blanches, le citrus légèrement confit, affleurant le miel, ses perceptions d'estrageon dragon. Il expose une certaine complexité avec une légère astringence liée à une perception de bois sec. Celle-ci confère la longueur en bouche telle une séduction ultime.

Pommard, Domaine Jean-Marc Bouley, rouge, 2018

Le vin délecte les papilles par un léger giboyeux, une belle amplitude servie par les fruits noirs, entre cassis et mûre, par des saveurs de bigarreaux, des allusions de cacao et de café. Une légère perception de bois sec magnifie l'ensemble.

Bordeaux, Domaine Cassini, rouge, 2020

Ce 100 % merlot déploie les charmes du cépage subtilement. En deçà des fruits noirs, des accents de poivre noir, de tubéreuses, de racinaires et de tabac captivent. Des perceptions de bois parachèvent l'élégance. La fraîcheur se révèle, instillée par l'élevage en cuve béton.

Partnership with Lavinia

An obvious partnership has been initiated between Sommeliers International and the Lavinia group. Both entities are firmly focused on foreign markets and share the same high quality standards and the same respect for winegrowers and master distillers. Matthieu Le Priol, General Manager, explains: "I am delighted that Lavinia can collaborate with Sommeliers International, a prestigious magazine, spokesperson for an entire profession and intended for a wide audience. We share the same values of excellence and the same passion".

Since its creation in 1999, Lavinia has developed real embassies throughout the world and references some thirty countries. From September 6 to October 3, its wine fair will unveil over 250 references. Among the vintages seen, five of them have been selected.

Roussane Virgule, Vin de France, blanc, Rhône, Vignoble Deleu, 2019

The wine seduces with its golden color, its silky texture, its hawthorn flower fragrances, its white fleshy fruit flavors between pear and nashi. Step by step, the spices are perceived between white and black pepper.

Champs Vernin, Vézelay, Camille Thiriet, blanc, 2019

The wine delivers lime blossom and chamomile nuances from the nose. These are caught on the palate, in delicacy, accompanied by verbena, matured pears, Sichuan pepper, white pepper.

Combe Bazin, St Romain, Marthe Henri-Boillot, blanc, 2018

This wine intrigues, oscillating between white flowers, slightly candied citrus, flush with honey, its dragon estrageon perceptions. It displays a certain complexity with a slight astringency linked to a dry wood perception. This one confers a lingering taste like an ultimate seduction.

Pommard, Domaine Jean-Marc Bouley, rouge, 2018

The wine delights the palate with a slight gameiness, a lovely amplitude served by black fruits, between blackcurrant and blackberry, by bigarreaux flavors, cocoa and coffee hints. A slight dry wood perception enhances the whole.

Bordeaux, Domaine Cassini, rouge, 2020

This 100% Merlot unfolds the grape's charms subtly. Underneath the black fruit, black pepper, tuberose, rootstock and tobacco accents captivate. Woody perceptions complete the elegance. Freshness is revealed, instilled by the concrete tank aging.



Matthieu Le Priol, directeur général du Groupe Lavinia.

BORDEAUX FÊTE LE VIN, UNE ÉDITION REVISITÉE INSPIRANTE POUR L'AVENIR

Revisitée et appréciée : tel est le bilan tiré de cette édition 2021 de Bordeaux Fête le Vin qui, du 17 au 20 juin, a mis à l'honneur les vins de Bordeaux et produits de Nouvelle-Aquitaine chez leurs meilleurs ambassadeurs : les restaurants et caves.

D'autres invités ont aussi fait rayonner les quais pendant ces quatre jours : les voiliers le Marité, le Français, le Galéon et la Nébuleuse. La *deck-party* à bord du Français a rencontré un franc succès avec un dîner tapas accompagné de vins de Bordeaux, pendant que le Galéon accueillait les heureux gagnants du jeu concours Bordeaux Fête le Vin autour d'un atelier dégustation de vins de Bordeaux proposé par l'École du Vin.

Autres animations proposées dans la métropole : soirée autour des vins bio en musique (en partenariat avec les Vignerons Bio de Nouvelle-Aquitaine),

visites guidées de Bordeaux sur le thème « A la recherche des signes du vin dans la ville » proposées en préambule d'un tout nouveau parcours du vin dans la ville, prévu pour l'été 2022, ou encore balades en musiques sur le GR métropolitain qui se sont terminées par des dégustations dans des châteaux viticoles.

Des temps forts de la Fête ont permis de remercier pour leur implication les personnes mobilisées pendant la pandémie. Ainsi, les organisateurs ont convié à bord d'un voilier des enseignants et des agents municipaux ayant assuré l'accueil des enfants pendant la crise. Le Pin Galant a aussi vibré au rythme d'un concert solidaire organisé en partenariat avec France Bleu Gironde, réservé aux professions qui ont été en première ligne pendant la crise sanitaire.

L'engouement des visiteurs a été fort pour l'invité d'honneur de cette édition, l'artiste belge Philippe Geluck, venu accompagné de son Chat qui prend ses quartiers d'été à Bordeaux à travers l'exposition *Le Chat déambule*.

NB : Bordeaux Fête le Vin est organisé par l'Office de tourisme et des congrès de Bordeaux Métropole, et le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux avec le soutien de la Ville, de la Métropole et de la Région Nouvelle Aquitaine.



© Arnaud Brukhinoff



© Christophe Correy

Bordeaux Fête le Vin, a revised edition inspiring for the future || Bordeaux Fête le Vin 2021, which took place from 17 to 20 June, was a success. It honoured the Bordeaux wines and products of Nouvelle-Aquitaine in their best ambassadors: restaurants and cellars.

Other guests also made the quays shine during these four days: the sailing ships Marité, Français, Galéon and Nébuleuse. The deck party on board of the Français boat was a great success with its tapas dinner accompanied by Bordeaux wines, while the Galéon welcomed the lucky winners of the Bordeaux Fête le Vin competition for a Bordeaux wine tasting workshop offered by the Ecole du Vin.

Other activities were offered in the city: an organic wine evening with music (in partnership with the Nouvelle-Aquitaine Organic Winegrowers), Bordeaux guided tours on the theme "In search of wine signs in the city" as a prelude to a brand new wine route in the city, planned for summer 2022, and musical walks on the GR métropolitain which ended with tastings in wine châteaux.

The festival's highlights were an opportunity to thank the people who were mobilised during the pandemic for their involvement during the pandemic. Thus, the organisers invited teachers and municipal employees who had been responsible for childcare during the crisis to come aboard a sailing boat. The Pin Galant also gave the rhythm of a solidarity concert organised in partnership with France Bleu Gironde, which was reserved for the professions that were on the front line during the health crisis.

The visitors' enthusiasm was strong for the honoured guest of this edition, the Belgian artist Philippe Geluck, came accompanied by his Chat, who is taking up summer residence in Bordeaux through the exhibition *Le Chat déambule*.

NB: Bordeaux Fête le Vin is organised by the Office de tourisme et des congrès de Bordeaux Métropole and the Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, with the support of the City, the Metropolitan Council and the Nouvelle Aquitaine Region.

L'ALSACE SIGNE UN SUCCÈS RETENTISSANT AVEC MILLÉSIMES ALSACE DIGITASTING® !

Du 7 au 9 juin, s'est tenue la première édition de Millésimes Alsace Digitasting®, première mondiale pour un vignoble. Ce salon virtuel 100 % destiné aux pros, intégralement conçu par l'interprofession des Vins d'Alsace (le CIVA), proposait de combiner rendez-vous en visioconférences et dégustations réelles, grâce à l'envoi de coffrets de mini échantillons aux quatre coins du monde.

10 000 envois de coffrets et 3 760 accréditations de visiteurs professionnels français (30 %) et internationaux plus tard, le bilan est clair : un immense succès ! Les visiteurs se sont connectés pendant les 3 jours du salon sur la plateforme <https://www.millesimes-alsace.com> afin d'échanger et déguster avec les 100 exposants alsaciens, qui présentaient chacun 4 vins. Avec 2 700 visiteurs internationaux, de 55 pays, c'est à l'international que la formule a connu le plus gros succès. Dans le top 5 des marchés représentés, on a pu compter les États-Unis, le Royaume-Uni, l'Italie, le Canada ainsi que Taïwan. Des marchés plus « exotiques » ont également répondu présents, tels que le Pérou, l'Inde, le Népal, le Paraguay...

Au carrefour des tendances, les Vins d'Alsace viennent ainsi asseoir leur position de précurseur du secteur avec des résultats à la hauteur de l'ambition, enregistrant près de 5 fois plus de participants que lors de la dernière édition physique du salon, en 2018 !

« Nous avons vu très grand, mais le résultat est encore au-dessus de nos attentes ! Dès les premières réflexions, nous avons conçu ce salon comme plus qu'un simple salon, nous voulions remettre l'Alsace au centre de la scène mondiale du vin. On a senti une vraie excitation de la part des visiteurs internationaux : beaucoup ont été impressionnés par la qualité générale, que ce soit des coffrets, des fonctionnalités de la plateforme, des plannings actualisés en temps réel, et surtout du savoir-faire des domaines alsaciens ! Clairement, l'Alsace poursuit son émancipation, et continue de se libérer des codes pour contribuer à inventer les codes de demain.[...] Oui, l'impact de cet événement est impressionnant, et nous avons franchi un cap énorme ! »

Philippe Bouvet, directeur marketing du CIVA

A resounding success for Alsace with Millesimes Alsace Digitasting®! || From June 7 to 9, the first Millésimes Alsace Digitasting® was held, a world premiere for a vineyard. This virtual trade show, 100% aimed at professionals, was entirely designed by the Alsace wine trade association (CIVA). It combined videoconferences and real tastings, thanks to the sending of mini-sample boxes to the entire world.

10,000 boxes sent and 3,760 visitors accredited by French (30%) and international professionals later, the results are clear: a huge success! During the 3 days of the show, visitors connected to the <https://www.millesimes-alsace.com> platform to exchange and taste with the 100 Alsatian exhibitors, who each presented 4 wines. With 2,700 international visitors, from 55 countries, the formula was the most successful internationally. In the top 5 markets represented, we could count the United States, the United Kingdom, Italy, Canada and Taiwan. More "exotic" markets were also present, such as Peru, India, Nepal, Paraguay...

The Alsace Wines, which stand at the crossroads of trends, have thus established their position as a forerunner in the sector with results that live up to their ambition, recording nearly 5 times more participants than at the last physical edition of the show, in 2018!

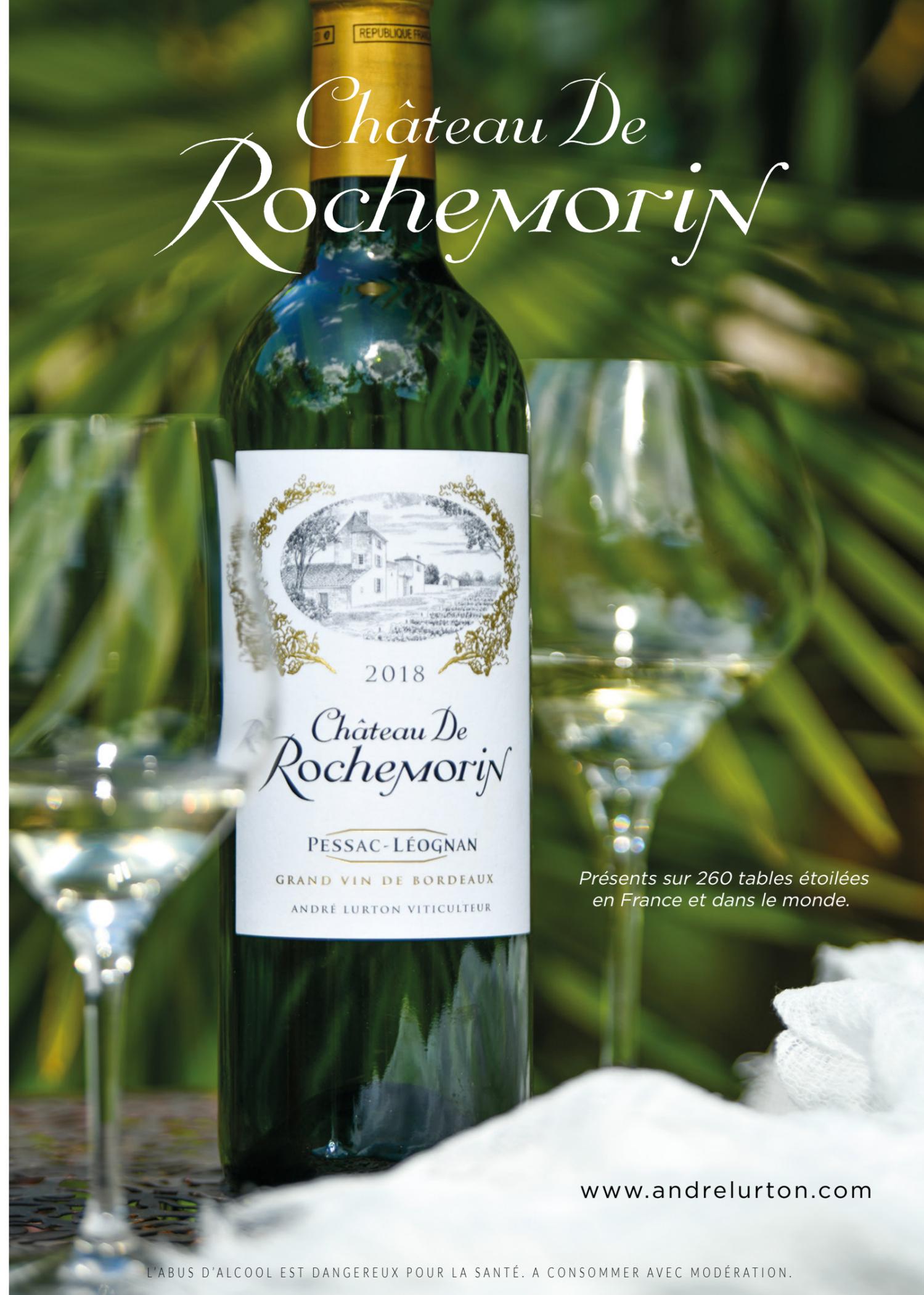
"We had planned very big, but the result is still above our expectations! From the very beginning, we had conceived this show as more than just a trade show, we wanted to put Alsace back at the center of the world wine scene. We felt a real excitement from the international visitors: many of them were impressed by the general quality of the boxes, the platform's functionalities, the real-time updated schedules, and especially the know-how of the Alsatian wineries! Alsace region is clearly continuing its emancipation, and continues to break free from codes to help invent the codes of tomorrow [...] The event's impact is impressive, and we have reached a huge milestone!"

Philippe Bouvet, CIVA marketing director



© CIVA

Château De Rochemorin



2018
Château De
Rochemorin
PESSAC-LÉOGNAN
GRAND VIN DE BORDEAUX
ANDRÉ LURTON VITICULTEUR

Présents sur 260 tables étoilées
en France et dans le monde.

www.andrelurton.com

FRANÇOIS BERLÉAND, UN ENGAGEMENT AUTRE



François Berléand est connu pour son sens du jeu. Théâtre et cinéma s'arrachent ses faveurs au gré des projets. Une quarantaine de pièces et près de cent-vingt films n'ont pas corrompu son appétence de découvertes. En préparation, *88 fois l'infini* d'Isabelle Le Nouvel au théâtre des Bouffes parisiens scande son quotidien. Il a pris quelque instant pour se prêter à cette interview. En filigrane, il évoque ses délectations gustatives pour le vin et ses engagements. Parmi ceux-ci, un projet avec Hervé Bizeul, une cuvée dont la vente devrait adoucir les affres des vigneron. Engagé, François Berléand l'a toujours été. Défendre ses convictions en gardant une réelle ouverture d'esprit lui paraît un minimum. Percée dans son univers...

La cuvée élaborée avec Hervé Bizeul est un Côte-Catalane, 2019. L'aventure vous a permis de concilier votre passion pour les beaux flacons et votre sens de l'engagement. Comment s'est-elle initiée ?

Il y a deux ans environ, Hervé Bizeul, Le Clos Des Fées, s'est adressé à moi avec ce projet. L'enjeu était d'alléger les extrêmes connus par les viticulteurs. J'ai accepté, désireux de m'impliquer. Pour l'instant, nous avons choisi une parcelle de syrah dans son domaine. La cuvée a pris vie en accord avec l'acuité d'Hervé et mes choix gustatifs. Prochainement, je vais acheter un hectare de vignes, dédié à accroître la production et à étoffer cette démarche. Je n'ai aucune prétention à être vigneron mais nous planterons dans cette nouvelle entité à nouveau de la syrah, avec un objectif : débiter les vendanges dans cinq ans. Je vais m'initier pas à pas, à l'instar d'Hervé, avec son soutien et sa bienveillance. D'année en année, je désire accroître ce domaine en gestation, hectare par hectare, et parfaire l'approche, donner jour à de superbes vins. Ils deviendront les ambassadeurs de cette cause.

La notion de partage, de convivialité, inhérente à l'esprit du vin, a-t-elle été en quelque sorte la trame de cette cuvée ?

En effet, la connexion devient évidence avec celle de générosité.

Indirectement, cette idée d'association d'entraide caractérisait déjà à l'époque de Molière les troupes théâtrales ?

Cela perdure encore. J'ai vécu en compagnies au théâtre pendant 20 ans. Le travail se révélait très collectif et participatif. Nous nous engageons politiquement dans les années 70 avec la volonté de réduire l'iniquité.

Vous développez une attention particulière pour la syrah, ce cépage vous émeut-il ?

Il instille en moi de très belles sensations. Je songe à plusieurs appellations, les Côtes-Rôties, j'apprécie capter les autres nuances du cépage, à l'international par exemple.

Vous intéressez-vous aux cépages anciens, la serine, considérée telle une expression antérieure à l'actuelle syrah vous captive-t-elle ?

J'y suis attentif. Les cépages anciens encapsulent une histoire, instillent une autre palpitation en bouche.

Dans l'univers vinicole avez-vous un instant de prédilection, les vendanges, la fermentation, l'élevage ?

Les vendanges sont incontournables et j'ai cru entreprendre la nécessité de choisir une date idéale. Chaque phase m'intrigue, propice à l'initiation.

Votre cuvée intitulée à souhait *Entre amis* délivre quels types de notes organoleptiques ?

Le vin à 14°, selon ma préférence, induit une structure et une prégnance autre. La longueur en bouche incite à être en captation. Je tiens à de superbes caudalies. Je plébiscite également les fruits, rouges et noirs. Là, des accents de fraise sauvage le caractérisent.

Un vin à attendre, à acheter, à déguster en plaisir pur et par choix dans l'optique d'un humanisme éclairé.

Interview et photos : Sofia Lafaye

François Berléand, another commitment || François Berléand is known for his acting skills. He has been involved in both theater and film projects. About forty plays and nearly one hundred and twenty films have not affected his desire for discovery. Currently in preparation, *88 fois l'infini*, Isabelle Le Nouvel at the Bouffes Parisian theater is a daily occurrence. He took some time to lend himself to this interview. In the background, he evokes his passion for wine and his commitments. Among these, a new project with Hervé Bizeul, a wine whose sale should ease the suffering of the wine growers. François Berléand has always been committed. He considers that defending his convictions while keeping a real open mind is a fundamental requirement. Breakthrough in his world...

The cuvée elaborated with Hervé Bizeul is a Côte-Catalane, 2019. The adventure allowed you to combine your passion for beautiful bottles and your sense of commitment. How did it start?

About two years ago, Hervé Bizeul, Le Clos Des Fées, came to me with this project. The challenge was to alleviate the extremes experienced by winegrowers. I accepted, eager to get involved. For now, we have chosen a Syrah parcel in his domain. The cuvée has come to life in accordance with Hervé's acuity and my gustatory choices. Soon, I will buy a vine acre, dedicated to increase the production and to flesh out this approach. I have no pretensions to being a winemaker, but we will plant Syrah again in this new entity, with a goal: starting the harvest in five years. I will learn step by step, following Hervé's example, with his support and kindness. From year to year, I want to increase the size of this budding estate, hectare by hectare, and perfect the approach, giving birth to superb wines. They will become the ambassadors of this cause.

Is sharing and conviviality, inherent to the wine's spirit, in a way the framework of this cuvée?

Indeed, the connection becomes obvious with the generosity.

This association and mutual aid idea was already characteristic of theatrical groups in Molière's time?

It still does. I lived in theater companies for 20 years. The work was very collective and participative. We were politically engaged in the 70's with the desire to reduce inequity.

You have developed a particular interest in Syrah. Does this grape variety emote you?

It brings out very beautiful sensations in me. I am thinking of several appellations, such as Côtes-Rôties, and I like to capture the other grape variety's nuances, on the international scene for example.

Are you interested in old grape varieties? Does the Serine, considered as an expression that predates the current Syrah, captivate you?

I'm very interested. Older grape varieties have a history and instill a different palate.

In the world of wine, do you have a favorite moment: the harvest, the fermentation, the maturation?

The harvest is a must and I thought I saw the need to choose an ideal date. Each phase intrigues me, conducive to initiation.

What type of organoleptic notes does your wine, appropriately titled *Entre amis*, deliver?

The wine at 14°, according to me, induces a different structure and a different impact. The length on the palate incites to be in capture. I like superb caudalies. I also praise the fruits, red and black. Here, wild strawberry accents characterize it.

A wine to wait for, to buy, to taste in pure pleasure and by choice in the perspective of an enlightened humanism.



DOMAINE
DES LAMBRAYS



Propriétaire à Morey Saint Denis

www.lambrays.com

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

BOURGOGNE

UNE ATTRACTIVITÉ À L'ÉPREUVE DES CRISES

Les mois de crise passent et démontrent jour après jour la capacité de résilience de la Bourgogne. C'est ce que notre Wine Tour 2021 en Bourgogne a mis en évidence, que ce soit dans de grandes appellations de la Côte de Nuits ou de la Côte de Beaune ou encore dans des villages à (re)découvrir. Les derniers chiffres de la région affichent un emballement des ventes. Le vignoble enregistre une hausse de la commercialisation en bouteille de 31 % sur les 6 premiers mois 2021 par rapport à la même période de l'année dernière. Le chiffre d'affaires à l'export des vins de Bourgogne fixe un nouveau record : presque un demi-milliard d'euros (495 millions d'euros pour les 5 mois 2021). Un tableau de bord largement positif aussi et surtout par rapport à 2019, le monde d'avant, qui montre surtout que la crise du Covid n'a en rien entamé l'attractivité des vins de Bourgogne. La réouverture des restaurants à la fin du printemps dernier l'a souligné. Certains négociants bourguignons parlent même d'un marché frénétique. L'ombre au tableau de 2021 c'est le gel qui a frappé sévèrement début avril. La région s'oriente vers une récolte historiquement basse. A ce rythme et en prenant en compte la petite récolte 2021 qui s'annonce, la Bourgogne pourrait rapidement faire face à une pénurie, avec comme conséquence de nouvelles tensions sur les prix...

PAZ LEVINSON

Originaire de Patagonie (Argentine), Paz Levinson est chef sommière exécutive du Groupe Pic depuis mars 2018. D'abord passionnée par la littérature, elle a découvert le monde du vin dans le restaurant de María Barrutia à Buenos Aires. Elle a remporté les titres de meilleur sommière d'Argentine en 2010 et en 2014 ainsi que celui de meilleur sommière des Amériques en 2015. Basée à Paris, elle partage son temps entre la capitale française, Valence, Londres ou encore Lausanne. Quand elle ne parcourt pas un vignoble...

The Burgundy region: attractiveness resistant to crises

The months of crisis pass and day after day demonstrate Bourgogne's capacity for resilience. This is what our 2021 Wine Tour in Burgundy made clear, whether in the Côte de Nuits great appellations or the Côte de Beaune or in villages to (re) discover. The latest figures for the region show a surge in sales. The vineyard recorded an increase in bottled marketing of 31% over the first 6 months of 2021 compared to the same period last year. Burgundy wine export turnover sets a new record: almost half a billion euros (495 million euros for 5 months 2021). A largely positive scoreboard also and especially compared to 2019, the world before, which shows above all that the Covid crisis has in no way affected Burgundy wines attractiveness. The reopening of restaurants at the end of last spring underlined this. Some Burgundian traders even speak of a frenzied market. The shadow of the 2021 picture is the frost that hit hard in early April. The region is moving towards a historically low harvest. At this rate and taking into account the small 2021 harvest that is coming, Burgundy could quickly face a shortage, resulting in further pressure on prices ...

Paz Levinson

From Patagonia (Argentina), Paz Levinson is the executive Chief sommière since march 2018. First passionate about literature, she discovered the wine world in Maria Barrutia's restaurant in Buenos Aires. She won the titles of Best sommière of Argentina in 2010 and 2014 as well as that of Best sommière of the Americas in 2015. Based in Paris, she divides her time between the French capital, Valence, London and Lausanne. When she's not going through a vineyard ...

Laurent Gotti

CHÂTEAU DE COUCHES

« Un terroir spécifique et unique »

Avec beaucoup d'énergie, des investissements mais aussi un peu de patience, Patricia et Olivier Poelaert ont ouvert une nouvelle page d'histoire du Château de Couches. Avec eux c'est tout un territoire, les Côtes du Couchois, qui s'imaginent un nouveau challenge.

Paz Levinson et Olivier Poelaert / © Laurent Gotti



Il s'est appelé Couches-les-Mines (de 1853 à 1955), il pourrait aujourd'hui être rebaptisé Couches-les-Vignes. Ici on a beaucoup extrait de minerais de fer sous l'égide du métallurgiste Schneider implanté au Creusot, cœur d'un site industriel métallurgique de première importance. Aucun rapport avec le vin a priori. Si ce n'est qu'il fallait faire boire les nombreux ouvriers présents. Couches, comme tous les vignobles alentours, produisait alors un breuvage de consommation courante, un vin de table élaboré sans grand soin. Le village oubliait ainsi son passé, bien plus prestigieux, qui le rattachait aux appellations du sud de la Côte de Beaune toute proche.



© Laurent Gotti

Il faut de la patience, des investissements et surtout beaucoup d'énergie pour tourner une longue page d'histoire et en ouvrir une autre. C'est précisément les qualités dont font preuve Patricia et Olivier Poelaert qui reprennent, en 2009, le château Marguerite de Bourgogne au cœur des Côtes du Couchois. Pour les vieilles pierres, chargées d'histoire selon la formule consacrée, le gisement est immense. Cette ancienne place forte porte le nom de la descendante de la lignée capétienne de ducs de Bourgogne. Marguerite, personnage de la légende des rois maudits, fût par ailleurs reine de France pendant 5 mois. Pour la vigne, les choses s'annonçaient plus compliquées.

Mais à force de ténacité, le couple a repris l'exploitation du vignoble autour de la spectaculaire bâtisse médiévale. Le *Clos Marguerite*, planté de pinot noir, d'aligoté et de chardonnay, trouvait alors une nouvelle jeunesse. Ils ont aussi ouvert un restaurant au château et installé un chef talentueux Elio di Ruscio. Plus largement, la démarche consiste à fixer des nouvelles ambitions, collectivement, pour l'appellation et à créer une émulation.

« En 2014 nous avons lancé une étude de sol, avec une cartographie complète du territoire. Le travail a vraiment com-

mencé à payer avec des médailles dans divers concours à partir de 2015. Nous avons compris qu'il était possible de faire quelque chose de bien sur ce terroir en rouge comme en blanc. Il fallait simplement se donner les moyens : réduire les rendements, faire des élevages soignés, etc. », résume Olivier Poelaert.

Ce dernier a également repris la Cave de Mazenay tout proche. Un outil de vinification qu'il a confié à Jean-Christophe Pascaud. Ce dernier a fait ses armes dans une grande maison bourguignonne. La cave permet d'élaborer, d'élever et de mettre

en bouteille des vins de nombreuses appellations bourguignonnes. Une gamme s'étendant principalement de la Côte de Nuits à la Côte chalonaise, en passant bien évidemment par la Côte de Beaune. La Cave de Mazenay élève aussi des vins des Hospices de Beaune achetés lors de la fameuse vente aux enchères.

Cette structure est surtout adossée à un vignoble d'une vingtaine d'hectares dont elle a pris en charge l'exploitation. De la vigne au verre ! Le plus court chemin pour sonner le retour en grâce des Côte du Couchois.



© Château de Couches

Château de Couches: "A specific and unique terroir" || Patricia and Olivier Poelaert have devoted themselves to a new chapter in the Château de Couches' history, combining energy, investment and a little patience. Thanks to them, a whole region, the Côtes du Couchois, has taken on a new challenge.

It was called Couches-les-Mines (from 1853 to 1955), but today it could be renamed Couches-les-Vignes. A lot of iron ore was extracted here under the aegis of the metallurgist Schneider, based in Le Creusot, a major metallurgical industrial site. Nothing to do with wine in principle. Except that the many workers present had to get drunk. The Couches vineyards, just like all the surrounding vineyards, produced a beverage for everyday consumption, a table

wine made without much care. The village thus forgot its past, much more prestigious, which connected it to the appellations of the nearby southern Côte de Beaune.

It takes patience, investment and, above all, a lot of energy to turn a long page in history and open up a new one. These are precisely the qualities shown by Patricia and Olivier Poelaert. Professionally and financially fulfilled by the Parisian company they run, the couple could indulge their passions: vintage cars, old stones and good bottles. In 2009, they took over Château Marguerite de Bourgogne in the heart of the Côtes du Couchois. When it comes to old stones, which are steeped in history according to the traditional formula, the potential is immense. This ancient stronghold is named after Queen Marguerite, a descendant of the Bourgogne's Dukes Capetian lineage. Marguerite, character of the cursed kings' legend, was also queen of France for 5 months. For the vineyard,



Paz Levinson / © Laurent Gotti

things seemed more complicated. But through tenacity, the couple took over the vineyard around the spectacular medieval building. The vineyard *Clos Marguerite*, planted with Pinot Noir, Aligoté and Chardonnay, was given a fresh start. They also opened a restaurant in the château and installed a talented chef Elio di Ruscio. On a broader level, the approach is to set new ambitions, as a collective, for the appellation and to create emulation.

“In 2014 a soil study was launched, with a complete cartographic survey of the territory. The work really started to pay off with medals in various competitions from 2015. We realised that it would be possible to do something good on this terroir, both in red and white. We just had to give ourselves the means: reduce yields, do careful breeding, etc.”, summarizes Olivier Poelaert.

He also took over the nearby Cave de Mazenay. A wine-making tool that he entrusted to Jean-Christophe Pascaud. The latter has worked in a large Bourgogne house. The winery enables the production, maturing and wine packaging from many Bourgogne appellations. The range extends mainly from the Côte de Nuits to the Côte Chalonnaise, and of course the Côte de Beaune. Cave de Mazenay also produces wines from the Hospices de Beaune, purchased at the famous auction.

This structure is above all based on a twenty-hectare vineyard which it has taken over. From the vine to the glass! The shortest route to the Côte du Couchois' return to favour.

Laurent Gotti

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUDECOUCHES.COM

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / SOMMELIERS' REVIEWS

Clos Marguerite “Passionément”

Bourgogne blanc 2018

Robe : jaune doré aux reflets verts, limpide.

Nez : fruité et intense, sur la pomme et la poire fraîches, rehaussé d'une touche boisée.

Bouche : fraîche, tendue, et gourmande sur des notes boisées et toastées, soutenue par une belle acidité, qui allonge la finale.

Accord : un Dôme de Vezeley.

Commentaire : un vin frais et gourmand.

Color: golden yellow with green reflections, limpid.

Nose: fruity and intense, on fresh apple and pear, enhanced with a woody touch.

Palate: fresh, tense, and delectable, with woody and toasted notes, supported by a beautiful acidity, which lengthens the finish.

Pairing: a Dôme de Vezeley cheese.

Comment: a fresh and delicious wine.

Clos Marguerite “A la folie”

Bourgogne Côte du Couchois 2018

Robe : grenat, d'intensité moyenne, reflets violacés, limpide et brillante.

Nez : net et précis sur les fruits rouges, la rose, soutenu par de délicates épices, la vanille notamment.

Bouche : tout en finesse, dotée d'un joli fruit croquant, framboise, groseille, fraise écrasée, bien équilibrée, finale de longueur moyenne.

Accord : filet de cannette, baie de Sichuan.

Commentaire : de la finesse et du fruit.

Color: garnet, medium intensity, purplish reflections, limpid and brilliant.

Nose: clean and precise on red fruits, rose, supported by delicate spices, notably vanilla.

Palate: very fine, with nice crunchy fruit, raspberry, red currant, crushed strawberry, well balanced, medium length finish.

Pairing: duckling fillet, Sichuan berry.

Comment: finesse and fruit.

DOMAINE DE VILLAINE

toutes les facettes de l'aligoté

Figurant parmi les précurseurs de la biodynamie en Côte chalonnaise, le Domaine de Villaine s'attache aussi à élaborer des vins qui révèlent les multiples facettes de l'aligoté. Si le cépage de prédilection de Bouzeron donne le ton, le chardonnay n'est pas en reste avec une belle gamme de terroirs sur Rully.

Il est plutôt rare et inattendu d'entendre un vigneron insister sur la qualité de l'eau que recèle ses vins. C'est pourtant le propos de Pierre de Benoist, à la tête du Domaine Aubert et Pamela de Villaine à Bouzeron. « J'y prête beaucoup d'attention. Après tout c'est, avec une proportion de plus de 85 %, de loin le premier constituant du vin », souligne le vigneron. Surprenant mais convainquant tant la plupart des cuvées du domaine se distinguent par leur texture cristalline, vivifiante, fluide mais sans manquer d'enveloppe. Des vins, en un mot, désaltérants. Le type de bouteille qui, une fois débarrassé de son bouchon, se vide de son contenu sans crier garde. Des vins qui illustrent à merveille ce terme de digestibilité introduit dans le vocabulaire des amateurs depuis quelques années. Notion qui permet d'évaluer la qualité d'une cuvée à séduire avant tout par son harmonie, son équilibre, plutôt que par sa puissance et son extraction. Toute la différence entre un vin qui a pleinement sa place à table et une bête de concours qui fini par laisser après quelques gorgées.



M. de Villaine et Pierre de Benoist / © Domaine de Villaine

Pour atteindre ce résultat Pierre de Benoist s'appuie depuis de longues années de fréquentation quotidienne du cépage aligoté. Bouzeron, petit village de la Côte chalonnaise où le domaine de Villaine a élu domicile, est un terroir de prédilection.

« Nous avons ici des très vieilles vignes, dont certaines d'environ 115 ans. Bouzeron, avec ses notes salines dans sa prime jeunesse, rappelle très naturellement qu'avant d'être des terroirs, des Climats, nos sols constituaient des fonds marins qui se sont enrichis par sédimentation pendant des millions d'années », expose Pierre de Benoist. Les terroirs bourguignons, aussi, doivent beaucoup à l'eau. Pour le domaine, l'histoire a commencé à prendre forme au début des années 1971. Aubert de Villaine a eu la clairvoyance de comprendre que la Côte chalonnaise n'était qu'au début de son renouveau.

Élevé au Sancerre, d'où est originaire sa famille, Pierre de Benoist a assez rapidement trouvé ses marques dans ce coin de Bourgogne un peu moins médiatisé que la Côte de Beaune ou encore la Côte de Nuits.

« Le sauvignon, comme l'aligoté sont des cépages aromatiques ».

Et quand, ces cépages trouvent un terroir avec lequel ils sont en pleine adéquation, ils y gagnent une dimension étonnante.

D'autant que le Domaine de Villaine cultive ses vignes en bio depuis le milieu des années 1980 et en biodynamie depuis une vingtaine d'années.

Les dernières évolutions l'ont vu devenir l'un des acteurs majeurs de l'appellation Rully. Une A.O.C. voisine mais qui, en blanc, est consacrée au chardonnay. Une évolution liée à la volonté du domaine de s'ancrer un peu plus dans cette appellation en y cultivant depuis 2016 des vignes exclusivement issues de terroirs reconnus en premiers crus. Avec une trentaine d'hectares le domaine est aujourd'hui en mesure de proposer à travers ses vins une très grande variété de terroirs du nord de la Côte chalonnaise. Il ne fait pas de doutes qu'ils sont entre de bonnes mains.



Paz Levinson et Pierre de Benoist / © Laurent Gotti

Domaine de Villaine: the multiple facets of aligoté || *The Domaine de Villaine is one of the precursors of biodynamic viticulture in the Côte Chalonnaise region. It also strives to produce wines that reveal the multiple facets of Aligoté. While Bouzeron's favorite grape variety sets the tone, Chardonnay is not to be outdone with a beautiful range of terroirs in Rully.*

It is rather rare and unexpected to hear a winemaker insist on the water quality of his wines. However, this is what Pierre de Benoist, head of Domaine Aubert and Pamela de Villaine in Bouzeron, has to say. "I pay a lot of attention to it. After all, with a percentage of more than 85%, it is by far the first wine constituent", underlines the winemaker. Surprising but convincing, as most of the estate's

wines are distinguished by their crystalline texture, invigorating, fluid but not lacking in body. Wines, in a word, thirst-quenching. The kind of bottle that, once the cork is removed, empties itself of its contents without warning. Wines that perfectly illustrate the term digestibility introduced in the wine lovers' vocabulary a few years ago. This notion allows to evaluate the quality of a wine to seduce above all by its harmony, its balance, rather than by its power and its extraction. The difference between a wine that has its place at the table and a competition beast that ends up tiring after a few sips.

Pierre de Benoist has been using the Aligoté grape variety for many years to achieve this result. Bouzeron, a small village in the Côte Chalonnaise where the Domaine de Villaine is based, is a favorite terroir.



© Domaine de Villaine

"We have very old vines here, some of which are about 115 years old. Bouzeron, with its saline notes in its early years, is a natural reminder that before being terroirs, Climats, our soils were sea beds that were enriched by sedimentation over millions of years," says Pierre de Benoist. The Burgundian terroirs also owe a lot to water.

The story of the estate began to take shape in the early 1971s. Aubert de Villaine had the foresight to understand that the Côte Chalonnaise was only at the beginning of its revival.

Raised in Sancerre, where his family is from, Pierre de Benoist quickly found his feet in Burgundy region, which is not as well known as the Côte de Beaune or the Côte de Nuits.

"Sauvignon, like Aligoté, are aromatic grape varieties".

And when these grape varieties find a terroir with which they are in full adequacy, they gain an amazing dimension.

Especially since the Domaine de Villaine has been cultivating its vines organically since the mid-1980s and biodynamically for the past twenty years.

The latest developments have seen it become one of the major players in the Rully appellation. An A.O.C. close to it but which, in white, is dedicated to the Chardonnay. An evolution linked to the domain's will to anchor itself a little more in this appellation by cultivating since 2016 vines exclusively from terroirs recognized as premier crus. Today, the estate, covering some thirty hectares, and is able to offer a wide range of terroirs in the northern part of the Côte Chalonnaise. There is no doubt that they are in good hands.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DE-VILLAINES.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Les Margotés Rully 1^{er} cru Blanc 2018

Robe : claire et brillante avec une couleur jaune pâle, une viscosité modérée et une légère teinte verdâtre. **Nez** : le vin est jeune, très expressif avec un clair « chardonnay de style bourguignon ». Le terroir des Margotés est situé dans la partie sud de l'appellation mais contrairement à ce que l'on peut penser est plus frais que la partie nord en raison de l'exposition. **Bouche** : vin sec, d'une très forte acidité, elle possède une énergie minérale très puissante et très précise. Des saveurs des pommes vertes fraîches, camomille, lactiques et sous bois très délicates. Le corps est modéré avec une belle onctuosité. Légèrement amer en arrière-goût, belle longueur. **Accord** : sole meunière aux pommes de terre fumées et sel de Maldon. **Commentaire** : un vin à boire jeune ou à garder, une précision fantastique sur la façon de traduire le terroir. Pour ce vin, un foudre du 2015 a été utilisé. **Garde** : 2021. **Note** : 93/100.

Color: clear and bright with a pale-yellow color, moderate viscosity and some slightly greenish tinge. **Nose**: the wine is youthful, very expressive with a clear "Chardonnay from Burgundy style". The terroir of The Margotés is located in the southern part of the appellation but contrary to what we can think is cooler than the northern part due to the exposition. **Palate**: dry and with a very high acidity, it has a powerful mineral energy, very precise. Flavours of fresh green apples; chamomile, lactic and very delicate earthiness. The body is moderate with a nice unctuousity. Slightly bitter on the aftertaste, nice length. **Pairing**: sole meunière with smoked potatoes and Maldon salt. **Comment**: a wine to drink young or keep, fantastic precision on how to translate the terroir. For this wine a foudre from the 2015 has been used. **Ageing**: 2021. **Score**: 93/100.

Digoine Bourgogne Côte Chalonnaise 2019

Robe : limpide, brillante, rouge rubis avec un bord violet, d'intensité et de viscosité moyennes. **Nez** : le vin montre une belle concentration d'arômes de fruits rouges et noirs, de cerises, de fraises des bois et de mûres avec quelques fleurs, violettes et pétales de rose, et des épices comme le poivre noir. **Bouche** : acidité vive et intense mais équilibrée avec le corps moyen et l'alcool modéré. La texture des tanins est finement granuleuse donnant de l'élégance au vin et une définition très nette. C'est un vin intense, plein de vie et de caractère. Les saveurs de cerises fraîches, de framboises et de fraises se mélangent en milieu de bouche. **Accord** : tartare de veau aux câpres et parmesan. **Commentaire** : c'est un pinot noir de classe mondiale avec les beaux arômes que nous aimons trouver. Pour ce vin, 40 % de grappes entières ont été utilisées. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 94+/100.

Color: clear, bright, red ruby color with violet rim, medium intensity and viscosity. **Nose**: the wine shows lovely concentration of red and black fruit aromas, cherries, wild strawberries and blackberries with some floral, violet and rose petals, and spices like black pepper. **Palate**: sharp, intense acidity but balanced with the medium body and the moderate alcohol. The texture of the tannins are fine grained giving elegance to the wine and a very clear definition. It is an intense wine, full of life and character. The flavours of fresh cherries, raspberries and strawberries blends in the middle of the palate. **Pairing**: veal tartare with capers and parmesan cheese. **Comment**: this is a world class Pinot Noir with the lovely aromatics we like to find. For this wine 40% of whole cluster were used. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 94+/100.



© Laurent Gotti



© Domaine de Villaine

MAISON PICAMELOT

des effervescents de terroir

Rully, au nord de la Côte chalonaise, est l'un des berceaux de la production du crémant de Bourgogne. C'est là que la maison Picamelot élabore des effervescents, à fortes personnalités, qu'elle veut avant tout profondément ancrés dans ses terroirs.



Philippe Chautard et Paz Levinson

Le terroir est-il soluble dans les bulles ? Certainement pas ! A entendre Philippe Chautard c'est même tout l'inverse. « La bulle c'est comme le sel ou le poivre dans un plat. Cela sert à rehausser les saveurs », expose avec conviction le dirigeant de la maison Picamelot (petit-fils du fondateur Louis Picamelot). On l'oublie souvent dans Crémant de Bourgogne, il y a « Bourgogne ». Surtout « Bourgogne » aux yeux de Philippe Chautard : « Notre but n'est pas de faire un sous-champagne avec une notion de marque, d'effervescents reproductibles années après années, mais de mettre en avant la richesse de notre vignoble. Et la

richesse de la Bourgogne c'est la diversité de ses terroirs. Elle s'exprime à chaque millésime et tous mes vins sont d'ailleurs millésimés. »

Comme toutes maisons bourguignonnes qui a réussi, chez Picamelot une bonne partie des investissements sont tournés vers la vigne. Le domaine compte une quinzaine d'hectares et s'est agrandi ces dernières années. Achat notable, à partir de 2007-2012, Philippe Chautard a acquis de parcelles de vignes à Saint-Aubin (La Rochepot) au lieu-dit *En Chazot* et au lieu-dit *Les Reipes*. Des terroirs qui permettent aujourd'hui à la maison de proposer deux de ses fers de lance. Des Crémants de

Bourgogne où figurent en toutes lettres la provenance des raisins. Pour le premier (*En Chazot*), il s'agit de pinots noirs exposés au sud-est qui donnent un vin caractérisé par sa précision et sa tension ciselée. Le deuxième (*Les Reipes*), plein sud à 350 mètres d'altitude est planté en chardonnay. Les vins allient fraîcheur et générosité donnant un blanc de blancs capable d'accompagner un repas. Pour son 90e anniversaire, la maison a procédé à un assemblage des deux terroirs (avec une petite dominante pinot noir) pour donner une cuvée, millésime 2013, qui se déguste remarquablement bien 8 ans plus tard.

Autre projet marquant la reconstitution d'un vignoble dans la continuité de la Côte de Nuits, à Talant, à proximité de Dijon. Des terroirs qui ont appartenu aux Moines du Prieuré de Bonvaux et qui ont figuré avant la crise phylloxérique parmi les meilleurs crus de la région. La première cuvée vient d'être mise sur le marché

et elle porte, bien-sûr, le nom de son lieu-dit d'origine : *En Espoutières*. Un Crémant extra-brut issu de pinot noir et de chardonnay.

Autant de cuvées, parmi d'autres, élaborées sur l'étonnant site que Philippe Chautard a fait naître à Rully. Il a en effet acquis en 2000 une ancienne carrière

de 4000 m² métamorphosée en cuverie moderne entièrement creusée dans la roche. En 2018, la totalité des locaux opérationnels ont été déménagés dans un nouveau bâtiment bio-climatique, accolé à la carrière et ses 150 mètres de roches. Bref, la visite est autant un plaisir pour les yeux que pour le palais.



COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Cuvée Jean-Baptiste Chautard Crémant de Bourgogne 2014

Robe : limpide, brillante, de couleur jaune pâle avec un bord paille, de très petites bulles qui montent assez vite. **Nez** : le nez est net, complexe, avec des arômes de fruits très précis et définis comme la pomme rouge et le citron confit, second nez sur des arômes de champignon, sous-bois, de camomille et de brioche. Ce vin principalement chardonnay est jeune malgré son âge et a beaucoup de puissance. **Bouche** : c'est un vin sec, avec une acidité vive et fraîche, complexe, crayeux et avec des saveurs minérales, de pierre mouillée et de champignon. **Accord** : saumon légèrement fumé à la crème d'aneth et d'échalotes. **Garde** : 2021-2026. **Commentaire** : un excellent vin pour le prix ! **Note** : 92/100.

Color: clear, bright, with a pale-yellow color, straw rim, very tiny bubbles going up quite fast. **Nose**: the nose is clean, complex and with very precise and defined aromas of fruits as red apples and confit lemon, second nose with mushrooms aromas, undergrowth, chamomile and brioche. This mostly Chardonnay driven wine is youthful for the age and has lot of power. **Palate**: is a bone-dry wine, with a bright and fresh acidity, complex, chalky and with mineral flavours, wet stone and mushroom. **Pairing**: lightly smoked salmon with dill and shallots cream. **Ageing**: 2021-2026. **Comment**: an excellent wine for the price! **Score**: 92/100.

En Chazot Extra Brut Crémant de Bourgogne

Robe : jaune pâle avec un bord argenté pâle. **Nez** : net, avec une intensité modérée et encore jeune. Les arômes sont au premier nez très fruités avec des fruits rouges, des cerises, mais aussi un peu de pêche et de pomme rouge. Ce 100 % pinot noir est très élégant avec des arômes de pain et quelques notes de sous-bois. **Bouche** : l'intensité est forte, très puissante mais délicate avec une belle expression du fruit et un milieu de bouche crémeux. Très élégant pour un 100 % pinot noir, en dégustation à l'aveugle on pourrait penser qu'il s'agit d'un assemblage. **Accord** : huîtres fraîches avec vinaigrette et quelques framboises fraîches. **Garde** : 2021-2028. **Commentaire** : apparemment très connu et apprécié des sommeliers. Bonne surprise pour le rapport qualité/prix. **Note** : 93+/100.

Color: pale yellow with a pale, silver rim. **Nose**: clean with a moderate intensity and still youthful. The aromas are in a first nose very fruity with red fruits, cherries, and also some peaches and red apple. This 100% Pinot Noir is very elegant with aromas of bread and some earthy aromas. **Palate**: the intensity is strong, very powerful yet delicate with lovely fruit expression and a creamy mid-palate. It is very elegant for a 100% Pinot Noir, in a blind tasting we could think it was a blend. **Pairing**: fresh oysters with vinaigrette and some fresh raspberries. **Ageing**: 2021-2028. **Comment**: apparently very famous and appreciated by sommeliers. Great surprise for the price and quality ratio. **Score**: 93+/100.

Maison Picamelot: sparkling wines from the terroir || *The Rully region, located in the north of the Côte Chalonnaise, is the birthplace of Crémant de Bourgogne production. It is here that Picamelot produces sparkling wines with strong personalities, which it wants to be deeply rooted in its terroirs.*

Is the terroir compatible with bubbles? Certainly not! According to Philippe Chautard, it is the opposite. "Bubbles are like salt or pepper in a dish. It serves to enhance the flavors", says the Picamelot manager (grandson of the founder Louis Picamelot) with conviction. We often forget that in Crémant de Bourgogne, there is "Bourgogne". Especially "Bourgogne" according to Philippe Chautard: "Our goal is not to make a sub-champagne with a brand notion, of reproducible sparkling wines year after year, but to highlight the vineyard richness. And Bourgogne's region wealth is its terroirs diversity. It expresses itself with each vintage and all my wines are vintage wines.

Here at Picamelot, like all successful Burgundian houses, a good part of the investments are turned towards the vineyard. The estate has about 15 hectares and has expanded in recent years. Philippe Chautard made a notable purchase in 2007-2012, acquiring vines in Saint-Aubin (La Rochepot) at a place called *En Chazot* and at a place called *Les Reipes*. Terroirs that allow the house to offer two of its spearheads. Crémants de Bourgogne where the grapes' origin is written in letters. The first one (*En Chazot*) is made from Pinot Noir grapes exposed to the south-east, giving a wine characterized by its precision and its chiselled tension. The second (*Les Reipes*), facing south at 350 meters altitude, is planted with Chardonnay. The wines combine freshness and generosity to produce a white wine that can accompany a meal. For its 90th anniversary, the house has blended the two terroirs (with a small dominant Pinot Noir) to give a vintage 2013 cuvée, which can be enjoyed remarkably well 8 years later.

A further project marked the creation of a vineyard in the Côte de Nuits, Talant, near Dijon. These terroirs once belonged to the Bonvaux Priory monks and before the phylloxera crisis were among the best vintages in the region. The first cuvée has just been launched and it bears, of course, the name of its native place: *En Espoutières*. A Crémant extra-brut produced from Pinot Noir and Chardonnay.

So many wines, among others, made on the amazing site that Philippe Chautard has created in Rully. In 2000, he acquired an old 4000 m² quarry that has been transformed into a modern winery entirely dug into the rock. In 2018, the entire operational premises were moved to a new bio-climatic building, adjacent to the quarry and its 150 meters of rock. In short, the visit is as much a pleasure for the eyes as for the palate.

Laurent Gotti



EN SAVOIR → LOUISPICAMELOT.COM

DOMAINE DOUHAIRET PORCHERET

de grand-père en petite fille

Cataldina Lippo et Vincent Monfort se définissent comme des *créateurs de bonne humeur*, symbole de cette Bourgogne qui tient à garder ses valeurs de convivialité, d'accessibilité même en plein cœur de la Côte de Beaune.



Cataldina Lippo et Paz Levinson



Paz Levinson et Cataldina Lippo / © Laurent Gotti

Pas de madame ou de monsieur ici. Ce sera donc Cataldina et Vincent, car c'est de leurs seuls prénoms qu'ils aiment à se présenter. Attention de ne pas se fier aux apparences pour autant, si Cataldina est un nom aux accents typiquement méridionaux (tout comme son nom de famille : Lippo), c'est bien elle la plus bourguignonne du couple. Elle est la petite-fille d'André Porcheret, régisseur des Hospices de Beaune pendant une vingtaine d'année ; c'est aussi lui qui a œuvré à la mise en place de la biodynamie au Domaine Leroy. Une forte personnalité, décédée l'an dernier, qui a marqué la région donc, mais aussi sa descendance. Cataldina a vécu une bonne partie de son enfance entre les Pouilles et le sud de la France mais c'est à Beaune qu'elle décide de faire ses études. Elle entre au lycée viticole de Beaune mais comme tout ne s'apprend pas sur les bancs de l'école, son grand-père lui transmet son savoir-faire et sa vision des vins de Bourgogne. Cataldina effectue sa pre-

mière vinification en 2004 et prends les commandes du domaine sept ans plus tard. Une activité qu'elle assure avec son mari, belge, Vincent Monfort.

Un domaine dont le vieux pressoir écreuil qui trône encore dans la cuverie témoigne de l'ancienneté de ces racines. Il a été créé il y a plus de 300 ans par Monsieur et Madame Monthelie dans le village qui porte le même nom. Au début des années 1970, deux sœurs Armande et Charlotte Douhairet héritent du domaine. Miss Armande, c'est ainsi qu'elle était localement surnommée, se battra pour lui assurer sa pérennité. Son fils adoptif, André Porcheret lui donnera un nouveau souffle à partir de 1989.

Le domaine dispose aujourd'hui de 8 hectares de vignes et procède à des achats de raisin pour compléter la gamme. La Côte de Beaune est évidemment à l'honneur : Monthelie bien-sûr (en rouge comme en blanc) mais aussi Volnay, Pommard, Maranges, Meursault, etc.

À la vigne les parcelles sont labourées (pas de désherbage chimique) et les traitements phytosanitaires raisonnés selon la certification Haute Valeur Environnementale niveau 3. Les vendanges sont 100 % manuelles et réalisées en petites caisses ajourées. L'objectif est de conserver des raisins intacts, sans trituration après récolte à leur optimum de maturité et aux heures les plus fraîches de la journée.

La cuverie ancestrale a été rénovée et modernisée en 2018. Des cuves inox ont remplacé les contenants en bois. Thermorégulées, elles permettent un meilleur confort de travail ainsi qu'une meilleure gestion de la ressource en eau. Tri et éraflage sont effectués avant cuvage. L'élevage s'étend sur en moyenne 12 mois pour les blancs et 15 mois pour les rouges avec un pourcentage de fût neuf ne dépassant jamais les 30 %. C'est ainsi que l'on crée de la bonne humeur.

Domaine Douhairet Porcheret : from grandfather to granddaughter || Cataldina Lippo and Vincent Monfort define themselves as cheerful people, a Bourgogne sign that wants to keep its conviviality and accessibility values even in the heart of the Côte de Beaune.

No madam or sir here. It will be Cataldina and Vincent, because it is their only names that they like to introduce themselves. But don't be fooled by appearances, if Cataldina's name has a typically southern accent (just like her family name: Lippo), she is the most Burgundian of the couple. She is André Porcheret's granddaughter, who was the Hospices de Beaune's steward for about twenty years; he is also worked on the biodynamic process at Domaine Leroy. A strong personality, who passed away last year, who left his mark on the region, but also on his descendants. Cataldina lived most of her childhood between Puglia and the south of France, but it was in Beaune that she decided to study. She entered the Beaune wine school but as not everything is learned in school, her grandfather passed on his know-how and his vision of Burgundy wines. Cataldina made her first wine in 2004 and took over the domain seven years later. This activity is carried out with her Belgian husband, Vincent Monfort.

A domain whose old squirrel wine-presses that still stand in the vat house attest to the age of its roots. It was created more than 300 years ago by Mr. and Mrs. Monthelie in the village that bears

the same name. In the early 1970s, two sisters Armande and Charlotte Douhairet inherited the estate. *Miss Armande*, as she was known locally, fought to ensure its continuity. Her adoptive son, André Porcheret, gave it a new lease of life in 1989.

The estate now owns 8 hectares of vines and purchases grapes to complete the range. The Côte de Beaune is obviously in the spotlight: Monthelie of course (in red as in white) but also Volnay, Pommard, Maranges, Meursault, etc.

In the vineyard the plots are ploughed (no chemical weeding) and the phytosanitary treatments are reasoned according to the High Environmental Value level 3 certification. Harvesting is 100% manual and carried out in small openwork crates. The objective is to keep the grapes intact, without crushing after harvesting at their optimum maturity and at the coolest time of the day.

The ancestral winery was renovated and modernized in 2018. Stainless steel vats have replaced the wooden containers. They are temperature controlled, allowing for better working comfort as well as better water resource management. Sorting and destemming are done before vatting. The maturing process lasts on average 12 months for the whites and 15 months for the reds with a 30% percentage of new barrels. This is how we create good mood.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEMONTHELIEDOUHAIRET.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Les Serpens Volnay 2019

Robe : limpide, brillante comme le jour, rouge rubis avec un bord violet, d'intensité moyenne et des jambes avec un peu de couleur. **Nez** : le vin est net, intense et jeune. Les arômes sont définis, sur les fruits rouges comme la fraise des bois soulignés par la muscade, la réglisse et le poivre rose. Dans un second nez apparaissent des arômes floraux de violette et de rose fraîche. **Bouche** : un classique pour Volnay, très bien fait et d'une grande qualité pour un vin de village. L'acidité est vive, électrique, le vin est sec et les tanins sont fins, avec un beau potentiel de garde. **Accord** : cailles farcies aux épinards nouveaux et purée de butternut. **Commentaire** : le vin est équilibré avec un joli parfum et il ne déçoit pas non plus en bouche. **Garde** : 2021-2026. **Note** : 92/100.

Color: clear, day bright, red ruby color with a violet rim, medium intensity and legs with little bit of color. **Nose**: the wine is clean, intense and youthful. The aromas are defined with red fruits like wild strawberries underlined by nutmeg, liquorice and pink pepper. In a second nose the floral aromas appear of violets and fresh roses. **Palate**: a classic for Volnay, very well made and at a high quality for a village wine. The acidity is bright, electric, the wine is dry and the tannins are fine grained, with a lot of potential to ageing. **Pairing**: stuffed quail with new spinach leaves and butternut puree. **Comment**: the wine is balanced with lovely perfume and it doesn't disappoint on the palate either. **Ageing**: 2021-2026. **Score**: 92/100.

Les Duresse Monthelie 1^{er} Cru blanc 2019

Robe : limpide, brillante, couleur jaune moyen avec un bord paille, viscosité modérée. **Nez** : une belle expression du chardonnay, très classe, avec une intensité modérée mais plein d'arômes de poire et de pêche blanche, de pommes jaunes et de pierre à fusil intéressante. **Bouche** : vin sec avec une acidité fraîche et bien équilibrée, quelques saveurs de noisette associées au fruit et à la minéralité intense. Complexe avec une belle longueur. **Accord** : volaille fermière rôtie, risotto de petit épeautre, courgettes et cardamome verte. **Commentaire** : la bouche est jolie, fraîche, une acidité avec de la tension, très agréable et bien équilibrée. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 94/100.

Color: clear, star bright, medium yellow color with a straw rim, moderate viscosity. **Nose**: a beautiful expression of Chardonnay, very classy with a moderate intensity but full of aromas of pear and white peach, yellow apples and interesting flintiness. **Palate**: dry with a fresh and well-balanced acidity, some nutty flavours combined with the fruit and the intense minerality. Complex with a nice length. **Pairing**: roasted farm poultry, small spelled risotto, zucchini and green cardamom. **Comment**: the palate of the wine is lovely, fresh, acidity with tension, very nice and well balanced. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 94/100.



Vincent Monfort et Cataldina Lippo / © Douhairet Porcheret

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

toutes les nuances de Pommard



Paz Levinson et Emmanuelle-Sophie Moissenet / © Domaine Moissenet-Bonnard

Pour exprimer la grande diversité de terroirs de Pommard, et plus généralement de la Côte de Beaune, dont elle a la charge, Emmanuelle-Sophie Moissenet s'attache à récolter des raisins à pleine maturité sur des vignes où la biodiversité est encouragée. L'objectif est atteint.

De Puligny-Montrachet jusqu'à Beaune en passant par Meursault, Auxey-Duresses et bien évidemment Pommard... Une dégustation au Domaine Moissenet-Bonnard est l'assurance d'un savoureux voyage en Côte de Beaune. Voilà pour les généralités. Mais rien que sur le village d'élection du domaine, Pommard donc, l'amateur trouvera matière à accomplir un joli périple gustatif. Emmanuelle-Sophie Moissenet y vinifie pas moins de 6 Climats différents dont la moitié en premiers crus. De quoi battre en brèche bien des idées reçues sur cette appellation que l'on dit pourvoyeuse de vins structurés,

tanniques voire parfois rustiques. Certes le Climat Tavannes donne un vin massif, qui demande du temps pour patiner ses tannins, tout comme le premier cru Les Pézerolles se distingue par sa charpente massive, mais le village sait aussi faire preuve d'une remarquable élégance. Le Cras, Les Peits Noizons, les premiers crus Charmots et bien-sûr le noble Les Epenots sont d'une rare finesse. Pour le dernier cité on ajoutera que sa longueur en bouche est digne d'un grand cru.

En blanc, difficile de ne pas évoquer, le Puligny-Montrachet premier cru Hameau de Blagny. Un terroir de haut de

coteau (300 mètres d'altitude) exposé sud-est et planté de vignes âgées d'une cinquantaine d'années. Il donne un vin d'une grande richesse, dont la matière est sous-tendue par une belle minéralité. Son expression aromatique évoque la pâte d'amande, la noisette, les agrumes, les fleurs blanches, etc.

Pour exprimer cette grande diversité de terroirs, Emmanuelle-Sophie s'attache à récolter des raisins à pleine maturité après dégustation des baies dans chaque parcelle. Elle récolte plus tard que la majorité de ses collègues. Une belle maturité de fruit qui lui permet notamment

de conserver une dizaine de pourcent de grappes entières qui amènent complexité et fraîcheur dans les vins.

Les élevages, d'une durée d'un an, s'effectuent pour un tiers en fût neuf et surtout sur lies (en blanc comme en rouge) pendant toute cette période. Des élevages qui permettent de conserver du fruit, de la rondeur et d'assouplir les tannins.

Emmanuelle-Sophie Moissenet a rejoint le domaine familial en 2012 prenant progressivement les commandes jusqu'alors tenues par son père Jean-Louis.

Diplômée de l'école de Changin (Suisse) mais aussi d'un master Vignes et terroirs à l'université de Dijon, Emmanuelle-Sophie a engrangé de nombreuses expériences de Bordeaux à l'Alsace en passant par le Beaujolais. A son retour auprès de son père, sa priorité a été d'encourager la biodiversité au sein du vignoble. Des programmes d'enherbement ont ainsi été mis en place sur la totalité de l'exploitation. Le domaine est ainsi certifié Haute valeur environnementale au plus haut niveau (HVE 3). Une transmission réussie qui a ouvert une nouvelle et belle page de l'histoire du domaine.



© Domaine Moissenet-Bonnard

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Hameau de Blagny Puligny Montrachet 1^{er} Cru blanc 2018

Robe : le vin est limpide, brillant étincelant, avec une robe jaune pâle et un bord paille, une viscosité modérée. **Nez** : le premier nez présente une belle réduction de pop-corn, de silex et de poudre à canon. A l'aération on sent la jeunesse du vin et les arômes d'amandes, de camomille, de miel et de poires vertes. **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité rafraîchissante, un corps modéré et un alcool bien équilibré. Les saveurs de maïs doux, de poires, de massepain brillent en bouche et le vieillissement en fût de chêne est très bien intégré. **Accord** : avec un fromage comme le Comté 36 mois. **Commentaire** : un vin très minéral, avec une sensation de tension et de pierres mouillées. **Garde** : 2021-2028. **Note** : 92/100.

Color: the wine is clear, star bright, with a pale-yellow color and straw rim, moderate viscosity. **Nose**: the first nose has a lovely reduction featuring popcorn, flint and gunpowder. With aeration we can feel the youth of the wine and the aromas of almonds, chamomile, honey and green pears. **Palate**: the wine is dry with a refreshing acidity, moderate body and well-balanced alcohol. The flavours of sweet corn, pears, marzipan shine on the palate and the oak ageing is very well integrated. **Pairing**: with a cheese like Comté 36 months. **Comment**: a very mineral wine, with tension and wet river stones sensation. **Ageing**: 2021-2028. **Score**: 92/100.

Les Charmots Pommard 1^{er} Cru 2018

Robe : limpide, brillante, avec une robe rouge rubis et un liseré rubis, couleur moyennement concentrée, des jambes qui descendent lentement. **Nez** : vin net, très parfumé, sérieux, montrant des fruits rouges comme la cerise et des fruits noirs comme le cassis. On y retrouve des arômes de champignons, de terre labourée et de fleurs comme des roses et violettes mélangées à de délicates épices douces. Très joli. **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité fraîche et équilibrée, un corps et un degré d'alcool de moyenne intensité, les tanins sont fins, avec une belle texture. La concentration du fruit est très présente avec une touche de belles épices, muscade, cannelle et vanille. C'est un vin qui durera 10 ans sans problème. **Garde** : 2021-2031. **Accord** : tataki de veau aux betteraves confites. **Note** : 93/100.

Color: clear, bright, with a red ruby color and a ruby rim, medium concentration of color and legs that comes down slowly. **Nose**: clean, very perfumed, serious wine showing red fruits like cherries and black fruits like black currants. There are aromas of mushrooms, turned earth and flowers like roses and violets mixed with delicate sweet spices. Very nice. **Palate**: the wine is dry, has a fresh and balanced acidity, medium body and alcohol, tannins are fine grained, with nice texture. The concentration of the fruit is very present with a touch of lovely spices, nutmeg, cinnamon and vanilla. This is a wine that will last 10 years without problem. **Ageing**: 2021-2031. **Pairing**: veal tataki with preserved beetroots. **Score**: 93/100.

Domaine Moissenet-Bonnard : Pommard all shades nuances || *In order to express the Pommard terroirs diversity, and more generally those of the Côte de Beaune, Emmanuelle Sophie Moissenet strives to harvest grapes at full maturity on vines where biodiversity is encouraged. The goal has been achieved.*

From Puligny-Montrachet to Beaune, passing through Meursault, Auxey-Duresses and of course Pommard... A tasting at the Moissenet-Bonnard estate is a tasty trip to the Côte de Beaune. So much for generalities. However, even in Pommard, the village where the domain is located, the wine lover will enjoy a nice gustatory journey. Emmanuelle-Sophie Moissenet produces no less than 6 different climates, half of which are Premier Crus. This is enough to challenge many preconceived ideas about this appellation, which is said to produce structured, tannic and sometimes rustic wines. It is true that the Climat Tavannes gives a massive wine, which needs time to develop its tannins, just as the Premier Cru Les Pézerolles is distinguished by its massive structure, but the village also knows how to show a remarkable elegance. Le Cras, Les Peits Noizons, the premier cru Charmots and of course the noble Les Epenots are of a rare finesse. For the last mentioned one, we can add that its length in the palate is worthy of a grand cru.

As for the white wines, it would be difficult not to mention the Puligny-Montrachet premier cru Hameau de Blagny. A hillside terroir (300 meters above sea level) facing south-east and planted with vines aged about fifty years. It gives a very rich wine, whose substance is underpinned by a beautiful minerality. Its aromatic expression evokes almond paste, hazelnut, citrus fruits, white flowers, etc.



Emmanuelle-Sophie Moissenet / © Domaine Moissenet-Bonnard

To express this wide terroir diversity, Emmanuelle-Sophie strives to harvest grapes at full maturity after tasting the berries in each plot. She harvests later than most of her colleagues. The fruit is very ripe, which allows her to keep about ten percent of the grapes whole, which brings complexity and freshness to the wines.

The maturing process, which lasts one year, is carried out for a third in new barrels and mostly on lees (for both white and red wines) during the whole period. These maturings allow us to preserve the fruit, the roundness and to soften the tannins.

Emmanuelle-Sophie Moissenet joined the family estate in 2012, gradually taking over from her father Jean-Louis.

Graduated from the Changin school (Switzerland) but also from a master's degree in *vineyards and terroirs* at Dijon University, Emmanuelle-Sophie has gathered many experiences from Bordeaux to Alsace through Beaujolais. Upon her return to her father's side, her priority was to encourage biodiversity in the vineyard. Grassing programs have been set up on the entire estate. The estate is thus certified HVE 3 (High Environmental Value) at the highest level. A successful transmission that has opened a new and beautiful page in the estate's history.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.MOISSENET-BONNARD.COM

DOMAINE JEAN CHARTRON

toutes les nuances de Puligny

Spécialiste des vins blancs et implantée depuis cinq générations à Puligny-Montrachet, la famille Chartron dispose d'une palette exceptionnelle de grands terroirs sur la fameuse colline du Montrachet. Anne-Laure et Jean-Michel Chartron, à la tête de ce domaine familial de 14 ha, ont également su se diversifier, notamment vers Rully en Côte chalonaise.



Anne-Laure Chartron et Paz Levinson

« Le temps n'est pas idéal mais ce serait bien de commencer par aller faire un tour dans les vignes ». C'est par cette proposition qu'Anne-Laure Chartron accueille ses visiteurs. Des vignes encore meurtries par le gel le mois précédent, et donc douloureuses à côtoyer pour ceux qui les bichonnent, mais la visite semble indispensable aux yeux de la vigneronne

de Puligny-Montrachet. Il est vrai qu'à quelques centaines de mètres des locaux du Domaine Jean Chartron la Côte de Beaune dévoile des terroirs à faire rêver n'importe lequel des amateurs de grands vins blancs. Chevalier-Montrachet, Clos du Cailleret, Clos de la Pucelle et Les Foliatières, tous situés sur la commune même de Puligny. Mais aussi Les Meurgers des

Dents de Chien à Saint-Aubin, que l'on atteint par un chemin pierreux et pentu quelques centaines de mètres plus haut. Difficile d'être exhaustif sur chacun de ces terroirs mais difficile, aussi, de ne pas évoquer plus longuement certains d'entre eux. A tout seigneur tout honneur ; le Chevalier-Montrachet *Clos des Chevaliers*,

le Climat en grand cru le plus en hauteur de la fameuse colline du Montrachet (le *Mont Chauve*). Réputé pour livrer des vins minéraux, mariage harmonieux de puissance, de droiture et de fraîcheur.

Le domaine y dispose de près de 47 ares où sont enracinées des vignes depuis 1948 pour les plus vieilles.

Puis en continuant au nord, le voisin immédiat du Montrachet apparaît : le Cailleret, et plus précisément le Clos du Cailleret. L'un des rares grands terroirs blancs à avoir été la propriété en monopole du même domaine pendant plus de 75 ans. Entre 1917 et 1993, il n'a connu qu'une seule étiquette : celle du domaine

Domaine Jean Chartron: Puligny's various nuances || *The Chartron family, specialists in white wines and established for five generations in Puligny-Montrachet, has an exceptional range of great terroirs on the famous Montrachet hill. Anne-Laure and Jean-Michel Chartron, who run this 14-hectare family estate, have also been able to diversify, particularly towards Rully in the Côte Chalonnaise.*

"The weather is not ideal but it would be good to start by going for a walk in the vineyards". This is the way Anne-Laure Chartron welcomes her visitors. The vines were still bruised by the frost the previous month, and therefore painful to be around for those who look after them, but the visit seems essential to the Puligny-Montrachet winemaker. The Côte de Beaune, just a few hundred metres from the Jean Chartron estate, has terroirs that would inspire any lover of great white wines. Chevalier-Montrachet, Clos du Cailleret, Clos de la Pucelle and Les Folatières, all situated in Puligny. But also Les Meurgers des Dents de Chien in Saint-Aubin, which can be reached by a stony and steep path a few hundred metres higher up.

It is difficult to be exhaustive about each of these terroirs, but it is also difficult not to mention some of them at length. The Chevalier-Montrachet *Clos des Chevaliers*, the highest Climat in Grand Cru on the famous Montrachet hill (Mont Chauve). Renowned for delivering mineral wines, a harmonious marriage of power, straightness and freshness.

The estate owns nearly 47 ares where the oldest vines have been rooted since 1948.

Then, moving north, Montrachet's immediate neighbour appears: the Cailleret, and more precisely the Clos du Cailleret. One of the few great white terroirs to be owned in monopoly by the same estate for over 75 years. Between 1917 and 1993, it had only one label: Domaine Jean Chartron. The latter is still the most important owner of this terroir with 1 hectare 4 ares and 8 centiares out of a total of 3.33 hectares. The soil is thin and strewn with small

Jean Chartron. Ce dernier reste encore aujourd'hui le propriétaire le plus important dans ce terroir avec 1 hectare 4 ares et 8 centiares sur un total de 3,33 hectares. Le sol y est de faible épaisseur parsemé de petits cailloux, qui lui ont valu son nom, avant d'atteindre la roche calcaire. Le tout donne un vin à la fois expressif dès les premières années mais aussi doté de beaucoup de minéralité, de finesse et d'une grande aptitude à la conservation.

Le Clos de la Pucelle, plus bas de l'autre côté de la petite route et un peu plus haut sur le coteau Les Folatières, sans oublier une petite parcelle de Bâtard-Montrachet complète ce quintette de rêve pour qui veut toucher du doigt toutes les subtilités et nuances des terroirs de cette appellation.

Sur certaines portes en pierre visible dans ces vignobles on peut y lire le nom « Dupard ». C'est en effet Jean-Edouard Dupard, aïeul d'Anne-Laure et Jean-Michel Chartron qui a fondé le domaine en 1859. Il était tonnelier.

Aux commandes depuis 2004, Jean-Michel Chartron, rejoint par sa sœur Anne-Laure 10 ans plus tard, se sont offert une échappée plus au sud, en Côte chalonnoise. Le domaine s'est ainsi agrandi de 3,5 hectares de Rully « Montmorin » en 2006.

Le Domaine Jean Chartron étoffe sa gamme en achetant des raisins issus d'une grande diversité de parcelle de la Côte de Beaune : Meursault, Santenay, Pernand-Vergelesses, etc.

pebbles, which gave it its name, before reaching the limestone rock. The result is a wine that is both expressive in its early years and also full of minerality, finesse and a great ageing potential.

The Clos de la Pucelle, further down on the other side of the small road and a little higher up on the Folatières hillside, not forgetting a small parcel of Bâtard-Montrachet, completes this dream quintet for those who want to touch all the subtleties and nuances of the terroirs of this appellation.

The name "Dupard" can be seen on some of the stone doors in these vineyards. Jean-Edouard Dupard, Anne-Laure and Jean-Michel Chartron's grandfather, founded the estate in 1859. He worked as a cooper.

Jean-Michel Chartron has been in charge since 2004 and was joined by his sister Anne-Laure 10 years later. In 2006, the estate was enlarged by 3.5 hectares of Rully "Montmorin".

Jean Chartron's wine range was expanded by buying grapes from a wide variety of plots in the Côte de Beaune: Meursault, Santenay, Pernand-Vergelesses, etc.

Laurent Gotti



Anne-Laure Chartron et Paz Levinson / © Laurent Gotti



© Domaine Jean Chartron



© Domaine Jean Chartron

EN SAVOIR ➔ WWW.BOURGOGNE-CHARTRON.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Clos de Cailleret

Puligny Montrachet 1^{er} cru blanc 2019

Robe : le vin est limpide et lumineux, une couleur jaune moyen avec une teinte verdâtre. **Nez** : net, d'intensité moyenne, des arômes de poires séchées, de pommes rouges, de zeste d'agrumes et de pamplemousse agrémentés de quelques arômes lactiques et de quelques fleurs blanches comme la camomille.

Bouche : le vin est sec, avec une belle intensité d'arômes, il est frais, salin, minéral et la finale présente une noble amertume due à la concentration des saveurs et à la jeunesse. **Accord** : poularde de Bresse, sauce foie gras, royale de crevettes et cognac.

Commentaire : un vin blanc encore très puissant et élégant. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 94/100.

Color: the wine is clear and bright, has a medium yellow color with greenish tinge. **Nose**: clean, with a medium intensity, aromas of dried pears, red apples, citrus zest and grapefruit enhance by some lactic aromas and some white flowers like chamomile. **Palate**: the wine is dry, with a lovely intensity of flavours, it is fresh, salty, mineral and the aftertaste has a noble bitterness due to the concentration of flavours and the youth. **Pairing**: Bresse fattened chicken, foie gras sauce, royale shrimps and cognac. **Comment**: a very powerful still elegant white wine. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 94/100.

Clos de La Pucelle Monopole

Puligny-Montrachet 1^{er} cru blanc 2017

Robe : claire, brillante, étincelante, avec une couleur jaune moyen et un bord légèrement doré. Une viscosité intense. **Nez** : vin net, très expressif, montrant le pedigree d'une grande parcelle. Il a une intensité élevée avec une grande variété d'arômes de fruits comme les pommes vertes, poires fraîches, l'ananas non mûr et le melon. On y retrouve des arômes très délicats de muscade, de cannelle et une touche de vanille. **Bouche** : l'intensité en bouche a une grande profondeur et concentration. Ce vin est intense, avec une acidité fraîche, un corps moyen, des saveurs intenses de pêche blanche, de pomme, de poire, de cire d'abeille, de muscade et une délicate touche de vanille. **Accord** : cuisses de grenouilles de France cuites meunière, estragon, courgette du Mexique et fèves Tonka (La Dame de Pic-1920 Megève). **Commentaire** : une grande bouteille de vin avec une longue persistance et une grande complexité. **Garde** : 2021-2029. **Note** : 93/100

Color: clear, star bright with a medium yellow color and slightly golden rim. It has an intense viscosity. **Nose**: clean, very expressive wine showing the pedigree of a great parcel. It has high intensity with a great array of aromas from fruits like green apples, fresh pears, unripe pineapple and melon. There are aromas of nutmeg, cinnamon but very delicate and a touch of vanilla. **Palate**: the intensity on the palate has great depth and concentration. This wine is intense, with a fresh acidity, medium body, intense flavors of white peach, apples, pears, beeswax, nutmeg and a delicate touch of vanilla. **Pairing**: frog legs from France cooked meunière, tarragon, zucchini from Mexico and Tonka beans (La Dame de Pic-1920 Megève). **Comment**: great bottle of wine with long persistence and great complexity. **Ageing**: 2021-2029. **Score**: 93/100.

CHÂTEAU DE POMMARD

laisser sa place à la nature

Depuis 2014 et sa reprise par Michael Baum, le Château de Pommard fait la démonstration millésime après millésime de la complexité de ses terroirs. Les mises en bouteilles parcellaires de son Clos de 20 hectares lui rendent ses lettres de noblesse.



Emmanuel Sala et Paz Levinson

« Plus de 95% des vins élaborés à travers le monde aujourd'hui sont le fruit d'une intervention humaine intense. La viticulture conventionnelle autorise l'utilisation de produits chimiques qui limitent l'expression du terroir dans le vin. », rappelle volontiers Michael Baum, à la tête du Château de Pommard. C'est avec la volonté de faire diamétralement l'opposé qu'il travaille aujourd'hui avec Emmanuel Sala, directeur technique depuis 2007.

Ainsi les sept terroirs, différents mais complémentaires du Clos Marey-Monge, sont tous récoltés manuellement, fermentés et vieillissent séparément. Le processus doit permettre à la main du vinificateur d'accompagner l'élaboration des cuvées dans le souci permanent de limiter le plus possible l'influence humaine.

Une dégustation horizontale permet de se faire une idée précise des qualités et des expressions diverses des différents terroirs qui composent les 20 hectares

du Clos. Ainsi les près de 5 hectares de la parcelle *Grands Esprits* apportent de la densité, de la structure. Les *75 Rang*s, d'une petite superficie pourtant (0,85 ha) constitue, avec son caractère minéral, le squelette de l'ensemble. Citons aussi les deux « chouchous » d'Emmanuel Sala : *Chantrerie* (2,41 ha) et *Simone* (0,53 ha) qui forment, de par la qualité et la richesse des argiles qui les compose, l'esprit et l'âme du Clos Marey-Monge. Chantrerie apporte ses tannins denses et veloutés mais aussi de la longueur et une belle énergie minérale. Simone n'a pas d'égale dans le Clos en matière de complexité. Les études de sols menées par les célèbres ingénieurs agronomes Lydia et Claude Bourguignon ont permis de montrer que ce terroir présente l'une des plus fortes surfaces internes d'argile recensées en Bourgogne (plus de 736 m²/g). Un sol qui présente aussi de multiples couches argilo-calcaires, calcaires, sableuses et limoneuses.

Magie de l'alchimie des terroirs, dans un Clos le résultat de l'assemblage des parcelles qui le compose donne un relief et une complexité qu'aucune des cuvées qui le compose n'est capable, à elle seule, de faire preuve. A l'exception de Simone dans le cas du Clos Marey-Monge. Le Château de Pommard donne l'occasion d'en faire l'expérience puisqu'il met en bouteille et propose à la vente la gamme de ses différents terroirs mais aussi l'assemblage de ceux-ci.

Pour mettre en avant toutes ses nuances pas question ici d'appliquer la viticulture conventionnelle décriée par Michael Baum. Depuis 2016 l'objectif d'Emmanuel Sala est la biodynamie. « Quand j'ai vu le Clos, les murs, j'ai dit : c'est l'endroit pour le faire. J'en étais convaincu », confiait-il à l'époque. Alchimie des terroirs certes, mais aussi alchimie de l'homme avec ses terroirs, en démontre le millésime 2019 du Clos Marey-Monge certifié biologique qui vient d'être mis en vente.

Château de Pommard: making room for nature

|| Since 2014 when Michael Baum took over the estate, Château de Pommard has demonstrated the complexity of its terroirs year after year. The plot-based bottlings from its 20-hectare Clos make it a noble wine.

"More than 95% of the wines made in the world today are the result of intense human intervention. Conventional viticulture allows the application of chemical products that limit the expression of the terroir in the wine", recalls Michael Baum, manager of the Château de Pommard. Today, he works with Emmanuel Sala, technical director since 2007, aiming to do the exact opposite.

Thus the seven terroirs, which are different but complementary to Clos Marey-Monge, are all harvested by hand, fermented and aged separately. The process must allow the winemaker's hand to accompany the elaboration of the vintages in order to limit human influence as much as possible.

A horizontal tasting allows us to get a precise idea of the qualities and diverse expressions of the different terroirs that make up the Clos' 20 hectares. The nearly 5 hectares of the *Grands Esprits* parcel provide density and structure. The *75 Rang*s, although small (0.85 ha), with its mineral character, constitutes the skeleton of the whole. Emmanuel Sala's two treasures are *Chantrerie* (2.41 ha) and *Simone* (0.53 ha), which form the spirit and soul of Clos Marey-Monge, thanks to the quality and richness of the clays that make them up. *Chantrerie* brings its dense and velvety tannins but also length and a beautiful mineral energy. Simone has no equal in the Clos when it comes to complexity. Soil studies conducted by the famous agricultural engineers Lydia and Claude Bourguignon have shown that this terroir has one of the highest internal clay surfaces recorded in Bourgogne (over 736 m²/g). The soil also has multiple layers of clay-limestone, limestone, sand and silt.



© Laurent Gotti

Thanks to the alchemy of the terroirs, in a Clos the blending of the parcels that make it up gives a relief and a complexity which none of the cuvées that make it up is capable of showing on its own. Except for Simone in the Clos Marey-Monge case. The Château de Pommard gives the opportunity to experience this since it bottles and sells the different terroirs but also the blending of these.

To highlight all its nuances, there is no question of applying the conventional viticulture decried by Michael Baum. Since 2016, Emmanuel Sala's objective has been biodynamics. "When I saw the Clos, the walls, I said: this is the place to do it. I was convinced," he confessed at the time. It is not only the alchemy of the terroirs, but also the alchemy of man with his terroirs, as demonstrated by the 2019 Clos Marey-Monge certified organic vintage that has just been put on sale.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUEPOMMARD.COM



© Château de Pommard

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Nicolas Joseph Pommard Clos Marey-Monge 2019

Robe : couleur rouge rubis avec un bord violet. Intensité de moyenne concentration et jambes qui descendent assez lentement. **Nez** : la première impression du vin montre un grand profil d'un pinot floral, des fleurs comme la rose et la violette. Le second nez s'ouvre sur des cerises, des framboises et des épices délicates (muscade, cannelle, cardamome). **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité modérée et bien équilibrée, un corps modéré et des tanins à grain sablonneux. Saveurs de canneberges, d'hibiscus et de champignons. **Accord** : tartare de bœuf charolais, jaune d'œuf bio confit, frites, condiment d'aubergines grillées. **Commentaire** : le vin est très savoureux et a un esprit plus Volnay que Pommard. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 94/100.

Color: red ruby hue with a violet rim. Medium intensity of concentration and legs that come down quite slowly. **Nose**: the first impression of the wine shows a great profile of a floral Pinot, flowers like roses and violets. The second nose opens up with cherries, raspberries and delicate spices (nutmeg, cinnamon, cardamom). **Palate**: the wine is dry, with a moderate and well-balanced acidity, moderate body and the tannins are sandy grained. Flavours of cranberries, hibiscus and mushrooms. **Pairing**: Charolais beef tartare, confit organic egg yolk, fries, grilled eggplant condiment. **Comment**: the wine is very tasty, and has a spirit more of Volnay than Pommard. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 94/100.

Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2019

Robe : le vin est limpide et lumineux avec une robe jaune moyen à bord doré, d'intensité moyenne. Les jambes descendent lentement dans le verre. **Nez** : vin étourdissant avec une fine réduction au premier nez, puis il s'ouvre sur des arômes précis et définis de poire, melon miel et poire asiatique. Les épices de vanille et de muscade sont délicates et mélangées à des arômes de noix et de croûte de fromage. **Bouche** : c'est un grand vin, très élégant et puissant. La fraîcheur est bien intégrée à l'alcool et au vieillissement sous bois. Le corps est intense et montre un grand potentiel de vieillissement. Belle longueur et concentration fantastique. **Accord** : suprême de volaille fermière aux herbes fraîches, cœurs de sucrites grillées, noix torréfiées et sauce poulette à l'estragon. **Commentaire** : un vin bluffant très bien géré pour la concentration du millésime. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 94/100.

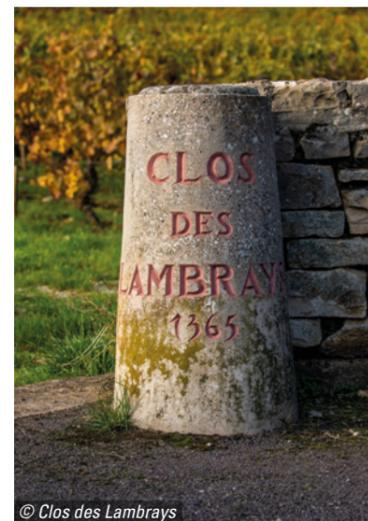
Color: the wine is clear and bright with medium yellow color with golden rim, medium intensity. Legs come down slowly in the glass. **Nose**: stunning wine with a little bit of fine reduction at the first nose, then it opens up with precise and defined aromas of pears, honeydew melon and Asian pear. The spices of vanilla and nutmeg are delicate and mixed with nuttiness and cheese crust aroma. **Palate**: it is a great wine, very elegant and powerful. The freshness is well integrated with the alcohol and oak ageing. The body is intense and showing great potential to age. Long length and fantastic concentration. **Pairing**: free-range poultry supreme with fresh herbs, grilled sucrine salad hearts, roasted nuts and tarragon sauce poulette. **Comment**: a stunning wine very well managed for the concentration of the vintage. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 94/100.

CLOS DES LAMBRAYS

diversité dans l'unité

Retrouver la race et l'émotion des bouteilles mythiques de Clos des Lambrays du début des années 1900. Tel est le rêve de Jacques Devauges, régisseur du domaine et de son équipe. Une source d'inspiration quotidienne à la vigne comme à la cave.

C'est une histoire comme la Bourgogne n'en a pas connue d'autre. Alors que le Clos de Vougeot passait en 1889 d'un unique propriétaire à près de 80 en moins d'un siècle, le Clos des Lambrays, lui, parcourait le chemin inverse. La Révolution française a vu le vignoble se diviser entre 74 propriétaires différents puis revenir quasiment à un propriétaire unique. Cet étonnant regroupement des 8,66 hectares de vignes dans les années 1900 est l'œuvre de la famille Rodier. Seuls 4 ares, dans le bas du Clos, sont restés la propriété d'une exploitation familiale de Morey-Saint-Denis. Un moment



© Clos des Lambrays

déterminant de l'histoire du domaine dont son propriétaire depuis 2014, le Groupe LVMH, a bien conscience de l'atout d'un tel héritage. En effet, si les murs qui entourent le Clos des Lambrays depuis sa délimitation par les moines cisterciens (propriétaire de 1365 jusqu'à la révolution) mettent en valeur l'harmonie de ce vignoble phare de la Côte de Nuits, il est à lui seul une passionnante mosaïque.

Paz Levinson et Jacques Devauges / © Laurent Gotti



© Clos des Lambrays

« Au sein de ce qui est donc pratiquement un monopole, nous avons identifié 12 parcelles distinctes. La diversité des terroirs d'une parcelle à l'autre se ressent surtout sur le terrain, vallonné, du Clos. Bien que petit pour un Grand Cru, on ne peut pas voir l'ensemble du Clos d'un seul point de vue, souligne Jacques Devauges, régisseur du domaine. La vinification, bien que méticuleuse, n'agit que comme le catalyseur pour permettre à chaque parcelle, chaque rang de vigne, chaque grappe de raisin d'atteindre son plein potentiel en tant que l'un des Grands Crus les plus exceptionnels de Bourgogne. »

A son arrivée en 2019, Jacques Devauges a eu l'opportunité de goûter quelques-unes des précieuses bouteilles cente-

naires que le domaine conserve dans ses caves. Des vins restés d'une grande jeunesse, dotés d'une rare profondeur et d'une majestueuse puissance. Une expérience exceptionnelle qui le motive à comprendre l'essence authentique du Clos des Lambrays.

Une singularité qui pour lui ne peut être atteinte que par l'assemblage des diverses cuvées.

C'est l'exercice qu'il propose volontiers sur le millésime en cours d'élevage : dégustations de cuvées parcelaires puis de l'assemblage. La démonstration par l'expérience gustative que le résultat final dépasse la simple somme des cuvées

isolées. Comme si un plus un faisait trois. Preuve que le vin n'a pas grand-chose à voir avec l'arithmétique.

Une mise en valeur du terroir passe aussi, pour Jacques Devauges, dans une approche de la viticulture entièrement biologique et même en biodynamie depuis 2020. « Ces méthodes sont intransigeantes, et nous nous occupons du Clos avec autant de soin et d'attention que s'il s'agissait de notre propre jardin », expose le régisseur. Un jardin classé parmi les 24 grands crus de la Côte de Nuits...

Clos des Lambrays: diversity in unity || *To rediscover the breed and emotion of the mythical bottles of Clos des Lambrays from the early 1900s. This is the dream of Jacques Devauges, the estate manager and his team. A daily source of inspiration in the vineyard and in the cellar.*

It is a story like no other in Burgundy. While the Clos de Vougeot went from a single owner to nearly 80 in less than a century, the Clos des Lambrays went the other way around. During the French Revolution, the vineyard was divided between 74 different owners and then returned to almost a single owner. This astonishing gathering of the 8.66 vineyard hectares in the 1900s is the work of the Rodier family. The only remaining 4 ares, at the bottom of the Clos, were owned by a family business in Morey-Saint-Denis. This was a decisive moment in the estate's history and its owner since 2014, the LVMH Group, is aware of the assets of such a heritage. Indeed, although the walls surrounding the Clos des Lambrays since its demarcation by the Cistercian monks (owner from 1365 until the revolution) highlight the harmony of this flagship Cote de Nuits vineyard, it stands alone as a fascinating mosaic.



Jacques Devauges / © Clos des Lambrays

"We have identified 12 distinct parcels within what is practically a monopoly. The terroir diversity from one parcel to another is especially noticeable in the Clos' hilly terrain. Despite being small for a Grand Cru, you can't see the whole of the Clos from a single point of view, says Jacques Devauges, the estate's manager. The wine-making, while meticulous, acts only as the catalyst to allow each plot, each vine row, each grape bunch to reach its full potential as one of the most exceptional Grands Crus in Burgundy."

When Jacques Devauges joined the estate in 2019, he was given the opportunity to taste some of the precious 100-year-old bottles that the estate keeps in its cellars. Wines that have remained young, with a rare depth and majestic power. An exceptional experience that inspires him to understand the authentic essence of the Clos des Lambrays.

A singularity that can only be achieved by blending the various vintages.

This is the exercise that he willingly proposes for the vintage in the maturing process: individual cuvées are tasted, followed by the blend. Tasting experience demonstrates that the final result is greater than the simple sum of the individual vintages. As if one plus one makes three. Proof that wine has little to do with arithmetic.

Jacques Devauges also believes that enhancing the terroir involves an entirely organic approach to viticulture, and even biodynamic viticulture since 2020. "These methods are uncompromising, and we look after the Clos with as much care and attention as if it were our own garden," explains the manager. A wine garden classified among the 24 great growths of the Côte de Nuits ...

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.LAMBRAYS.COM



© Clos des Lambrays

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Clos de Cailleret

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru blanc 2019

Robe : limpide, brillante, avec une couleur jaune moyen et un bord doré. **Nez** : vin très complexe et jeune présentant des arômes de pommes jaunes et de poires, d'huiles d'orange, de miel et d'arômes lactiques mêlés de miel et d'épices comme la vanille et la muscade. **Bouche** : vin sec, avec une fraîcheur étonnante. Éléphant, très complexe, onctueux mais pas lourd et très minéral. Fleurs de camomille, arômes de miel et de sous-bois, juste une touche de champignons. **Accord** : pintade avec risotto aux champignons et camomille. **Commentaire** : un beau vin blanc élégant avec un potentiel de garde gracieux. **Garde** : 2021-2035. **Note** : 95/100.

Color: clear, bright, with a medium yellow color and a golden rim. **Nose**: very complex and youthful wine showing aromas of yellow apples and pears, orange oils, honey and lactic aromas mixed with honey and spices like vanilla and nutmeg. **Palate**: dry with amazing freshness. Elegant, very complex, unctuous yet not heavy and very mineral. Camomile flowers, honey and earthy aromas, just a touch of mushrooms. **Pairing**: Guinea fowl with mushroom and camomile risotto. **Comment**: a beautiful and elegant white wine with potential to age gracefully. **Ageing**: 2021-2035. **Score**: 95/100.

Clos des Lambrays Grand Cru 2019

Robe : brillante et claire avec une couleur rubis moyen et un bord violet, une concentration de couleur moyenne. **Nez** : très expressif, jeune, élégant, avec des arômes précis de cerises rouges, framboises, roses et pivoine. Avec plus d'aération révèle des arômes de sous-bois, de champignons et de copeaux de crayon. **Bouche** : vin sec, belle fraîcheur, corps modéré avec quelques herbes et arômes frais. Le vin est très complexe et prometteur, le niveau de tanins est modéré mais avec une texture fine. **Accord** : tataki de thon rouge aux cornichons et baies de sureau. **Commentaire** : ce vin a un grand potentiel de garde, concentré mais avec un équilibre et une texture tannique incroyable. **Garde** : 2021-2039. **Note** : 96/100.

Color: bright and clear with medium ruby color and violet rim, medium concentration of color. **Nose**: very expressive, youthful, elegant, with precise aromas of red cherries, raspberries, roses and pivoine. With more aeration reveals aromas of earth, mushrooms and pencil shavings. **Palate**: dry, beautiful freshness, moderate body with some herbs and fresh aromas. The wine is very complex and promising, the level of tannins is moderate but with a fine-grained texture. **Pairing**: red tuna tataki and elderberries pickles. **Comment**: this wine has a great potential to age, concentrated but with an incredible balance and texture of tannins. **Ageing**: 2021-2039. **Score**: 96/100.

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL

la Côte de Beaune version grands rouges

Nicolas Rossignol signe des vins à la fois intenses, denses mais aussi dotés de toutes les nuances de leurs terroirs d'origines. Sa gamme compte quelques-uns des plus grands terroirs rouges de la Côte de Beaune notamment des premiers crus emblématiques de Volnay et Pommard.

2017 n'est sans doute pas le plus impressionnant des derniers millésimes bourguignons. Les années 2015, 2018 ou encore 2019 ont donné des vins plus puissants, riches et intenses. Mais 2017 a une grande qualité aux yeux de Nicolas Rossignol : « Ce millésime propose une lecture des terroirs très fine, très précise et j'adore ça », s'enthousiasme le vigneron. C'est

précisément ce millésime qu'il a choisi de faire déguster à ses hôtes du jour. Et en matière de dégustation Nicolas Rossignol ne fait pas dans la demi-mesure : une dizaine de cuvées dont la plupart en premiers crus de Volnay et Pommard. Une belle palette d'appellations certes, mais un aperçu seulement des 39 cuvées que le vigneron propose à sa gamme. Sur

l'échelle de mise en valeur des terroirs, il a poussé le curseur aussi loin que possible. Un puzzle qu'il a rassemblé sur la Côte de Beaune avec comme épicerie son village d'origine : Volnay. Né en 1974 et 5ème génération de vignerons de la famille, il fait ses débuts en 1994 au sein du Domaine Rossignol-Jeanniard après une formation au lycée viticole de Beaune. Mais il a pris le

temps de multiplier les expériences, près de chez lui, comme au domaine Joseph Voillot à Volnay également, ou encore en Afrique du Sud au domaine Boschendal en passant par l'Ardèche (Louis Latour), Châteauneuf-du-Pape (Vieux Télégraphe), Bordeaux (Château La Cardonne).

Curieux, mais aussi ambitieux et entreprenant, il crée son propre domaine en 1997 avec une surface de 3 hectares répartis sur les communes de Volnay, Pommard, Beaune, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses. Un domaine qu'il agrandi régulièrement. En 2011 les domaines Rossignol-Jeanniard et Nicolas Rossignol ont fusionné pour qu'il ne subsiste qu'une seule étiquette *Domaine Nicolas Rossignol*. Une entité qui a finalement atteint une vingtaine d'hectares ces dernières années. La gamme comprend ce que la Côte de Beaune peut produire de plus passionnant. Les premiers crus parmi les plus qualitatifs sur Volnay (Santenots, Taillepièdes, Cailleret, Chevret, etc.) mais aussi Pommard (Epenots, Chanlins, Chaponnières, etc.). On citera aussi, les Climats du Clos des Mouches et du Clos du Roy, sur le vignoble de Beaune.



Nicolas Rossignol / © Laurent Gotti

Un développement qui est allé de pair avec l'installation dans de nouveaux locaux. Le projet a abouti avec la récolte 2016 par la construction d'une cuverie moderne et dans un esprit de développement durable à Beaune. Un outil efficace et fonctionnel qui permet de vinifier des raisins dans les meilleures conditions en préservant au maximum leur potentiel gustatif. « Ils sont récoltés dans des caisses de 10 à 12 kg et une heure maximum après la récolte les grappes sont à la cuverie », précise Nicolas Rossignol. Un passage sur table de tri vibrante permet d'affiner encore la qualité de la matière première. Certaines cuvées sont vinifiées avec une proportion importante de vendanges entières, avec une montée en puissance notamment sur le millésime 2018.

Toujours en mouvement, en constante remise en question, Nicolas Rossignol a bien conscience que disposer de grands terroirs est autant une chance qu'une exigence de tous les instants.



Paz Levinson et Nicolas Rossignol



Domaine Nicolas Rossignol: the red Côte de Beaune version || *Nicolas Rossignol makes wines that are both intense and dense, but also endowed with all the shades of their native terroirs. His range includes some of the greatest red Côte de Beaune terroirs, such as the emblematic Volnay and Pommard Premier Crus.*

The 2017 vintage is perhaps not the most impressive of recent Burgundian vintages. The years 2015, 2018 or even 2019 gave more powerful, rich and intense wines. But the 2017 vintage seems to have a great quality for Nicolas Rossignol: "This vintage offers a very fine reading of the terroirs, very precise and I love it", enthuses the winemaker. It is precisely this vintage that he chose for his guests to taste. And when it comes to tasting, Nicolas

Rosignol does not do half-measures: about ten vintages, most of which are Premier Cru wines from Volnay and Pommard. A nice wide range of appellations, but only a glimpse of the 39 cuvées that the winemaker offers in his range. When it comes to highlighting the terroirs, he has moved things along as far as possible. A puzzle that he has put together on the Côte de Beaune with his home village as the epicenter: Volnay. Born in 1974 and 5th generation of winegrowers in the family, he started in 1994 at the Domaine Rosignol-Jeanniard after training at the Beaune wine school. He took the time to increase his experience, close to home, at the Joseph Voillot estate in Volnay, or in South Africa at the Boschendal estate, passing through the Ardèche (Louis Latour), Châteauneuf-du-Pape (Vieux Télégraphe), Bordeaux (Château La Cardonne).

Curious, but also ambitious and enterprising, he created his own domain in 1997 with a surface of 3 hectares distributed on the communes of Volnay, Pommard, Beaune, Aloxe-Corton and Pernand-Vergelesses. A domain that he regularly enlarged. In 2011 the domains Rosignol-Jeanniard and Nicolas Rosignol merged so that there remains only one label *Domaine Nicolas Rosignol*. An entity that has finally reached about 20 hectares in recent years. The range includes the most exciting wines the Côte de Beaune can produce. The first growths among the most qualitative on Volnay (Santenots, Taillepieds, Cailleret, Chevret, etc.) but also Pommard (Epenots, Chanlins, Chaponnières, etc.). We can also mention the Climats of Clos des Mouches and Clos du Roy, in the Beaune vineyard.

A development that went hand in hand with the installation in new premises. The project was completed with the 2016 harvest through the construction of a modern and sustainable winery in Beaune. An efficient and functional tool that allows us to vinify grapes in the best conditions while preserving their taste potential to the maximum. "The grapes are harvested in 10 to 12 kg boxes and the bunches are brought to the winery one hour maximum after harvesting", explains Nicolas Rosignol. The grapes are then sorted on a vibrating sorting table to further refine the quality of the raw material. Some vintages are vinified with a significant proportion of whole grapes, with a growing trend, especially for the 2018 vintage.

Nicolas Rosignol is constantly working and questioning himself, and is aware that having great terroirs is as much an opportunity as it is a constant requirement.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.NICOLAS-ROSSIGNOL.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Ronceret Volnay 1^{er} Cru 2017

Robe : rouge rubis avec bord rubis et concentration moyenne. **Nez** : le vin est très fin et élégant, il s'ouvre doucement mais fait preuve d'une grande personnalité et d'un grand potentiel. Les arômes de cassis, de cerise, de champignon et d'écorce d'orange sont complexes et précis. **Bouche** : vin sec avec une forte acidité, tranchant comme une flèche, ce vin fait la part belle à la longueur et à l'élégance. Les tanins sont crayeux avec un grand potentiel de garde. Très timide à première vue, mais ensuite des éléments intéressants qui montrent les différents visages d'un pinot noir élégant. **Accord** : dashi de homard & fruits rouges, livèche et lavande d'Anne-Sophie Pic. **Garde** : 2021-2037. **Note** : 96/100.

Color: red ruby with ruby rim and medium concentration. **Nose**: the wine is very delicate and elegant on the nose, it opens up quietly but showing great personality and potential. The aromas of cassis, cherry, mushroom and orange rind are complex and precise. **Palate**: dry with a high acidity, sharp like an arrow, this wine is about length and elegance. The tannins are chalky with a great potential to age. Very shy at the first sight but then is all about interesting elements of the different faces of a classy Pinot Noir. **Pairing**: lobster & red fruits dashi, lovage and lavender of Anne-Sophie Pic. **Ageing**: 2021-2037. **Score**: 96/100.

Epenots Pommard 1^{er} Cru 2017

Robe : couleur rubis rouge avec un bord rubis et une concentration modérée. **Nez** : très expressif, intense, sur des fraises des bois mûres et des cerises fraîches mélangées à de la réglisse, de la muscade et de la cannelle. Les arômes sont très complexes. On peut rester des heures à sentir le verre. **Bouche** : vin dense, intense, très élégant et sérieux avec une acidité équilibrée et un corps modéré. L'alcool est également équilibré et les saveurs jouent en milieu de bouche montrant des feuilles de tabac, des champignons, de la réglisse et un fruit pur. L'arrière-goût est floral et épicé. **Accord** : pigeon de la Guerche-de-Bretagne, comme un canard laqué, infusé d'herbes aromatiques et de foin de Bruno Verjus. **Commentaire** : vin étourdissant, long et complexe, à garder quelques heures en bouteille si vous le souhaitez ou à garder en cave de nombreuses années si vous le pouvez. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 96+/100.

Color: red ruby color with a ruby rim and moderate concentration of colour. **Nose**: very expressive, intense, showing ripe wild strawberries and fresh cherries mixed with liquorice, nutmeg and cinnamon. The aromas are very complex, we can stay hours sniffing the glass. **Palate**: dense, intense, very elegant and serious wine with a balanced acidity and moderate body. The alcohol is in balanced as well and the flavours play in the middle of the palate showing tobacco leaves, mushrooms, liquorice and a pure fruit. The aftertaste is floral and spicy. **Pairing**: pigeon from Guerche-de-Bretagne, like a peking duck, infused with aromatic herbs and hay from Bruno Verjus. **Comment**: stunning wine, long and complex, to stay some hours with the bottle, if you can or to keep in the cellar for many years, if you can. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 96+/100.

FRANÇOIS CARILLON

La minéralité naturelle de Puligny-Montrachet



François Carillon et Paz Levinson / © Laurent Gotti

François Carillon élabore des vins d'un grand raffinement qui privilégient l'élégance, la pureté. Le résultat avant tout d'une viticulture rigoureuse, adaptée aux particularités des parcelles, mais aussi de vinification peu interventionniste.

La Bourgogne va bien et ses vins sont demandés. Mais François Carillon n'est pas homme à avoir la mémoire courte. Il ne manque pas de rappeler que de nombreuses générations de vignerons se sont démenées pour en arriver à ce succès. « Mes grands-parents ont connu le phylloxéra, la guerre, les vins qui ne se vendaient pas, Nous avons plus de

chance qu'eux », explique-t-il. Une situation privilégiée qui pour lui n'exempte pas la génération actuelle de garder la tête froide et de rester fidèle aux principes d'une viticulture de qualité.

Le domaine François Carillon est l'héritage de la famille Carillon, présente sur les terres de Puligny-Montrachet depuis le XVI^{ème} siècle. Témoin de cette histoire

multiséculaire, le logo mentionne d'ailleurs l'année 1611, retrouvée gravée sur une pierre d'une des caves de l'actuel domaine. Un logo qui porte également le symbole de la précision, vertu incontournable prônée par le domaine.

Avec le millésime 2018, François Carillon a créé la *Cuvée des 5 Siècles* en mémoire à ses aïeux, et plus particulièrement en hommage à ses grands-parents. Des écrits retrouvés ont permis de découvrir les racines bourguignonnes de la famille Carillon, installée à Puligny-Montrachet en tant que vigneron depuis 500 ans. Le vin, un Bourgogne chardonnay, a été élevé longuement pendant 28 mois en fûts de chêne et sur lies fines. « Cet élevage prolongé lui a permis de prendre du volume et de gagner en tension. », déclare le vigneron.

Installé en plein cœur du village dans de vieilles demeures familiales, le Domaine François Carillon produit 18 cuvées, réparties sur les villages de Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet et Saint-Aubin.

La gamme compte 9 premiers crus (2 Saint-Aubin, 3 Chassagne-Montrachet et 4 Puligny-Montrachet), 5 appellations

villages (3 Puligny-Montrachet, 1 Chassagne-Montrachet, 1 Saint-Aubin), et 4 appellations régionales.

L'exploitation est aujourd'hui plantée pour 90 % en chardonnay, le reste étant partagé à parts égales entre le pinot noir et l'aligoté.

S'appuyant sur une équipe dynamique, François Carillon s'efforce de produire des vins élégants et raffinés, exprimant la noblesse et la pureté du chardonnay. Il travaille sans relâche pour s'adapter aux particularités des parcelles et des millésimes pour que les vins s'approchent le plus possible de la trame parfaite.

Les vendanges sont réalisées aux heures les plus fraîches de la journée, en évitant l'après-midi si le thermomètre monte trop haut. Le domaine mobilise jusqu'à 90 vendangeurs et 3 pressoirs pour être le plus réactif possible et récolter les raisins les plus équilibrés.



François Carillon: Puligny-Montrachet natural minerality || *François Carillon produces very refined wines that favour elegance and purity. This is the result, above all, of rigorous viticulture, which is adapted to the particularities of the plots, but also of low interventionist vinification.*

Burgundy is thriving and its wines are in demand. But François Carillon does not have a short memory. He does not fail to recall that many winemakers have worked hard to achieve this success. "My grandparents experienced phylloxera, the war, and wines that didn't sell, we are luckier than them," he explains. A special situation which, for him, does not exempt the present generation from keeping a cool head and remaining faithful to the principles of quality viticulture.

The Domaine François Carillon is the family legacy of the Carillon family, present on the land of Puligny-Montrachet since the 16th century. As a witness to this multi-century history, the logo mentions the year 1611, which was found engraved on a stone in one of the current estate's cellars. The logo also carries the symbol of precision, an essential virtue advocated by the estate.

François Carillon has created the *Cuvée des 5 Siècles* in honour of his ancestors, and more particularly in tribute to his grandparents. Newly found writings have enabled us to discover the Carillon family's Burgundian roots, established in Puligny-Montrachet as

winegrowers for 500 years. The Bourgogne Chardonnay wine was aged for 28 months in oak barrels and on the lees. "This prolonged ageing allowed it to gain strength and tension," says the winemaker.

The Domaine François Carillon is located in the heart of the village in old family houses and produces 18 cuvées, spread over the villages of Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet and Saint-Aubin.

The range includes 9 *premier crus* (2 Saint-Aubin, 3 Chassagne-Montrachet and 4 Puligny-Montrachet), 5 village appellations (3 Puligny-Montrachet, 1 Chassagne-Montrachet, 1 Saint-Aubin), and 4 regional appellations.

Today, 90% of the vineyard is composed of Chardonnay, the rest is equally divided between Pinot Noir and Aligoté.

Relying on a dynamic team, François Carillon strives to produce elegant and refined wines, expressing Chardonnay's nobility and purity. He works hard to adapt himself to the particularities of the parcels and vintages so that the wines come as close as possible to the perfect frame.

The harvest is carried out at the coolest time of the day, avoiding the afternoon if the weather is too hot. The estate employs up to 90 pickers and 3 presses to be as responsive as possible and to harvest the most balanced grapes.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.FRANCOISCARILLON.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Les Combettes

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru blanc 2019

Robe : le vin est limpide, brillant, de couleur jaune moyen avec un bord brillant et légèrement doré. **Nez** : ce célèbre vignoble si bien exposé à mi-pente et avec une importante quantité de calcaire donne au nez une belle expression de pommes rouges, de poires, d'huiles d'orange et de fleurs de camomille. Epices telles que la muscade et la vanille délicate. **Bouche** : vin sec avec une acidité élevée et fraîche, salé, corps modéré et alcool très équilibré. Le milieu de bouche montre des signes de minéralité comme des pierres de rivière humides et des coquillages. Complexe, avec des saveurs de noisettes et une finale sur le sous-bois. **Accord** : poulet de la Cour d'Armoise, lie de saké, céleri et géranium. **Commentaire** : une belle alliance de vin frais et minéral avec un côté plus rond et opulent. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 94/100.

Color: the wine is clear, star bright, medium yellow colour with bright and slightly golden rim. **Nose**: this famous vineyard so well exposed at midslope and with an important amount of limestone gives to the nose a lovely expression of red apples, pears, orange oils, and flowers of camomile. Spices as nutmeg and delicate vanilla. **Palate**: dry with high and fresh acidity, salty, moderate body and very balanced alcohol. There mid palate shows signs of minerality like wet river stones and shells. Complex, with hazelnuts flavours and earthy finish. **Pairing**: Cour d'Armoise chicken, Sake lee, celery and geranium. **Comment**: a great combination of fresh and mineral wine with a more rounded and opulent side. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 94/100.

Les Perrières

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru blanc 2019

Robe : limpide, brillante, de couleur jaune moyen avec une teinte verdâtre. **Nez** : très expressif et ouvert, avec des arômes de pomme jaune, de pop-corn, de fleurs blanches et une touche de muscade. Le nez montre un vin très jeune et complexe. **Bouche** : vin sec, forte acidité, vif et électrique, le corps est bien équilibré avec l'alcool et la concentration de fruits. Des arômes de poire et de pomme jaune, de chèvrefeuille, de zests d'agrumes et de pierre écrasée. Un vin avec une longue persistance. **Commentaire** : ce vin est très élégant, frais, avec un grand potentiel, salé, minéral et floral. **Accord** : pâtes Berlingots au Baron Bigod d'Anne-Sophie Pic, cresson, huile de pin fumée. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 96/100.

Color: clear, bright, medium yellow color with greenish tinge. **Nose**: very expressive and open, with aromas of yellow apple, popcorn, white flowers and touch of nutmeg. The nose shows a very youthful and complex wine. **Palate**: bone dry, high acidity, sharp and electric, the body is well balanced with alcohol and the fruit concentration. Aromas of pear and yellow apple, honeysuckle, citrus peel and crushed rocks. A wine with long persistence. **Comment**: this wine is very elegant, fresh, with great potential, salty, mineral and floral. **Pairing**: Anne-sophie Pic's Berlingots pasta parcels with Baron Bigod, watercress, smoked pine oil. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 96/100.

LOUIS LATOUR

la colline de Corton comme navire amiral

Premier producteur de Corton-Charlemagne, et plus généralement de grands crus sur la colline de Corton, l'histoire de la Maison Latour est intimement liée à cette partie emblématique de la Côte de Beaune. En blanc comme en rouge, elle a acquis un véritable savoir-faire dans la valorisation des nombreuses nuances de ces terroirs.



Paz Levinson / © Laurent Gotti

Une grosse centaine de producteurs, 3 villages et 28 Climats. On peut passer de longs moments à parcourir le grand puzzle, 160 hectares, que constitue le parcellaire des grands crus de la colline de Corton. Mais une chose est certaine : on y croise fréquemment le nom Latour, que ce soit en blanc (appellation Corton-Charlemagne) ou en rouge (Corton). Avec précisément 26,59 hectares, la maison est de loin le premier propriétaire de vignes sur ce fameux ensemble du nord de la Côte de Beaune. Avec un joyau dans la couronne : la dizaine d'hectares de Corton-Charlemagne idéalement exposés au sud-est. La famille a d'ailleurs été l'un des acteurs majeurs du renouveau de ce grand cru blanc. Après les ravages du phylloxéra à la fin du XIX^{ème} siècle, elle a pris la décision d'arracher les ceps morts d'aligoté et de pinot noir et de les remplacer par du chardonnay. La légende de ce vin, réputé par sa droiture minérale, pouvait reprendre. Elle trouve ses origines en 775. Date à laquelle Charlemagne fit

don de ses vignes de Corton à l'Abbaye de Saulieu. Son nom est depuis associé à l'un des 33 grands crus du vignoble bourguignon. Une nouvelle page d'histoire impériale s'est écrit en 2018 : le président de la République offrait une caisse de Corton-Charlemagne 2015 de la maison Louis Latour à Naruhito, devenu empereur du Japon.

En rouge, le domaine est constitué d'une belle palette de Climats disséminés sur tout le finage d'Aloxe-Corton : Clos du Roi, La Vigne au Saint, Les Bressandes, Perrières, Les Grèves... Avec au centre de cet ensemble le château Corton-Grancey et sa cuverie. Louis Latour, 3^e du nom (1835-1902) a acquis les bâtiments en 1891. Le Château entouré d'un vaste Clos abrite une partie du premier Cru *Les Chaillots*. Il a aussi donné son nom à la cuvée *Corton Grancey* l'étendard des rouges de la maison depuis des générations. La démarche, plutôt originale en Bourgogne, consiste à assembler quatre Climats grands crus du Domaine Latour :

les Bressandes, les Perrières, les Grèves et le Clos du Roi dans des proportions qui peuvent varier selon le millésime. Chacun y apporte ses qualités : structure, minéralité, précision aromatique, longueur... Un cinquième Climat peut également se joindre selon les années à ce quatuor : Les Chaumes. Un Climat à l'exposition plus sudiste mais situé plus bas sur la colline.

Là aussi l'histoire n'est jamais loin puisque les archives recèlent un mot que Voltaire annota lors de l'une de ses commandes au propriétaire de Corton-Grancey de l'époque : « Plus je vieillis, Monsieur, et plus je sens le prix de vos bontés. Votre bon vin me devient bien nécessaire, je donne d'assez bons vins de Beaujolais à mes convives de Genève, mais je bois en cachette votre vin de Corton. » L'homme de lettre est décédé à l'âge de 84 ans. Peut-être doit-il en partie cette enviable longévité, pour l'époque, aux bienfaits des vins de la colline de Corton et au savoir faire de la maison Latour...



© Louis Latour

© Laurent Gotti

Louis Latour: the Corton hill as flagship || As the first producer of Corton-Charlemagne, and more generally of Grand Crus on Corton Hill, the Maison Latour's history is intimately linked to this emblematic part of the Côte de Beaune. In white as in red, it has acquired a real know-how in enhancing the numerous nuances of these soils.

A hundred wine producers, 3 villages and 28 Climats. One can spend a long time going through the large puzzle, 160 hectares, which constitutes the great vineyards of Corton hill. There is one thing that is certain: the name Latour is frequently mentioned, whether in white (Corton-Charlemagne appellation) or in red (Corton). The house is by far the largest vineyard owner in this famous area in the Côte de Beaune, with precisely 26.59 hectares. With a gem in the crown: the ten hectares of Corton-Charlemagne ideally exposed to the southeast. The family has been one of the major actors in the revival of this white grand cru. After phylloxera ravaged the vineyards at the end of the 19th century, the family decided to uproot the dead vines of Aligoté and Pinot Noir and to replace them with Chardonnay. The wine's legend, renowned for its mineral straightness, could resume. It finds its origins in 775. This was the date when Charlemagne donated his Corton vineyards to Saulieu Abbey. His name has since been associated with one of the 33 great Burgundian vineyards. A new imperial history page was written in 2018: the President of the Republic offered a case of Corton-Charlemagne 2015 from Louis Latour to Naruhito, who became Emperor of Japan.

The domain is made up of a wide red climate range scattered all over the Aloxe-Corton area: Clos du Roi, La Vigne au Saint, Les Bressandes, Perrières, Les Grèves... At the center of this group is the Château Corton-Grancey and its vat house. Louis Latour, 3rd of the name (1835-1902) acquired the buildings in 1891. The Château, surrounded by a vast Clos, houses part of the Premier Cru Les Chaillots. It also gave its name to the Corton Grancey cuvée, the house's standard red wine for generations. The process, which is rather original in Burgundy, consists of blending four grand cru Climats of the Latour estate: les Bressandes, les Perrières, les Grèves and le Clos du Roi in proportions that can vary according to the vintage. Each one brings its own qualities: structure, minerality, aromatic precision, length... A fifth climat can also join this quartet depending on the year: Les Chaumes. A climat with a more southern exposure but located lower down the hill.

Here too, history is never far away, since the archives contain a note that Voltaire wrote to the owner of Corton-Grancey during one of his orders: "The older I get, Sir, the more I feel the price of your kindness. Your wine is becoming very essential to me, I give quite good Beaujolais wines to my guests in Geneva, but I drink your Corton wine on the sly". The writer died at the age of 84. Perhaps he owes this enviable longevity, for the time, to the benefits of the hillside Corton wines and to the house Latour's know-how...

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.LOUISLATOUR.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2016

Robe : brillante, limpide, avec une couleur jaune moyen et un bord doré. **Nez** : le premier nez est expressif avec des arômes de pomme jaune, de poire et d'ananas frais. Le second nez révèle des arômes de pop-corn, de camomille, de fruits blancs comme la pêche blanche et une touche de vanille et de chocolat blanc. **Bouche** : très intense et très belle expression de ce célèbre site. Le vin a une texture incroyable, onctueuse, avec une acidité fraîche, un corps riche et plein de fruits et d'épices. Pomme rouge et jaune, noisette, vanille, saveurs lactiques comme le fromage et le sous-bois. Très complexe, avec une bonne longueur. **Accord** : petits pois cannelloni aux morilles, jambon, menthe des montagnes. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 95/100.

Color: bright, clear with a medium yellow color and a golden rim. **Nose**: first nose is expressive showing aromas of yellow apples, pears and fresh pineapple. The second nose reveals aromas of popcorn, chamomile, white fruit like white peach and a touch of vanilla and white chocolate. **Palate**: very intense and very beautiful expression of this famous site. The wine has an incredible texture, unctuous, with a fresh acidity, rich body and full of fruit and spices. Red and yellow apple, nuttiness, vanilla, lactic flavours like cheese and earthiness. Very complex and with a nice length. **Pairing**: morel mushroom cannelloni peas, ham, mountain mint. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 95/100.

Chambertin Grand Cru 2003

Robe : limpide, brillante, rouge rubis aux reflets grenat, intensité modérée. **Nez** : une incroyable palette de parfums allant des fruits rouges séchés aux champignons, sous-bois, pétales de rose séchés. C'est une bouteille de vin exceptionnelle, une année si chaude et difficile pour beaucoup. **Bouche** : le vin a une acidité très équilibrée, avec un corps modéré, saveurs très intenses montrant les fruits confits comme les fraises et les canneberges mélangés avec le caractère terreux et floral. Longue persistance, les tanins sont veloutés. **Accord** : pigeon étouffé, cacao truffé et cerise par David Bizet. **Commentaire** : tout est en place et c'est un grand moment pour ouvrir le 2003 dans votre cave. **Garde** : 2021-2023. **Note** : 96/100.

Color: clear, bright, red ruby with garnet rim, moderate intensity. **Nose**: an incredible array of perfumes from dried red fruits to mushrooms, forest floor, dried rose petals. This is an exceptional bottle of wine, such a hot and difficult year for many. **Palate**: the wine has a very balanced acidity, with a moderate body, very high intensity flavours showing the preserved fruits like strawberries and cranberries mixed with the earthiness and the floral character. Long persistence, velvety tannins. **Pairing**: steamed cooked pigeon, truffled cocoa and cherry by David Bizet. **Comment**: everything is in place and it is a great moment to open the 2003 in your cellar. **Ageing**: 2021-2023. **Score**: 96/100.

DOMAINE MICHELOT

raffinés et rafraîchissants

Marqué par la personnalité de Bernard Michelot, figure de Meursault, le domaine familial est aujourd'hui dans les mains de la 6^e génération. Nicolas et son père Jean-François Mestre s'emploient à mettre en valeur quelques-uns des plus beaux terroirs du village pour donner des vins riches et rafraîchissants.

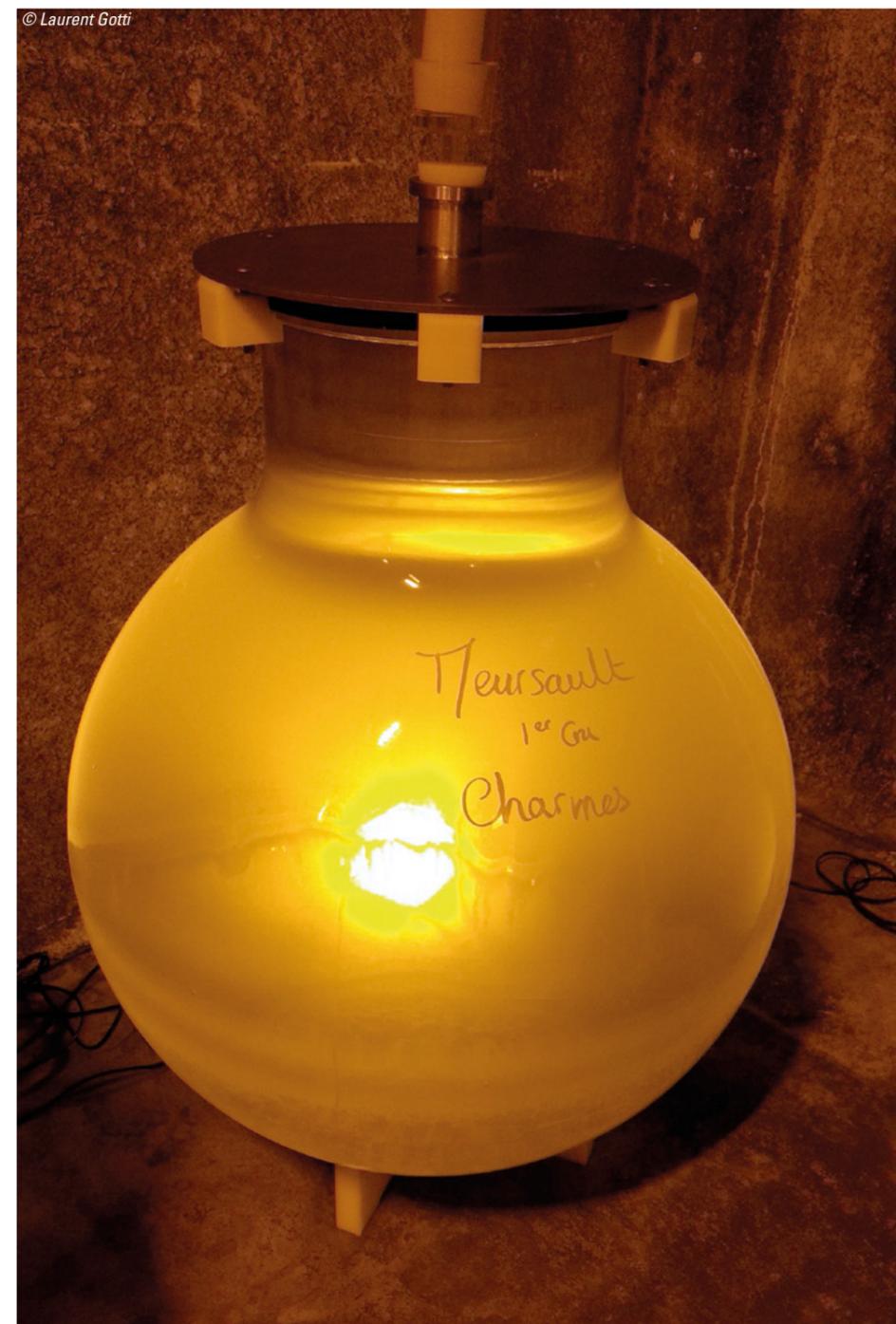
6 générations, 17 hectares et quatre premiers crus emblématiques de Meursault. Le Domaine Michelot fait partie de ces exploitations familiales qui ont fait la réputation de la Côte de Beaune. C'est Nicolas Mestre qui depuis 2009 incarne le présent et l'avenir du domaine. Après un BTS de viticulture-œnologie puis une licence en commerce, il a décidé de prendre le large en Nouvelle-Zélande pendant 6 mois pour vinifier, apprendre l'anglais. Puis un retour auprès de son père, Jean-François, avec les idées claires sur son travail.

« Le vin doit être une boisson raffinée, riche, mais toujours rafraîchissante ».

Le leitmotiv du domaine a le mérite d'être simple et efficace. « Je veux récolter des raisins sains à bonne maturité pour conserver fraîcheur, minéralité et garder la typicité de chaque terroir. » souligne Nicolas Mestre. Et en matière de terroirs les Mestre-Michelot sont gâtés : Charmes, Genevrières, Poruzots, Perrières pour les premiers crus de leur village d'élection. On peut y ajouter pas moins de 6 autres cuvées en sélection parcellaire en Meursault village comme Les Narvaux, Les Grands Charrons ou encore le Clos Saint-Félix. Ce dernier est un clos de 82 ares cultivé en monopole, situé dans le jardin du domaine. Son sol argilo-calcaire et son sous-sol composé de graviers livrent un Meursault à l'expression singulière. « Un vin avec beaucoup de finesse, où l'on retrouve régulièrement des arômes de fleurs blanches printanières (aubépine) », précise Nicolas Mestre. Deux cuvées de Santenay 1^{er} Cru et un Puligny-Montrachet complètent la gamme.

Les vins sont vinifiés en fût après un débouillage de 12 à 24 heures. Ils passent une douzaine de mois sous bois (15 à 20 % neuf) et terminent leur élevage en cuve pour gagner en harmonie. A noter que depuis plus de 15 ans, le domaine a recours à des fûts de 500 litres dans l'objectif d'obtenir une proportion bois-vin

© Laurent Gotti





Nicolas Mestre et Paz Levinson / © Laurent Gotti

plus favorable à préserver l'équilibre et la pureté propre à chaque cuvée. Autre innovation : le recours depuis trois millésimes à des jarres en Grès de 500 à 1200 litres, ainsi qu'à des WineGlobes de 220 litres.

« Dans ces contenants quasi-hermétique, nous conservons toute l'énergie produite pendant les fermentations, en préservant le fruit et sans masquer le terroir ni le millésime. Ce sont des bombes d'énergies, confirme Nicolas Mestre. Ces vins apportent pep's, puissance, longueur et fraîcheur à la cuvée une fois assemblée. »

Une cuvée Meursault Grès, élevée pas moins de 30 mois, vient s'ajouter aux essais menés. Son affinage se termine par un passage d'un an en jarre en Grès. Une cuvée confidentielle produite pour la première fois avec le millésime 2017. Le 2019 est en cours d'affinage.

Coté vigne, le domaine est en agriculture bio depuis plus de 10 ans (en cours de certification). « Le soufre et le cuivre sont les traitements de base en bio, nous les complétons avec des apports de tisane, sels minéraux, vitamines, silices,... qui nous permettent de diminuer les doses et de gagner en efficacité lors de période de grande sensibilité ou quand la pression de maladie est forte. » Une approche qui doit faire briller le domaine encore de longues années. De quoi réjouir, où qu'elles soient, les générations précédentes. Et notam-



ment le grand-père de Nicolas Mestre, Bernard Michelot. Un vigneron qui n'a jamais eu le goût des voyages mais qui aimait dire qu'il a fait le tour de la planète dans sa cave... Jovial, profondément enraciné dans son terroir, Bernard Michelot a largement contribué à raviver l'image du vigneron-paysan bourguignon, comblant généreusement les amateurs, importateurs ou autres visiteurs de passage dans la Côte des Blancs.

Domaine Michelot: sophisticated and refreshing || *The family estate, named after Bernard Michelot, a leading figure in Meursault, is now in the hands of the sixth generation. Nicolas and his father Jean-François Mestre work to bring out some of the finest terroirs of the village to produce rich and refreshing wines.*

6 generations, 17 hectares and four emblematic Meursault premier crus. Domaine Michelot is one of the family-run wineries that have made the Côte de Beaune's reputation. Since 2009, Nicolas Mestre has been in charge of the present and future of the estate. After obtaining a technical diploma in viticulture and oenology and a bachelor's degree in business, he went to New Zealand for six months to produce wine and learn English. He then came back to his father, Jean-François, with a clear vision of his work.

“Wine must be a refined, rich, but always a refreshing drink”.

The leitmotiv of the domain is simple and effective. “I want to harvest healthy grapes at the right maturity to keep freshness, minerality and the typicity of each terroir” underlines Nicolas Mestre. And when it comes to terroirs, the Mestre-Michelot are spoiled: Charmes, Genevrières, Poruzots, Perrières for their first growths in their chosen village. In addition, there are no less than 6 other cuvées in parcel selection in Meursault village such as Les



© Domaine Michelot

Narvaux, Les Grands Charrons or Clos Saint-Félix. The latter is an 82 ares clos cultivated in single vineyard, located in the domain's garden. Its clay-limestone soil and gravel subsoil give a singularly expressive Meursault. “This wine has a lot of finesse, where we regularly find springtime white flower aromas (hawthorn)”, says Nicolas Mestre. Two Santenay 1^{er} Cru cuvées and a Puligny-Montrachet complete the range.

The wines are vinified in barrels after a 12 to 24 hour settling. They spend a dozen months in wood (15 to 20% new) and complete their maturation in vats to gain in harmony. For more than 15 years, the estate has been using 500-liter barrels in order to obtain a better wood-wine ratio to preserve each cuvée's balance and purity. In addition, for the last three vintages, we have used sandstone jars of 500 to 1200 liters, as well as 220 liter WineGlobes.

“We keep all the energy produced during fermentation in these quasi-hermetic containers, preserving the fruit and without masking the terroir or the vintage. They are energy bombs, confirms Nicolas Mestre. These wines bring energy, power, length and freshness to the cuvée once assembled.

A Meursault Grès cuvée, matured for no less than 30 months, has been added to the tests carried out. The maturing process ends with a one-year stay in a sandstone jar. A confidential cuvée produced for the first time with the 2017 vintage. The 2019 is currently being refined.

On the vine side, the estate has been in organic farming for over 10 years (in the certification). “We want to let the vine defend itself as much as possible by adding herbal tea, infusions, mineral salts, vitamins, silica. Sulfur and copper complete the treatments when the disease pressure is high or when the vine is in a very sensitive period” (flowering for example).

This approach should make the domain shine for many years to come. This is something that will delight the previous generations, wherever they may be. Especially Nicolas Mestre's grandfather, Bernard Michelot. A winegrower who never liked to travel, but who liked to say that he travelled around the world in his cellar... Cheerful, deeply rooted in his terroir, Bernard Michelot has contributed greatly to reviving the image of the Burgundian winegrower-farmer, generously satisfying wine lovers, importers and other visitors to the Côte des Blancs.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-MICHELOT.COM



Paz Levinson and Nicolas Mestre

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Meursault Charmes 1^{er} cru blanc 2018

Robe : limpide, brillante avec une couleur jaune moyen et un bord paille. Les jambes descendent lentement dans le verre.
Nez : le vin a un caractère classique de Charmes, intense, expressif, ouvert, avec des arômes de noisettes, de poire jaune, de foin, de maïs et une touche de croûte de fromage.
Bouche : le vin est sec avec une acidité très bien équilibrée, onctueux, les saveurs s'épanouissent en bouche avec élégance. Sur la pomme jaune, le zeste de citron confit et le sous-bois, les champignons et les fleurs comme la camomille. Le vin est riche mais pas lourd.
Accord : mosaïque de rougets et foie gras, gelée de bouillabaisse.
Commentaire : une délicieuse bouteille de vin.
Garde : 2021-2035. **Note** : 94+ / 100.

Color: clear, bright with a medium yellow color and straw rim. Legs come down slowly in the glass. **Nose**: the wine is having a classic character of Charmes, intense, expressive, open, with aromas of hazelnuts, yellow pear, hay, corn and touch of cheese rind. **Palate**: the wine is dry with a very well-balanced acidity, unctuous, the flavours expand on the palate with elegance. Yellow apple, the confit lemon zest and the earthiness, mushrooms and flowers like chamomile. The wine is rich but not heavy. **Pairing**: mosaic of red mullet and foie gras, bouillabaisse jelly. **Comment**: a delicious bottle of wine. **Ageing**: 2021-2035. **Score**: 94+/100.

Meursault Perrières 1^{er} cru blanc 2018

Robe : limpide, brillante avec une couleur jaune moyen et un bord paille. **Nez** : belle expression du vin, un peu timide au premier nez mais il s'ouvre dans le verre en douceur. Le vin est complexe, il montre une gamme d'arômes passant par la pomme verte et jaune, la camomille, l'acacia et un caractère caillouteux et minéral. Le second nez révèle du champignon, de la croûte de fromage et de la muscade. **Bouche** : le vin est très sec, avec une forte acidité, une belle tension et fraîcheur. Il a un corps modéré en alcool, très équilibré et les saveurs sont intenses de pomme verte, de poire jaune et une touche très délicate de miel et de noix. Belle longueur, très minérale. **Accord** : homard bleu au fenouil et céleri sauvage. **Commentaire** : un hommage à ce célèbre premier cru, caillouteux et d'une élégante austérité. **Garde** : 2021-2028. **Note** : 95/100.

Color: clear, bright with a medium yellow color with straw rim. **Nose**: great expression of the wine, little shy at the first nose but it opens up in the glass gently. The wine is complex, it shows an array of aromas going through the green and yellow apple, chamomile, acacia, and a stony and mineral character. The second nose shows champignon, cheese rind and nutmeg. **Palate**: the wine is bone dry, with a high acidity, lovely tension and freshness. It has moderate body, very balanced alcohol and the flavours is intense of green apple, yellow pear and very delicate touch of honey and nuts. Nice length, very mineral. **Pairing**: blue lobster with fennel and wild celery. **Comment**: a tribute to this famous premier cru, stony and with an elegant austerity. **Ageing**: 2021-2028. **Score**: 95/100.



LEOVILLE-POYFERRE.FR

Rejoignez nous sur  & 

CRÉDITS : AGENCE MONETTE

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



Château de Charmont / © Edouard Delaunay

ÉDOUARD DELAUNAY

les cendres du phénix étaient encore chaudes

A peine quatre années, c'est bien peu dans le monde du vin. C'est pourtant la courte période qui a vu Laurent Delaunay faire renaître une maison tombée dans l'oubli il y a près de 30 ans. Une maison qu'avait créée son arrière-grand-père en 1893.

Les vins de la maison Edouard Delaunay n'en finissent pas de recueillir les éloges et les récompenses. Dernières en date : 8 trophées en 2020 au Wine Challenge, avec le titre *Red winemaker of the year* pour l'œnologue Christophe Briotet, et 2 trophées en 2021, avec le titre de *White winemaker of the year*.

A croire que cette maison était un phénix et que ses cendres étaient encore chaudes. Il ne manquait plus qu'un nouveau souffle pour qu'elles s'attisent à nouveau.

L'histoire commence à la fin du XIX^e siècle. Un certain Edouard Delaunay et son frère Louis sont marchands de vin à Nantes et à Angers. L'un de leur fournisseur de Bourgogne est installé à Nuits-Saint-Georges. Sans enfant, ce marchand bourguignon propose à Edouard Delaunay de lui vendre son affaire pour son fils, également prénommé Edouard, sur le point de se marier. C'est de ce dernier qui donnera son nom à la maison : il s'installe en 1893 dans le vignoble. Ses fils Jean et Marcel seront les initiateurs d'un développement hors de frontières dans les années 1920. De très grands domaines lui confient la distribution

de leurs vins : le Domaine de la Romanée Conti ou la famille Liger-Belair (La Romanée). Le nom de la maison voyage dans le monde entier, de l'Europe à l'Amérique du Nord et du Sud, des colonies d'Afrique à l'Extrême-Orient, les vins ornent les tables des plus belles brasseries, des grandes institutions et trouvent place dans les grandes compagnies de voyages de l'époque (la Compagnie de l'Orient Express, les Wagons-Lits, Air France...). Quelques décennies plus tard, les vins Edouard Delaunay ont toujours des ailes et voyagent même en Concorde. Puis vient le temps des difficultés qui conduira à une vente à une grande maison de la Côte de Nuits pour tomber dans l'anonymat progressivement.

Pendant ce temps Catherine et Laurent Delaunay (arrière-petit-fils d'Edouard), tous deux œnologues, se lancent en Languedoc et développent plusieurs marques et domaines avec succès. La création d'une gamme de vins de cépages du Languedoc, *Les Jamelles*, est plus particulièrement prospère. Un heureux concours de circonstance les amène à racheter la marque mais aussi à réamé-

nager une cuverie dans les Hautes-Côtes de Nuits-Saint-Georges, au Château de Charmont, là même où la famille s'était installée en 1954. Les bâtiments rénovés ont demandé un investissement de 1,5 millions d'euros : petites cuves thermorégulées, caves à fût et matériel de vinification.

Notre ambition est de se positionner dans l'élite de la Bourgogne, appuie Laurent Delaunay.

Les approvisionnements, prioritairement en raisins ou moût, sont réalisés auprès de vignerons en bio, biodynamie ou au minimum travaillant leurs sols plutôt que d'utiliser des herbicides. De même les vendanges sont en grande partie réalisées par des équipes de la maison en petites caisses.

Viser haut et tenir son rang a été le leitmotiv de la maison Edouard Delaunay à partir des années 1920. Laurent Delaunay en avait conservé l'esprit. Il en est maintenant aussi le gardien de son nom.



© Laurent Gotti



© Edouard Delaunay



© Edouard Delaunay



© Edouard Delaunay

Edouard Delaunay: the phoenix's ashes were still warm || *Four years is not a long time in the world of wine. And yet, Laurent Delaunay was able to revive a house that had fallen into oblivion nearly 30 years ago. A house that his great-grandfather had created in 1893.*

The Edouard Delaunay wines keep receiving praise and awards. The latest: 8 trophies in 2020 at the Wine Challenge, with the title of Red winemaker of the year for oenologist Christophe Briotet, and 2 trophies in 2021, with the White winemaker of the year title.

It seems that this house was a phoenix and that its ashes were still warm. The only thing missing was a new breath to make them burn again.

The story begins at the end of the 19th century. Edouard Delaunay and his brother Louis were wine merchants in Nantes and Angers. One of their suppliers from Burgundy was based in Nuits-Saint-Georges. This Burgundian merchant, who had no children, offered to sell his business to Edouard Delaunay for his son, also named Edouard, who was about to get married. He was the one who gave his name to the house: he settled in the vineyard in 1893. His sons Jean and Marcel will be the initiators of an international development in the 1920s. Leading estates entrusted him with the distribution of their wines: the Domaine de la Romanée Conti or the Liger-Belair family (La Romanée). The company's name travelled all over the world, from Europe to North and South America, from the African colonies to the Far East, and its wines graced the finest brasseries and major institutions, as well as the major travel

companies of the day (the Orient Express Company, Wagons-Lits, Air France, etc.). A few decades later, Edouard Delaunay wines still had wings and even travelled by Concorde. Then came the time of difficulties, which led to a sale to a large house in the Côte de Nuits, and the estate gradually fell into anonymity.

Meanwhile Catherine and Laurent Delaunay (Edouard's great-grandson), both oenologists, set out in the Languedoc and developed several successful brands and estates. The company's Languedoc varietal wine range, Les Jamelles, was particularly successful. A happy coincidence led them to buy the brand but also to refurbish a winery in the Hautes-Côtes de Nuits-Saint-Georges, at Château de Charmont, where the family had settled in 1954. The renovated buildings required an investment of 1.5 million euros: small temperature-controlled vats, barrel cellars and vinification equipment.

Our ambition is to be among the elite of Bourgogne," says Laurent Delaunay.

The supplies, mostly of grapes or must, are made from organic or biodynamic winegrowers or at least those who work their soils rather than using herbicides. Similarly, the harvest is largely carried out by the company's own teams in small crates.

Aiming high and holding one's own has been Edouard Delaunay's leitmotiv since the 1920s. Laurent Delaunay kept this spirit. He is now also the guardian of his name..

Laurent Gotti

EN SAVOIR → EDOUARD-DELAUNAY.COM



Christophe Briotet, Paz Lévinson et Laurent Delaunay / © Laurent Gotti

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Puligny-Montrachet blanc 2018

Robe : vin blanc limpide et brillant, couleur jaune moyen, bord paille. **Nez** : jeune, expressif et ouvert, le vin fait preuve d'une grande complexité. Très bien fait avec des fruits blancs mûrs, des pommes rouges, des poires confites soulignées par des épices comme la vanille et la muscade. Dans un second nez se révèlent des arômes lactiques, de sous-bois. **Bouche** : vin sec, d'intensité moyenne, une touche d'épices et de fruits blancs précis et définis comme la poire et la pêche blanche. Le zeste d'agrumes comme le citron est mélangé à un arôme tropical d'ananas grillé. Acidité très équilibrée, corps modéré. Le vin est minéral et vif. **Accord** : poireau du maraîchage, kiwi iodé, caviar, huîtres fumées et sarrasin par David Bizet. **Commentaire** : c'est une bouteille de vin qui vieillira avec grâce. **Garde** : 2021-2028. **Note** : 93+/100.

Color: clear and bright white wine with medium yellow color and straw rim. **Nose**: youthful, expressive and open, the wine is showing great complexity. Very well made with ripe white fruit, red apples, confit pears underlined by spices like vanilla and nutmeg. In a second nose some lactic and earthy aromas reveal. **Palate**: dry, with a medium intensity, a touch of spices and precise and defined white fruit like pear and white peaches. The citrus zest like lemon is mixed with a tropical aroma of grilled ananas. Very balanced acidity, moderate body. The wine is mineral and sharp. **Pairing**: leek from the market garden, iodized kiwi, caviar, smoked oysters and buckwheat by David Bizet. **Comment**: it is a bottle of wine that will age gracefully. **Ageing**: 2021-2028. **Score**: 93+/100.

Les Rouards Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2019

Robe : limpide et brillante avec une belle couleur rubis rouge et un bord violet, intensité modérée. **Nez** : le vin a une haute intensité, jeune, avec beaucoup d'énergie et des éléments qui parlent d'un lieu et d'un cépage spécifique. Les fruits rouges et noirs se mêlent aux épices comme la réglisse, la vanille et la muscade. **Bouche** : une acidité fraîche, des saveurs de cassis croquant et de cerises rouges envahissent le palais mêlées d'épices et de quelques arômes floraux comme la rose et la violette. Les tanins sont modérés avec une texture à grain moyen et donnent de la puissance au vin et une grande longueur. **Accord** : risotto aux champignons. **Commentaire** : vin élégant et intéressant venant des Hautes Côtes de Nuits. **Garde** : 2021-2031. **Note** : 93/100.

Color: clear and bright with a beautiful red ruby color and violet rim, moderate intensity. **Nose**: the wine has a high intensity, youthful, with lot of energy and elements that speak of a place and a specific grape. The red and black fruit are mixed with spices like liquorice, vanilla and nutmeg. **Palate**: fresh acidity, flavours of crunchy cassis and red cherries are all over the palate mixed with the spices and some floral aromas like roses and violets. The tannins are moderate with a medium grained texture and gives power to the wine and a long length. **Pairing**: mushroom risotto. **Comment**: elegant and interesting wine coming from Hautes Côtes de Nuits. **Ageing**: 2021-2031. **Score**: 93/100.

QUEL BONHEUR
DE VOUS RETROUVER
SUR NOS LIGNES.

Vol après vol,
nous rouvrons le ciel.



SOCIÉTÉ AIR FRANCE SA AU CAPITAL DE 126 748 775€ - 420 495 178 - RCS BOBIGNY - 45, RUE DE PARIS, 95747 ROISSY-CDG CEDEX

AIRFRANCE 

Wine Tour en Provence et Vallée du Rhône **AVEC PAZ LEVINSON**

Wine Tour in Provence and Rhone Valley with Paz Levinson

Acheminer sur les routes des régions viticoles, force est de constater combien les vignerons et tous les acteurs évoluant avec la nature, et donc soumis aux turbulences climatiques, prennent de plein fouet les bouleversements du réchauffement.

Juin 2021, de Châteauneuf-du-Pape à la Provence, les prochaines étapes - après les récents épisodes gélifs, les orages où se mêlent grêle et pluies diluviennes - évoquent, pour l'équipe de SommelierS International, toujours auréolée de la lumineuse présence de Paz Levinson, enfin le soleil.

Rendez-vous est pris à Avignon, porte d'entrée des vignobles méridionaux de la Vallée du Rhône. Cependant que les brides liées à la pandémie se desserrent doucement, entre la réouverture des restaurants du Groupe Pic et son appétence à rencontrer les vignerons de l'hexagone, Paz Levinson, sommelière en chef de tous les établissements d'Anne-Sophie Pic, ne ménage pas son énergie.

1^{er} juin : d'Avignon, quelques kilomètres nous séparent de Châteauneuf-du-Pape. Sur la route, le rose du ciel s'efface sous les premiers assauts du soleil ; déjà il rayonne sur les villages, les fortifications, les coteaux, inonde les vignobles et fait scintiller les oliviers. Sur les hauteurs, se dessinent au loin les contours du village de Châteauneuf-du-Pape. La vigne jaillit de toutes parts des versants et des plateaux, recouverts des fameux galets roulés.

As you travel along the wine regions' roads, it is clear that winegrowers and all those who work with nature, are subject to climatic turbulence, are taking global warming's upheavals head-on.

The next steps, from Châteauneuf-du-Pape to Provence, after the recent frosty episodes, the storms where hail and torrential rains are mixed together, evoke, for the SommelierS International team, always haloed by Paz Levinson's luminous presence, finally the sun.

The meeting was held in Avignon, the gateway to the southern Rhône Valley vineyards. While the pandemic is slowly loosening, Paz Levinson, head sommelier of all Anne-Sophie Pic's establishments, spares no energy between reopening the Pic Group's restaurants and meeting with winegrowers in France.

June 1: from Avignon, a few kilometers separate us from Châteauneuf-du-Pape. On the road, the sun is already shining on the villages, the fortifications, the hillsides, flooding the vineyards and making the olive trees sparkle. On the heights, the village of Châteauneuf-du-Pape can be seen in the distance. The vineyard springs up on all sides of the slopes and plateaus, covered with the famous rolled pebbles.

AnneMarie Nouaille

© Inter Rhône

CLOS SAINT JEAN

9 heures du matin, première étape : le Domaine du Clos Saint Jean, au cœur du village de Châteauneuf-du-Pape. L'accent chantant de Vincent Maurel nous accueille.



Pascal et Vincent Maurel / © Agence Akta

Depuis le décès prématuré de leur père, c'est Vincent et son frère Pascal qui gèrent le Clos Saint Jean, soutenus par leurs enfants respectifs. Passée la sidération de cette subite disparition, la famille fait bloc, chacun stoppe, qui ses études ou ses activités, pour relever le défi et perpétuer l'exploitation créée au début du XX^{ème} siècle. 1982, le pari est de taille, M. Maurel père travaillait seul et produisait 6 000 bouteilles ; pour ses descendants, il s'agit de sauver tout ce qui peut l'être, la cave, les murs, les meubles, maintenir la structure de l'exploitation, remettre de l'ordre juridiquement, faire en sorte que l'argent rentre rapidement. Soudés face à l'adversité, devenus gestionnaires du patrimoine familial, Vincent et Pascal ferraillent durement, longtemps. Jusqu'en 2003, où ils prennent conscience de la nécessité de changer de cap.

Or, à quelques enjambées de leur propriété, réside Philippe Cambie, éminent œnologue conseil, du Sud de la vallée du Rhône, notamment. Dès leur 1^{ère} rencontre le courant passe. Sous sa houlette, et en quelques années, une profonde restructuration du vignoble est opérée ; pas au nom de recettes toutes faites, mais bien en fonction des lieux et des forces en présence : sols, climat, exposition des vignes, cépages. *Au départ, il voulait tout changer, affirme Vincent, avant d'admettre : Il a fini par arriver à ce qu'il voulait...*



Vincent Maurel et Paz Levinson

Le vignoble totalise 48 ha aujourd'hui, dont la moitié sur le secteur de La Crau ; ici les sols sont majoritairement composés de vastes nappes de cailloux roulés, mêlés aux argiles rouges. C'est sur ces sols riches, figurant parmi les plus représentatifs de l'AOC, que prospèrent encore les vignes centenaires de la famille.

Si l'ensemble des pratiques liées à la biodynamie ne convainc pas totalement Vincent, il concède : « Certaines idées me plaisent, je n'ai pas de parti pris, mais il faut rester prudent. Ici, on s'en remet d'abord à la nature, on utilise des engrais organiques, du fumier et on pratique le labour depuis toujours ; avant les vendanges on goûte les raisins et principalement la peau, les pépins, la pulpe pour les cueillir aux meilleures maturités possibles. En utilisant les jours fruits sur le calendrier lunaire pour les mises en bouteilles j'apporte de la rondeur au vin et plus de fraîcheur. » C'est à la dégustation que l'on perçoit encore mieux le tempérament de chacune des 9 cuvées du Clos Saint Jean : « Chacune a son profil. Deux choses président à leur élaboration : la typicité du millésime qu'il ne faut pas travestir et l'identité de chaque cuvée qu'il faut pouvoir distinguer l'une de l'autre », déclare Vincent, avant d'ajouter : « L'essentiel est de trouver l'équilibre entre les tanins et la matière, que tous les divers éléments soient équilibrés, ce qui donne une certaine gourmandise, c'est notre marque de fabrique ! »

9 am, first stop: the Domaine du Clos Saint Jean, located in the heart of Châteauneuf-du-Pape village. Vincent Maurel welcomes us with his singing accent.

Since their father's untimely death, Vincent and his brother Pascal have been managing the Clos Saint Jean, supported by their respective children. After the sudden loss, the family rallied together, each one stopping his studies or his activities to take up the challenge and perpetuate the estate created at the beginning of the 20th century. In 1982, the challenge was huge, as Mr. Maurel Sr. worked alone and produced 6,000 bottles; for his descendants, they had to save everything that could be saved, the cellar, the walls, the furniture, to maintain the estate's structure, to put the legal situation in order, and to make sure that money would come in quickly. Vincent and Pascal, working together through adversity, became managers of the family estate and fought hard for a long time. Until 2003, when they realized that they needed to change course.

Philippe Cambie, an eminent oenologist and consultant from the southern Rhône Valley, lived just a few steps away from their property. As soon as they met, the feeling spread. Under his leadership, and in a few years, the vineyards were profoundly restructured; not in the name of ready-made recipes, but according to the place and the forces at work: soils, climate, vineyard exposure, grape varieties. *Initially, he wanted to change everything, says Vincent, before admitting: He ended up with what he wanted ...* Like a conductor, Philippe Cambie coordinates, balances, and harmonizes the natural results of each of these forces; thus, he helps the winemaker create wines whose identity betrays the typical origins inherent to the different parts of his domain. Cultivation methods will evolve, as will vinification, and soon national and international recognition and consecration will put Clos Saint Jean in the spotlight.

The vineyard covers a 48 hectare area, half of which is in the La Crau sector; here the soils are mainly composed of wide layers of rolled pebbles, mixed with red clay. The family's century-old vines still thrive on these rich soils, which are among the AOC's most representative.

Although Vincent is not totally convinced by all the practices linked to biodynamics, he concedes: "I like some of the ideas, I don't have any bias, but you have to be careful. Here, we rely first on nature, we use organic fertilizers, manure and we have always practiced ploughing; before the harvest we taste the grapes and mainly the skin, the seeds, the pulp to pick them at the best possible maturity. By using the fruit days on the lunar calendar for bottling, I bring roundness to the wine and more freshness". Tasting the wine reveals the character of each of the 9 Clos Saint Jean vintages: "Each one has its own profile. There are two things that govern their elaboration: the vintage's typicity, which must not be distorted, and each cuvée's identity, which must be distinguishable from the other," says Vincent, before adding: "The main thing is to find the balance between the tannins and the substance, so that all the various elements are balanced, which gives a certain greediness, which is our trademark!"

AnneMarie Nouvelle

EN SAVOIR → CLOSSTJEAN.FR



COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Combe des fous Châteauneuf-du-Pape 2017

Robe : rouge rubis avec bord rubis, intensité moyenne. **Nez** : il y a une petite acidité volatile mais qui donne de l'intensité et de l'expression au nez. Les fruits sont mûrs, intenses. Fruits rouges, fraises mûres, grenade, arômes de gibier avec des épices douces et des herbes séchées. **Bouche** : acidité modérée, le corps est ample et l'alcool est élevé mais tout est intense, la concentration est là. C'est un vin de garde, avec des arômes floraux de roses et beaucoup d'épices. Les tanins sont élevés, granuleux et texturés. **Finale** longue et légèrement amère. **Accord** : hare à la royale. **Commentaire** : un vin intense à oublier en cave, il a un beau potentiel et exprimera magnifiquement le terroir dans 10 ans. **Garde 2021-2031. Note** : 93/100.

Color: red ruby with ruby rim, medium intensity. **Nose**: there is little volatile acidity but gives intensity and expression to the nose. The fruits are ripe, intense. Red fruits, ripe strawberries, grenade, gamey aromas with sweet spices and dried herbs. **Palate**: moderate acidity, the body is full and alcohol is high but all is intense, the concentration is there. It is a wine to age, with floral aromas of roses and lots of spices. Tannins are high, grained, and textured. Long length and slightly bitter finish. **Pairing**: hare à la royale. **Comment**: an intense wine to forget in the cellar, it has a great potential and will express the terroir beautifully in 10 years. Ageing 2021-2031. **Score**: 93/100.

Deus ex machina Châteauneuf-du-Pape 2018

Robe : limpide, étincelante, rouge rubis avec bord rubis, intensité moyenne. **Nez** : net avec une intensité modérée, le vin a de beaux fruits rouges mûrs comme la fraise et la framboise, ainsi que la grenade. Des arômes de réglisse, de fruits rouges et noirs, d'épices comme la muscade, la cannelle, d'une belle intensité. **Bouche** : acidité modérée, intense, concentrée, le vin a du corps, les tanins sont élevés mais fins. Intense, fruits noirs et rouges, réglisse, cannelle et muscade. **Accord** : confit de canard, saucisson à l'ail et lard fumé. **Commentaire** : une texture intense et veloutée de Châteauneuf, musclée, avec de la profondeur. **Garde 2021-2031. Note** : 94/100.

Color: clear, star bright, red ruby with ruby rim, medium intensity of color. **Nose**: clean with a moderate intensity, the wine has lovely and ripe red fruit like strawberries and raspberries, also pomegranate. The aromas are of liquorice, red and black fruits, spices like nutmeg, cinnamon, lovely intensity. **Palate**: moderate acidity, intense, concentrated, the wine has a full body, tannins are high but fine grained. Intense, black and red fruits, liquorice, cinnamon and nutmeg. **Pairing**: duck confit, garlic sausage and smoky streaked bacon. **Comment**: an intense, velvety texture of Châteauneuf, muscular and with depth. The ageing potential is 2021-2031. **Score**: 94/100.

CHÂTEAU LA NERTHE

Il est des domaines, à l'image du Château La Nerthe, qui traversent les siècles au gré des bouleversements de l'Histoire, qui tombent, puis ressuscitent. Leurs héritiers directs ou indirects, s'ils s'inspirent des gestes et des savoirs empiriques des pionniers qui les ont précédés et qui firent jadis leur renommée, s'ils œuvrent pour mieux faire évoluer les vins qu'ils avaient vocation à produire, inscrivent ces domaines dans l'éternité.



Paz Levinson/ © AnneMarie Nouaille

La bonne fortune du Château La Nerthe survient en 1985, sous l'impulsion de la famille Richard décidée à en rétablir le renom international, que par la grâce des Papes, il avait acquis.

Qu'est-ce qui fait l'âme d'un vin ? Comme tout ce qui est vivant, dans un écosystème naturel, la vigne capture par son enracinement, ses feuilles, tous les nutriments nécessaires à son cycle de développement. Le raisin devient alors le réceptacle de toutes ces énergies emmagasinées. À observer, à intégrer les effets convergents d'un terroir - sols, climat, exposition - sur les vignes, sans en compromettre l'équilibre, il est possible de créer des vins porteurs d'une trace authentique du territoire dont ils émanent. Or, la priorité ici, c'est d'abord d'obtenir les meilleurs raisins possibles.

Ce respect et cette force de compréhension, la famille Richard en a fait une philosophie, un style, que Rémi Jean, directeur et œnologue, prend soin de mettre en œuvre.

Le vignoble du domaine qui totalise 90 ha (60 autour du domaine et 30 au sud du plateau de la Crau) est certifié bio depuis 22 ans ! Les 13 cépages de l'AOC sont répartis sur 57 parcelles, lesquelles couvrent toutes les nuances de terroirs de Châteauneuf-du-Pape. Chaque parcelle est travaillée selon le terroir, le cépage, l'âge des vignes. S'agissant de la densité de plantation (3500 pieds en moyenne), comme de la forme de taille, la quête de qualité supplante la quantité (25 hl/ha !). Le hasard a doté le domaine en réserves d'eau, une aubaine qui permet une irrigation ciblée en cas de stress hydrique, notamment pour les parcelles de blancs (qui — fait rare sur l'appellation — représentent 10 % de la production) et celle de la syrah.

À l'heure des vendanges, ce sont les maturités attendues des baies, sur telle ou telle parcelle, qui déterminent le moment de la cueillette. Grappes et baies sont triées manuellement sur pied, avant d'être rentrées, puis triées à nouveau et éraflées pour partie. Toujours dans l'esprit de préserver la délicatesse et l'identité du fruit, les raisins sont vinifiés séparément et les contenants adaptés aux différents cépages.

Pour le reste, la politique de la Maison est d'être le moins interventionniste possible. L'assemblage des cuvées, en rouge comme en blanc, ne répond pas à une science exacte, il se dessine suivant les caractéristiques du millésime, mais toujours dans l'idée de trouver l'équilibre entre fraîcheur et élégance, de protéger les différentes expressions aromatiques. Ce savant dosage, tout en subtilité, n'a pas échappé à l'infatigable palais de dégustatrice de Paz Levinson :

**blanc ou rouge,
c'est très équilibré,
très bon !**

Des pierres du Château La Nerthe à l'accueil qui nous a été réservé, tout ici transpire d'humilité et de simplicité non feinte ; un domaine inspiré pour des vins inspirants.



© Château La Nerthe



© AnneMarie Nouaille



© AnneMarie Nouaille

Some estates, like Château La Nerthe, have crossed the centuries along with History's upheavals, falling and then rising again. Their direct or indirect heirs, if they are inspired by the gestures and empirical knowledge of the pioneers who preceded them and who once made their reputation, and if they work to better develop the wines they were destined to produce, inscribe these estates in eternity.

Château La Nerthe's good fortune came in 1985, under Richard family impetus, who were determined to restore the international renown that it had acquired by Pope's grace.

What makes a wine's soul? The vine, just like everything else that lives in a natural ecosystem, captures all the nutrients necessary for its development cycle through its roots and leaves. The grape then constitutes a receptacle for all these stored energies. If we observe and integrate the converging effects of a terroir - soil, climate, exposure - on the vines, without compromising the balance, we can create wines that bear an authentic imprint of the territory from which they come. The priority here is to obtain the best possible grapes.

The Richard family has made a philosophy from this respect and understanding, a style that is implemented by Rémi Jean, director and oenologist.

The vineyard covers 90 hectares (60 around the estate and 30 in the Crau plateau) and has been certified organic for 22 years! The 13 AOC grape varieties are spread over 57 plots, which cover all the nuances of the Châteauneuf-du-Pape terroirs. Each plot is

worked according to the terroir, the grape variety and the vines' age. Concerning the plantation density (3500 vines on average), as well as the pruning method, the quest for quality prevails over quantity (25 hl/ha!). By chance, the estate was gifted with water reserves, a godsend that allows for targeted irrigation in case of water stress, especially for the white plots (which - rare in the appellation - represent 10% of the production) and the Syrah plot.

During the harvest, the grapes' expected ripeness on a given plot of land determines the picking time. Grapes and berries are sorted manually on the vine, before being brought in, then sorted again and partly destemmed. The grapes are vinified separately and the containers are adapted to the different grape varieties, in order to preserve the fruit's finesse and identity. Otherwise, the House's policy is to be as hands-off as possible.

The wine blending, for both red and white wines, is not an exact science, it is designed according to the vintage characteristics, but always with the idea of finding the balance between freshness and elegance, to protect the different aromatic expressions. Paz Levinson's infallible taster's palate has not been able to escape this subtle and skilful dosage:

white or red wines, it's very balanced, very good!

From the Château La Nerthe's stones to the welcoming we received, everything here reflects humility and unpretentiousness; an inspired estate for inspiring wines.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.CHATEAULANERTHE.FR

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Les Clavelles

100 % grenache Châteauneuf-du-Pape 2019

Robe : le vin est limpide et lumineux, une robe rouge rubis aux reflets grenat et une concentration assez pâle. Les jambes descendent très lentement. **Nez** : le vin est net, joli, expressif, plein d'arômes de fruits et de fleurs. Des fruits rouges comme la fraise des bois et des roses séchées soulignés par du poivre blanc et un délicat arôme de clou de girofle. **Bouche** : le vin est sec avec une forte intensité d'arômes ; les fruits rouges sont mûrs mais croquants. Les arômes floraux et de sous-bois s'expriment en milieu de bouche. La longueur est intense grâce à la complexité et aux épices. Les arômes de lavande et de thym sont également très présents. **Commentaire** : un vin très fin aux tanins délicats et en même temps très puissant. Garde 2021-2034. **Note** : 96/100.

Color: the wine is clear and day bright, has a red ruby color with garnet rim and quite pale concentration. The legs come down very slowly. **Nose**: the wine is clean, lovely, expressive, full of fruits and flowers aromatics. Red fruits like wild strawberry and dried roses underlined by white pepper and a delicate aroma of cloves. **Palate**: the wine is dry with a high intensity of flavors; the red fruits are ripe but crunchy. The flowers and earthy aromas express in the middle of the palate. The length is pronounced due to the complexity and the spices. Aromas of lavender and thyme are very present as well. **Comment**: a very fine wine with delicate tannins and at the same time very powerful. Ageing 2021-2034. **Score**: 96/100.

Château La Nerthe Châteauneuf-du-Pape 1981

Robe : rouge rubis, aux reflets grenat, concentration délicate, moyennement clair. **Nez** : ce vin est étonnant, complexe et beau. Il y a des arômes tertiaires mais la bouteille a tellement de vie et d'énergie. Des arômes de pot-pourri, roses séchées, thym séché et lavande. Le second nez délivre des parfums de feuilles de tabac, de champignons et de sous-bois. **Bouche** : soyeuse et élégante. Des tanins très fins, la même complexité qui s'exprime au nez. Les arômes de fleurs, d'herbes et de sous-bois envahissent le palais, révélant des couches de complexité. **Accord** : cailles farcies aux pousses d'épinards, purée de butternut. **Commentaire** : cette bouteille bat de nombreux vins de Bourgogne âgés, elle est vraiment étonnante. Garde 2021-2031. **Note** : 98/100.

Color: red ruby, with garnet rim, delicate concentration, medium light. **Nose**: this wine is amazing, complex and beautiful. There are tertiary aromas but the bottle has so much life and energy. Aromas are potpourri, dried roses, dried thyme and lavender. Second nose delivers perfume of tobacco leaves, mushrooms and forest floor. **Palate**: silky and elegant. Very delicate tannins and it shows the complexity that expresses on the nose. The flowers, herbs and forest floor aromas are all over the palate showing the layers of complexity. **Pairing**: stuffed quail with baby spinach, butternut puree. **Comment**: this bottle beats many aged Burgundy wines, it is really amazing. Ageing 2021-2031. **Score**: 98/100.

DOMAINE BRUNELY

Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas, Cairanne, Ventoux, Côtes-du-Rhône, un chapelet d'appellations de rêves, concentrées en un seul domaine à Sarrians, petit village du Vaucluse.



rot (le mildiou du printemps) qui attaque la feuille et le grain en période froide et il n'y a pas encore de véritable solution en bio. Certains vigneron protègent les vignes en pulvérisant régulièrement du soufre, mais au final que penser du bilan carbone, il faut savoir agir avec bon sens ». Au chai, Charles et Édouard songent aussi à changer d'œnologie. Leur idée est de créer des cuvées encore plus identitaires, sans tout remettre en question pour ne pas déstabiliser les clients ; pousser plus loin les maturités, apporter un certain velouté aux tanins, au risque - revers de la médaille - d'une inflation des degrés d'alcool.

Le Domaine produit majoritairement des vins rouges, une gamme généreuse de crus différents, où le fruit juteux éclatant s'exprime, dont un *Vacqueyras vieilles vignes* élevé en barriques, un *Châteauneuf-du-Pape* au plaisir immédiat. Des cuvées marquées de l'empreinte du grenache, qui trouve ici ses terres de prédilection, sur les sols maigres, caillouteux, secs et chauds ; là, il confère aux vins puissance et générosité, des notes de fruits rouges et d'épices.

Deux cuvées confidentielles particulièrement appréciées de la restauration et des consommateurs complètent cette gamme : le *Vacqueras blanc* (marsanne, roussanne, grenache blanc, viognier) et le *Ventoux rosé* (assemblage majoritaire de grenache pour 80 % et de cinsaut). Et pour ne pas gâcher le plaisir, le tout à des prix tout doux...

Le portail du Domaine Brunely s'ouvre sur une large allée bordée de pins et de vignes menant à la propriété de la famille Carichon, père et fils. C'est Rémy Carichon, le grand-père disparu qui est à l'origine du vignoble. Lui, qui avec son fils Charles, a planté les premières vignes, en 1990. Depuis Charles n'a plus quitté le Domaine et n'a eu de cesse de l'élargir, acquérant progressivement de nouvelles parcelles. Parti de 27 ha en AOC Vacqueyras, le vignoble en totalise près de 85 aujourd'hui, répartis sur des terroirs aussi variés que complexes, de plateaux, terrasses, coteaux... Nombre de cépages se départagent cette grande diversité géologique, sur Châteauneuf-du-Pape, les Dentelles de Montmirail, le Massif d'Uchaux, Cairanne, la région de Gordes, Vacqueyras, et offrent le potentiel d'une très large palette de cuvées.

Après des études à Montpellier, puis à Suze-la-Rousse, Édouard, 3^{ème} génération, est arrivé en renfort pour soutenir son père et poursuivre en famille, l'évolution qualitative des vins du Domaine Brunely.

Depuis 2019, le vignoble est certifié HVE 3 et leur objectif est de passer en bio d'ici 2 ans. Peu à peu donc, les herbicides

sont écartés au profit de l'introduction d'herbes entre les rangs de vignes ; une mise en jachère qui maintient la biodiversité et permet d'éliminer les insecticides. Charles : « Le principe du HVE, c'est un permis à point, on a des contraintes et on doit s'adapter. Ce qu'il faut accepter au début, c'est une baisse de rendement. Il y a encore des maladies, comme le black



Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas, Cairanne, Ventoux, Côtes-du-Rhône, are all dreamy appellations, concentrated in a single estate in Sarrians, a small village in the Vaucluse.

The Domaine Brunely gate opens onto a wide alley lined with pine trees and vines leading to the Carichon family's property, father and son. Rémy Carichon, the missing grandfather, is the one who started the vineyard. Together with his son Charles, planted the first vines in 1990. Since then, Charles has never left the Domaine and has never stopped enlarging it, progressively acquiring new parcels. Starting with 27 hectares in the Vacqueyras AOC, the vineyard now totals nearly 85 hectares, spread over terroirs as varied as they are complex, on plateaus, terraces, hillsides... Numerous grape varieties share this great geological diversity, in Châteauneuf-du-Pape, the Dentelles de Montmirail, the Massif d'Uchaux, Cairanne, the Gordes region, and Vacqueyras, and offer the potential for a wide wine variety.

After studying in Montpellier, then in Suze-la-Rousse, Édouard, the 3rd generation, came to support his father and pursue the qualitative evolution of Domaine Brunely wines as a family.

Since 2019, the vineyard is certified HVE 3 and their goal is to go organic within 2 years. Little by little, herbicides are being discarded in favor of grass introduction between the vine rows; a fallowing that maintains biodiversity and eliminates insecticides. Charles: "The HVE principle is a licence with penalties, we have constraints and we have to adapt. We have to accept a drop in yield at the beginning. There are still diseases, such as black rot (spring mildew) which attacks the leaf and the grain during the cold season and there is no real solution in organic farming yet. Some winegrowers protect the vines by regularly spraying sulfur, but in the end what about the carbon footprint, you have to act with common sense." In the cellar, Charles and Édouard are also looking to change oenologists. Their idea is to create even more distinctive vintages, without calling everything into question so as not to destabilize their customers; to push the maturities further, to bring a certain velvetiness to the tannins, at the risk - on the other hand - of alcohol degree inflation.



The Domaine produces mainly red wines, a generous range of different vintages, where the juicy fruit expresses itself, including a *Vacqueyras vieilles vignes* matured in barrels, a *Châteauneuf-du-Pape* with immediate pleasure. These wines are marked by the Grenache grape variety, which is found here on the lean, stony, dry and warm soils; there, it gives the wines power and generosity, with red fruit and spice notes.

The range is completed by two confidential cuvées particularly appreciated by restaurants and consumers: the white *Vacqueras* (marsanne, roussanne, white grenache, viognier) and the *Ventoux rosé* (a blend of 80% Grenache and Cinsaut). And not to spoil the pleasure, all at very low prices...

AnneMarie Nouvelle

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEBRUNELY.COM

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / SOMMELIERS' REVIEWS

Domaine Brunely Gigondas 2018

Robe : rubis d'intensité moyenne, limpide. **Nez** : belle palette aromatique, d'abord flatteur sur des notes de fruits rouges, puis de garrigue, thym, laurier, agrémenté d'une touche florale. **Bouche** : ronde et puissante, on retrouve une belle rondeur de fruit, et des épices en finale. **Accord** : magret de canard rôti, sauce aux aïrelles. **Commentaire** : un vin typé de l'appellation qui pourra se conserver quelques années.

Color: ruby, medium intensity, limpid. **Nose**: beautiful aromatic palette, initially flattering with notes of red fruits, then garrigue, thyme, bay leaf, embellished with a floral touch. **Palate**: round and powerful, we find a nice roundness of fruit, and spices on the finish. **Pairing**: roasted duck breast, cranberry sauce. **Comment**: a wine typical of the appellation which can be kept for a few years.

Domaine Brunely Châteauneuf-du-Pape 2018

Robe : rubis profond, limpide et brillante. **Nez** : intense et concentré, sur les fruits rouges écrasés, puis des notes subtiles de musc et d'épices. **Bouche** : expressive et onctueuse, appuyée par des tanins tendre qui laissent apprécier la complexité du fruit perçue au nez. **Accord** : filet de biche, sauce légèrement cacaotée. **Commentaire** : un vin bien élaboré qui donne déjà du plaisir.

Color: deep ruby, limpid and brilliant. **Nose**: intense and concentrated, crushed red fruits, then subtle notes of musk and spices. **Palate**: expressive and creamy, supported by tender tannins which allow the complexity of the fruit perceived on the nose to be appreciated. **Pairing**: deer fillet, light cocoa sauce. **Comment**: a well-developed wine that already gives pleasure.

SYNDICAT DES VIGNERONS DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



C'est dans un contexte bouleversé par la pandémie que le Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape organisait en mai dernier, son 54^{ème} Concours des vins de la Saint-Marc qui couronne les meilleurs vins de l'appellation. Mesures sanitaires obligent, il s'est tenu cette année à huis clos, en présence de comités de dégustation réduits.

La compétition, à l'aveugle, comprenait plus de 150 échantillons de « cuvées classiques » et « cuvées spéciales » et portait sur 8 catégories : les vins en blanc et en rouge de 2019 ; ceux de 2018 et de 2017, ainsi que les vins blancs de 2020. La remise des prix, qui donne traditionnellement lieu à une grande soirée de gala, réunissant vignerons, œnologues, conseillers viticoles, maîtres de chai, sommeliers, s'est déroulée le 30 juin dernier au Cellier Pontifical, avec pour seule présence, celle des lauréats ; elle a récompensé les domaines suivants :

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019 : 1^{er} Prix : **Domaine Pierre Usseglio** ; 2^{ème} Prix : **Château de la Gardine** ; 3^{ème} Prix : **Domaine du Grand Tinel**.

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020 : 1^{er} Prix : **Domaine Patrice Magni et Domaine Grand Veneur** ; 2^{ème} Prix : **Mas de Boislauzon et Domaine de la Boutinière, ex aequo** ; 3^{ème} Prix : **Domaine Chante Cigale**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017 (cuvées classiques) : 1^{er} Prix : **Château Mont-Redon et Mas Grange Blanche ex aequo** ; 2^{ème} Prix : **Domaine des Sénéchaux** ; 3^{ème} Prix : **Château Gigognan**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017 (cuvées spéciales) : 1^{er} Prix : **Domaine Raymond Usseglio et Domaine La Méreuille, ex aequo** ; 2^{ème} Prix : **Domaine Tour Saint Michel et Château de Nalys, ex aequo**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 (cuvées classiques) : 1^{er} Prix : **Domaine de Beurenard** ; 2^{ème} Prix : **Château de la Gardine** ; 3^{ème} Prix : **Domaine Paul Autard**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 (cuvées spéciales) : 1^{er} Prix : **Maison Gabriel Meffre** ; 2^{ème} Prix : **Domaine des Pères de l'Église** ; 3^{ème} Prix : **Domaine de Cristia**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 (cuvées classiques) : 1^{er} Prix : **Domaine Raymond Usseglio** ; 2^{ème} Prix : **Château des Fines Roches et Domaine Grand Veneur, ex aequo** ; 3^{ème} Prix : **Domaine du Grand Tinel**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 (cuvées spéciales) : 1^{er} Prix : **Domaine Pierre Usseglio** ; 2^{ème} Prix : **Domaine Jean Royer** ; 3^{ème} Prix : **Domaine Bosquet des Papes...**

En marge du concours, le 1^{er} juin, la Maison des Vignerons recevait l'équipe de SommelierS International, dans l'idée d'une dégustation parallèle et de recueillir aussi les appréciations de Paz Levinson, sommelière en chef des 8 restaurants et 8 étoiles au Michelin, du Groupe Pic. Consciencieusement, passionnément, Paz a repris une sélection de près de 25 vins des plus grands Châteauneuf-du-Pape, elle nous livre en suivant ses coups de cœur.

Bravo à l'immense travail et à l'engagement de tous nos vignerons, qui en dépit des turbulences climatiques et sanitaires qu'ils traversent, continuent à faire la fierté, ici, des Châteauneuvois et d'offrir au monde des flacons emblématiques de l'excellence française.

In a context shaken by the pandemic, the Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape organized last May its 54th Saint-Marc Wine Competition, which crowns the best appellation wines. Due to sanitary measures, this year it was held behind closed doors, with a reduced tasting panel.

The blind competition included more than 150 samples of "cuvées classiques" and "cuvées spéciales" and covered 8 categories: the 2019 white and red wines; those of 2018 and 2017, as well as the 2020 white wines. The traditional award ceremony, which takes place during a gala evening, bringing together winemakers, oenologists, wine advisors, cellar masters and sommeliers, took place on June 30 at the Pontifical Cellar, with the winners in attendance. The following wineries received awards:

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019: 1st Prize: **Domaine Pierre Usseglio**; 2nd Prize: **Château de la Gardine**; 3rd Prize: **Domaine du Grand Tinel**.

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020: 1st Prize: **Domaine Patrice Magni and Domaine Grand Veneur**; 2nd Prize: **Mas de Boislauzon and Domaine de la Boutinière, ex aequo**; 3rd Prize: **Domaine Chante Cigale**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017 (classic vintages): 1st Prize: **Château Mont-Redon and Mas Grange Blanche ex aequo**; 2nd Prize: **Domaine des Sénéchaux**; 3rd Prize: **Château Gigognan**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2017 (special vintages): 1st Prize: **Domaine Raymond Usseglio and Domaine La Méreuille, ex aequo**; 2nd Prize: **Domaine Tour Saint Michel and Château de Nalys, ex aequo**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 (classic vintages): 1st Prize: **Domaine de Beurenard**; 2nd Prize: **Château de la Gardine**; 3rd Prize: **Domaine Paul Autard**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2018 (special vintages): 1st Prize: **Maison Gabriel Meffre**; 2nd Prize: **Domaine des Pères de l'Église**; 3rd Prize: **Domaine de Cristia**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 (classic vintages): 1st Prize: **Domaine Raymond Usseglio**; 2nd Prize: **Château des Fines Roches and Domaine Grand Veneur, ex aequo**; 3rd Prize: **Domaine du Grand Tinel**.

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2019 (special vintages): 1st Prize: **Domaine Pierre Usseglio**; 2nd Prize: **Domaine Jean Royer**; 3rd Prize: **Domaine Bosquet des Papes...**

During the competition, on June 1st, the Maison des Vignerons received the SommelierS International team, for a wine tasting and to collect Paz Levinson's appreciations, Head Sommelier of the 8 restaurants and 8 star Michelin of the Pic Group. Paz has carefully and passionately selected nearly 25 wines from the greatest Châteauneuf-du-Pape, and has given us her favorites; Congratulations to the hard work and commitment of all our winemakers, who remain the pride of the Châteauneuf-du-Pape community and offer the world emblematic French excellence despite the climatic and sanitary turbulence they are going through.

AnneMarie Nouaille



COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Domaine Chante Cigale
 Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020

Robe : limpide, étincelante, de couleur jaune moyen avec un bord pâle. **Nez** : intense avec une belle palette de notes d'agrumes comme le citron confit et l'arôme d'ananas mûr. **Bouche** : vin sec, avec une acidité modérée, équilibrée avec un corps assez riche. Les saveurs sont prononcées et l'on retrouve les pêches blanches, les amandes et l'ananas rôti. La texture est dense sans être lourde et la finale est onctueuse, longue persistance. **Accord** : queue de lotte à la plancha, fleurs de courgettes en tempura. **Commentaire** : un très bon Châteauneuf blanc qui contient cinq cépages, en même quantité : bourboulenc, clairette, grenache blanc, picpoul et roussanne. Garde 2021-2030. **Note** : 93/100.

Color: clear, star bright, medium yellow colour with pale rim. **Nose**: intense with a beautiful array of citrus notes like confit lemon and aroma of ripe pineapple. **Palate**: dry, with a moderate acidity, balanced with a quite rich body. The flavours are pronounced and we can find white peaches, almonds and the roasted pineapple. The texture is dense without being heavy and the finish is unctuous, long persistence. **Pairing**: monkfish tail à la plancha, courgette flowers in tempura. **Comment**: a very good white Châteauneuf contains five grape varieties, the same amount of each of Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Picpoul and Roussanne. Ageing 2021-2030. **Score**: 93/100.

Château des Fines Roches
 Châteauneuf-du-Pape 2019

Robe : limpide, lumineuse, pas de sédiments, concentration modérée, teinte rubis rouge avec bord rubis. **Nez** : très intense, expressif, de jolis fruits rouges, fraises, framboises mûres, frais et mentholé avec des herbes comme le thym et le romarin et une touche de champignons. **Bouche** : vin sec, acidité modérée, corps modéré, les tanins sont peu élevés mais avec une texture fantastique, des arômes floraux comme les roses séchées, une petite amertume noble en fin de bouche. **Accord** : homard breton, dashi, fruits noirs, pickles de betteraves rouges, fleurs de coriandre. **Commentaire** : j'aime beaucoup le style traditionnel de ce vin et l'approche bourguignonne. Garde 2021-2029. **Note** : 92+/100.

Color: clear, day bright, no sediments, moderate concentration of color, red ruby hue with ruby rim. **Nose**: very intense, expressive, lovely red fruits, strawberries, ripe raspberries, fresh and minty with herbs like thyme and rosemary and a touch of mushrooms. **Palate**: dry, moderate acidity, moderate body, the tannins are little high but with a fantastic texture, floral aromas like dried roses, noble little bitterness on the aftertaste. **Pairing**: Brittany lobster with dashi, black fruits, beetroots pickles, coriander flowers. **Comment**: I really like the traditional style of this wine and the Burgundian approach. Ageing 2021-2029. **Score**: 92+/100.

Domaine de Beurenard Tradition
 Châteauneuf-du-Pape 2018

Robe : rouge rubis avec bord rubis, clair, brillant, sans sédiments, intensité modérée. **Nez** : le vin est superbe au premier abord, tant on sent l'énergie et la viticulture dans le verre. Le fruit est très précis et pur. Fraise, framboise, prune mais aussi herbes aromatiques, garrigue typique, épices. Il y a des notes animales et de café. **Bouche** : concentration de fruits rouges et de fruits noirs, intense, les tanins sont élevés mais bien équilibrés et intégrés à la structure et à la concentration du vin. La finale est longue et très soyeuse. **Accord** : cochon de lait avec carottes glacées, prunes confites et fenouil rôti. **Commentaire** : très bonne structure et équilibre, c'est impressionnant l'énergie qui se transmet. Garde 2021-2031. **Note** : 94/100.

Color: red ruby with ruby rim, clear, bright, no sediments, moderate intensity of color. **Nose**: the wine is great at first sight, as we could feel the energy and viticulture in the glass. The fruit is very precise and pristine. Strawberry, raspberry, plums but also herbs, typical garrigue, spices. There are animals and coffee hints. **Palate**: concentration of red fruits and black fruits, intense, tannins are high but nicely balanced and integrated to the structure and concentration of the wine. The finish is long and very silky. **Pairing**: suckling pig with glazed carrots, preserved plums and roasted fennel. **Comment**: very good structure and balance, it is impressive the energy that transmits. Ageing 2021-2031. **Score**: 94/100.

Domaine des Pères de l'Église
 L'Héritage de Pollus
 Châteauneuf-du-Pape 2018

Robe : limpide, brillante, rouge rubis avec un bord rubis, concentration modérée. **Nez** : très belles aromatiques, bonne maîtrise de la maturité. Fruits rouges et noirs mûrs, avec quelques notes de fraîcheur. Arômes d'épices, de vanille et une touche de poivre noir. L'arôme de bois de cèdre est élégant et donne un autre profil au vin, un peu plus moderne. **Bouche** : les tanins sont élevés mais mûrs et à grain moyen. Belle longueur, l'alcool est bien maîtrisé dans l'ensemble. **Accord** : carré d'agneau, oignons confits et polenta aux champignons. **Commentaire** : un vin séduisant et moderne. Garde 2021-2028. **Note** : 92/100.

Color: clear, bright, red ruby color with a ruby rim, moderate concentration. **Nose**: very nice aromatics, well managed the ripeness. Red and black ripe, with some hints of freshness. Aromas of spices, vanilla and a touch of black pepper. The cedar box aroma is elegant and gives another profile to the wine, a little more modern. **Palate**: tannins are high but ripe and medium grained. Nice length, the alcohol is well managed overall. **Pairing**: rack of lamb, confit onions and mushroom polenta. **Comment**: a seductive and modern wine. Ageing 2021-2028. **Score**: 92/100.



CHÂTEAU LA COSTE

Édifié à flanc de colline, face au parc national du Lubéron dominé par le Mont Ventoux, sous la bienveillante protection de la Montagne Sainte-Victoire à l'Est, le Château La Coste contemple œuvres, écrins, jardins, spécialement créés par des architectes internationaux, pour s'insérer harmonieusement en son domaine.

Les artistes, invités par le maître des lieux, Patrick McKillen, ont ici réussi à concilier patrimoine naturel, objectifs environnementaux, production de grands vins, mêlant admirablement histoire et modernité.

Et comme nombre de belles histoires, celle de la renaissance des lieux, commence par un coup de foudre ; celui qu'éprouvera Mara, sœur du propriétaire, pour la Provence d'abord, puis pour la bastide du XVII^{ème} du Domaine La Coste, qu'environnent vignes, oliviers, chênes, cyprès, pins parasols... Déjà, une œuvre d'art de la nature en soi.

Le domaine s'étend sur 220 ha, dont 125 ha de vignoble. Si le projet de restructuration est ambitieux, il ne doit cependant rien céder à la beauté originelle du site; tout, restaurants, hôtels, pavillons, bâtiments d'exploitation, potager, vignes, n'auront pour seule finalité que de magnifier cet équilibre parfait, de sublimer l'art architectural. Pour le plus grand bonheur, des quelques deux cent cinquante mille visiteurs qui foulent ce havre de paix, chaque année.

Aussi, et afin que soient protégées la biodiversité et toutes les ressources qui prospèrent sur et autour du domaine, dès 2006, la conversion du vignoble en bio est amorcée et labellisée trois ans plus tard ; mieux, la certification biodynamie Demeter est en cours. Débutée en cuverie pour les vinifications, la biodynamie est aujourd'hui déployée sur l'ensemble du vignoble. Les vignes ici sont majoritairement plantées sur des terroirs en coteaux. L'encépagement est en adéquation avec la nature du sol sec, caillouteux et le microclimat spécifique des coteaux d'Aix – important ensoleillement, tempéré par les reliefs et les vents. Seule entorse, le chardonnay,



Paz Levinson et Raymond Gimenez © AnneMarie Nouaille



© AnneMarie Nouaille

pour le Grand vin blanc, en IGP. L'équipe viticole - dont Raymond fait partie depuis 38 ans, soutenu par Guillaume - élabore 60 % de vins rosé, 25 % de blanc et 15 % de rouge ; la production, pour un rendement moyen très raisonnable de 35 hl/ha, peut atteindre 800 000 bouteilles/an. La structure de négoce propre au Domaine gère l'export et les vins IGP pour un tiers ; les deux tiers restants se répartissant la distribution en France et la consommation sur les différents restaurants du site : d'influence argentine par Francis Mallmann, le Café Restaurant Tadao Ando, La Terrasse et le Restaurant gastronomique de la Villa La Coste.

Le travail des vignes est assuré par une équipe fidèle d'une quinzaine de personnes qui démarre par la taille dès janvier et suit tout le processus du développement saisonnier, du palissage à la complantation, jusqu'aux vendanges. Des vendanges semi manuelles, dont une partie est vinifiée en levures indigènes ; s'ensuivent les fermentations, les températures sont régulées de manière à éviter tout choc thermique, aucun traitement ajouté, le produit est 100 % naturel ; sélection parcellaire, et selon les cuvées, élevage en partie en barriques et cuves inox.

À la dégustation, le plaisir est au rendez-vous. L'ensemble représente 4 cuvées Coteaux d'Aix rouge ; 3 cuvées Coteaux d'Aix rosé ; 4 cuvées blanc, dont 3 en Coteaux d'Aix et 1 en IGP Bouches-du-Rhône et offre ainsi une large gamme de crus, dont la diversité permet une consommation immédiate sur la fraîcheur, ou des vins plus structurés et aboutis à attendre un peu plus.

Château La Coste is built on a hillside facing the Luberon National Park, dominated by Mont Ventoux, and protected by Mont Sainte-Victoire to the east. Here, artworks and gardens specially created by international architects can be seen, harmoniously integrated into the estate.



Jean Nouvel, Cuverie du Château La Coste © ADAGP

The artists, invited by the owner, Patrick McKillen, have succeeded in reconciling natural heritage, environmental objectives and great wine production, admirably combining history and modernity.

The story of the estate's rebirth begins, as do many beautiful stories, with love at first sight: Mara, the owner's sister, fell in love with Provence, and then with the Domaine La Coste's 17th century bastide, surrounded by vines, olive trees, oaks, cypresses, umbrella pines ... This is already an artwork by nature itself.

The estate covers 220 hectares, including 125 hectares of vineyards. Although the restructuring project is ambitious, it must not compromise the original site's beauty; everything, restaurants, hotels, pavilions, farm buildings, vegetable garden, vineyards, must magnify this perfect balance, to sublimate the architectural art. The aim is to enhance this perfect balance, to sublimate the architectural art, to the delight of the two hundred and fifty thousand visitors who visit this peaceful haven each year.

In addition, the vineyard was converted to organic farming in 2006, and three years later received the *Demeter* biodynamic certification. Biodynamic methods began in the vat room for the vinification process and are now used throughout the vineyard. The vines here are mostly planted on hillside soils. The vines are planted according to the dry, stony soil and the specific microclimate of Aix hillside

- high sunshine, tempered by the relief and the winds. The only exception is Chardonnay, for the Grand Vin Blanc, a PGI wine. The viticultural team - of which Raymond has been a member for 38 years, supported by Guillaume - produces 60% rosé, 25% white and 15% red wines; the production, for a very reasonable average yield of 35 hl/ha, can reach 800,000 bottles/year. The Domaine's own trading structure handles exports and PGI wines for one third; the

remaining two thirds are divided between distribution in France and consumption in the various restaurants on the site: the Argentine-influenced Francis Mallmann, the Café Restaurant Tadao Ando, La Terrasse and the gastronomic Villa La Coste Restaurant.

The vineyard work is carried out by a faithful team of about fifteen people who start with the pruning in January and follow the whole seasonal development process, from the trellising to the complantation, until the harvest. Semi-manual harvesting, which includes vinification with indigenous yeasts, followed by fermentation, with temperatures regulated to avoid any thermal shock, no added treatment, the product is 100% natural; parcel selection, and depending on the vintage, maturing partly in barrels and stainless steel vats.

On tasting, you will be delighted. The whole range represents 4 Coteaux d'Aix red vintages; 3 Coteaux d'Aix rosé vintages; 4 white vintages, of which three are Coteaux d'Aix and one is IGP Bouches-du-Rhône, and thus offers a wide range of vintages, whose diversity allows for immediate consumption on freshness, or more structured and accomplished wines to be waited for a bit longer.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LA-COSTE.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château La Coste

Grand Vin Coteaux d'Aix en Provence rosé 2020

Robe : très délicate, rose pâle au bord aqueux, les jambes descendent lentement sur le verre. **Nez** : propre, pure et charmant, style très délicat avec des fruits rouges comme les fraises et les framboises mélangées à des pêches mûres et un soupçon de poires confites. **Bouche** : vin sec, avec une acidité fraîche, une très belle structure. Moyennement corsée avec beaucoup d'intensité, une belle salinité et amertume en arrière-goût. Nuances de safran. Longue persistance. **Accord** : ricotta, abricots rôtis & ciboulette au siphon. **Commentaire** : rosé très élégant avec de la structure et une belle fraîcheur, très équilibré. **Garde 2021-2025. Note** : 93/100.

Color: very delicate, pale pink with watery rim, legs come down slowly on the glass. **Nose**: clean, pristine and lovely, very delicate style with red fruits like strawberries and raspberries mixed with ripe peaches and a hint of confit pears. **Palate**: bone dry, with a fresh acidity, very nice structure. Medium-bodied with plenty of intensity, a lovely saltiness and bitterness on the aftertaste. Nuances of saffron. Long persistence. **Pairing**: ricotta, roasted apricots & siphon ciboulette. **Comment**: very elegant rose with structure and lovely freshness, very balanced. Ageing 2021-2025. **Score**: 93/100.

Grand Vin Blanc IGP des Portes de Méditerranée 2020

Robe : le vin est limpide, brillant, de couleur jaune pâle aux reflets verdâtres. Les jambes sont assez denses et descendent lentement. **Nez** : le vin est jeune, montrant des arômes de pommes vertes, poires, pêches blanches mêlés à des nuances de coco et d'épices comme la vanille. C'est un vin très élégant avec des fleurs blanches et des arômes comme l'acacia. **Bouche** : acidité très vive, corps modéré, pêches blanches, pâte d'amande et fleurs avec un milieu de bouche onctueux. Le vin est persistant, plein d'énergie et de potentiel. **Accord** : asperges, parmesan, condiment jaune d'œuf & noisette du Piémont. **Commentaire** : garde 2021-2031. **Note** : 92+/100.

Color: the wine is clear, star bright, pale yellow colour with greenish tinge. The legs are quite dense and goes down slowly. **Nose**: the wine is youthful showing aromas of green apples, pears, white peaches mixed with nuances of coco and spices as vanilla. It is a very elegant wine with white flowers and aromas like acacia. **Palate**: very vibrant acidity, moderate body, white peaches, marzipan and flowers with an unctuous middle palate. The wine is persistent, full of energy and potential. **Pairing**: asparagus, parmesan, egg yolk condiment & Piedmont hazelnut. **Comment**: ageing 2021-2031. **Score**: 92+/100.

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

Qui consomme du rosé connaît inévitablement les Côtes-de-Provence, lesquels s'étendent sur plus de 20 100 ha, depuis les Baux-de-Provence jusqu'à Nice. Mais qui saurait localiser, bien que son nom en dise long, l'aire d'appellation Côtes-de-Provence Sainte-Victoire ?



Comme nombre d'appellations regroupées sous le vaste territoire des Côtes-de-Provence, celle de la Sainte-Victoire a été délimitée pour ses terroirs aux sols et aux incidences géo-climatiques très spécifiques. Son vignoble, considéré comme l'un des plus naturels de France, est majoritairement implanté en coteaux au pied de la Montagne Sainte-Victoire ; les sols y sont essentiellement composés de calcaire, de grès argileux, très caillouteux ; l'ensoleillement avantageux, l'effet assainissant du Mistral, les influences continentales et maritimes constituent ici un microclimat singulier, presque plus rigoureux, propice à la production de vins sur la fraîcheur, l'élégance.

À quelques kilomètres à peine, à l'est d'Aix-en-Provence, le village de Châteauneuf-le-Rouge se repère aisément à la couleur rouge-ocre de la terre. Là, depuis la route, à flanc de montagne, ceinturé de vignes et d'oliviers, apparaît le Domaine de la Galinière. Le vignoble du Château s'étend désormais sur près de 100 ha. Deux sites distincts le composent. L'un sur la colline de Châteauneuf-le-Rouge, en Côtes-de-Provence et CDP Sainte-Victoire, le second sur le plateau, au pied de la Montagne Sainte-Victoire, en IGP ; un site appelé à être prochainement rattaché à l'AOP CDP Sainte-Victoire. Après une ascension de 500 mètres, notre équipe a le privilège de découvrir les dernières parcelles acquises, plantées de grenache,



Solange Dremière / © Château de la Galinière

cinsault, syrah, vermentino, rolle, cabernet, carignan, après 3 ans de jachère, pour une culture exclusive en bio. L'ensemble, sur ces sols argileux, bénéficie d'appréciables réserves hydriques ; en outre en cas d'insuffisance, un ingénieux système d'irrigation, piloté à partir de flux de sève connectés à des parcelles types, permet d'envoyer un signal, qui déclenchera l'apport nécessaire en eau.

L'objectif ici est d'élaborer les trois couleurs et de constituer un nouveau domaine en propre, *Le Domaine du Cengle*. Le projet prévoit la réhabilitation d'un bâtiment attenant aux vignes pour y construire un chai et une cave d'exploitation dédiés. Sur la partie en contrebas, la conversion en bio a été opérée en 2009. Il va sans dire qu'aucun intrant toxique n'est utilisé sur le vignoble ; la taille en palissage freine les excès du Mistral, le relevage de mai accroît la captation de lumière, au besoin on pratique l'effeuillage pour favoriser la maturité des baies. Les vendanges s'effectuent de nuit afin de ne pas altérer la fraîcheur des raisins.



© Château de la Galinière

Pour les vinifications, Pierre-Édouard Boyoud, chef de culture et d'exploitation, travaille à la carte, selon la matière première et tout le nuancier aromatique qu'offre la grande diversité des cépages, leur exposition ; surtout, en fonction de l'orientation des 5 cuvées produites au domaine (trois couleurs), soit près de 150 000 bouteilles. Un IGP blanc, 100 % viognier ; un CDP blanc ; un CDP rosé ; un CDP Sainte-Victoire ; un CDP rouge. Solange Dremière, œnologue : *si le rosé est notre produit principal, la cuvée Côtes-de-Provence Sainte-Victoire se distingue par une personnalité plus identitaire, marquée par le terroir*. La dégustation confirme, on ne boude pas son plaisir : belle longueur en bouche, fraîcheur veloutée, marquée par de délicates notes d'agrumes... Une cuvée, dont la gastronomie estivale a fait depuis l'un de ses plus sûrs alliés.

Anyone who drinks rosé inevitably knows the Côtes-de-Provence, which covers more than 20,100 hectares, from Baux-de-Provence to Nice. But who could locate the Côtes-de-Provence Sainte-Victoire appellation area, although its name says it all?

Like many of the appellations grouped under the vast Côtes-de-Provence territory, the Sainte-Victoire appellation has been delimited for its terroirs with very specific soils and geo-climatic conditions. Its vineyards, considered to be among the most natural in France, are mainly located on hillsides at the foot of the Sainte-Victoire Mountain; the soils are essentially composed of limestone, clayey sandstone and very stony; the advantageous sunshine, the cleansing effect of the Mistral wind, and the continental and maritime influences create a singular microclimate here, almost more rigorous, favourable to the production of fresh, elegant wines.

Just a few kilometres east of Aix-en-Provence, the village of Châteauneuf-le-Rouge can be easily spotted by the reddish-ochre colour of the land. There, from the road, on the side of the mountain, surrounded by vines and olive trees, appears the Domaine de la Galinière. The Château's vineyard now covers nearly 100 hectares. It is made up of two distinct sites. One on the hill of Châteauneuf-le-Rouge, in Côtes-de-Provence and CDP Sainte-Victoire, the second on the plateau, at the foot of the Montagne Sainte-Victoire, in IGP; a site that will soon be attached to the AOP CDP Sainte-Victoire. After a 500-metre climb, our team had the opportunity to discover the latest parcels acquired, planted with Grenache, Cinsault, Syrah, Vermentino, Rolle, Cabernet and Carignan, after three years of fallow land, for an exclusive organic cultivation. The whole, on these clay soils, benefits from considerable water reserves; moreover, in the event of insufficiency, an ingenious irrigation system, controlled from sap flows connected to standard plots, makes it possible to send a signal, which will trigger the necessary water supply.

The aim here is to produce the three colours and to create a new estate of its own, *Le Domaine du Cengle*. The project includes the renovation of a building adjoining the vines to build a dedicated cellar and winery.



Solange Dremière et Paz Levinson

On the lower part, the conversion to organic farming was carried out in 2009. It goes without saying that no toxic inputs are used in the vineyard; the vineyard is pruned to slow down the Mistral's excesses, the May lifting increases light capture, and if necessary, leaves are thinned out to encourage the ripening of the grapes. The harvest is carried out at night so as to avoid altering the freshness of the grapes.

Pierre-Édouard Boyoud, head of the vineyard and vineyard management, works according to the raw material and the aromatic nuance offered by the great diversity of grape varieties and their exposure; above all, according to the orientation of the 5 vintages produced on the estate (three colours), that is to say nearly 150,000 bottles. A white IGP, 100% Viognier; a white CDP; a rosé CDP; a Sainte-Victoire CDP; a red CDP. According to Solange Dremière, oenologist: *If the rosé is our main product, the Côtes-de-Provence Sainte-Victoire is distinguished by a more distinctive personality, marked by the terroir*. After tasting it, we don't shy away from the pleasure: beautiful length on the palate, velvety freshness, marked by delicate citrus notes... A cuvée which summer gastronomy has since made one of its most reliable allies.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDELALINIÈRE.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Domaine du Joncas Canta Terraces du Larzac 2019

Robe : le vin est rouge rubis avec une bordure violette, une forte concentration et des jambes colorées. **Nez** : le vin a une intensité modérée, jeune, avec des arômes de fruits noirs, de cassis, de ronce et d'épices comme le poivre noir et quelques fleurs comme la violette. **Bouche** : acidité et corps modérés, l'alcool est équilibré et les tanins sont fins. La concentration de fruits est belle et moelleuse. Longueur modérée. **Accord** : canard de Challan, kumquat, graines de moutarde et jus. **Commentaire** : un fruit délicieux ici et un beau potentiel. Peut être bu dès maintenant mais on voit que la vinification peut évoluer. **Garde 2021-2029. Note** : 91+/100.

Color: the wine is red ruby with violet rim, high concentration and legs with color. **Nose**: the wine has a moderate intensity, youthful, with aromas of black fruits, cassis, bramble, and spices like black pepper and some flowers like violets. **Palate**: moderate acidity and body, the alcohol is balanced and the tannins are fine grained. The concentration of fruit is lovely and chewy. Moderate length. **Pairing**: Challan duck, kumquat, mustard seeds & juice. **Comment**: a delicious fruit here and great potential. Today is for early drinking but we can see that the winemaking can evolve. Ageing 2021-2029. **Score**: 91+/100.

VILLA BAULIEU

L'aspiration de Pierre Guénant quand il acquiert le Château Beaulieu - un remarquable édifice d'inspiration italienne, propriété historique des Comtes de Provence - est de recréer l'harmonie agricole et paysagère qui l'enveloppait au XVII^{ème} siècle.

20 ans plus tard, le Domaine Beaulieu aux 300 ha, véritable jardin d'éden réinterprété par le maître des lieux, fait la fierté du petit village de Rognes, dans les Bouches-du-Rhône. Et pour cause ! L'enceinte de cet écrin juché à 420 m d'altitude, outre bassins, parcs et jardins d'agrément, abrite tout ce que la Provence produit de meilleur : chênes truffiers, amanderaie jalonnée de ruches, oliveraie, essences rares, vignoble...

La grande singularité du domaine, et notamment du vignoble de Villa Baulieu, découle essentiellement de sa situation géographique et géologique rarissime. Les vignes implantées sur les vestiges du volcan de Beaulieu plongent en effet leurs racines dans des sols basaltiques - roche volcanique dure extrêmement riche en minéraux, argilo-calcaires, voire marneux et silex. Forts de cette exception territoriale, Pierre Guénant et sa fille Bérangère projettent en 2009, d'élaborer une nouvelle ligne de vins rouges et blancs pour tirer la quintessence de ce terroir unique. Ils font donc appel à l'expertise de Stéphane Derenoncourt, consultant-vigneron, dont le métier repose sur une philosophie de production adaptée au lieu, au terroir. De son sens aigu de l'observation, une quinzaine d'hectares sont identifiés ; Michel Fabre, vigneron, responsable technique du domaine : « nous avons sélectionné des sols calcaires, adossés au basalte, lesquels correspondaient à la typicité des vins que nous recherchions : aériens, acides, d'une belle profondeur. »

L'ensemble des pratiques culturales appliquées sur le vignoble est réorienté : plantation à partir de sélections massales, augmentation notable de la densité (2 m par 0,80 m), soit 6 200 pieds/ha pour



Paz Levinson et Michel Fabre

une charge moins importante par pied et une plante qui nourrit mieux le raisin ; meilleure occupation des sols par les racines, enherbement, introduction de céréales, de légumineuses, d'apport d'azote organique, une fertilisation naturelle en somme... À travailler comme en bio, avec la nature environnante, l'écosystème et la biodiversité stimulée par la polyculture alentour, nul besoin d'intrant chimique nocif à la terre. De plus, un réseau d'irrigation par goutte à goutte et des indicateurs de flux de sève permettent d'anticiper le stress hydrique d'été et d'assurer la maturité optimale des baies.

Cépages blancs (rolle, vermentino, semillon) et rouges (grenache, cabernet sauvignon, syrah) se partagent les parcelles de ce terroir à nul autre comparable, pour une production équivalente de vins blancs et rouges. Les fermentations sont conduites

séparément avec les levures indigènes propres au domaine, pour mieux préserver la signature des cuvées dans les deux couleurs : *Villa Baulieu, Baulieu, cuvée Bérangère*. Une cuvée de rosé soutenu, sur sa typicité, est à l'étude, que Michel Fabre voudrait à l'opposé de cette mode qui fait pâlir de plus en plus de rosés.

La volonté au domaine est d'offrir des vins de gastronomie, plus que d'apéritifs ; déjà les grandes tables étoilées se les disputent. Si les blancs remportent un vif succès, à tel point que l'on a du mal à les apparenter à des vins méditerranéens tant, même sur des millésimes plus anciens, ils tiennent la minéralité et la fraîcheur, Paz Levinson quant à elle, témoigne : « La gamme Baulieu est magnifique, mais j'ai une préférence pour les rouges dans lesquels je perçois une grande intensité ».

When he acquired Château Beaulieu - a remarkable Italian-inspired building, the historical property of the Counts of Provence - Pierre Guénant's aspiration was to recreate the agricultural and landscape harmony that had surrounded it in the 17th century.

20 years later, the 300-hectare Domaine Beaulieu, an Eden-like garden that has been reinvented by the owner. It is the proudest achievement of the small village of Rognes, in the Bouches-du-Rhône. And for good reason! This jewel case situated at an altitude of 420m, in addition to ponds, parks and ornamental gardens, shelters all that Provence produces at its best: truffle oaks, almond groves dotted with beehives, olive groves, rare species, vineyards... The estate's great originality, and especially the Villa Baulieu vineyard, comes essentially from its rare geographical and geological situation. The vines planted on the relics of the Beaulieu volcano plunge their roots into basaltic soils - hard volcanic rock extremely rich in minerals, clay and limestone, and even marl and flint. In 2009, Pierre Guénant and his daughter Bérangère decided to develop a new line of red and white wines to bring out the quintessence of this unique terroir. They asked Stéphane Derenoncourt, consultant-winemaker, whose job is based on a production philosophy adapted to the place, the terroir. Michel Fabre, winegrower and technical manager of the estate: "We selected limestone soils, backed by basalt, which corresponded to the type of wines we were looking for: airy, acidic, with good depth."

All the vineyard's cultivation practices have been reoriented: planting from massal selections, a significant increase in density (2m by 0.80m), in other words 6200 vines/ha for a lower load per vine and a plant that better nourishes the grapes; better soil occupation by the roots, grassing, adding cereals, leguminous plants and organic nitrogen, in short, natural fertilisation... Working as in organic farming, with the surrounding nature, the ecosystem and the biodiversity stimulated by the surrounding polyculture, there is no need for chemical inputs harmful to the soil. In addition, a drip irrigation system and sap flow indicators help to anticipate summer water stress and ensure optimal grape ripeness.

White grape varieties (Rolle, Vermentino, Semillon) and red grape varieties (Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah) are planted in the same plots of this unique terroir, for an equivalent production of white and red wines. Fermentations are carried out separately with the estate's own indigenous yeasts, to better preserve the characteristics of the cuvées in both colours: *Villa Baulieu, Baulieu, cuvée Bérangère*. A strong rosé cuvée, based on its typicality, is being studied, which Michel Fabre would like to be the opposite of the fashion that is making more and more rosés pale.

The estate's aim is to offer gastronomic wines, rather than aperitifs; the great starred tables are already competing for them. If the whites are a great success, even with older vintages, it is difficult to compare them to Mediterranean wines, as they have so much minerality and freshness, Paz Levinson says: "The Baulieu range is splendid, but I prefer the reds, in which I notice a great intensity".

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.VILLABAULIEU.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Villa Baulieu Coteaux d'Aix-en-Provence blanc 2014

Robe : très claire, jaune pâle à bord aqueux. **Nez** : au premier nez, il y a des arômes de fine réduction, il ressemble à un Riesling mais s'ouvre ensuite sur le pamplemousse, le zeste de pamplemousse jaune et la peau de pomme verte. J'aime cette réduction et le profil du vin. Très intéressant. **Bouche** : vin sec avec une acidité élevée, citron jaune et citron vert, ananas frais, épices et pomme verte. Ce vin a une belle tension et une longue finale. **Accord** : dorade grise de ligne, leche de tigre, granité de concombre & baies roses. **Commentaire** : un vin très complexe, encore très jeune. Garde 2021-2024. **Note** : 93/100.

Color: very light, pale yellow with watery rim. **Nose**: first nose there are some aromas of fine reduction, it feels like a Riesling but then opens up showing the grapefruit, yellow grapefruit zest and green apple skin. I like this reduction and the profile of the wine. Very interesting. **Palate**: bone dry with high acidity, yellow lemon and green lemon, fresh pineapple, spices and green apple. This wine has a lovely tension and long aftertaste. **Pairing**: sea bream, leche de tigre, cucumber granita & pink berries. **Comment**: a very complex wine, still very young. Ageing 2021-2024. **Score**: 93/100.

Villa Baulieu Coteaux d'Aix-en-Provence 2016

Robe : le vin est d'un rouge rubis avec une bordure violette, une forte concentration de couleur, des jambes sombres. **Nez** : quelle belle expression de ce vin rouge, instantanément sexy. Le vin se développe sur des arômes de fruits noirs mûrs comme le cassis et la prune avec des arômes de pierre concassée, de minéral, de copeaux de crayon, d'épices comme la réglisse et le clou de girofle. Un vin très complexe avec un vieillissement en chène équilibré. **Bouche** : acidité sèche et fraîche avec des tanins très texturés, à grains fins et poudrés, montrant un grand potentiel, beaucoup de vie, très savoureux et vibrant. **Accord** : pithiviers, foie gras et betterave fumée. **Commentaire** : le vin a un peu trop de concentration mais il est extrêmement bien fait et trouvera l'équilibre parfait. Garde 2021-2031. **Note** : 94/100.

Color: the wine is red ruby with violet rim, high concentration of colour, inky legs. **Nose**: what a lovely expression of this red wine, instantly sexy. The wine is developing with aromas of ripe black fruit like cassis and plums with aromas of crushed rocks, mineral, pencil shavings, spices like liquorice and cloves. A very complex wine with balanced oak ageing. **Palate**: dry, fresh acidity with very textured, fine grained and powdery tannins, showing great potential, lot of life, very tasty and vibrant. **Pairing**: pithiviers, foie gras and smoked beetroot. **Comment**: the wine has little too much concentration but it is extremely well made and will find the perfect balance. Ageing 2021-2031. **Score**: 94/100.



Bérangère et Pierre Guénant / © Denis Dalmasso



© AnneMarie Nouaille

CHÂTEAU MALHERBE

Au Château Malherbe, on boit ce que l'on voit ! La garrigue et ses essences chauffées par le soleil, les plantes aromatiques, les embruns. C'est enivrant, tout comme un vin rare, celui du Château Malherbe.



Jannick Utard, œnologue, Paz Levinson et Jacques Espuna, directeur commercial. / © Florence Corbalan

C'est un safari en 4x4 qui attend Paz Levinson. Elle préfère voir les lieux avant de déguster *parce que la mer, les montagnes ne voyagent pas. Le vin, oui !*, dit-elle.

Nous voici à Bormes-les-Mimosas dans le vignoble du Château Malherbe qui surplombe la mer méditerranéenne, face aux trois Îles d'Or : Porquerolles, Port Crau et le Levant.

Depuis quatre générations, la famille Ferrari a su placer petit à petit ce domaine au plus haut rang. Dès 1960 Mireille Ferrari a mis l'accent sur la culture respectueuse de la vigne. Aujourd'hui, tout le domaine est certifié en bio et en conversion biodynamie.

Sébastien Ferrari, actuel propriétaire des 25 ha en AOC Côtes de Provence, s'investit de tout son cœur pour que la nature continue à donner le meilleur d'elle-même et pour que les vins expriment cette terre protégée et vivante. Le pari est réussi.

Le vigneron du domaine, Jannick Utard, homme passionné et passionnant nous explique que les principes de la biodynamie résident en une quête absolue de sols les plus vivants possibles.

Le Château Malherbe, c'est deux terroirs bien distincts avec leurs spécificités. D'un côté le terroir *Pointe du Diable* en front de mer avec un sol sableux et ses cristaux de quartz qui donne des vins aériens, aromatiques et salins. Et de l'autre, le terroir Malherbe accroché aux contreforts du *cap Bénat* avec ses sols de schiste et d'argile qui donnent des vins plus opulents, riches et structurés avec une pointe saline.

La vigne me sourit, dit Jannick.

Il en est fier de cette plante en bonne santé. Il la regarde, la sent, la touche. Il fait en fonction d'elle et sait intervenir quand il le faut avec entre autres des préparations (bourse de corne et silice de corne), des tisanes ou décoction (prêle, osier, pissenlit...) et en fonction du calendrier lunaire. Alors on admire entre autres grenache, syrah, mourvèdre, rolle, semillon, ugni blanc qui se dressent vers le soleil.

La vigne a retrouvé son instinct naturel avec ses feuilles fraîches et hydratées grâce au littoral.

Dans la demeure du Château Malherbe, classée patrimoine historique, avec sa belle façade aux accents de Toscane, commence une dégustation comparée pour comprendre les deux terroirs.

Aujourd'hui, Malherbe, c'est trois gammes dans les trois couleurs (Pointe du Diable Château Malherbe, Malherbe et Grand Vin du Château Malherbe), 70 000 bouteilles (avec un objectif de 120 000), 30 % de blanc et de rouge, 70 % de rosés. Des rosés qui sont des vins de terroir avec la signature du sol, loin des bombes aromatiques.

Le travail est minutieux à la vigne comme en cave avec une vendange manuelle réalisée à pleine maturité, des rendements faibles et une vinification rigoureuse.



Malherbe est en plein essor. « Nouvellement, en collaboration avec la Maison Billecart-Salmon pour la distribution de ses vins sur Paris et région parisienne, Château Malherbe se diffuse de façon parcellaire. On préfère avoir un gros maillage sur le territoire français pour bien se vendre à l'export. Malherbe est un domaine authentique qui repose sur un terroir, sur des femmes et des hommes accessibles et liés pour donner du plaisir à ses clients », dit Jacques Espuna, directeur commercial.

Une nouvelle ère est arrivée ! En 2022, attendez-vous à ce que Malherbe puisse encore vous étonner, notamment avec un vin d'une grande finesse avec un charme fou. Rouge ou rosé ? À vous de nous dire...

At Château Malherbe, you drink what you see! The Mediterranean scrubland and its essences warmed by the sun, the aromatic plants, the sea spray. It is exhilarating, just like a rare wine, that of Château Malherbe.

It is a four-wheel drive safari that awaits Paz Levinson. She prefers to see the place before tasting *because the sea and the mountains do not travel. Wine does*, she says.

Here we are in Bormes-les-Mimosas in the Château Malherbe vineyard overlooking the Mediterranean Sea, facing the three Golden Islands: Porquerolles, Port Crau and Levant.

For four generations, the Ferrari family has been able to place this estate at the top of the rankings, step by step. Since 1960, Mireille Ferrari has emphasised the respectful vine culture. Today, the entire estate is certified organic and in biodynamic conversion.

Sébastien Ferrari, the current owner of the 25 hectares in AOC Côtes de Provence, dedicates himself wholeheartedly to ensuring that nature continues to give its best and that the wines express this protected and living land. The gamble has paid off.

The oenologist of the estate, Jannick Utard, a passionate and exciting man, has described the biodynamic principles as an absolute quest for the most living soil possible.

Château Malherbe is two very distinct terroirs with their own specificities. On the one hand, the *Pointe du Diable* terroir on the seashore, with its sandy soil and quartz crystals, gives airy, aromatic and saline wines. On the other hand, the Malherbe terroir clinging to the *Cap Bénat* foothills, with its schist and clay soils, produces more opulent, rich and structured wines with a saline touch.

The vine smiles at me, says Jannick.

He is proud of this healthy vine. He looks at it, smells it, touches it. He works with it and knows how to intervene when necessary, using only phyto products such as herbal teas (wicker, horsetail, dandelion, etc.), composts (cow's horn and silica) and according to the lunar calendar. Then we admire, among others, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Rolle, Semillon and Ugni Blanc, which rise towards the sun. The vine has regained its natural instinct with its fresh and hydrated leaves thanks to the coastline.

In Château Malherbe's residence, listed as a historical heritage site, with its beautiful facade with Tuscan accents, a comparative tasting begins in order to understand the two terroirs.

Today, the Château Malherbe has three ranges in three colours (Pointe du Diable Château Malherbe, Malherbe and Grand Vin du Château Malherbe), 70,000 bottles (with a target of 120,000), 30% white and red, 70% rosé. Rosés that are terroir wines with the signature of the soil, far from the aromatic bombs.

The work is meticulous in the vineyard as well as in the cellar with a manual harvest carried out at full maturity, low yields and rigorous vinification.

Malherbe is in full expansion. "Newly, in collaboration with Billecart-Salmon for wine distribution in Paris and the Paris region, Château Malherbe is spreading out in a parcel-based manner. We prefer having a large network in France in order to sell well on the export market. Malherbe is an authentic estate that relies on a terroir, on women and men who are accessible and linked to give pleasure to its customers", says Jacques Espuna, commercial director.

A new era has arrived! In 2022, be prepared for Malherbe to surprise you again, especially with a very fine wine with great charm. Red or rosé? You tell us...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-MALHERBE.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Rose de Malherbe Côtes de Provence 2020

Robe : claire, brillante, avec une couleur de peau d'oignon très délicate, la viscosité est modérée. **Nez** : intensité modérée, timide au premier nez mais s'ouvre à l'aération sur de jolis et délicats arômes floraux comme la rose et la pivoine mêlés à la garrigue. Au second nez, on retrouve des champignons et des arômes de sous-bois. **Bouche** : le vin est sec, avec une acidité élevée et fraîche, des saveurs de mangue, de pêche blanche et de framboise. La finale est épicée avec des notes de fenouil, de poivre blanc et une touche de vanille fumée. **Accord** : tartare de thon rouge, fenouil braisé, kumquat, huile de livèche & herbes fraîches. **Commentaire** : un des rosés les plus complexes de la région, avec de la personnalité et une belle longueur. Garde 2021-2031. **Note** : 94/100.

Color: clear, bright, with a very delicate onion skin color, viscosity is moderate. **Nose**: moderate intensity, shy on the first nose but opens up with aeration showing lovely and delicate floral aromas like roses and peony mixed with garrigue. On the second nose there are some mushrooms and earthy aromas. **Palate**: the wine is dry, with a high and fresh acidity, flavours of mango, white peach and raspberries. The finish is spicy with hints of fennel, white pepper and a touch of smoked vanilla. **Pairing**: red tuna tartare, braised fennel, kumquat, lovage oil & fresh herbs. **Comment**: one of the most complex rosé of the region, with personality and long length. Ageing 2021-2031. **Score**: 94/100.

Malherbe Grand Blanc Côtes de Provence 2019

Robe : claire, brillante, couleur paille moyenne avec un bord pâle, haute viscosité. **Nez** : le premier nez est légèrement réduit mais à l'aération il s'ouvre sur un nez très complexe de fruits blancs comme la pêche, l'abricot et le zeste de citron. Au second nez, il révèle du camphre, de la garrigue, de la cire d'abeille et de l'artichaut. **Bouche** : le vin est sec avec une acidité encore fraîche modérée, un milieu de bouche intense, des saveurs prononcées d'abricots et d'herbes comme le thym et des feuilles fraîches de verveine et de menthe. **Accord** : tajine de légumes rôtis, amandes et yaourt au citron Meyer confit. **Commentaire** : un étonnant blanc du sud. Très profond et avec un grand potentiel de garde 2021-2031. **Note** : 93/100.

Color: clear, bright, medium straw color with pale rim, high viscosity. **Nose**: the first nose is slightly reduced but with aeration it opens up showing a very complex nose with white fruits like peaches, apricots and lemon zest. On the second nose it shows camphre, garrigue, beeswax and artichoke. **Palate**: the wine is dry with a moderate still fresh acidity, intense mid-palate, pronounced flavours of apricots and herbs like thyme and fresh leaves of verbena and mint. **Pairing**: roasted vegetable tagine, almonds and preserved Meyer lemon yogurt. **Comment**: an amazing white from the south. Very profound and with a great potential to age 2021-2031. **Score**: 93/100.

DOMAINE DE L'ANGLADE

Le soleil déjà chaud dore le paysage, on entend le son des vagues, les embruns se déposent sur les feuilles de vignes... nous sommes au domaine de L'Anglade, l'unique domaine viticole au cœur du Lavandou. Ici c'est une histoire de musique & de vin... et de vent. Celui qui vient de la mer, la houle, et celui des instruments.



Armeline Audibert, œnologue, Valérie Godart, hôtesse de vente et Sandrie De Matos, responsable d'exploitation, entourent Paz Levinson. © Florence Corbalan

Le chef de culture Claude Audibert le rejoint en 1984. Une histoire de famille commence. Armeline Audibert, la fille devenue œnologue, prend les rennes de toute la production en 2007. Son papa atteint du Covid, elle s'occupe entièrement des 18 ha de vignes avec Sandrie De Matos qui doit alors s'adapter et devenir notamment vigneronne en plus de sa casquette de directrice d'exploitation. Aujourd'hui, quatre femmes et quatre hommes s'occupent du domaine. « C'est une grande satisfaction que de voir le fruit de notre travail. Les grappes et les vignes sont belles, nous y avons mis tout notre cœur. Je crois à la

résonance humaine pour que le domaine rayonne », dit Sandrie. Elle a toujours été dans la musique avant de rejoindre Bernard Van Doren en 2013. « Je suis très attachée à cette terre. C'est beaucoup de travail mais je nous estime chanceux. La nature sait dire merci aux gens qui la préserve et qui l'entretiennent », dit-elle.

Le premier fait danser et claquer les cannes de Provence entre elles. Le deuxième fait référence à Eugène Van Doren, première clarinette à l'opéra de Paris en 1905. Le rapport ? Les anches issues de ces cannes. Des languettes vibrantes qui s'adaptent au bec des instruments dits à anche (clarinette, saxophone.)

C'est en voyant ces 10 ha de cannes qu'Eugène a un coup de cœur pour cette propriété de 50 ha qu'il acquiert en 1925. Il devient le premier producteur de anches haut de gamme avec la célèbre manufacture VANDOREN. À l'époque il y avait quelques vignes mais c'est avec la troisième génération et grâce à Bernard Van Doren que le vin deviendra le soliste.

C'est parti pour la visite du domaine avec Paz Levinson, un chapeau de paille vissé sur la tête. Imaginez des vignes en bord de mer au milieu de 130 espèces différentes. Au détour d'un palmier, un mini lac où se cachent des oies qui désherbent l'hiver ! C'est dire si la nature est préservée. La certification HVE est pour bientôt.

Bernard Van Doren dit : « Je fonctionne au coup de cœur. J'ai été le premier à planter des cépages interdits sur cette zone d'appellation Côtes-de-Provence. J'aime beaucoup le cabernet. Quand on fait quelque chose, il faut y croire. »

Nous y voilà. Le domaine qui produit 70 % de rosés a choisi d'être en IGP Maures. Sémillon et rolle s'unissent pour produire un blanc aromatique et frais. Un 100 % viognier vient de rejoindre les rangs avec ses notes de fruits à chair blanche. Grenache, syrah et cinsault intervertissent les rôles pour créer un rosé tantôt sur les fruits, tantôt sur la structure et la minéralité. Merlot et cabernet sauvignon (vinifiés en 100 %) traduisent le caractère du propriétaire avec des rouges racés et très différents de ce qui se fait dans la région.

Bernard Van Doren est comme ça. Franc, sincère, sensible, porté vers l'avenir et fier de produire le vin qu'il aime. La vendange est manuelle, l'élevage se fait en cuve pour les blancs et les rosés et en fûts de chêne pour le rouge, le Brocard (100 % cabernet).

Ouvrez bien vos esgourdes, les événements musicaux arrivent en 2021 pour notre plus grand plaisir et avec un point d'orgue en 2025 pour les 100 ans du domaine !



The warm sun is already gilding the landscape, one can hear waves, the sea spray is settling on the vine leaves... we are at the Domaine de L'Anglade, the only wine estate in the heart of Lavandou. Here the story is about music and wine... and wind. The one coming from the sea, the swell, and the one from the instruments.

The first one makes the canes of Provence dance and clap between them. The second refers to Eugène Van Doren, first clarinetist at the Paris Opera in 1905. The link? The reeds that come from these canes. Vibrating tabs that fit into the mouthpiece of instruments known as reed instruments (clarinet, saxophone.)

When Eugène saw these 10 hectares of cane, he fell in love with this 50-hectare property, which he acquired in 1925. He became the first high quality reed producer with the famous VANDOREN factory. At the time there were a few vines but it was with the third generation and thanks to Bernard Van Doren that the wine became the soloist. The vineyard manager Claude Audibert joined him in 1984. A family story begins. The daughter Armeline Audibert, who has become an oenologist, took over the entire production in 2007. With her father suffering from Covid, she takes care of the 18 vines hectares with Sandrie De Matos, who adapts and becomes a winegrower in addition to managing the estate. Today, four women and four men look after the estate. "It is a great satisfaction to see the results of our work. The grapes and the vines are beautiful, we have put all our heart into them. I believe in human resonance to make the estate shine," says Sandrie. She was always into music before joining Bernard Van Doren in 2013. "I am very attached to this land. It's a lot of work but I consider us lucky. Nature knows how to say thank you to the people who preserve and maintain it", she adds.

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Le Rosé d'Anna Côtes de Provence 2020

Robe : cuivre pâle avec un bord rose clair, brillante et claire.
Nez : cet assemblage composé majoritairement de grenache et de moins de 20 % de syrah donne un nez très intense et floral avec de jolis arômes d'embruns mêlés de pamplemousse rose, des notes de fraise, melon, garrigue et roses. **Bouche** : vin sec, frais, corps modéré, les saveurs de melon, de pamplemousse rose, de fruits rouges et de roses sont prononcées. La finale est minérale et assez salée. **Accord** : tomate panzanella, cerises, échalotes marinées et basilic. **Commentaire** : le vin est très équilibré, la minéralité donne un profil racé, bon rapport qualité-prix. Garde 2021-2025. **Note** : 92/100.

Color: pale copper color with a pink clear rim, bright and clear.
Nose: this blend of mostly all Grenache and less than 20% of Syrah gives a very intense and floral nose with lovely aromas of sea spray mixed with pink grapefruit, hints of strawberry, melon, garrigue and roses. **Palate**: dry, fresh, moderate body, flavours of melon, pink grapefruit, red berries and roses are pronounced. The finish is mineral and quite salty. **Pairing**: tomato panzanella, cherries, pickled shallots and basil. **Comment**: the wine is very balanced, the minerality gives a stylish profile, the price is very good for the quality. Ageing 2021-2025. **Score**: 92/100.

Le Rosé Tradition Côtes de Provence 2020

Robe : limpide, brillante, saumon pâle, avec une viscosité modérée. **Nez** : net, d'intensité moyenne montrant des arômes d'agrumes de pamplemousse rose et de zeste de citron, de fruits du verger comme la poire et la pomme jaune et de petits fruits rouges comme la fraise des bois. **Bouche** : vin sec avec une acidité fraîche et d'acier, d'intensité moyenne, une très belle structure et pleine d'arômes de fruits comme les fraises et les framboises, les pêches blanches, l'ananas et des nuances florales de lavande. En fin de bouche, le poivre rose et la haute minéralité. **Accord** : anchois panés à la bière, citron et persil, betteraves confites. **Commentaire** : un assemblage différent, très bien fait, à boire jeune. Garde 2021-2025. **Note** : 91/100.

Color: clear, star bright, pale salmon, with a moderate viscosity.
Nose: clean, with a medium intensity showing citrus aromas of pink grapefruit and lemon zest, orchard fruits like pears and yellow apples and red berries like wild strawberries. **Palate**: dry with a fresh and steely acidity, medium intensity, very nice structure and full of fruit flavours like strawberries and raspberries, white peaches, pineapple and floral nuances of lavender. At the finish of the palate, the pink pepper and the high minerality. **Pairing**: beer battered anchovies, lemon and parsley, preserved beetroots. **Comment**: a different blend, very well made, to drink young. Ageing 2021-2025. **Score**: 91/100.

CHÂTEAU LÉOUBE



Paz Levinson



Les chais la nuit / © Château Léoube

Au château Léoube, on voit grand, beau et bon. Le domaine est gigantesque avec une vue imprenable sur la mer. Aux côtés d'Eric Piroux, directeur commercial, et Hubert Zeimett, directeur du pôle agricole, Paz Levinson parcourt en 4x4, une partie des 560 ha de terre d'un seul tenant coincés entre les dernières collines des Maures et 3,8 km de côte. Nous sommes sur la plus grande propriété privée de France, à Bormes-les-Mimosas, face à Porquerolles, Port Crau et l'Île du Levant. 120 ha de culture, 70 ha de vignes, 23 ha d'olivieraie, 2 ha de verger et de potager cultivés en permaculture et deux plages emblématiques (Léoube et Pellegrin) font de Léoube un petit royaume pour les épicuriens en quête à

la fois de luxe, de goût, de perfection et d'espace. Boutique du Château, celle de la plage, Café Léoube, tout est finement et harmonieusement agencé pour vivre une belle expérience tout au long de la journée et de la soirée dans les tons clairs et épurés. On comprend la vision de la famille Bamford qui a misé sur la réhabilitation de ce domaine en 1997. En vingt ans, elle lui a permis de ressusciter grâce aux travaux investis (plantations, terrassements, chai). Aujourd'hui, Léoube redevient sur le devant de la scène. Au tout début, c'était une ferme polyculturelle qui remonte à l'époque gallo-romaine et le château construit au XIV^{ème} a été remanié au fur et à mesure des siècles en une belle villa. .

La spécificité du terroir de Léoube vient notamment de ses sols de mica schiste avec un côté argileux, et combiné à l'environnement marin, cela donne des notes salines, iodées, de la minéralité et de la tension à certains vins. Romain Ott, le directeur technique, a fait des choix de culture et de vinification ingénieux et gratifiants. Tout comme à la ferme des Bamford en Angleterre, Léoube a un très fort engagement environnemental avec un minimum d'impact. Tout est bio depuis le début avec quelques principes issus de la biodynamie.

« *l'idée est de travailler au rythme de la nature* ».

Romain Ott a mis en place tout un programme de renouvellement des vignes qui s'étale sur 25 ans pour créer également un décalage en vue des générations futures. Après une ballade organisée à cheval ou à vélo, c'est autour d'une focaccia, d'une pissaladière maison et autres produits savoureux du Café Léoube que l'on peut déguster, les pieds dans le sable, une gamme de vins rosés, rouges, blancs, pétillants et également de l'excellente huile d'olive.

Avec notamment *Château Léoube, Secret Léoube et Léoube La Londe*, le domaine souhaite se démarquer et rester loin des bombes aromatiques. « Pour certaines cuvées, on cherche de jolis amers avec une fin de bouche agréable qui donne envie de reprendre une gorgée. Pour d'autres, on cherche la complexité et la rondeur. Les rosés peuvent se bonifier avec le temps s'ils sont bien vinifiés... », nous explique Hubert Zeimett.

Spécialement pour nous, un scoop arrive sur la table : la nouvelle tête de cuvée Léoube, le 4^{ème} rosé de la gamme qui est « un condensé d'estime des trois autres rosés ! » À votre tour de le déguster dès qu'il sortira !



Eric Piroux, Paz Levinson et Hubert Zeimett



Le scoop (dernier rosé).



Paz Levinson au Café de Léoube.



© Château Léoube

At Château Léoube, we think big, beautiful and good. The estate is gigantic with an unobstructed sea view. Alongside Eric Piroux, sales manager, and Hubert Zeimett, agricultural manager, Paz Levinson drives a 4-wheel-drive vehicle through part of the 560 hectares of land in a single block, wedged between the last hills of the Maures and 3.8 km of coastline. We are on the largest private property in France, in Bormes-les-Mimosas, facing Porquerolles, Port Crau and the Ile du Levant. With its 120 hectares of cultivated land, 70 hectares of vineyards, 23 hectares of olive groves, 2 hectares of orchards and vegetable gardens cultivated in permaculture and two emblematic beaches (Léoube and Pellegrin), Léoube is a small kingdom for epicureans searching for luxury, taste, perfection and space. The Château boutique, the beach boutique, Café Léoube, everything is finely and harmoniously arranged to provide a beautiful experience throughout the day and evening in light and pure tones. We can understand the vision of the Bamford family, who decided to rehabilitate this estate in 1997. In twenty years, they have allowed it to come back to life thanks to the work invested (planting, earthworks, winery). Today, Léoube is back in the limelight. In the beginning, it was a polycultural farm dating back to the Gallo-Roman era and the castle built in the 14th century was remodeled over the centuries into a beautiful villa.

The specificity of Léoube's terroir comes from its mica schist soils with a clayey side, and combined with the marine environment, this gives saline and iodine notes, minerality and tension to



Paz Levinson

certain wines. Romain Ott, the technical director, has made ingenious and rewarding cultivation and vinification choices. Just as at Bamford Farm in England, Léoube has a very strong environmental commitment with minimal impact. Everything is organic from the beginning with some biodynamic principles.

« *The idea is to work according to the rhythm of nature* ».

Romain Ott has set up a whole vineyard renewal program that extends over 25 years to create a gap for future generations. After an organized ride on horseback or bicycle, you can enjoy a focaccia, a homemade pissaladière and other tasty

products from Café Léoube, with your feet in the sand, a range of rosé, red, white and sparkling wines and also excellent olive oil.

The estate wants to stand out from the crowd and stay away from aromatic bombs, especially with *Château Léoube, Secret Léoube and Léoube La Londe*. "For some vintages, we are looking for nice bitters with a pleasant finish that makes you want to take another sip. For others, we look for complexity and roundness. Rosés can improve with time if they are well vinified..." explains Hubert Zeimett.

Especially for us, a big news comes out: the new Léoube cuvée, the 4th rosé of the range, which is "an esteemed condensation of the three other rosés!" Your turn to taste it as soon as it's released!

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.LEOUBE.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Secret de Léoube Côtes de Provence rosé 2020

Robe : le vin est limpide, brillant, couleur saumon pâle avec un bord rose très pâle, viscosité modérée. **Nez** : timide au premier nez, cet assemblage de grenache et de cinsault et d'un peu de cabernet sauvignon apporte des fruits rouges, des poires, des pêches et un joli côté épicé comme le poivre. Complexité modérée, un vin jeune. **Bouche** : vin sec, très frais, avec une belle structure, concentration et densité mais en même temps pas lourd. Flaveurs de pêches blanches, de citron, d'ananas et de framboises. J'aime la noble amertume en fin de bouche et le côté salé. **Accord** : tomate fumée, croûtons à l'ail et pecorino. **Commentaire** : très fruité, à la fois minéral et élégant. Garde 2021-2015. **Note** : 91/100.

Color: the wine is clear, star bright, pale salmon color with a very pale pink rim, moderate viscosity. **Nose**: shy on the first nose, this blend of grenache and cinsault and a little bit of cabernet sauvignon brings red fruits, pears, peaches and a lovely spiciness like pepper. A moderate complexity, youthful wine. **Palate**: dry, very fresh, with a nice structure, concentration and density but at the same time not heavy. Flavours of white peaches, lemon, pineapple and raspberries. I love the noble bitterness at the end of the palate and the saltiness. **Pairing**: smoked tomato, garlic croutons and pecorino. **Comment**: very fruity, mineral and elegant. Ageing 2021-2015. **Score**: 91/100.

Léoube Singulier Côtes de Provence blanc 2020

Robe : le vin est limpide, brillant, de couleur jaune pâle à bord pâle, viscosité modérée. **Nez** : effet wow !! Intéressant ! Un nez hyper épicé et frais aux arômes de fruit de la passion, de pamplemousse, de zeste de citron, de fenouil et de poivron. **Bouche** : acidité sèche et fraîche, très savoureuse, belle avec une saveur intense en milieu de bouche. Le côté agrumes explose, pamplemousse et jus de citron mêlés au fenouil et à l'anis. Corps modéré, long, très minéral et salé. **Accord** : charlotte de maigre mariné au pesto, aubergines en deux façons, coulis de tomates. **Commentaire** : un vin inattendu et délicieux du climat méditerranéen. Garde 2021-2031. **Note** : 93/100.

Color: the wine is clear, bright, pale yellow color with pale rim, moderate viscosity. **Nose**: wow effect!! Interesting! A super spicy and fresh nose with aromas of passion fruit, grapefruit, lemon zest, fennel and capsicum. **Palate**: dry, fresh acidity, very tasty, lovely with an intense flavour in the middle of the palate. The citrus side explodes, grapefruit and lemon juice mixed with fennel and anise. Moderate body, long, very mineral and salty wine. **Pairing**: marinated meagre in pesto, eggplant in two ways, coulis of tomatoes. **Comment**: an unexpected and delicious wine from the Mediterranean climate. Ageing 2021-2031. **Score**: 93/100.



three different terroirs and identities. Each estate has its own team, its own cellar but uses the same process. Today, Paz Levinson is welcomed by J-F Ott, the fourth generation, at Clos Mireille in La Londe-les-Maures, near the Fort de Brégançon and easily identified from afar with its three palm trees! The vineyard covers 140 hectares in one piece, with 60 hectares of vines, and the soil is mostly composed of schist in the southern part and clay in the northern part.

“The main difficulty is to find the right balance in the vineyard”.

The saline rises are significant and the lack of water can be felt. 80% of the work is done in the vineyard, which represents 600 hours of work per year. “Water is what we need the most,” says J-F Ott, “so I adapt my growing methods to the lack of water and the climate. In addition, I use the fallow technique and look for more adapted grape varieties. The harvest is of course manual and the grapes are brought to the cellar in perfect condition and already sorted. The range is very simple with a white and a rosé. These are frank, straightforward, elegant wines with a strong character. There are no faded rosés that go everywhere. “I want to produce wines that express their soil and their origins. I want tension and frankness with crispness, juice, fruit and freshness”. Bet held! The acquisition of Domaines Ott by Roederer in 2004 did not change the Ott philosophy, or the wines' quality. Here are two winegrower families who have found common synergies and who speak the same language. “We can concentrate on the production because they take care of the distribution”!

Today the Domaines Ott make great whites, great reds and great rosés. Let's say it!

Florence Corbalan

DOMAINES OTT, CLOS MIREILLE

Chez les Ott, nous sommes bel et bien en présence des pionniers des grandes maisons de rosés de Provence. Nous pourrions nous attendre à de l'ostentatoire en bord de mer, or ici, au Clos Mireille, seul l'essentiel compte : faire les meilleurs vins rosé du monde, mais pas que. Ott est souvent associé à une grosse machine de Provence avec ses 260 ha de vignes réparties sur trois domaines mais pour Jean-François Ott, vigneron et co-directeur général avec son cousin Christian Ott, l'idée est de travailler sur de la qualité, sur des terroirs, avec un vrai discours vin. Nous sommes loin du rosé-business, ici les volumes sont maîtrisés. Cette volonté de faire de vrais bons produits a toujours été présente, et ce dès 1896 avec l'arrivée en Provence de Marcel Ott, depuis son Alsace natale. Au départ, il souhaitait produire du vin en Algérie mais il est resté là en achetant le Château de Selle en 1912. C'est ici qu'il a voulu faire autrement, une des caractéristiques des domaines Ott, en élaborant un bon rosé. Il optera pour une viticulture spécifique pour créer ses propres rosés. La famille descend ensuite sur

The Ott family is one of the great Provence rosé wine pioneers. We could expect something conspicuous by the sea, but at Clos Mireille, the only thing that counts is making the best rosé wines in the world, but not only. Ott is often linked to a big machine in Provence with its 260 hectares of vines spread over three estates, but for Jean-François Ott, winemaker and co-director with his cousin Christian Ott, the idea is to work on quality, on terroirs, with a real wine discourse. We are far from the rosé business, here the amounts are controlled. Since 1896, Marcel Ott has always wanted to make good products, when he arrived in Provence from his native Alsace. At the beginning, he wanted to produce wine in Algeria but he stayed there by buying the Château de Selle in 1912. Here he decided to do something different, one of the Ott domains' characteristics, by elaborating a good rosé. He opted for a specific viticulture to create his own rosés. The family then moved to the coast and bought Clos Mireille in 1936, then Château Romassan in 1956 in the Bandol AOC. Three properties in two appellations,

le littoral et achète le Clos Mireille en 1936, puis le Château Romassan en 1956 sur l'AOC Bandol. Trois propriétés sur deux appellations, trois terroirs et identités différents. Chaque domaine a son équipe, son chai mais le même process. Aujourd'hui, c'est J.-F. Ott, quatrième génération, qui reçoit Paz Levinson au Clos Mireille à la Londe-les-Maures, près du Fort de Brégançon et repérable de loin avec ses trois palmiers ! 140 ha d'un seul tenant, 60 ha de vignes, des sols à majorité de schiste sur la partie sud et plus argileux sur la partie nord.

« La difficulté est de trouver le bon équilibre à la vigne ».

Les remontées salines sont importantes et le manque d'eau se fait ressentir. 80 % du travail se fait au vignoble, cela représente 600 h de travail par an. « Ce qui nous manque le plus, nous dit J.-F. Ott, c'est l'eau donc j'adapte mon mode de culture au manque d'eau et au climat. » À cela se rajoute la technique de la jachère et la recherche de cépages plus adaptés. La vendange est bien sûr manuelle et les raisins arrivent à la cave en parfait état et déjà triés. La gamme est très simple avec un blanc et un rosé. Ce sont des vins francs, droits, élégants avec des caractères bien trempés. Exit les rosés décolorés et passe partout. « Je veux faire des vins qui expriment le terroir dont ils sont issus. Je veux de la tension et de la franchise avec du croquant, du jus, du fruit et de la fraîcheur ». Pari réussi ! Le rachat partiel des Domaines Ott par la maison Roederer en 2004 n'a en rien changé la philosophie Ott, ni la qualité des vins. Voilà deux familles de vignerons qui ont su trouver des synergies communes et qui parlent le même langage. « Nous pouvons ainsi nous concentrer sur la production puisqu'ils s'occupent de la distribution ! »

Aujourd'hui les Domaines Ott font de grands blancs, de grands rouges et de grands rosés. Qu'on se le dise !



Jean-François Ott et Paz Levinson / © Florence Corbalan



© Hervé Fabre



© Hervé Fabre

EN SAVOIR → CLOS MIREILLE
CHÂTEAU DE SELLE
CHÂTEAU ROMASSAN
WWW.DOMAINES-OTT.COM

COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

Château de Selle Côtes de Provence rosé 2020

Robe : le vin a une robe cuivrée pâle avec un bord très pâle.
Nez : belle intensité, expressif, jeune, complexe avec du pamplemousse rose, des cerises, des fraises et des arômes floraux comme les pétales de rose. **Bouche** : c'est un vin sec avec une forte acidité, frais et une grande tension. Des saveurs moyennement corsées, intenses et très concentrées de melon, de pêche blanche et de zestes d'agrumes avec des framboises juste mûres. Très ample, texture assez crémeuse. **Accord** : tarte feuilletée à la tomate, fromage de chèvre cendré, pesto et crème de basilic. **Commentaire** : la finale est légèrement chaude, l'équilibre sera amélioré à partir de 2022. Garde 2022-2030. **Note** : 93+/100.

Color: the wine has a pale copper color with a very pale rim.
Nose: lovely intensity, expressive, youthful, complex with pink grapefruit, cherries, strawberries, and floral aromas like rose petals.
Palate: it is a dry wine with a high acidity, fresh and great tension. Medium-bodied, intense and very concentrated flavours of melon, white peach and citrus peel with just ripe raspberries. Very ample, the texture is quite creamy. **Pairing**: tomato puff pie, ashy goat cheese, pesto and basil cream. **Comment**: the finish is slightly warm, the balance will be improved from 2022 onwards. Ageing 2022-2030. **Score**: 93+/100.

Étoile Vin de France rosé 2020

Robe : rose pâle, aux reflets cuivrés. **Nez** : intense, jeune et très expressif. Pamplemousse rose, citron vert, abricots, pêches blanches, minérale. **Bouche** : acidité fraîche, magnifique, intense, salée, très complexe, fruits blancs mûrs, pétales de rose, fraises, herbes, anis, carvi. La finale est salée et l'acidité électrique est présente sur tout le palais. **Accord** : poisson sauvage grillé, concassé de tomates à la verveine, aubergine confite à l'ail noir. **Commentaire** : une qualité exceptionnelle. Ce vin est le résultat d'un assemblage de 80 % grenache et 20 % mourvèdre issus de trois domaines (Château Romassan, Château de Selle et Clos Mireille), une explication de la complexité et de l'harmonie de ce vin. Garde 2021-2030. **Note** : 94/100.

Color: pale pink hue, with coppery hints. **Nose**: intense, youthful and very expressive. Pink grapefruit, lime, apricots, white peaches, mineral. **Palate**: fresh acidity, beautiful, intense, salty, very complex, ripe white fruits, rose petals, strawberries, herbs, anis and carvi. The finish is salty and the electric acidity is present all over the palate. **Pairing**: grilled wild fish, crushed tomatoes with verbena, eggplant confit with black garlic. **Comment**: an outstanding quality. This wine is the result of an assemblage of 80% Grenache and 20% Mourvèdre blended from three estates (Château Romassan, Château de Selle and Clos Mireille) an explanation of the complexity and the harmony of this wine. Ageing 2021-2030. **Score**: 94/100.

EARL HELENA HOTEA

Pouilly Fuissé - Saint Véran
Mâcon Vergisson

JULIE DUPOUY

en HARMONIE

avec les vins

D'ALLIANCE LOIRE

Médaille de bronze du Mondial des sommeliers 2016, présidente de l'association irlandaise et secrétaire général adjointe de l'ASI, Julie Dupouy affiche une rare fidélité à la viticulture française. Un univers dont elle a commencé à découvrir les secrets au cours de sa formation au lycée hôtelier de Nérac, dans le Sud-Ouest. Ses visites régulières dans les vignobles de l'Hexagone lui offrent toujours de belles découvertes à l'image de cette dégustation organisée par Alliance Loire. Une union qui célébrera son vingtième anniversaire dans quelques mois.

L'union fait la force... Au-delà de l'expression, Alliance Loire en est un exemple bien concret. Après bientôt vingt ans d'existence, ce mariage de raison est devenu un vrai mariage d'amour entre sept structures coopératives du Val de Loire.

Ici, le fleuve qui prend sa source dans le Massif Central pour unir ses eaux, 1000 km plus loin, à celle de l'océan Atlantique, est un formidable trait d'union, justement, entre ces caves qui réunissent quelque 400 vigneron. Entre ceux des Coteaux du Vendômois, à l'Est, et leurs collègues œuvrant à Clisson, à l'Ouest, s'étendent plus de 200 km de paysages majestueux balisés par de nombreux châteaux et des vignes plantées au cœur de remarquables appellations.

Julie Dupouy works in harmony with the Alliance Loire wines || The bronze medalist of the Best Sommelier of the World 2016, president of the Irish association and ASI's deputy secretary general, Julie Dupouy has shown a special loyalty to French viticulture. She first discovered the secrets of the wine world during her training at the Lycée Hôtelier de Nérac, in the French southwest. Her regular visits to the French vineyards always offer her great discoveries, such as this tasting organized by Alliance Loire. This union will celebrate its twentieth anniversary in a few months.

Unity is strength... Alliance Loire is more than just an expression, it is a concrete example. Almost twenty years after its creation, this common-law marriage has become a true love match between seven cooperative structures in the Loire Valley.

Here, the river that rises in the Massif Central to unite its waters, 1000 km further, with the Atlantic Ocean, is a wonderful link between these wineries that bring together some 400 winemakers. The Coteaux du Vendômois, to the east, and their colleagues working in Clisson, to their west, cover more than 200 km of majestic landscapes marked by numerous castles and vines planted in remarkable appellations.

Pour les découvrir, Julie Dupouy a rejoint le château La Perrière, aux portes de Saumur. C'est en effet ici, au-dessus d'une douzaine de kilomètres de galeries souterraines fruit de l'extraction de la pierre de tuffeau, que se situe désormais le siège d'Alliance Loire. Accueillie par Vincent Barraud, directeur marketing, la sommière a vite trouvé ses marques et entamé sa découverte des dix vins qui balisent l'*Itinéraire*. *Itinéraire* est en effet le nom choisi pour vivre une escapade gustative en Val de Loire et qui révèle deux effervescents, quatre vins blancs et autant de vins rouges.



Nicolas Emereau, directeur général d'Alliance Loire, prépare avec son équipe le vingtième anniversaire de cette union.

Julie Dupouy went to Château La Perrière, near Saumur, to discover them. It is here, above a dozen kilometers of underground galleries resulting from the extraction of the tufa stone, that the Alliance Loire headquarters is now located. Welcomed by Vincent Barraud, marketing director, the sommelier quickly found her bearings and started discovering the ten wines that mark out the *Itinéraire*. *Itinéraire* is indeed the name chosen to live a gustatory escapade in the Loire Valley and which reveals two sparkling wines, four white wines and as many red wines.

SÉLECTION ET INDÉPENDANCE

« Il s'agit de proposer une traversée du vignoble en dix escales pour découvrir dix cuvées emblématiques incarnant la maîtrise des vigneron et œnologues qui travaillent dans nos caves », explique-t-on chez Alliance Loire. Une traversée qui a conquis la sommière. « J'ai apprécié cette approche en raison justement de la diversité des appellations et des cépages. Sur les vins rouges il était notamment très intéressant de goûter trois expressions différentes du caractère du cabernet franc. »

Des personnalités bien définies qui sont le fruit d'un travail de sélection mené par l'équipe technique d'Alliance Loire renforcée, depuis huit ans, par la présence du Meilleur sommelier du monde 1992. « Notre recherche d'excellence se traduit aussi par cette collaboration avec Philippe Faure-Brac avec qui nous travaillons de concert pour élaborer ces cuvées emblématiques et gastronomiques traduisant la typicité de nos terroirs. » Des terroirs et des hommes et des femmes qui ont fait l'objet d'une sélection scrupuleuse afin de donner une interprétation individuelle à chacune de ces dix cuvées. Ainsi lorsque Julie Dupouy est tombée sous le charme du muscadet Sèvre et Maine Clisson 2015, de l'âge mais pas une ride !, elle soulignait la précision du travail du vigneron Hugues Brochard dont une parcelle a été retenue pour cette cuvée.

Selection and independence

“The idea is to offer a journey through the vineyard in ten stops to discover ten emblematic vintages that embody the mastery of the winemakers and oenologists who work in our cellars”, explains Alliance Loire. A journey that won over the sommelier. “I appreciated this approach precisely because of the wide appellations and grape varieties. For the red wines, it was particularly interesting to taste three different Cabernet Franc character expressions”.

These well-defined wines are the result of the selection work carried out by the Alliance Loire technical team, which has been reinforced for the past eight years by the World's Best Sommelier in 1992. “Our quest for excellence is also reflected in our collaboration with Philippe Faure-Brac, with whom we work together to develop these emblematic and gastronomic cuvées that reflect our terroirs' typicality”. Terroirs and men and women who have been scrupulously selected to give an individual interpretation to each of these ten cuvées. So when Julie Dupouy fell under the charm of the muscadet Sèvre et Maine Clisson 2015, which is old but not a bit wrinkled, she underlined the work precision of the winemaker Hugues Brochard, whose parcel was selected for this vintage.



Au Clos Cristal, certains pieds de vigne traversent les célèbres murs voullus par son créateur Antoine Cristal.





Julie Dupouy a débuté sa dégustation agrémentée des commentaires de Vincent Barraud, directeur marketing d'Alliance Loire.

Parallèlement à ces orientations qui ont pour objectif de donner des repères hauts de gamme à la clientèle, chaque cave conserve sa personnalité et donc une totale indépendance dans ses choix stratégiques.

« Cette collaboration m'a permis de mieux prendre conscience de la place du vigneron au sein de la coopération où l'on mutualise les moyens et où l'on peut bénéficier d'une reconnaissance collective tout en retirant une certaine fierté de son propre travail », souligne Philippe Faure-Brac.

Un travail souvent mené sous une double casquette par de nombreux vignerons qui ont fait le choix d'être à la fois coopérateurs et indépendants.

DU CARACTÈRE ET DE LA PERSONNALITÉ

De la vigne à la sélection des vins en passant par le contact direct avec les vignerons et le conseil sur les nouvelles approches viticoles, celui qui est également président de l'Union de la sommellerie française s'investit donc avec passion dans cette aventure. Et son intérêt constitue un élément de motivation supplémentaire pour les membres d'Alliance Loire.

Cette entité qui a pour mission de développer le marketing de l'ensemble des sept caves partenaires a donc répondu à leur attente initiale. « Il s'agissait de structurer une offre Loire transversale au travers de ses différentes appellations et des cépages identitaires afin de les proposer aux consommateurs qu'ils soient sur le circuit du CHR français, de la grande distribution et aussi à l'international, rappelle Nicolas Emereau, le directeur général. Et pour nous tous, la dimension identitaire était primordiale. Nous sommes sur un panel de terroirs et de territoires avec des hommes qui ont du caractère et des vins affirmés qui affichent une jolie personnalité. »

Autant d'atouts validés par Julie Dupouy au rythme de sa dégustation et de la découverte de cuvées volontiers comparées à des pépites.

In addition to these guidelines, which aim to provide customers with high-end references, each winery maintains its own personality and is therefore completely independent in its strategic choices.

"This collaboration has allowed me to become aware of the wine-maker's place within the cooperative, where resources are pooled and where one can benefit from collective recognition while taking a certain pride in one's own work," emphasizes Philippe Faure-Brac. This work is often carried out under a two-fold hat by many wine-growers who have chosen to be both cooperators and independent.

Character and personality

From the vineyard to the wine selection, through direct contact with the winegrowers and advice on new viticultural approaches, the man who is also president of the French Sommelier Union is passionately involved in this adventure. And his interest is an additional motivation for the Alliance Loire members.

This organization, whose mission is to develop the marketing of all seven partner wineries, has met their initial expectations. "The aim was to structure a transversal Loire offer through its different appellations and identity grape varieties in order to propose them to consumers whether they are in the French CHR circuit, mass distribution and also internationally, recalls Nicolas Emereau, the general manager. And for all of us, the identity aspect was essential. Our wines are made from a range of terroirs and territories, with people who have character and strong wines that have a nice personality.

All of these assets were validated by Julie Dupouy during her tasting and the discovery of vintages that were readily compared to gems.

At Clos Cristal: trust goes with excellence

The Hospices de Saumur have decided to entrust the Clos Cristal to the Robert et Marcel winery, one of the seven entities, as a recognition of the work done within Alliance Loire. The Clos Cristal is a 10-hectare estate located in Souzay-Champigny, whose walls reflect Antoine Cristal's pioneering spirit. Antoine chose to invest in viticulture and to challenge the

agricultural methods he had used for decades, even though he was not a farming man. This is how these famous walls became the asset of his farm. The vines are planted to the north, with a hole in the stock to allow the foliage and fruit to grow to the south...

The Hospices' trust has allowed for significant investments to replant several hectares, replace the missing vines in the rows and preserve the



Philippe Faure-Brac, Julie Dupouy et Eric Laurent, responsable vin d'Alliance Loire, ont arpenté l'emblématique Clos Cristal.

AU CLOS CRISTAL : CONFIANCE RIME AVEC EXCELLENCE

Signe de la reconnaissance qualitative du travail réalisé au sein d'Alliance Loire, les Hospices de Saumur ont décidé de confier la gestion du Clos Cristal à la cave Robert et Marcel, l'une des sept entités. Dix hectares d'un clos situé sur la commune de Souzay-Champigny dont les murs témoignent de l'esprit précurseur d'Antoine Cristal, un entrepreneur qui a choisi d'investir dans la viticulture et de remettre en cause des décennies de pratiques agricoles alors que lui-même n'était pas un homme de la terre. Et c'est ainsi que ces fameux murs sont devenus les atouts de son exploitation. Au nord sont plantés les pieds de vigne dont le cep se glisse dans un trou pour permettre au feuillage et aux fruits de s'épanouir au sud...

La confiance des Hospices a permis la réalisation d'investissements importants pour replanter plusieurs hectares, remplacer les manquants dans les rangs et préserver l'ensemble. Quant au vin qui porte haut l'appellation Saumur Champigny, sa renaissance avec le millésime, 2017, n'a pu offrir que 4649 bouteilles. C'est au milieu des vignes que Julie Dupouy et Philippe Faure-Brac ont pu le déguster tout en bénéficiant des explications d'Eric Laurent, le responsable vin d'Alliance Loire.

« Ce clos emblématique était réputé dès sa création. Les vins étaient vendus à la cour d'Angleterre, à la cour de Russie. Et si ici nous sommes sur la côte des blancs, un terroir réservé au chenin, Antoine Cristal a eu l'idée géniale de faire des essais et il a conclu que le cabernet franc s'exprimait tout naturellement sur ces sols très légers, sableux en surface et avec une pierre calcaire de Champigny, une pierre très dure qui permet d'avoir une jolie expression de la maturité des raisins », révèle Nicolas Emereau.

Le résultat tutoie l'excellence. « Des vins très soyeux en bouche avec des tannins très poudrés qui nous permettent d'entrer dans un monde auquel nous n'avions pas forcément accès et qui nous permet ainsi de mettre en lumière nos crus de la Loire. »

L'année 2022, celle des vingt ans d'Alliance Loire, devrait permettre de découvrir le Clos Cristal dans le cadre d'une expérience œnotouristique originale. Un projet parmi d'autres pour marquer le vingtième anniversaire d'une création marquante au service d'une viticulture en mouvement.

whole. As for the wine that carries the Saumur Champigny appellation high, its rebirth with the vintage, 2017, could only offer 4649 bottles. Julie Dupouy and Philippe Faure-Brac were able to taste the wine in the middle of the vineyards while benefiting from Eric Laurent's explanations, the Alliance Loire wine manager.

"This emblematic vineyard was famous from the beginning. The wines were sold to the English court, to the Russian court. And although we are on the Côte des Blancs, a vineyard reserved for Chenin, Antoine Cristal decided to do some tests and he concluded that Cabernet Franc expressed itself naturally on these very light soils, sandy on the surface and with a very hard Champigny limestone which allows the grapes to express themselves well," reveals Nicolas Emereau.

The result is close to excellence. "The wines are very silky on the palate with powdery tannins that allow us to enter a world to which we did not necessarily have access and which allows us to highlight our Loire wines.

In 2022, Alliance Loire's twentieth anniversary year, the Clos Cristal should be discovered as part of an original wine tourism experience. This is just one of many projects to mark the twentieth anniversary of a landmark creation in the wine industry.

Text and photos : Jean Bernard

EN SAVOIR → WWW.ALLIANCELOIRE.COM

COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY'S REVIEWS

Clisson Muscadet Sèvre et Maine
Vielles Vignes, Hugues Brochard blanc 2015

Nez : expressif, mûr et envoûtant, le nez se décline sur une palette aromatique de fruits exotiques (carambole, ananas et mangue), abricot, de nuances florales de fleurs de genêt et jasmin, tisane de baies de sureau, touche d'estragon et algue kombu. **Bouche** : vin sec, l'attaque en bouche est délicate, élégante et s'amplifie en milieu de bouche pour prendre une allure légèrement crémeuse sans toutefois perdre en pureté. La fougue aromatique du nez laisse place à un profil plus minéral et salin. L'acidité est lumineuse. La finale droite et précise se termine sur une rétro-olfaction de fleur de sel et de nuances exotiques.

Commentaire : c'est un vin excellent avec une belle personnalité et du potentiel de garde. **Note** : 91/100.

Nose: expressive, ripe and captivating, multi-layered nose of exotic fruits (star fruits, pineapple and mango), apricot, floral nuances of gorse and jasmine, elderberry tea, tarragon hints and notes of kombu seaweed. **Palate** : dry, delicate and elegant attack leading to a pure and slightly creamy. The aromatic boldness of the nose remains in the background and let some more mineral, savoury and saline elements shine. Bright acidity. Sleek and precise finish with a pinch of sea salt and subtle exotic notes retro-olfaction. **Comment**: an excellent wine with great personality and ageing potential. **Score**: 91/100.

Saumur Champigny
Chateau du Bellay

Nez : délicatement parfumé – fleurs d'hibiscus, pointe d'acier, framboises noires, tomates sur-mûries et thym. **Bouche** : vin sec, l'attaque est souple et mène à un milieu de bouche ample et concentré, équilibrée par une acidité qui met l'eau à la bouche. Fruits rouges, herbes aromatiques, viande séchée et poivre blanc s'expriment avec grâce tandis que le profil moelleux des tanins rythme le palais. La finale est savoureuse et épicée avec une dimension délicate. Un vin qui allie matière, fraîcheur et finesse et qui continuera à s'épanouir au cours des 6 à 8 prochaines années. **Note** : 90/100.

Nose: delicately perfumed nose – hibiscus flowers, hints of iron, black raspberries, sundried tomatoes and thyme. **Palate** : Dry, supple attack leading to a full and concentrated mid-palate balanced by a mouth-watering acidity. Red berries, aromatic herbs, cured meat and white pepper are displayed gracefully while the chewy profile of the tannins punctuate the palate. The finish is savoury and spicy with a yummy dimension. A wine that combines substance, freshness and finesse and which will keep on blossoming over the next 6-8 years. **Score**: 90/100.

AU DOMAINE FOURNIER,

passé et futur se conjuguent au présent

Bientôt centenaire, cette exploitation est riche de son passé. Son rachat, il y a six ans, s'est accompagné d'une évolution qui entretient le vécu qualitatif tout en œuvrant au développement de nouvelles gammes.



Norvan Muret (responsable administration des ventes), Frédéric Jacquet et Thierry Merlet ont accueilli Julie Dupouy avec enthousiasme.

S'il faudra attendre encore cinq ans avant de célébrer le centième anniversaire de la naissance du Domaine Fournier, nul n'est besoin de patienter aussi longtemps pour aller à la rencontre de cette exploitation emblématique du Sancerrois. Implanté à Verdigny, parmi les vallons qui animent le paysage à l'ouest de la Loire, ce domaine regroupe pas moins de 165 parcelles sur l'appellation Sancerre. Et il s'est étendu du côté de ses tout aussi célèbres voisins que sont Pouilly-Fumé et Ménetou-Salon.

Une sorte de puzzle aux pièces éparpillées sur différents terroirs dont le domaine J. de Villebois, situé en Touraine, a fait l'acquisition en 2015. « Nous avons déjà établi une collaboration avec le Domaine Fournier et lorsque les héritiers ont envisagé la vente de la propriété, nous nous sommes portés acquéreurs et avons conservé le nom », explique Thierry Merlet, le directeur général. Un nom synonyme de qualité ainsi qu'a pu le découvrir Julie Dupouy au fil

d'une dégustation guidée par Frédéric Jacquet, directeur d'exploitation et œnologue. En trois temps, il a pu présenter les vins autour des différentes gammes du domaine : les appellations, les terroirs et les parcelles.

UNE CLASSIFICATION INSPIRÉE PAR LA BOURGOGNE

Le développement sur Pouilly-Fumé et Ménetou-Salon avait permis à la famille Fournier de porter à 140 ha la superficie en production et donc un élargissement de l'offre. « Notre production s'établit autour de 1,2 millions de cols avec, outre les appellations fortes, une présence en IGP avec le sauvignon blanc et Vin de France avec le pinot noir. Mais l'ADN du domaine demeure le vin de Sancerre », poursuit Thierry Merlet. Un directeur général au vécu de vigneron et d'œnologue qui ne manque pas de souligner les orientations environnementales prises avec la signature de la charte *Vignerons développement durable*.

Axe fort, tant en termes d'image que de qualité, le Domaine Fournier œuvre dans la mise en avant de cuvées parcelles. « Ici, nous n'avons pas de crus ou de grands crus. Mais cela ne nous a pas empêché d'établir notre propre classification. Laquelle est inspirée par la Bourgogne. Il faut dire que la géographie du Sancerrois se rapproche de celle de la Côte d'or avec nos collines qui descendent vers la Loire. » Clos du Roc, sur le terroir de Silex, Les monts damnés en Terres blanches et Les bouffants sur les meilleurs terroirs de Caillottes constituent des vitrines aussi rares (10 000 bouteilles pour l'ensemble des trois étiquettes) qu'appréciées.

Des cuvées sur lesquelles veillent Frédéric Jacquet. « Nous travaillons sur l'amplitude en bouche, avec un maximum de gras, et la fraîcheur, souligne-t-il. Ce sont des vins de gastronomie qui peuvent s'associer à différents styles de cuisine. » Les accords sont d'ailleurs l'une de ses passions au point de proposer lui-même les plats lorsqu'il s'agit d'aborder cet aspect de la communication.

LA MONTÉE EN GAMME DES PINOTS NOIRS

Très présent sur la scène parisienne des brasseries hauts de gamme, le Domaine Fournier suscite aussi beaucoup d'intérêt en province en raison du large choix de vins proposés. Et si le Sancerrois tout comme les appellations les plus proches riment essentiellement avec sauvignon blanc, les goûts et l'évolution du climat ouvrent des horizons nouveaux pour le Domaine Fournier.

« Nos rosés élaborés à base de pinot noir connaissent un développement important, notamment à l'exportation avec un marché britannique moins saisonnier », commente Frédéric Jacquet alors que Julie Dupouy découvre la personnalité du Sancerre rosé.

« Plus globalement, le cépage pinot noir nous permet d'atteindre une qualité de vin rouge qui n'a jamais été aussi bonne. En cave, il faut savoir prendre soin de lui, le laisser infuser le juste nécessaire mais ne pas le matraquer. »

Une démarche qui assure une signature lisible à chacune des cuvées produites ici. Le fruit d'une évolution qui reste fidèle à l'histoire du Domaine Fournier.

At Domaine Fournier, past and future are combined in the present || *Almost one hundred years old, this winery is rich in its past. Its purchase six years ago was accompanied by an evolution that maintains the quality experience while working on the development of new ranges.*

Although we will have to wait another five years before celebrating the hundredth anniversary of Domaine Fournier's birth, there is no need to wait that long to meet this emblematic Sancerrois estate. Located in Verdigny, among the valleys that animate the landscape west of the Loire, this estate includes no less than 165 parcels in the Sancerre appellation. And it has expanded to include its equally famous neighbors Pouilly-Fumé and Ménetou-Salon.

A sort of puzzle with pieces scattered over different terroirs that the J. de Villebois estate, which is situated in Touraine, acquired in 2015. "We had already established a collaboration with Domaine Fournier and when the heirs considered selling the property, we bought it and kept the name," explains Thierry Merlet, the general manager. A synonym of quality, as Julie Dupouy discovered during a tasting guided by Frédéric Jacquet, operations manager and oenologist. In three steps, he presented the wines around the different ranges of the domain: the appellations, the terroirs and the parcels..

A classification inspired by Burgundy

The development of Pouilly-Fumé and Ménetou-Salon has allowed the Fournier family to increase the area under production to 140 ha and thus enlarge the offer. "Our production is around 1.2 million bottles with, in addition to the strong appellations, a presence in IGP with sauvignon blanc and Vin de France with pinot noir. However, the estate's DNA remains the Sancerre wine", continues Thierry Merlet. A general manager with the experience of a winegrower and oenologist who does not fail to emphasize the environmental orientations taken with the signature of the charter *Vignerons développement durable*.

Strong axis, both in terms of image and quality, the Domaine Fournier works in the promotion of plot-based vintages. "Here, we don't have any crus or grands crus. But this has not prevented us from establishing our own classification. Which is inspired by Bourgogne. It must be said that the Sancerrois geography is similar to that of the Côte d'Or with our hills that go down to the Loire. Clos du Roc, on the Silex terroir, Les monts damnés in Terres blanches and Les bouffants on the best terroirs of Caillottes are showcases as rare (10,000 bottles for all three labels) as they are appreciated.

Frédéric Jacquet keeps a close eye on these vintages. "We work on the amplitude in mouth, with a maximum of fatness, and freshness, he underlines. These are gastronomic wines that can be associated with different cooking styles". Pairings are also one of his passions, so much so that he suggests the dishes himself when approaching that part of the communication.

Pinot Noir's rising profile

The Domaine Fournier is very present on the Parisian scene of high-end brasseries, but it also generates a great interest in the provinces because of the wide choice of wines offered. Although the Sancerrois region and its neighbouring appellations are essentially synonymous with Sauvignon Blanc, tastes and climate changes are opening up new horizons for Domaine Fournier.

"Our rosés made from Pinot Noir are experiencing significant growth, particularly in export markets with a less seasonal British market," comments Frédéric Jacquet, while Julie Dupouy is discovering Sancerre rosé's personality.

"More generally, the Pinot Noir grape variety allows us to achieve a red wine quality that has never been so good. In the cellar, we must know how to take care of it, let it infuse just enough but not too much.

An approach that ensures a legible signature to each of the vintages produced here. The result of an evolution that remains faithful to the Domaine Fournier history.

Texte et photos : Jean Bernard

EN SAVOIR → WWW.FOURNIER-PERE-FILS.COM

COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY'S REVIEWS

Clos du Roc Sancerre blanc 2019

Robe : or lumineux. **Nez** : intense avec des arômes de silex, pomelo, marmelade d'orange, feuillage et baies de sureau. **Bouche** : le vin est pur avec un élément sauvage et une acidité salivante. Le milieu de bouche allie puissance et précision, densité et fraîcheur à une incroyable salinité minérale. La finale est longue et persiste sur des arômes d'agrumes et de minéralité. **Accord** : longe de merlu cuit sur l'arête, sauce Grenobloise. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans et +.

Color: bright gold color. **Nose**: intense with aromas of flint, pomelo, orange marmalade, foliage and elderberry. **Palate**: the wine is pure with wild element and a mouth-watering acidity. The mid-palate combines power and focus, density with freshness to an incredibly saline minerality. The finish is long and precise and lingers on flavours of citrus and minerals. **Comment**: ageing potential 10+ years. **Pairing**: loin of hake roasted on the bone, sauce Grenobloise. **Score**: 93/100.

Silex Sancerre blanc 2019

Robe : jaune lumineux aux reflets or pale. **Nez** : pur, exprime des senteurs de melon, fleur de sureau, mangue, pointe de menthe fraîche et silex. **Bouche** : le vin est sec, concentré tout en restant digeste et élégant. Le milieu de bouche est très salin et minéral et révèle des nuances florales, d'agrumes et d'ortie. La finale est longue et se prolonge sur des notes de fleur de sel. C'est un excellent vin. **Accord** : huîtres au naturel servies avec une vinaigrette au citron caviar et gingembre. **Commentaire** : potentiel de garde de 8-10 ans. **Note** : 90/100.

Color: star bright lemon color with pale gold tinges. **Nose**: very pure, expressing some aromas of melon, elderflowers, mango, hints of fresh mint and flint. **Palate**: the wine is dry with plenty of concentration yet remains poised and elegant. The mid-palate is very saline and mineral with layers of citrus fruit, blossom and nettle. The finish is long and lingers on sea salt nuances. It is an excellent wine. **Pairing**: fresh oysters served with a finger lime and ginger dressing. **Comment**: ageing potential of 8-10 years. **Score**: 90/100.

A l'issue de la dégustation, Julie Dupouy a dévoilé ses coups de cœur à Frédéric Jacquet.



Julie Dupouy et Thierry Merlet dans l'un des chais du Domaine Fournier.





Avec Sancerre en arrière-plan, Damien Semond (responsable ventes France), Julie Dupouy, Catherine Corbeau-Mellot et Olivier Rivain (responsable export) ont aussi dégusté dans les vignes.

LE DOMAINE JOSEPH MELLOTT

fait rimer développement et environnement

Héritier de plus d'un demi-siècle de tradition viticole, ce domaine rayonne sur les huit appellations du centre-Loire sous la direction de Catherine Corbeau-Mellot. Un personnage fort de la viticulture qui sait donner le cap à suivre.

Au pied de Sancerre, entre deux vallons couverts de vigne, le Domaine Joseph Mellot occupe une place de choix. C'est là, en poussant la porte du caveau destiné à la présentation des vins, que débute un voyage à travers l'ensemble des appellations du Centre-Loire. Huit au total qui conduisent de Ménetou-Salon à Chateaufort en passant par Quincy, Reuilly, les coteaux du Giennois, Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé et bien évidemment Sancerre, le berceau de cette exploitation.

Sur ces terres propices à l'expression de grands vins, Pierre-Etienne Mellot a jeté les bases d'une histoire familiale prolongée et développée par ses descendants. Nous étions alors en 1513...

Quatre siècles plus tard, après le partage du domaine en 1969, la partie exploitée par la branche de Joseph Mellot a choisi de s'étendre jusqu'à atteindre ce résultat unique pour une maison familiale.

Ce travail de développement entrepris par Alexandre Mellot s'accompagnait d'un choix fort. « Mon mari voulait absolument conserver à chaque nouveau domaine acquis son nom historique. Pour lui, c'était la plus belle des manières de respecter tout ce qui avait été réalisé avant », explique Catherine Corbeau-Mellot.

A la barre du Domaine Joseph Mellot depuis la disparition brutale d'Alexandre, son époux, en 2005, elle a conservé ce cap au fur et à mesure que d'autres exploitations étaient rachetées pour atteindre aujourd'hui un ensemble pesant plus de cent hectares.

Domaine Joseph Mellot combines development and environment || *Heir of more than half a century of viticultural tradition, this domain radiates on the central Loire's eight appellations under Catherine Corbeau-Mellot's direction. A strong character in the wine industry who knows how to set the course to follow.*

Domaine Joseph Mellot is located in the foothills of Sancerre, between two valleys covered with vines. There, as you enter the wine cellar, you begin a journey through all the Central Loire appellations. There are eight in total, leading from Ménetou-Salon to Chateaufort, passing through Quincy, Reuilly, the Giennois hillsides, Pouilly-sur-Loire, Pouilly-Fumé and, of course, Sancerre, the birthplace of this estate.

On these lands, which are conducive to great wines, Pierre-Etienne Mellot established a family history that has been extended and developed by his descendants. That was in 1513...

Four centuries later, after the estate was divided in 1969, the part exploited by Joseph Mellot's branch chose to expand until reaching this unique result for a family house.

This development work undertaken by Alexandre Mellot was accompanied by a strong choice. "My husband absolutely wanted to keep the historical name of each new estate he acquired. It was the best way for him to respect all that had been achieved before", explains Catherine Corbeau-Mellot.

ÉVOLUER SANS VOULOIR CHANGER À TOUT PRIX

Riche de ces explications, Julie Dupouy a pu apprécier une dégustation menée autour de deux appellations, Sancerre et Pouilly-Fumé. Avec curiosité la sommelière originaire du Lot-et-Garonne s'est également laissée tenter par la découverte d'une cuvée 100 % chasselas, *Les brémailles*, issue de Pouilly-sur-Loire où la maison Joseph Mellot possède 40 ares de ce cépage.

Catherine Corbeau-Mellot, qui assurait personnellement le service de chaque bouteille, rappelait s'être impliquée dans la partie commerciale de l'exploitation dès son mariage. Ensuite, elle choisit d'étoffer ses connaissances en suivant une formation à l'Université du vin de Suze-la-Rousse. Son apport a notamment porté sur l'image. C'est elle, en effet, qui a choisi d'apposer la signature Joseph Mellot sur les étiquettes. Deux évolutions ont suivi, témoignant d'une volonté d'être le plus possible en accord avec son époque. « Simultanément, nous avons figuré parmi les tout premiers à nous orienter vers la capsule à vis pour les bouteilles destinées à l'exportation. Et j'ai continué d'avancer ainsi afin d'évoluer sans pour autant vouloir changer juste pour changer. »

UNE PALETTE DE COULEURS ET DE NOUVELLES CUVÉES

D'une évolution d'image à une révolution graphique, d'une approche traditionnelle du travail de la vigne vers une agriculture la moins interventionniste possible, c'est par étapes que Catherine Corbeau-Mellot a donné des coups de gouvernail.

Pour accompagner l'étape la plus récente de la mutation qui anime le domaine, son inspiration est venue d'un livre associant Jacques Puisais et le chromaticien Didier Michel. « D'une charte de couleurs nous avons voulu faire notre identité visuelle. La couleur c'est la gaieté et c'est ce que nous apportons avec le vin. C'est donc une palette de couleurs qui est devenue notre griffe en remplaçant tout naturellement la signature adoptée dans les années 1980. »

Dans le même temps l'approche du travail, tant dans les vignes que dans la cave, a évolué. La volonté d'intégrer une démarche environnementale s'est traduite de deux manières. « Aujourd'hui, nous n'intervenons plus de manière systématique sur le végétal et les soles alors que nous avons entrepris de recycler et de retraiter tout ce qui peut l'être dans le cadre de la certification ISO 14001. »

She has been at the helm of the Joseph Mellot estate since the sudden death of her husband, Alexandre, in 2005. She has kept this course as other estates were bought to reach a total of more than 100 hectares.

Evolving without changing at all costs

With these explanations, Julie Dupouy enjoyed a wine tasting of two appellations, Sancerre and Pouilly-Fumé. The sommelier from Lot-et-Garonne was also curious to discover a 100% Chasselas wine, *Les Brémailles*, from Pouilly-sur-Loire where Joseph Mellot owns 40 ares of this grape variety.

Catherine Corbeau-Mellot, who personally served each bottle, recalled that she had been involved in the commercial side of the business since her marriage. She then chose to expand her knowledge by attending a training course at the Wine University in Suze-la-Rousse. Her contribution was particularly focused on image. She is the one who chose to put the Joseph Mellot signature on the labels. Two developments followed, showing a desire to be as much in tune with the times as possible. "At the same time, we were among the very first to move towards the screw cap for bottles intended for export. And I have continued to move forward in order to evolve without changing for changing's sake".

A new palette of colors and new vintages

Catherine Corbeau-Mellot has moved from an image evolution to a graphic revolution, from a traditional approach to vineyard work to the least interventionist agriculture possible.

To support the most recent evolution of the estate, she was inspired by a book written by Jacques Puisais and the chromatician Didier Michel. "From a color chart we wanted to make our visual identity. The color is the cheerfulness and it is what we bring with the wine. Therefore, a color palette has become our trademark, naturally replacing the signature adopted in the 1980s".

At the same time the work approach, both in the vineyards and in the cellar, has evolved. Our desire to integrate an environmental approach has been translated in two ways. "Today, we no longer intervene systematically on the plant and the soil, while we have undertaken to recycle and reprocess everything that can be recycled within the framework of ISO 14001 certification".



Catherine Corbeau-Mellot a servi et présenté chacune des cuvées dégustées par Julie Dupouy.



Dévoilées en avant-première, les étiquettes des cuvées encore en élevage en amphores et dames-jeannes.

Les cuvées les plus iconiques du domaine ont intégré la cave historique sur le piton de Sancerre. L'élevage en barriques issues de tonnelleres de la région fait l'objet de toutes les attentions. Signe d'une nouvelle phase de changement, certains vins ont rejoint amphores et dames-jeannes dans la pénombre de cette cave. Des cuvées qui apparaîtront en pleine lumière bientôt avec des étiquettes dont Julie Dupouy a eu la primeur. Baptisées L'original, elles seront dévoilées bientôt.

D'ici-là, pour découvrir les vins du domaine en situation, le mieux est de s'attabler à l'Auberge Joseph Mellot, au cœur de Sancerre, et de choisir ses propres accords autour d'une cuisine inspirée par les produits de cette région décidément généreuse.

The estate's most iconic vintages have integrated the historic cellar on the Sancerre piton. The maturing in barrels from local cooperages is the focus of all attention. Some wines have joined the amphorae and lady bottles in the cellar's half-light, a sign of a new change phase. These wines will soon appear in full light with labels that Julie Dupouy has been given the first look at. Called L'original, they will be unveiled soon.

Until then, the best way to discover the estate's wines is to sit down at the Auberge Joseph Mellot, in the heart of Sancerre, and choose your own pairings around a cuisine inspired by the products of this decidedly generous region.

Texte et photos : Jean Bernard

EN SAVOIR → WWW.JOSEPHMELLOT.COM

L'évolution des vins du Domaine Joseph Mellot, à l'image de la cuvée La Chatellenie s'est accompagnée d'un changement d'habillage des bouteilles.



Dans la cave historique du domaine, les précieuses explications de Catherine Corbeau-Mellot.



Antoine de la Farge a proposé à Julie Dupouy un large tour d'horizon des vins du domaine Chavet et de découvrir aussi le caractère de ceux du Domaine de l'Ermitage.

ANTOINE DE LA FARGE... DÉCOLLAGE RÉUSSI

Il rêvait de devenir pilote mais c'est l'autre virus familial qui l'a emporté. Après avoir débuté par une activité de négoce, Antoine de la Farge a atteint son objectif en reprenant le Domaine Chavet à Ménetou-Salon. Une belle histoire qui débute dans les vignes.

«Avant de vous parler du domaine et de commencer la dégustation, il faut aller dans les vignes. C'est là que l'on peut tout comprendre...» C'est une poignée de terre en main qu'Antoine de la Farge évoque sa passion pour ce vignoble fortement marqué par l'histoire familiale. «Bernard Clément, mon grand-père, s'est impliqué dans les démarches d'obtention de l'AOC en 1959 et c'est lui qui m'a transmis deux virus, celui du vin bien entendu et celui de l'aéronautisme, son autre passion. Je me suis d'ailleurs imaginé pilote mais finalement, c'est le vin qui l'a emporté.»

Cette passion ne s'est pas concrétisée de suite. «Laurence, fille de Bernard Clément, ma maman, a hérité de la ferme de l'Ermitage, une exploitation agricole proche de Bourges et avec mon père, Gérard de la Farge, ils ont dû patienter avant de commencer à acquérir des vignes. Ils s'étaient fixés pour objectif de posséder dix hectares pour cesser de vendre leurs raisins et alors créer leur propre cave». Antoine, lui, avait déjà fait le choix de se former : ingénieur agronome et œnologue, il a des atouts en mains !

Antoine de la Farge ... successful take-off || He dreamed of becoming a pilot but it was the other family virus that won out. After having started with a trading activity, Antoine de la Farge achieved his objective by taking over Domaine Chavet in Ménetou-Salon. A beautiful story that begins in the vineyards.

"Before telling you about the estate and starting the tasting, you have to go to the vineyards. This is where we can understand everything" ... Antoine de la Farge talks about his passion for this vineyard strongly marked by family history with a handful of soil in hand. "Bernard Clément, my grandfather, got involved in the process of obtaining the AOC in 1959 and it was he who transmitted two viruses to me, that of wine of course and that of aeronautics, his other passion. I imagined myself a pilot, but in the end, it was the wine that won."

COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY'S REVIEWS

Les Vignes du Rocher Sancerre blanc 2019

Robe : citron lumineux aux reflets verts citron. **Nez** : net, délicat et révèle des arômes de pomelo, feuillage et ananas frais ponctués d'un soupçon iodé. **Bouche** : le vin est sec, élégant, pur et précis, équilibré par une acidité juteuse et une très belle intensité de fruit frais mûr. La jolie minéralité procure une délicate dimension saline au milieu de bouche. La finale est longue, élancée et épurée et se prolonge sur des arômes d'agrumes et de fleur de sel. **Accord** : bar de ligne cuit en croûte de sel, servi avec une sauce au beurre légère aromatisée à l'estragon. **Commentaire** : potentiel de garde de 5-7 ans.

Color: medium bright lemon color with lime tinges. **Nose**: clean, delicate and reveals some aromas of pomelo, tree foliage, nuances of pineapple and a hint of iodine. **Palate**: dry, elegant, pure and focused, balanced by a juicy acidity and a bright and ripe expression of fruit. Beautiful minerality giving a delicate saline dimension to the mid palate. The finish is long, slim and precise and lingers on citrus and sea salt flavours. **Pairing**: line caught seabass cooked in salt crust served with a light tarragon butter sauce. **Comment**: ageing potential of 5-7 years.

La Chatellenie Sancerre blanc 2020

Robe : lumineuse couleur citron aux reflets verts. **Nez** : frais et révèle des arômes de pamplemousse jaune et d'herbe fraîchement coupée ponctués de nuances fumées. **Bouche** : le vin est sec, vif, élancé et minéral et affiche d'élégantes saveurs d'agrumes, d'ortie et de notes minérales fumées. La finale est concise et précise, avec une touche d'austérité et d'amertume délicieuses apportant une dimension supplémentaire au vin. La rétro-olfaction revient sur des saveurs d'ortie et de fleurs de sureau. **Accord** : couteaux servis dans un beurre blanc agrémenté de segments de citrons frais et de fleur de sel de Maldon fumée. **Commentaire** : potentiel de garde de 3-5 ans.

Color: bright lemon, green tinges. **Nose**: fresh, aromas of yellow grapefruit and freshly cut grass punctuated by smoky nuances. **Palate**: dry, lively, sleek and mineral and displays some elegant flavours of citrus fruits, nettle and smoky mineral tones. The finish is tight and poised with a touch of delicious austerity and bitterness bringing an extra dimension to the wine. The retro-olfaction returns on flavours of nettle and elderflowers. **Pairing**: razor clams served with a beurre blanc, lemon segments and Maldon smoked sea salt. **Comment**: ageing potential of 3-5 years.



Chaque cuvée a fait l'objet d'une présentation avant que la sommelière déguste et apprécie les vins du Domaine Chavet.

ACHETEUR POUR NICOLAS PUIS ARTISAN DES TERROIRS

Des atouts qu'il met d'abord au service de la Maison Friedrich avant d'être recruté par Nicolas pour prendre en charge les achats. « J'ai vécu une expérience fabuleuse aux côtés d'Alain Favreau, acheteur historique et bible du groupe. Mais quand j'ai décidé de tourner la page et que j'ai rejoint mon père pour travailler dans ses vignes j'ai compris qu'il fallait que je reste là. Je ressentais une osmose avec la terre et partir aurait été une erreur. Toutefois, pour m'intégrer pleinement dans ce domaine baptisé lui aussi L'Ermitage il fallait pouvoir augmenter la surface exploitée ».

L'idée d'alors était simple, faute de pouvoir acheter des terres, Antoine de la Farge allait acheter du raisin, réaliser ses propres vinifications grâce au prêt de trois cuves thermorégulées, créer sa marque avec son propre nom et démarcher ses premiers clients. « Les 50 000 bouteilles de Ménéton-Salon produites en 2015 ont connu un beau succès. L'année suivante j'ai ajouté Pouilly-Fumé à mon catalogue et conquis de nouveaux clients, en GMS d'un côté et dans la restauration de l'autre avec les brasseries du groupe Costes à Paris par exemple. » Celui qui se définit *artisan des terroirs* s'est encore étendu : Quincy, Reuilly et enfin Sancerre en 2019. Cette gamme très complète représente aujourd'hui 450 000 cols et le développement du marché des CHR offre une vraie légitimité au jeune négociant.

L'histoire d'un vin débute dans la vigne, alors petit cours de géologie signé Antoine de la Farge afin d'expliquer à Julie Dupouy la personnalité du Domaine Chavet.



This passion did not materialize immediately. "Laurence, daughter of Bernard Clément, my mother, inherited the Ermitage farm, a farm near Bourges and with my father, Géraud de la Farge, they had to wait before starting to acquire vines. They had set themselves the goal of owning ten hectares in order to stop selling their grapes and then create their own cellar. Antoine had already made the choice to train: agricultural engineer and oenologist, he has many assets in his hands!

Buyer for Nicolas then artisan of the terroirs

Assets that he first put at the service of Maison Friedrich before being recruited by Nicolas to take charge of purchases. "I had a fabulous experience alongside Alain Favreau, historical buyer and bible of the group. But when I decided to turn the page and joined my father to work in his vines, I understood that I had to stay there. I felt an osmosis with the earth and leaving would have been a mistake. However, to fully integrate myself in this area, also called L'Ermitage, it was necessary to be able to increase the surface area exploited."

The idea at the time was simple, for lack of being able to buy land, Antoine de la Farge would buy grapes, carry out his own vinifications thanks to the loan of three temperature-controlled vats, create his brand with his own name and canvass his first customers. "The 50,000 bottles of Ménéton-Salon produced in 2015 were a great success. The following year I added Pouilly-Fumé to my catalog and won over new customers, in supermarkets on the one hand and in catering on the other with the Costes group brasseries in Paris for example." The one who defines himself as a *craftsman of the terroirs* has further extended: Quincy, Reuilly and finally

VIGNERON ENFIN GRÂCE AU DOMAINE CHAVET

L'année 2019 fut aussi celle du passage au statut de vigneron. « Dès le mois de mai 2018, j'étais entré en négociation pour la reprise du Domaine Chavet. Le rachat s'est concrétisé près d'un an plus tard avec pour engagement de garder l'identité de cette exploitation et même de la développer. En deux ans, j'ai injecté dans des travaux et l'achat de matériel une somme identique à celle de l'acquisition. Dans le même temps, l'équipe qui m'entoure s'est étoffée. Il fallait notamment redéfinir les cuvées et nous sommes ainsi passé de deux à huit en créant des cuvées parcellaires tenant compte de l'influence des sols. Nous avons également travaillé avec des amphores et même testé une cuvée sans sulfite baptisée *Sur le fil*. » Julie Dupouy l'a appréciée au cours du large panorama proposé par son hôte.

L'ensemble de ces vins sont issus de parcelles où le travail de la terre occupe une place prépondérante reléguant au rang de souvenirs l'apport chimique. Et même si cela aura pour conséquence de réduire le volume de la récolte 2021, le vigneron ne le regrette pas.

Et si ces activités - négoce, gestion du Domaine Chavet et du domaine familial de L'Ermitage - ne lui laissent jamais assez de temps pour parcourir les vignes, elles ne l'empêchent pas de nourrir d'autres projets. « J'ai la volonté d'être acteur du développement œnotouristique afin de mettre en avant Ménéton-Salon. Notre appellation est connue sur les cartes de restaurants mais nous avons besoin d'imaginer quelque chose ici... »

Vue la vitesse à laquelle il passe de l'idée à sa concrétisation, Antoine de la Farge aura bientôt d'autres nouveautés à présenter...

EN SAVOIR → WWW.CHAVET-VINS.COM

COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY'S REVIEWS

Clos de Beauregard Menetou-Salon 2019

Robe : couleur grenat. **Nez** : parfumé et présente des arômes de cerises noires mûres, cannelle, noyau de cerise, notes de pot-pourri et des nuances empyreumatiques. **Bouche** : l'attaque est juteuse et mène à un milieu de bouche riche et voluptueux soutenu par une belle concentration d'arômes de fruits noirs. Les notes d'épices douces apportées par le bois confèrent une dimension supplémentaire de gourmandise. Les tannins sont fins mais moelleux. Le temps sera récompensé avec ce vin qui a encore besoin de quelques mois pour s'épanouir pleinement. **Accord** : magret de canard sauté et poêlé de champignons sauvages. **Commentaire** : garde de 5-8 ans. **Note** : 90/100.

Color: medium ruby color. **Nose**: aromatic, exudes some aromas of ripe black cherries, cinnamon, cherry stone, hints of pot pourri and empyreumatic nuances. **Palate**: a juicy attack leading to a richer and voluptuous mid-palate which displays a beautiful concentration of black fruit flavours. The oak seasoning brings an extra layer of greediness through sweet baking spices notes. The tannins are fine-grained yet chewy. Time will be rewarding with this wine that needs a few more months to fully harmonise. **Pairing**: sautéed duck breast with wild mushrooms. **Comment**: Ageing potential 5-8 years. **Score**: 90/100.

Domaine Chavet Clos de Coquin Menetou-Salon blanc 2019

Robe : lumineuse, de couleur jaune citron aux reflets de citron vert. **Nez** : subtil et intrigant par ses arômes d'ortie, litchi et peau de pomme rouge ponctués de notes d'herbe fraîchement coupée et fumées. **Bouche** : sec, savoureux, soyeux, très élégant et équilibré. Dévoile une belle substance et beaucoup de concentration aromatique : camomille, tisane, notes boisées délicates, nuances de menthe fraîche et de confiture d'orange. La finale minérale texturée se prolonge sur 6-7 caudalies. C'est un vin classieux et de belle complexité. **Accord** : filet de cabillaud cuit au four servi avec une gremolata. **Potentiel de garde** : 8 ans. **Note** : 89/100.

Color: bright, medium lemon color with lime tinges. **Nose**: subtle and intriguing with its aromas of nettle, litchi and red apple skin punctuated by fresh grass nuances and smoky hints. **Palate**: dry, savoury, silky, very elegant and poised. Filled with substance and concentration of flavours : camomile, herbal tea, delicate oak seasoning, fresh mint nuances and marmalade. The textural minerality finish lingers for 6-7 caudalies. It is wine with a lot of class and a beautiful complexity. **Pairing**: baked loin of cod served with a gremolata. **Comment**: ageing potential 8 years. **Score**: 89/100.

CARNET DE DÉGUSTATION PAR PAOLO BASSO



BORDEAUX

VIGNOBLES DUPUY

Château Laroche Joubert

CÔTES DE BOURG

2018

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : se révèle rapidement sur des arômes de cuir, de griottes, d'épices douces. **Bouche** : affiche de la souplesse, une structure linéaire, un corps léger et des tanins bien présents. La finale offre des arômes de poivre vert et d'épices fines. **Accord** : c'est un vin accessible et plaisant qui accompagne les repas conviviaux d'une cuisine gourmande : grillades, poulet rôti, fromages légers à pâte dure. **Commentaire** : garde 2021-2024. **Note** : 87/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose**: reveals itself quickly with aromas of leather, sour cherries and sweet spices. **Palate**: displays flexibility, a linear structure, a light body and strong tannins. The finish offers aromas of green pepper and fine spices. **Pairing**: it is an accessible and pleasant wine that matches with convivial meals of gourmet cuisine: grilled meats, roast chicken, light hard cheeses. **Comment**: ageing 2021-2024. **Score**: 87/100.

1 Cagnac - 33710 Mombrier
Tél. 05 57 64 23 84 - www.vignobles-dupuy.com

BORDEAUX

VIGNOBLES DUPUY

Château Labadie

CÔTES DE BOURG

2016

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : assez délicat aux arômes de cerises rouges, de griottes, d'épices et de cannelle. **Bouche** : plaisante et savoureuse, avec une jolie structure et un caractère savoureux et expressif. Corps moyennement intense, tanins bien intégrés et finale de belle persistance. **Accord** : accompagne les belles pièces de viande telles qu'un gigot d'agneau ou un rôti de veaux aux oignons. **Commentaire** : joli vin plaisant et expressif qui traduit la richesse offerte par un très grand millésime. Garde 2021-2025. **Note** : 88/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose**: quite delicate with aromas of red cherries, sour cherries, spices and cinnamon. **Palate**: pleasant and tasty, with a nice structure and a tasty and expressive character. Moderately intense body, well integrated tannins and a lovely lingering finish. **Pairing**: with nice cuts of meat such as a leg of lamb or roast veal with onions. **Comment**: nice, pleasant and expressive wine which reflects the richness offered by a very great vintage. Ageing 2021-2025. **Score**: 88/100.

1 Cagnac - 33710 Mombrier
Tél. 05 57 64 23 84 - www.vignobles-dupuy.com

BORDEAUX

CHÂTEAU ROUSSELLE

Château Rousselle

CÔTES DE BOURG

2018

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : arômes de fruits rouges, d'épices douces, de thym séché. **Bouche** : de bonne structure, avec un joli corps, une acidité qui apporte du dynamisme, des tanins fermes et une belle finale savoureuse et expressive. **Accord** : un joli vin plaisant et de beau caractère qui accompagne des plats de viande rouge tels qu'un gigot d'agneau rôti au thym, un rôti de bœuf et des fromages de vache à pâte dure. **Commentaire** : garde 2021-2026. **Note** : 89/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose**: aromas of red fruits, sweet spices, dried thyme. **Palate**: good structure, with a nice body, an acidity which brings dynamism, firm tannins and a nice tasty and expressive finish. **Pairing**: a nice, pleasant wine with a nice character that matches with red meat dishes such as roast leg of lamb with thyme, roast beef and hard cow cheeses. **Comment**: ageing 2021-2026. **Score**: 89/100.

1 Rousselle - 33710 Saint-Ciers-de-Canesse
Tél. 05 57 42 16 62 - www.castle.chateaurousselle.com

BORDEAUX

CHÂTEAU ROUSSELLE

Not 4 You

CÔTES DE BOURG

2015

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : se révèle après quelques minutes d'oxygénation dans le verre sur des notes de fruits rouges, de prunelles, d'épices et de cacao. **Bouche** : expressive et de beau volume, avec un corps moyen et un caractère savoureux. Le vin s'offre généreusement et affiche des tanins fermes et toujours bien jeunes. Finale moyenne avec des arômes d'épices et de cacao. **Commentaire** : c'est un vin plaisant et de caractère qui accompagne les belles pièces de viande rouge et les fromages de vache affinés. Garde 2022-2028. **Note** : 90/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose**: reveals itself after a few minutes of swirling with notes of red fruits, sloes, spices and cocoa. **Palate**: expressive and good volume, with a medium body and a tasty character. The wine is generous and displays firm and always very young tannins. Medium finish with aromas of spices and cocoa. **Comment**: it is a pleasant wine with character that matches with fine cuts of red meat and mature cow cheeses. Ageing 2022-2028. **Score**: 90/100.

1 Rousselle - 33710 Saint-Ciers-de-Canesse
Tél. 05 57 42 16 62 - www.castle.chateaurousselle.com

BORDEAUX

VIGNES SECRÈTES – CHÂTEAU LA TUILIÈRE

Tradition

CÔTES DE BOURG

2018

Robe : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : arômes de fruits rouges, d'épices douces, de cerises noires et de poivre vert. **Bouche** : belle bouche juteuse et de bonne structure, corps d'intensité moyenne, tanins assez fins avec une astringence caractéristique. La finale est assez persistante et laisse de belles sensations savoureuses en bouche. **Accord** : c'est un vin consensuel qui se révèle immédiatement dans le verre et qui accompagne une cuisine conviviale à base de grillades de viande et des rôtis. **Commentaire** : garde 2022-2025. **Note** : 88/100.

Color: dark ruby with garnet reflections. **Nose**: aromas of red fruits, sweet spices, black cherries and green pepper. **Palate**: nice juicy palate with good structure, body of medium intensity, fairly fine tannins with a characteristic astringency. The finish is quite persistent and leaves beautiful tasty sensations on the palate. **Pairing**: it is a consensual wine that reveals itself immediately in the glass and matches with a convivial cuisine based on grilled meats and roasts. **Comment**: ageing 2022-2025. **Score**: 88/100.

33710 Saint-Ciers-de-Canesse
Tél. 05 57 64 80 90 - www.vignes-secretes.com

BORDEAUX

VIGNES SECRÈTES – CHÂTEAU LA TUILIÈRE

La Dame de la Tuilière Prestige

CÔTES DE BOURG

2017

Robe : grenat clair aux reflets orangés. **Nez** : se révèle après quelques minutes sur des arômes de poivre noir, de fruits noirs, de cacao. **Bouche** : affiche un caractère ferme et solide, un corps de bonne structure, des tanins qui apportent de l'acidité et une finale savoureuse et bien astringente. **Accord** : un vin qui grâce à la force de ses tanins peut accompagner une cuisine généreuse à base de viandes rouges mijotées. **Commentaire** : garde 2022-2025. **Note** : 88/100.

Color: light garnet with orange reflections. **Nose**: reveals itself after a few minutes with aromas of black pepper, black fruits, cocoa. **Palate**: displays a firm and solid character, a body of good structure, tannins which bring acidity and a tasty and very astringent finish. **Pairing**: a wine which, thanks to the strength of its tannins, can match with a generous cuisine based on simmered red meats. **Comment**: ageing 2022-2025. **Score**: 88/100.

33710 Saint-Ciers-de-Canesse
Tél. 05 57 64 80 90 - www.vignes-secretes.com

ALOXE-CORTON

POULLEAU PÈRE ET FILS



Poulléau Père et Fils

BOURGOGNE 2019
Robe : sombre, velours grenat. **Nez** : du caractère, friand et racé, sur le fruit, délicate odeur de tabac frais. **Bouche** : généreuse, superbement structurée par des tannins souples et une acidité maîtrisée. Jolie finale longue, sur le cuir. **Accord** : magret de canard laqué croustillant. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans.
Color: dark, garnet velvet hue. **Nose**: full of character, delicious and racy, fruity, a delicate smell of fresh tobacco. **Palate**: generous, superbly structured by supple tannins and controlled acidity. Nice long finish, leather. **Pairing**: crispy lacquered duck breast. **Comment**: ageing potential of 10 years.

7 rue du Pied de la Vallée - 21190 Volnay
 Tél. : 03 80 21 26 52 - www.poulléau.com

BEAUNE 1^{ER} CRU

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Grèves

BOURGOGNE 2018
Robe : rubis éclatant et limpide. **Nez** : généreux et chaleureux, dégage des sensations de fruit mûr, d'épices douces et de torréfaction. **Bouche** : croquante et soyeuse à la fois. C'est un vin ample, superbement équilibré, que nous offre le millésime, avec d'abord des notes de framboise écrasée, voire confiturée, puis des émanations de retour de chasse après oxygénation. Une finale classieuse, sur le gras et la longueur. **Accord** : côte de biche aux échalotes confites. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.
Color: bright and limpid ruby. **Nose**: generous and warm, giving off sensations of ripe fruit, sweet spices and roasting. **Palate**: crunchy and silky at the same time. This is a full-bodied, superbly balanced wine that the vintage offers us, with first notes of crushed raspberry, even jammy, then game flavours after swirling. A classy finish, fat and long. **Pairing**: doe rib with candied shallots. **Comment**: ageing potential of 15 years.

Rue Alexandre Tollot - 21200 Chorey-lès-Beaune
 Tél. : 03 80 22 16 54

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE MICHEL GROS



Fontaine Saint Martin Monopole

BOURGOGNE 2018
Robe : rubis brillant. **Nez** : frais et épicé, offrant de belles effluves de fruits rouges et noirs et de réglisse, notes minérales. **Bouche** : palais vif et juteux, belle expression du pinot noir avec des arômes de cerise griotte et de pruneau. Des tannins croquants et une jolie minéralité qui reste en bouche. **Accord** : suprême de volaille farcie au foie gras. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.
Color: brilliant ruby. **Nose**: fresh and spicy, offering beautiful aromas of red and black fruits and liquorice, mineral notes. **Palate**: lively and juicy palate, beautiful expression of Pinot Noir with aromas of Morello cherry and prune. Crunchy tannins and a nice minerality that stays on the palate. **Pairing**: chicken supreme stuffed with foie gras. **Comment**: ageing potential of 8 years.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
 Tél. : 03 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com

CHABLIS 1^{ER} CRU

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Vaurent

BOURGOGNE 2019
Robe : jaune doré, brillante. **Nez** : belle intensité aux arômes fleuris, de citron et de pomme verte puis sur des saveurs iodées (coquilles d'huitres). **Bouche** : fine et fraîche, dotée d'une structure subtile et racée, tout en légèreté, la finale est délicate. **Accord** : turbot rôti aux girolles. **Commentaire** : un 1^{er} Cru qui à tout d'un Grand!
Color: golden yellow, brilliant. **Nose**: beautiful intensity with floral aromas of lemon and green apple, followed by iodized flavors (oyster shells). **Palate**: fine and fresh, with a subtle and racy structure, all in lightness, the finish is delicious. **Pairing**: roasted turbot with chanterelles. **Comment**: a 1^{er} Cru which has everything of a Grand!

Route de Chablis - 89800 Fontenay-près-Chablis
 Tél. : 03 86 18 94 47 - www.nathalieetgillesfevre.com

BEAUNE 1^{ER} CRU

DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT



Les Grèves

BOURGOGNE 2018
Robe : vermeil sombre et intense. **Nez** : comme un panier de fruits rouges et noirs, une invitation à la gourmandise avec ses arômes dominés par le cassis, la violette. **Bouche** : franche, épanouie, délicate dès l'attaque. La palette olfactive, toujours présente, s'étend vers des nuances plus boisées, presque truffées. Finale intense et charpentée. **Accord** : suprême de volaille à la réglisse, plateau de fromages de caractère. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.
Color: dark and intense ruddy hue. **Nose**: like a basket of red and black fruits, an invitation to greediness with its aromas dominated by blackcurrant and violet. **Palate**: pure, full-bodied, delicious from the start. The olfactory palette, always present, extends to more woody, almost truffled nuances. Intense and structured finish. **Pairing**: supreme of poultry with liquorice, cheese platter with character. **Comment**: ageing potential of 20 years.

8 route de Pommard - 21190 Meoisy
 Tél. : 03 80 26 01 70

BOURGOGNE

DOMAINE G. ROUMIER



Domaine G. Roumier

BOURGOGNE 2018
Robe : rubis dense et intense. **Nez** : frais, charmant, notes suaves de cerise noire bien mûre, de fruits des bois, émanations de girofle. **Bouche** : rondeur et justesse, mâche agréable, tanins féminins, sur des arômes de fruit cuit, de pruneau, jolie longueur. **Accord** : volaille de Bresse rôtie. **Commentaire** : potentiel de garde de 7 ans.
Color: dense and intense ruby. **Nose**: fresh, charming, suave notes of ripe black cherry, wild fruits, cloves. **Palate**: roundness and precision, pleasant chew, feminine tannins, on aromas of cooked fruit, prune, nice length. **Pairing**: roasted Bresse poultry. **Comment**: ageing potential of 7 years.

4 rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
 Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT



Clos De La Perrière

BOURGOGNE 2018
Robe : rubis limpide, éclats violacés. **Nez** : fin, très aromatique, fruits mûrs, d'une douceur chaleureuse, estivale. **Bouche** : coulante et charnue, étoffe fruitée assaisonnée de poivres, d'épices suaves. Tannins fondus, belle matière, copieuse. **Accord** : gigue de chevreuil grand veneur. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.
Color: limpid ruby, purplish hints. **Nose**: fine, very aromatic, ripe fruit, warm, summery sweetness. **Palate**: runny and fleshy, fruity substance seasoned with peppers, sweet spices. Melted tannins, beautiful texture, generous. **Pairing**: leg of roe deer grand veneur sauce. **Comment**: ageing potential of 15 years.

8 route de Pommard - 21190 Meoisy
 Tél. : 03 80 26 01 70

CHABLIS GRAND CRU

DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE



Les Preuses

BOURGOGNE 2019
Robe : jaune or, brillante et limpide. **Nez** : complexe et charmeur, délicieuses notes de fruits à chair blanche (pêche, poire), et d'épices fines. **Bouche** : gourmande et élancée, belle trame minérale, parfaite complexité associant fraîcheur et boisé. **Accord** : volaille de Bresse à la crème. **Commentaire** : un millésime réussi pour cette valeur sûre du Chablisien.
Color: golden yellow, brilliant and limpid. **Nose**: complex and charming, delicious notes of white fruits (peach, pear), and fine spices. **Palate**: gourmet and slender, beautiful mineral structure, perfect complexity combining freshness and oak. **Pairing**: Bresse poultry with cream. **Comment**: a successful vintage for this sure value of the Chablisien.

Route de Chablis - 89800 Fontenay-près-Chablis
 Tél. : 03 86 18 94 47 - www.nathalieetgillesfevre.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Les Bussières

BOURGOGNE 2018
Robe : carmin lumineux. **Nez** : très joli bouquet marqué par la violette et les fruits rouges, la fraise, la framboise, la cerise, avec une touche minérale plus rafraîchissante encore. **Bouche** : attaque douce, souple, la matière est moelleuse et persistante, du fruit, un boisé diffus et une finale aguicheuse, subtilement saline et épicée. **Accord** : carpaccio de veau mi-cuit aux légumes croquants, copeaux de parmesan et roquette. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans.

Color: bright carmine. **Nose**: very nice bouquet marked by violet and red fruits, strawberry, raspberry, cherry, with an even more refreshing mineral touch. **Palate**: soft, supple first taste, the material is mellow and persistent, fruit, diffused woodiness and a seductive, subtly saline and spicy finish. **Pairing**: half-cooked veal carpaccio with crunchy vegetables, parmesan shavings and arugula. **Comment**: ageing potential of 10 years.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis
 Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

CHAMBOLLE-MUSIGNY

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Aux Beaux Bruns

BOURGOGNE 2018
Robe : rubis satiné. **Nez** : la griotte, la violette et la fraise dominant avec beaucoup de tendresse, de subtilité et une tendance végétale très légère. **Bouche** : attaque aussi tendre et délicate que les notes olfactives, des tannins déjà charmeurs, une touche d'acidité et quelques épices douces dans une finale extrêmement séduisante. **Accord** : chapon de Bresse farci au foie gras. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans.

Color: satin ruby hue. **Nose**: Morello cherry, violet and strawberry dominate with a lot of tenderness, subtlety and a very light vegetal tendency. **Palate**: first taste as tender and delicate as the olfactory notes, already charming tannins, a touch of acidity and some sweet spices in an extremely seductive finish. **Pairing**: Bresse capon stuffed with foie gras. **Comment**: ageing potential of 10 years.

17 B route departementale 974 - 21700 Premeaux-Prissey
 Tél. : 03 80 61 26 16 - www.domaine-jean-charles-rion.fr

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1^{ER} CRU

DOMAINE G. ROUMIER



Les Combottes

BOURGOGNE 2018
Robe : carmin éclatant. **Nez** : bouquet subtil et complexe, de fraise fraîche, de griottes, de nuances florales comme la pivoine, pour se développer vers des touches épicées de réglisse, presque poivrées. **Bouche** : gourmande, tout en délicatesse, de la soie, du volume, de l'équilibre. Superbe, qui mérite de se faire un peu oublier à la cave. **Accord** : ris de veau de Corrèze, légumes croquants. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: bright carmine. **Nose**: subtle and complex bouquet of fresh strawberries, Morello cherries, floral nuances such as peony, to develop towards spicy touches of liquorice, almost peppery. **Palate**: greedy, all in delicacy, silk, volume, balance. Superb, which deserves to be forgotten in the cellar. **Pairing**: veal sweetbreads from Corrèze, crunchy vegetables. **Comment**: ageing potential of 15 years.

4 rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
 Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

CHOREY-LÈS-BEAUNE

POULLEAU PÈRE ET FILS



Poulléau Père et Fils

BOURGOGNE 2019
Robe : cerise pourprée, sombre. **Nez** : complexe, intense et chic, offrant des nuances de mûre, de violette. **Bouche** : pure, gourmande, fondue, bien structurée. Finale droite, avec une pointe épicée (cannelle, épice chaleureuse...) et boisée. **Accord** : rôti d'agneau au four, au thym et aux piquillos. **Commentaire** : potentiel de garde de 5 à 7 ans.

Color: purple cherry, dark hue. **Nose**: complex, intense and chic, offering nuances of blackberry and violet. **Palate**: pure, delicious, melted, well structured. Straight finish, with a spicy (cinnamon, warm spice ...) and woody touch. **Pairing**: roast lamb in the oven, with thyme and piquillos. **Comment**: ageing potential of 5 to 7 years.

7 rue du Pied de la Vallée - 21190 Volnay
 Tél. : 03 80 21 26 52 - www.poulléau.com

CHOREY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE TOLLOT-BEAUT



Pièce du Chapitre Monopole

BOURGOGNE 2018
Robe : carmin profond. **Nez** : puissamment fruité, de la framboise et de la cerise, avec un boisé léger offrant une touche cacaotée. **Bouche** : onctueuse et intense, dominée par le fruit rouge en quantité, une structure ample et harmonieuse, finale majestueuse agrémentée de notes subtiles de pierre écrasée et de poivre fin. **Accord** : lapin aux pruneaux et petits raisins secs. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: deep carmine. **Nose**: powerfully fruity, raspberry and cherry, with a light oakiness offering a hint of cocoa. **Palate**: smooth and intense, dominated by numerous red fruit, ample and harmonious structure, majestic finish embellished with subtle notes of crushed stone and fine pepper. **Pairing**: rabbit with prunes and raisins. **Comment**: ageing potential of 15 years.

Rue Alexandre Tollot - 21200 Choresy-lès-Beaune
 Tél. : 03 80 22 16 54

CLOS DE VOUGEOT

DOMAINE JEAN GRIVOT



Grand Cru

BOURGOGNE 2018
Robe : carmin dense aux reflets violines. **Nez** : superbes arômes de fruits rouges et noirs très murs, tout juste récoltés, suivis de près d'une très fine note de menthe poivrée. **Bouche** : ardente et noble, sur le fruit confit, la cerise, une belle matière. Déjà incroyablement structurée, à la minéralité délicate, l'allonge est éloquente, pleine de promesses que ce vin tiendra très certainement. A oublier quelques années en cave. **Accord** : perdrix aux raisins et aux champignons des bois. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 à 30 ans.

Color: dense carmine with purple reflections. **Nose**: superb aromas of very ripe red and black fruits, just harvested, followed closely by a very fine note of peppermint. **Palate**: intense and noble, on candied fruit, cherries, a beautiful substance. Already incredibly structured, with delicate minerality, expressive length, full of promises that this wine will certainly keep. To be forgotten for a few years in the cellar. **Pairing**: partridge with grapes and wild mushrooms. **Comment**: ageing potential of 20 to 30 years.

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
 Tél. : 03 80 61 05 95

CLOS DE VOUGEOT

DOMAINE HUDELLOT-NOËLLAT



Grand Cru

BOURGOGNE 2017
Robe : vermillon intense, étincelant. **Nez** : d'une superbe floralité, sur la rose fraîche et odorante, la violette, fines notes de fruits rouges, de cerise, d'airelle. **Bouche** : beaucoup de noblesse et de sensualité, de finesse, d'équilibre. Tannins croquants, très belles notes épicées, presque toastées. Allonge remarquable, un vin d'exception ! **Accord** : noix de veau farcie aux pruneaux. **Commentaire** : potentiel de garde de plus de 20 ans.

Color: intense vermilion, sparkling. **Nose**: superb florality, on fresh and fragrant rose, violet, fine notes of red fruits, cherry, lingonberry. **Palate**: a lot of nobility and sensuality, finesse, balance. Crunchy tannins, very nice spicy, almost toasted notes. Remarkable length, an exceptional wine! **Pairing**: veal stuffed with prunes. **Comment**: ageing potential of more than 20 years.

5 ancienne RN 74 - 21220 Chambolle-Musigny
 Tél. : 03 80 62 85 17 - www.domaine-hudelot-noellat.com

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

DOMAINE GROS FRÈRE ET SOEUR



Domaine Gros Frère et Soeur

BOURGOGNE 2019
Robe : grenat profond. **Nez** : gai, printanier, mêlant des effluves de petits fruits rouges et noirs, de pivoine, doucement épicé (réglisse). **Bouche** : palais suave et complexe, texture merveilleusement équilibrée, finale distinguée, très persistante, aux notes de bois de cèdre, de sous-bois. **Accord** : bécasse aux deux genièvres. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 à 30 ans.

Color: deep garnet. **Nose**: vivid, springy, mixing aromas of small red and black fruits, peony, gently spicy (liquorice). **Palate**: suave and complex palate, wonderfully balanced texture, distinguished finish, very persistent, with notes of cedar wood, undergrowth. **Pairing**: woodcock with two genevers. **Comment**: ageing potential of 20 to 30 years.

6 rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée
 Tél. : 03 80 61 12 43 - www.g-f-s.fr

CLOS DES LAMBRAYS GRAND CRU

DOMAINE DES LAMBRAYS



Clos des Lambrays

BOURGOGNE 2018

Robe : cerise noire étincelante. **Nez** : riche, noble et délicat, beaucoup de cassis, de cerise, jolies touches de pivoine, de mousse d'arbre et de muscade. **Bouche** : de la dentelle au palais, de l'énergie, de la profondeur, sublime équilibre entre les fruits croquants et les tanins fondus, la promesse d'un vin exceptionnel dans quelques années, qui sera tenue. **Accord** : faisanc farci aux noisettes et aux raisins. **Commentaire** : potentiel de garde de 40 ans.

Color: sparkling black cherry. **Nose**: rich, noble and delicate, lots of blackcurrant, cherry, nice touches of peony, tree moss and nutmeg. **Palate**: lace on the palate, energy, depth, sublime balance between crunchy fruits and melted tannins, the promise of an exceptional wine in a few years, which will be kept. **Pairing**: pheasant stuffed with hazelnuts and raisins. **Comment**: ageing potential of 40 years.

31 rue Basse - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 84 33 - www.lambrays.com

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN

DOMAINE PERROT-MINOT



Grand Cru

BOURGOGNE 2018

Robe : rubis éclatant aux reflets violacés, limpide et brillante. **Nez** : une jolie brillance aromatique, où l'on distingue parfaitement la fraise, la groseille, puis la rose et la violette et enfin les épices douces. **Bouche** : opulente et généreuse, tannins d'une incroyable finesse, structure harmonieuse, jolie longueur. **Accord** : canard sauvage aux baies roses. **Commentaire** : un bijou de l'appellation.

Color: bright ruby with purplish reflections, limpid and brilliant. **Nose**: a nice aromatic shine, where we can perfectly distinguish the strawberry, the currant, then the rose and the violet and finally the sweet spices. **Palate**: opulent and generous, incredibly fine tannins, harmonious structure, nice length. **Pairing**: wild duck with pink berries. **Comment**: a gem of the appellation.

54 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 32 51 - www.perrot-minot.com

MEURSAULT

DOMAINE MICHELOT



Les Narvaux

BOURGOGNE 2018

Robe : cristalline, jaune paille aux reflets or. **Nez** : de l'intensité, du fruit aux nuances exotiques, bouquet également très floral, sur le frangipanier. **Bouche** : superbe mâche, opulente et fraîche, l'alcool est dompté, le gras bien équilibré, on croque dans un toast légèrement grillé mais abondamment beurré, la finale révèle des notes de cèdre, c'est magnifique. **Accord** : turbot rôti et son beurre blanc infusé au galanga. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans.

Color: crystal-clear hue, straw yellow with golden reflections. **Nose**: intensity, fruit with exotic nuances, also a very floral bouquet, on frangipani. **Palate**: superb chewiness, opulent and fresh, the alcohol is tamed, well balanced fattiness, we bite into a lightly toasted but abundantly buttery toast, the finish reveals notes of cedar,

it's magnificent. **Pairing**: roasted turbot and white butter infused with galanga. **Comment**: ageing potential of 10 years.

31 rue de la Velle - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 23 17 - www.domaine-michelot.com

MEURSAULT 1^{ER} CRU

VINCENT GIRARDIN



Les Charmes-Dessus

BOURGOGNE 2018

Robe : or, brillante. **Nez** : divin, pur, aux notes fines de fougère, de fleur d'oranger, de beurre de baratte avec une touche de salinité. **Bouche** : attaque fraîche et moelleuse, comme du litchi, de la cire d'abeille, superbe tension minérale, l'allonge, sur les fruits séchés, est d'une harmonie infinie. Un grand Meursault ! **Accord** : Saint-Pierre en bouillon au galanga. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: gold, shiny hue. **Nose**: divine, pure, with fine notes of fern, orange blossom, churned butter with a touch of salinity. **Palate**: fresh and mellow first taste, like lychee, beeswax, superb mineral tension, length, on dried fruits, infinite harmony. A great Meursault! **Pairing**: Saint-Pierre in galangal broth. **Comment**: ageing potential of 15 years.

ZA les Champs Lins - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

MÂCON IGÉ

PROSPER MAUFOUX - CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN



Lieu-dit Château London

BOURGOGNE 2019

Robe : jaune doré. **Nez** : harmonieux et friand, sur les agrumes et les fleurs blanches, de belles effluves exotiques. **Bouche** : palais au fruit puissant et généreux, litchi, pamplemousse et citron confit, un mordant léger qui ne tardera pas à fondre. La matière, riche et concentrée, perdure dans une finale très séduisante. **Accord** : cocotte de volaille à la mangue. **Commentaire** : potentiel de garde de 12 ans.

Color: golden yellow. **Nose**: harmonious and sweet, on citrus fruits and white flowers, beautiful exotic scents. **Palate**: powerful and generous fruit palate, lychee, grapefruit and candied lemon, a light bite that will soon melt. The substance, rich and concentrated, continues in a very seductive finish. **Pairing**: chicken casserole with mango. **Comment**: ageing potential of 12 years.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.chateau-st-aubin.com

MAZY-CHAMBERTIN GRAND CRU

ARMAND ROUSSEAU



Grand Cru

BOURGOGNE 2017

Robe : cerise tuilée. **Nez** : tout en subtilité, annonce les fruits noirs sur de discrètes effluves de torréfaction. **Bouche** : de la densité, une énergie fraîche, soyeuse et précise. un vin racé, charmant, par ses notes suaves de cerise, de réglisse et sa finale qui ne fait que confirmer l'équilibre entre structure et puissance. **Accord** : filet de canard aux morilles. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.

Color: tiled cherry hue. **Nose**: very subtle, announces the black fruits on discrete aromas of roasting. **Palate**: density, fresh, silky and precise energy. a racy, charming wine, with its suave notes of cherry and liquorice and its finish which only confirms the balance between structure and power. **Pairing**: duck fillet with morels. **Comment**: ageing potential of 20 years.

1 rue de l'Aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin
Tél. : 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

MEURSAULT 1^{ER} CRU

PROSPER MAUFOUX - CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN



La pièce sous le bois

BOURGOGNE 2017

Robe : or vert étincelant. **Nez** : franc et puissant, généreusement floral, un bouquet sauvage de sureau, d'aubépine et d'acacia, en parfaite harmonie avec une minéralité docile et pure. **Bouche** : d'une merveilleuse fraîcheur grasse et miellée, du pain grillé beurré, une belle palette d'agrumes. C'est équilibré à souhait, onctueux, à la fois aérien, avec la noblesse brute du silic, dans une finale qui n'en finit pas. Simplement sublime. **Accord** : huîtres à l'écume de caviar. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.

Color: sparkling green gold. **Nose**: frank and powerful, generously floral, a wild bouquet of elderberry, hawthorn and acacia, in perfect harmony with a docile and pure minerality. **Palate**: a marvelous fatty and honeyed freshness, buttered toast, a nice palette of citrus fruits. It's

perfectly balanced, smooth, both airy, with the raw nobility of flint, in a never-ending finish. Simply sublime. **Pairing**: oysters with caviar foam. **Comment**: ageing potential of 20 years.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
Tél. : 03 80 20 68 71 - www.chateau-st-aubin.com

MEURSAULT 1^{ER} CRU

VINCENT GIRARDIN



Les Perrières

BOURGOGNE 2018

Robe : jaune pâle, doré et lumineux. **Nez** : complexité et puissance, effluves délicates de fleurs séchées, de citron vert, notes iodées. **Bouche** : vive, nerveuse et droite, une matière ronde, grasse et inébranlable chapeauté par des arômes de poire, d'agrumes confits, de miel. Finale saline, sur une acidité salivante, bel équilibre. **Accord** : marinade de Saint-Jacques, endives croquantes et caviar. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: pale yellow, golden and bright. **Nose**: complexity and power, delicate aromas of dried flowers, lime, iodine notes. **Palate**: lively, nervous and straight, a round, fat and unwavering substance topped by aromas of pear, candied citrus fruits, honey. Salty finish, on a salivating acidity, nice balance. **Pairing**: marinade of scallops, crunchy endives and caviar. **Comment**: ageing potential of 15 years.

ZA les Champs Lins - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 20 81 00 - www.vincentgirardin.com

MEURSAULT 1^{ER} CRU

DOMAINE MICHELOT



Perrières

BOURGOGNE 2018

Robe : jaune paille verdoyant. **Nez** : explosif, d'une belle vivacité, notes florales d'acacia, de sureau sur une minéralité iodée soutenue. **Bouche** : palais d'une grande finesse, sur la pêche blanche, les fruits secs, nuancé de sésame. Structure très élégante, très minérale, presque croustillante. **Accord** : écrevisses à la cajun. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: green straw yellow hue. **Nose**: explosive, with a beautiful liveliness, floral notes of acacia, elderberry on a sustained iodine minerality. **Palate**: a palate of great finesse, on white peach, dried fruits, with a hint of sesame. Very elegant structure, very mineral, almost crunchy. **Pairing**: Cajun-style crayfish. **Comment**: ageing potential of 15 years.

31 rue de la Velle - 21190 Meursault
Tél. : 03 80 21 23 17 - www.domaine-michelot.com

MONTAGNY 1^{ER} CRU

DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT



Les Coères

BOURGOGNE 2018

Robe : or pâle, épurée. **Nez** : opulent et onctueux, nuances abricotées, toast beurré. **Bouche** : fraîche, ample et minérale, dotée d'un subtil équilibre entre l'agrumes et le boisé. Finale acidulée qui persiste. **Accord** : sole meunière. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.

Color: pale gold, refined. **Nose**: opulent and smooth, apricot nuances, buttered toast. **Palate**: fresh, ample and mineral, with a subtle balance between citrus and wood. Tangy finish that lingers. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: ageing potential of 8 years.

11 Montorge - 71390 Montagny-lès-Buxy
Tél. : 06 80 22 73 61 - www.feuilleat-juillot.com

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU

DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



Les Duresses

BOURGOGNE 2019

Robe : or pâle, chatoyante. **Nez** : époustouffant, allègre, des notes de jeune poire, de sureau, de noix fraîche, superbe palette aromatique. **Bouche** : moelleuse et harmonieuse, très bel équilibre entre l'acidité de l'abricot sec et la minéralité juste de ce superbe terroir. Matière pleine, grasse et souple, finalisée par une longueur vanillée. **Accord** : tartare de langoustines aux agrumes. **Commentaire** : potentiel de garde de 7 ans.

Color: pale gold, shimmering hue. **Nose**: amazing, lively, notes of young pear, elderberry, fresh walnut, superb aromatic palette. **Palate**: mellow and harmonious, very good balance between the acidity of dry apricot and the nice minerality of this superb terroir. Full, fat and supple, finalized by a vanilla length. **Pairing**: scampi tartare with citrus fruits. **Comment**: ageing potential of 7 years.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MOREY-SAINT-DENIS

DOMAINE DUJAC



Domaine Dujac

BOURGOGNE 2018

Robe : carmin violacé, éclatante. **Nez** : racé, joli bouquet de mûre, de cerises à l'eau de vie et de fleurs violettes. **Bouche** : droite, bien structurée, tannins croquants et puissants, le fruit frais et mûr détonne au palais, fines nuances de retour de chasse qui prendront du caractère avec le temps. **Accord** : faisan farci aux raisins. **Commentaire** : potentiel de garde d'une douzaine d'années.

Color: purple carmine, bright. **Nose**: racy, nice bouquet of blackberries, brandy cherries and purple flowers. **Palate**: straight, well structured, crunchy and powerful tannins, the fresh and ripe fruit stands out on the palate, fine hints of game which will take on character over time. **Pairing**: pheasant stuffed with grapes. **Comment**: ageing potential of a dozen years.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

MONTAGNY

DOMAINE FEUILLAT-JUILLOT



Camille

BOURGOGNE 2019

Robe : jaune pâle. **Nez** : vivifiant et complexe, dominé par de douces effluves d'acacia et de foin frais. La pierre écrasée fait son entrée après quelques minutes d'oxygénation. **Bouche** : attaque fraîche, croquante, sur la pêche blanche et l'amande, minéralité et acidité maîtrisées. Finale exotique, sur des notes de kumbawa, une invitation au printemps. **Accord** : salade de queues d'écrevisses au pamplemousse rose. **Commentaire** : potentiel de garde de 5 ans.

Color: pale yellow. **Nose**: invigorating and complex, dominated by sweet aromas of acacia and fresh hay. The crushed stone enters after a few minutes of oxygenation. **Palate**: fresh, crunchy attack, white peach and almond, minerality and acidity under control. Exotic finish, notes of kumbawa, an invitation to spring. **Pairing**: salad of crayfish tails with pink grapefruit. **Comment**: ageing potential of 5 years.

11 Montorge - 71390 Montagny-lès-Buxy
Tél. : 06 80 22 73 61 - www.feuilleat-juillot.com

MONTHÉLIE

DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



Clos du Meix Garnier Monopole

BOURGOGNE 2018

Robe : rubis vif, reflets framboise. **Nez** : bouquet riche et caractéristique, annonce le croquant et l'arôme éclatant et acidulé de la groseille, équilibré par des notes de pivoine, d'iris. **Bouche** : amorce féminine, sensuelle, arômes développés de framboise confite, tannins tendres, finale muscadée, persistance aromatique harmonieuse, un vin prometteur. **Accord** : lapin sauté aux pruneaux. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Color: bright ruby, raspberry reflections. **Nose**: rich and characteristic bouquet announces the crunch and the bright and tangy aroma of redcurrant, balanced by notes of peony and iris. **Palate**: feminine, sensual start, developed aromas of candied raspberry, soft tannins, muscady finish, harmonious aromatic persistence, a promising wine. **Pairing**: sautéed rabbit with prunes. **Comment**: ageing potential of 10 to 15 years.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MONTHÉLIE 1^{ER} CRU

DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET



Les Duresses

BOURGOGNE 2018

Robe : cerise sombre, reflets violacés. **Nez** : expressif, vibrant, fleure les petits fruits noirs tout juste cueillis, le pétale de rose écrasé. **Bouche** : ferme et gouleyante, concentrée, des arômes de mûre et de figue séchée. Les tannins sont élégamment fondus, finale corpulente, en profondeur, doucement musquée. **Accord** : croquettes de veau pimentées au Bresse bleu. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Color: dark cherry, purple reflections. **Nose**: expressive, vibrant, smells of freshly picked blackberries, crushed rose petals. **Palate**: firm and smooth, concentrated, aromas of blackberry and dried fig. The tannins are elegantly blended, with a strong finish, very deep, gently musky. **Pairing**: veal croquettes spiced with blue Bresse. **Comment**: ageing potential of 10 to 15 years.

1 rue Cadette - 21190 Monthélie
Tél. : 03 80 21 63 13 - www.domainemontheliedouhairet.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE DAVID DUBAND



Clos Sorbé

BOURGOGNE 2017

Robe : grenat brillant. **Nez** : le plein de fruit, de chair de cerise, de jus de cassis, effluves florales d'une grande fraîcheur, sur la pivoine généreuse. **Bouche** : gourmande, juteuse, belle fraîcheur, matière finement boisée, une allonge infinie, discrètement truffée. **Accord** : filet de biche sauce poivrade. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: brilliant garnet hue. **Nose**: full of fruit, cherry flesh, blackcurrant juice, floral scents of great freshness, on generous peony. **Palate**: delectable, juicy, beautiful freshness, finely woody material, an infinite length, discreetly truffled. **Pairing**: deer fillet with pepper sauce. **Comment**: ageing potential of 15 years.

12 rue du Lavoir - 21220 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE HUBERT LIGNIER



Les Chaffots

BOURGOGNE 2018

Robe : rubis profond et violacé. **Nez** : droit, aromatique et charmeur, du pinot noir tel qu'on l'aime. L'intensité des petits fruits rouges et noirs, de belles nuances florales et printanières, des arômes poivrés, vanillés, superbe entrée en matière. **Bouche** : racée, une matière noble et suave, de la précision, des tannins d'une grande finesse au fil d'une allonge de caractère qui ne saurait se faire oublier de sitôt. **Accord** : pithiviers de perdreau aux truffes. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: deep ruby and purplish hue. **Nose**: straight-forward, aromatic and charming, Pinot Noir as we like it. The intensity of small red and black fruits, beautiful floral and spring nuances, peppery and vanilla aromas, a superb first nose. **Palate**: racy, a noble and smooth material, precision, tannins

of great finesse over a length of character that will not be forgotten soon. **Pairing**: partridge pithiviers with truffles. **Comment**: ageing potential of 15 years.

45 Grande Rue - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 51 87 40 - www.hubert-lignier.com

MOREY-SAINT-DENIS 1^{ER} CRU

DOMAINE G. ROUMIER



Clos De La Bussière

BOURGOGNE 2017

Robe : rouge vif, brillante. **Nez** : racé, épanoui et séducteur, exhale des notes appuyées de fruits noirs et de prunes bien mûres, une touche discrète de violette en deuxième nez. **Bouche** : puissante mais noble, tannins fermes, allonge généreuse, de la fourrure. **Accord** : suprême de pigeon rôti, panais et potimarron. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: bright red, shiny. **Nose**: racy, open and seductive, exhales supported notes of black fruit and ripe plum, a discreet touch of violet on the second nose. **Palate**: powerful but noble, firm tannins, generous length, some fur. **Pairing**: roasted pigeon supreme, parsnip and pumpkin. **Comment**: ageing potential of 15 years.

4 rue de Vergy - 21220 Chambolle-Musigny
Tél. : 03 80 62 86 37 - www.roumier.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos de l'Arlot

BOURGOGNE 2018

Robe : robe rubis aux reflets violacés. **Nez** : complexe, d'abord sur des notes de framboise et de groseille, puis sur les pétales de rose. **Bouche** : fine et élégante, dotée d'une structure délicate et de tanins soyeux, finale longue et onctueuse. **Accord** : carré d'agneau rôti et son jus au thym. **Commentaire** : un grand millésime pour ce Clos si raffiné.

Color: ruby hue with purplish reflections. **Nose**: complex, first on raspberry and redcurrant notes, then on rose petals. **Palate**: fine and elegant, with a delicate structure and silky tannins, long and smooth finish. **Pairing**: roast rack of lamb with thyme jus. **Comment**: a great vintage for this so refined Clos.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DE L'ARLOT



Clos des forêts Saint-Georges

BOURGOGNE 2018

Robe : cerise bigarreau, brillante et limpide. **Nez** : parfaite brillance aromatique, avec les fruits rouges (fraise, framboise, groseille), puis des arômes floraux tel que la rose, et enfin les épices. **Bouche** : savoureuse, intense, structure tanniques délicate et fraîche. Finale riche et longue. **Accord** : filet de cannette au poivre sauvage de Madagascar. **Commentaire** : ce grand vin s'appréciera d'autant plus avec l'âge.

Color: cherry hue, bright and limpid. **Nose**: perfect aromatic shine, with red fruits (strawberry, raspberry, redcurrant), then floral aromas such as rose, and finally spices. **Palate**: tasty, intense, delicate and fresh tannic structure. Rich and long finish. **Pairing**: duckling fillet with wild Madagascar pepper. **Comment**: this great wine will appreciate even more with age.

21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 01 92 - www.arlot.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE DAVID DUBAND



Aux Thorey

BOURGOGNE 2017

Robe : framboise intense, aux reflets violines. **Nez** : élégant et racé, sur les petites baies rouges et le cacao, quelques notes florales de sureau. **Bouche** : opulente, puissante et franche, superbe expression de ce noble terroir, équilibre absolu avec des tannins fins et une belle acidité, finale élancée, parsemée d'arômes de mousse des bois, d'effluves animales. **Accord** : magret de canard aux chanterelles. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.

Color: intense raspberry, with purple reflections. **Nose**: elegant and racy, on small red berries and cocoa, some floral notes of elderberry. **Palate**: opulent, powerful and frank, superb expression of this noble terroir, absolute balance with fine tannins and good acidity, slender finish, sprinkled with aromas of forest moss and animal scents. **Pairing**: duck breast with chanterelles. **Comment**: ageing potential of 20 years.

12 rue du Lavoir - 21220 Chevannes
Tél. : 03 80 61 41 16 - www.domaine-duband.com

NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU

DOMAINE JEAN-CHARLES RION



Les Terres Blanches

BOURGOGNE 2019

Robe : dorée pâle. **Nez** : grande fraîcheur, de doux arômes de fruits à coque, d'aubépine et de pamplemousse. **Bouche** : éloquente, grasse et corpulente, comme un bon pain, toasté et beurré, minéralité délicate. Un vin très racé, très élégant, belles notes persistantes de miel et de poivre de Timut. **Accord** : cuisses de grenouilles à la meunière. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Color: pale golden hue. **Nose**: great freshness, sweet aromas of nuts, hawthorn and grapefruit. **Palate**: expressive, fat and corpulent, like good bread, toasted and buttered, delicate minerality. A very racy, very elegant wine, with nice lingering notes of honey and Timut pepper. **Pairing**: frog legs meunière sauce. **Comment**: ageing potential of 8 to 10 years.

17 B route departementale 974 - 21700 Premeaux-Prissey
Tél. : 03 80 61 26 16 - www.domaine-jean-charles-rion.fr

PERNAND-VERGELESSES

DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE



Dubreuil-Fontaine

BOURGOGNE 2018

Robe : jaune paille aux reflets dorés. **Nez** : palette aromatique étendue, entremêlant les fruits blancs, l'aubépine et la noisette grillée. **Bouche** : palais tendre, plein de fraîcheur, poire fondante de maturité, pierre écrasée. Jolie finale sur les agrumes, belle acidité. **Accord** : tartare de langouste au basilic. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.

Color: straw yellow hue with golden reflections. **Nose**: wide aromatic palette, with white fruits, hawthorn and toasted hazelnut. **Palate**: soft palate, full of freshness, melted mature pear, crushed stone. Nice finish on citrus, good acidity. **Pairing**: lobster tartare with basil. **Comment**: ageing potential of 8 years.

18 Rue Rameau Lamarosse - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 21 55 43 - www.dubreuil-fontaine.com

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU

DOMAINE PAVELOT



Sous Frétille

BOURGOGNE 2018

Robe : dorée. **Nez** : des effluves d'acacia, le nez est vif et suave à la fois. **Bouche** : minérale et friande, s'exprime entre le silex et la pomme, tout en finesse, finale persistante et beurrée. **Accord** : Époisses, Vieux-Lille. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.

Color: golden hue. **Nose**: aromas of acacia, the nose is lively and smooth at the same time. **Palate**: mineral and delicious, expressed between flint and apple, very fine, persistent and buttery finish. **Pairing**: Époisses and Vieux-Lille cheese. **Comment**: ageing potential of 8 years.

6 rue du Paulant - 21420 Pernand-Vergelesses
Tél. : 03 80 26 13 65 - www.domaine-pavelot-pernand.com

POMMARD

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Petits Noizons

BOURGOGNE 2019

Robe : rubis profond, reflets étincelants. **Nez** : superbe bouquet, comme une farandole de fruits rouges et noirs et de fleurs fraîches. **Bouche** : franche et puissante, annonciatrice d'une matière parfaitement équilibrée, palais noble et opulent, finale énergique, fraîche, discrètement sur le cuir.

Accord : bécasse des bois rôtie. **Commentaire** : à laisser mûrir, jusqu'à 12 ans de garde.

Color: deep ruby, sparkling reflections. **Nose**: superb bouquet of numerous red and black fruits and fresh flowers. **Palate**: frank and powerful, announcing a perfectly balanced material, noble and strong palate, energetic, fresh finish, discreetly on the leather. **Pairing**: roasted woodcock. **Comment**: to be left to mature, cellaring for up to 12 years.

5 route d'Autun - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

POMMARD

CHÂTEAU DE POMMARD



Grands Esprits Clos Marey-Monge

BOURGOGNE 2017

Robe : rubis profond. **Nez** : démonstratif et suave, la finesse des baies rouges et noires en gelée mêlée à de jolies effluves poivrées.

Bouche : riche, solide et tout aussi fruitée qu'au nez, sa structure virile repose sur des tannins charnus et des notes de chocolat noir, une belle version du pinot noir, tout en longueur et concentration, subtilement réglissée. **Accord** : plateau de fromages de caractère. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans.

Color: deep ruby. **Nose**: demonstrative and suave, the delicacy of red and black berries in jelly mixed with pretty peppery scents. **Palate**: rich, solid and as fruity as on the nose, its strong structure is based on fleshy tannins and notes of dark chocolate, a beautiful version of pinot noir, all in length and concentration, subtly liquorice. **Pairing**: cheese platter with character. **Comment**: ageing potential of 10 years.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 07 99 - www.chateaupommard.com

POMMARD

CHÂTEAU DE POMMARD



Chantrerie Clos Marey-Monge

BOURGOGNE 2017

Robe : cerise burlat limpide et brillante. **Nez** : d'un fruité raffiné, fraise des bois, myrtille et pruneau dominant le premier nez puis, rapidement se dévoilent des notes de cuir, de musc.

Bouche : palais d'une grande personnalité, droit, extrêmement aromatique, doté de belles notes épicées et de tanins à la fois serrés et veloutés. Finale démesurée, très éloquente, révélant la minéralité de ce terroir sans égal. **Accord** : cailles farcies aux morilles. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: limpid and brilliant burlat cherry. **Nose**: refined fruitiness, wild strawberries, blueberries and prunes dominate the first nose, then quickly reveal notes of leather and musk. **Palate**: a palate with a great personality, straightforward, extremely aromatic, with beautiful spicy notes and tannins that are both tight and velvety. A immoderate finish, very eloquent, revealing the minerality of this unrivalled terroir. **Pairing**: quail stuffed with morels. **Comment**: ageing potential of 15 years.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 07 99 - www.chateaupommard.com

POMMARD 1^{ER} CRU

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Les Epenots

BOURGOGNE 2019

Robe : cerise noire, limpide. **Nez** : puissant et concentré, un bouquet de petits fruits noirs et de pivoine, puis de belles effluves poivrées, exotiques, en deuxième nez. **Bouche** : ronde et veloutée, arômes séducteurs de cerise, de cassis et de réglisse. La structure charnue aux tannins croquants laisse émerger une pointe d'acidité tout à fait maîtrisée, un vin enveloppant et particulièrement racé, très engageant. **Accord** : épaule d'agneau confite aux épices douces. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.

Color: black cherry hue, limpid. **Nose**: powerful and concentrated, a bouquet of small black fruits and peony, then beautiful peppery, exotic hints on the second nose. **Palate**: round and velvety, seductive aromas of cherry, blackcurrant and liquorice. The fleshy structure with crunchy tannins

lets emerge a touch of completely controlled acidity, an enveloping and particularly racy wine, very attractive. **Pairing**: shoulder of lamb confit with sweet spices. **Comment**: ageing potential of 20 years.

5 route d'Autun - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

POMMARD

CHÂTEAU DE POMMARD



75 rangs Clos Marey-Monge

BOURGOGNE 2017

Robe : rubis brillant aux reflets carmins. **Nez** : flatteur, encore réservé, il révèle de petites notes de pétales de rose séchées, de fruits rouges et de fumé portées par une minéralité affirmée.

Bouche : fraîche et généreuse. Un caractère affirmé, structuré par des tanins ronds et gouleyants qui lui confèrent un côté léger et subtil. Une finale puissante, sapide, magnifiée par des senteurs de sous-bois. **Accord** : une côte de bœuf aux cèpes.

Color: brilliant ruby with carmine reflections. **Nose**: flattering, still reserved, it reveals small notes of dried rose petals, red fruits and smoke with a strong minerality. **Palate**: fresh and generous. A strong character, structured by round and easy-drinking tannins which give it a light and subtle touch. A powerful, savory finish, magnified by scents of undergrowth. **Pairing**: a rib of beef with porcini mushrooms.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 07 99 - www.chateaupommard.com

POMMARD

CHÂTEAU DE POMMARD



Monopole Clos Marey-Monge

BOURGOGNE 2017

Robe : carmin foncé, brillante. **Nez** : superbe complexité, sur le fruit rouge écrasé, le sous-bois, le poivre et quelques notes fumées. **Bouche** : pleine, profonde, concentrée, matière d'un raffinement hors du commun, vanillée, finement boisée, d'une longueur démesurée, très fraîche, du grand art. **Accord** : tajine d'agneau au cumin. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.

Color: dark carmine, brilliant. **Nose**: superb complexity, on crushed red fruit, undergrowth, pepper and some smoky notes. **Palate**: full, deep, concentrated, material of extraordinary refinement, vanilla, finely woody, immoderate length, very fresh, great art. **Pairing**: lamb tagine with cumin. **Comment**: ageing potential of 20 years.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél. : 03 80 22 07 99 - www.chateaupommard.com

POMMARD

SAINSON-ROSSIGNOL



La Croix Planée

BOURGOGNE 2018

Robe : sublime pourpre intense. **Nez** : charmeur, pulpeux, un bouquet de fruits mûrs. **Bouche** : un vin gouleyant, épanoui et très élégamment structuré. L'allonge révèle des arômes de prune, de notes animales. **Accord** : filet de marassin aux girolles. **Commentaire** : à garder de longues années sans hésiter.

Color: sublime intense purple. **Nose**: charming, pulpy, a bouquet of ripe fruit. **Palate**: a smooth, open and very elegantly structured wine. The length reveals aromas of plum, animal notes. **Pairing**: wild boar fillet with chanterelles. **Comment**: to keep for many years without hesitation.

Rue de la Cave - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 62 95 - www.sainson-rossignol.com

POUILLY-FUISSÉ

CHÂTEAU FUISSÉ



Le Clos Monopole

BOURGOGNE 2018

Robe : jaune or intense et brillant. **Nez** : délicat et complexe, sur des notes de fruits mûrs à chair blanche, de fruits secs, et de boisés subtils. **Bouche** : opulente et pleine de finesse, un vin déjà mature, avec une belle concentration, et une finale exceptionnellement longue. **Accord** : noix de Saint-Jacques et crème de pecorino. **Commentaire** : un flacon de grand plaisir.

Color: intense and brilliant golden yellow. **Nose**: delicate and complex, with notes of ripe white fruit, dried fruit and subtle oak. **Palate**: opulent and very fine, an already mature wine, with good concentration, and an exceptionally long finish. **Pairing**: scallops and pecorino cream. **Comment**: a bottle of great pleasure.

419 rue du Plan - 71960 Fuissé
Tél. : 03 85 35 61 44 - www.chateau-fuisse.fr

POUILLY-FUISSÉ

HELENA HOTEA



Aux Vignes Dessus

BOURGOGNE 2018
Robe : jaune doré lumineux. **Nez** : bouquet vif, légèrement exotique, exhalant les fleurs blanches, une touche de citronnelle. **Bouche** : un vin franc et féminin, onctueux, bel équilibre minéralité/acidité, comme du yaourt, de l'amande, un toast beurré. La finale est ravissante, l'harmonie et la puissance aromatique restent. **Accord** : nage safranée de homard aux légumes. **Commentaire** : potentiel de garde de 5 ans.
Color: bright golden yellow. **Nose**: lively, slightly exotic bouquet, exhaling white flowers, a touch of lemongrass. **Palate**: a frank and feminine wine, unctuous, good balance of minerality / acidity, like yogurt, almond, buttered toast. The finish is lovely, harmony and aromatic power remain. **Pairing**: saffron lobster with vegetables. **Comment**: ageing potential of 5 years.

Le Bourg - 71960 Vergisson
 Tél. : 06 58 10 36 75

POUILLY-FUISSÉ

HELENA HOTEA



Helena Hotea

BOURGOGNE 2018
Robe : jaune doré lumineux et brillant. **Nez** : floral et fruité, sur de subtiles notes exotiques et minérales. **Bouche** : fraîche et fine, belle complexité aromatique, milieu de bouche suave et bien équilibré. Finale délicate. **Accord** : brochettes de lottes marinées aux épices créoles. **Commentaire** : potentiel de garde de 5 ans.
Color: bright and shiny golden yellow. **Nose**: floral and fruity, with subtle exotic and mineral notes. **Palate**: fresh and fine, beautiful aromatic complexity, smooth and well-balanced mid-palate. Delicate finish. **Pairing**: monkfish skewers marinated in Creole spices. **Comment**: ageing potential of 5 years

Le Bourg - 71960 Vergisson
 Tél. : 06 58 10 36 75

PULIGNY-MONTRACHET

FRANÇOIS CARILLON



Le Clos du Vieux Château Monopole

BOURGOGNE 2018
Robe : jaune citron. **Nez** : fin et complexe, soutenu par un bouquet floral (acacia, chèvre-feuille) et quelques notes minérales (craie, galet). **Bouche** : franche, tendue sur la fraîcheur mêlant avec un juste équilibre acidité (zeste de citron) et douceur (beurre frais), laissant s'exprimer des saveurs de pommes vertes. Une finale exceptionnelle, garde à maîtriser pour conserver l'authentique saveur du terroir. **Accord** : marmite de la mer et son jus safrané, parsemée de copeaux d'amandes grillées.
Color: lemon yellow. **Nose**: fine and complex, supported by a floral bouquet (acacia, honeysuckle) and some mineral notes (chalk, pebble). **Palate**: frank, tight on the freshness, mixing with a fair balance of acidity (lemon zest) and sweetness

(fresh butter), letting the flavors of green apples express itself. An exceptional finish, needs to be mastered to preserve the authentic flavor of the terroir. **Pairing**: sea pot with saffron juice, sprinkled with toasted almond shavings.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
 Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

FRANÇOIS CARILLON



Les Folatières

BOURGOGNE 2018
Robe : dorée, lumineuse et limpide. **Nez** : ample, élégant sur un boisé fin où s'exprime de savoureuses notes d'agrumes et de fruits blancs. **Bouche** : soyeuse, le palais est emporté par la vibrante énergie d'une douce acidité fine et fraîche, qui confère à ce nectar une pure expression de son terroir minéral. Une finale longue, d'une parfaite alchimie, où s'exprime un fruit pur et intense. **Accord** : tartare de noix de Saint-Jacques aux perles de truite arc-en-ciel.
Color: golden hue, luminous and limpid. **Nose**: full-bodied, elegant, on fine woody notes expressing tasty notes of citrus and white fruits. **Palate**: silky, the palate is carried away by the vibrant energy of a sweet, fine and fresh acidity, which gives this nectar a pure expression of its mineral terroir. A long finish, a perfect alchemy, expressing pure and intense fruit. **Pairing**: scallop tartare with rainbow trout pearls.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
 Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

FRANÇOIS CARILLON



Champ-gain

BOURGOGNE 2018
Robe : cousue d'or, auréolée de reflets verts. **Nez** : expressif, charmeur, porté par des arômes gourmands et sensuels (beurre frais, miel d'acacia, glycine et pêche blanche). **Bouche** : fraîche, crémeuse, dense et gourmande mêlant avec harmonie des saveurs lactées, de fruits blancs et d'agrumes (citron vert, cédrat). Une finale où la trame minérale et vibrante offre une allonge impressionnante. **Accord** : langouste impériale sur sa nage corail et ses petits légumes de la mer.
Color: gold hue, with green reflections. **Nose**: expressive, charming, carried by gourmet and sensual aromas (fresh butter, acacia honey, wisteria and white peach). **Palate**: fresh, creamy, dense and delicious, harmoniously blending milky flavors, white fruits and citrus fruits (lime, citron). A finish where the mineral and vibrant frame offers an impressive length. **Pairing**: imperial lobster on its coral swim and seafood.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
 Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

FRANÇOIS CARILLON



Les Combettes

BOURGOGNE 2018
Robe : brillante au disque doré. **Nez** : intense, parfumé de touches florales et d'agrumes confits (orange, pomelo). **Bouche** : attaque minérale, dense, tapissée d'une mâche généreuse et onctueuse révélant des notes de fruits à coques grillés enrobés de beurre frais. Une finale impressionnante et distinguée à la structure façonée d'une main de maître. **Accord** : dos de turbot grillé « poivre-olive » à la crème d'estragon.
Color: brilliant with a golden disk. **Nose**: intense, fragrant with floral touches and candied citrus fruits (orange, pomelo). **Palate**: mineral first taste, dense, covered with a generous and creamy chewiness revealing notes of grilled nuts coated in fresh butter. An impressive and distinguished finish with a structure crafted with a master's hand. **Pairing**: grilled back of «pepper-olive» turbot with tarragon cream.

2 place de l'Église - 21190 Puligny-Montrachet
 Tél. : 03 80 21 00 80 - www.francoiscarillon.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE JEAN CHARTRON



Clos de la Pucelle Monopole

BOURGOGNE 2018
Robe : or pâle. **Nez** : complexe et gouleyant, délicieux méli-mélo de fruits blancs, de fleurs d'acacia, de brioche grillée, dominé par une minéralité vigoureuse. **Bouche** : grasse et structurée, l'équilibre accompli entre une matière de dentelle, une acidité d'agrumes plutôt douce, la touche d'un élevage maîtrisé et cette minéralité juste, parfaitement dosée. **Accord** : Saint-Jacques au safran, à l'écume de corail et main de bouddha. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.
Color: pale gold. **Nose**: complex and smooth, delicious mishmash of white fruits, acacia flowers, toasted brioche, dominated by vigorous minerality. **Palate**: rich and structured, the balance achieved between a lacy material, a rather sweet citrus acidity, the touch of controlled ageing and this just minerality, perfectly balanced. **Pairing**: scallops with saffron, coral foam and Buddha's hand. **Comment**: ageing potential of 20 years.

8 Bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet
 Tél. : 03 80 21 99 19 - www.bourgogne-chartron.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE JEAN CHARTRON



Clos du Cailleret

BOURGOGNE 2018
Robe : or verdoyant. **Nez** : gracieux, propre, arômes variétaux de pierre écrasée, de fleurs blanches, de poire et de pâte d'amande. **Bouche** : attaque ronde et complexe, superbe tension soutenant un bouquet racé et concentré de parfums de jeunes végétaux, de fruits exotiques comme le carambole et de vanille. Une allonge à n'en plus finir, quelque peu saline, très minérale. **Accord** : pavé de turbot rôti au foie gras fondant. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.
Color: green gold. **Nose**: graceful, clean, varietal aromas of crushed stone, white flowers, pear and almond paste. **Palate**: round and complex first taste, superb tension supporting a racy and concentrated bouquet of scents of young plants, exotic fruits such as carambola and vanilla. An endless stretch, somewhat salty, very mineral. **Pairing**: roasted turbot steak with melting foie gras. **Comment**: ageing potential of 20 years.

8 Bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet
 Tél. : 03 80 21 99 19 - www.bourgogne-chartron.com

PULIGNY-MONTRACHET 1^{ER} CRU

DOMAINE MOISSENET-BONNARD



Hameau De Blagny

BOURGOGNE 2019
Robe : or vert. **Nez** : opulence d'effluves somptueuses, grasses, de la tarte tatin, du litchi, du jasmin, des noix fraîches, avec de belles notes minérales de silice, presque mentholées. **Bouche** : franche, droite, d'une finesse absolue, le croquant délicat, sensationnel et gourmand de la pulpe d'agrumes, acidulée à souhait. Sublime finale sur des touches d'aneth et de réglisse. **Accord** : joue de lotte au fenouil, noisettes et vanille. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: green gold. **Nose**: opulence of sumptuous scents, fatty, tart Tatin, lychee, jasmine, fresh nuts, with beautiful mineral notes of flint, almost minty. **Palate**: frank, straight, absolute finesse, the delicate, sensational and greedy crunch of the citrus pulp, acidulous to perfection. Sublime finish with touches of dill and liquorice. **Pairing**: monkfish cheek with fennel, hazelnuts and vanilla. **Comment**: ageing potential of 15 years.

5 route d'Autun - 21630 Pommard
 Tél. : 03 80 24 62 34 - www.moissenet-bonnard.com

SANTENAY

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Le Chainey

BOURGOGNE 2019
Robe : jaune pâle aux reflets dorés. **Nez** : distingué, très aromatique, l'expression du chardonnay, flaire le chèvrefeuille, la noisette fraîche et croquante. **Bouche** : gouleyante, charnue à souhait, belle puissance aromatique assortie de notes minérales, d'une touche de coriandre, finale fraîche et légèrement acidulée. **Accord** : queue de lotte au poivre vert. **Commentaire** : potentiel de garde de 5 à 7 ans.

Color: pale yellow with golden reflections. **Nose**: distinguished, very aromatic, the expression of Chardonnay, smells of honeysuckle, fresh and crunchy hazelnuts. **Palate**: smooth, perfect flesh, beautiful aromatic power combined with mineral notes, a touch of coriander, fresh and slightly acidic finish. **Pairing**: monkfish tail with green pepper. **Comment**: ageing potential of 5 to 7 years.

Marcheseuil - 21340 Change
 Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

SANTENAY 1^{ER} CRU

PROSPER MAUFOUX - CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN



Les Gravières

BOURGOGNE 2018
Robe : pourpre, brillante. **Nez** : harmonieuse association de petits fruits rouge (groseille) et noir (cassis) soutenue par des notes grillées de moka et réglisse. **Bouche** : l'attaque est soyeuse et concentrée. Les tanins encore fermes et fins façonnent sa texture charnue et son corps délicat. La finale longue ravive les arômes de cassis et violettes élégants et charmeurs. **Accord** : un plateau de fromage fermier du terroir.

Color: purple, brilliant. **Nose**: harmonious combination of red (redcurrant) and black (blackcurrant) berries supported by toasted notes of mocha and liquorice. **Palate**: silky and concentrated first taste. The still firm and fine tannins shape its fleshy texture and its delicate body. The long finish revives the elegant and charming aromas of cassis and violets. **Pairing**: a plate of local farm cheese.

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin
 Tél. : 03 80 20 68 71 - www.chateau-st-aubin.com

SANTENAY 1^{ER} CRU

DOMAINE CLAUDE NOUVEAU



Grand Clos Rousseau

BOURGOGNE 2019
Robe : grenat sombre et profond. **Nez** : droit et intensément parfumé, bien sûr du fruit rouge, des effluves de griotte, de fraise des bois, mais un bouquet également floral (pivoine) et des nuances chaleureuses de torréfaction. **Bouche** : vigoureuse, une belle mâche, un boisé délicat, une pointe de chocolat, où se fondent les fruits rouges et noirs compotés, des tanins souples, une acidité domptée jusqu'au bout d'une longue et jolie finale. **Accord** : côte de bœuf maturée. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: dark and deep garnet. **Nose**: straight and intensely fragrant, of course red fruit, hints of sour cherry, wild strawberries, but also a floral bouquet (peony) and warm nuances of roasting. **Palate**: vigorous, a nice chew, a delicate oak, a hint of chocolate, where the stewed red and

black fruits blend, supple tannins, an acidity tamed until the end of a long and pretty finish. **Pairing**: mature prime rib. **Comment**: ageing potential of 15 years.

Marcheseuil - 21340 Change
 Tél. : 03 85 91 13 34 - www.claudenouveau.com

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE



Les Vergelesses

BOURGOGNE 2018
Robe : grenat chatoyant. **Nez** : énergique, où dominent les fruits rouges avec des nuances florales de pivoine fraîchement cueillie. **Bouche** : riche, aromatique, de la dentelle aux tannins fondus, dotée d'une minéralité subtile. Finale gouleyante, allongée, chaleureusement épicée, voire truffée. **Accord** : chapon farci au foie gras. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: shimmering garnet. **Nose**: energetic, dominated by red fruits with floral nuances of freshly picked peony. **Palate**: rich, aromatic, lace with melted tannins, endowed with a subtle minerality. Drinkable, long, warmly spicy, even truffled finish. **Pairing**: capon stuffed with foie gras. **Comment**: ageing potential of 15 years.

18 Rue Rameau Lamarosse - 21420 Pernand-Vergelesses
 Tél. : 03 80 21 55 43 - www.dubreuil-fontaine.com

VIN DE FRANCE

DOMAINE GROS FRÈRE ET SOEUR



Chemin des moines de Vergy

BOURGOGNE 2019
Robe : grenat profond limpide et brillante. **Nez** : expressif, fin et délicat sur les petits fruits rouges et noirs (mûre, framboise, myrtille), s'ouvrant sur la rose fraîche et de délicates épices. **Bouche** : onctueuse et fraîche, on retrouve une intensité aromatique remarquable. Finale équilibrée et longue. **Accord** : agneau braisé, thym et ail. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 à 30 ans.

Color: deep, limpid and brilliant garnet. **Nose**: expressive, fine and delicate on small red and black fruits (blackberry, raspberry, blueberry), opening on fresh rose and delicate spices. **Palate**: smooth and fresh, we find a remarkable aromatic intensity. Balanced and long finish. **Pairing**: braised lamb, thyme and garlic. **Comment**: ageing potential of 20 to 30 years.

6 rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée
 Tél. : 03 80 61 12 43 - www.g-f-s.fr

VOLNAY

DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE



Dubreuil-Fontaine

BOURGOGNE 2018
Robe : cerise sombre, intense. **Nez** : coquet, aux effluves de cassis et de groseilles. **Bouche** : équilibrée et douce, sur le fruit noir charnu, longueur délicatement musquée. **Accord** : poulet rôti aux feuilles de figuier. **Commentaire** : potentiel de garde de 6 ans.

Color: dark cherry hue, intense. **Nose**: pretty, with aromas of blackcurrant and currants. **Palate**: balanced and sweet, on fleshy black fruit, delicately musky length. **Pairing**: roast chicken with fig leaves. **Comment**: ageing potential of 6 years.

18 rue Rameau Lamarosse - 21420 Pernand-Vergelesses
 Tél. : 03 80 21 55 43 - www.dubreuil-fontaine.com

VOLNAY

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL



Domaine Nicolas Rossignol

BOURGOGNE 2014
Robe : vermillon sombre et dense. **Nez** : suave et féminin, offrant une gamme aromatique fidèle à son terroir, alliant les fruits rouges et noirs, la violette et quelques notes truffées et torréfiées. **Bouche** : aboutie, épanouie, le fruit et les tanins se sont équilibrés, boisé délicat, épices chaudes et enveloppantes comme la cannelle et la girofle. **Accord** : steak de thon aux olives. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.

Color: dark and dense vermillion. **Nose**: suave and feminine, offering an aromatic range faithful to its terroir, combining red and black fruits, violet and some truffle and roasted notes. **Palate**: successful, open, fruit and tannins are balanced, delicate oak, warm and enveloping spices such as cinnamon and cloves. **Pairing**: tuna steak with olives. **Comment**: ageing potential of 8 years.

22 rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune
 Tél. : 03 80 24 35 62 - www.nicolas-rossignol.com

VOLNAY

SAINSON-ROSSIGNOL



Cuvée Jules

BOURGOGNE 2017

Robe : chatoyante, aux reflets cerise pourprée. **Nez** : une palette aromatique fraîche et raffinée, aux notes de petits fruits rouges, de pivoine. **Bouche** : l'attaque est franche, précise, l'harmonie se fait entre le fruit et des tanins typiques et distingués. Finale doucement poivrée. **Accord** : cailles rôties au romarin. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 ans.

Color: shimmering, with purple cherry reflections. **Nose**: a fresh and refined aromatic palette, with notes of red berries and peony. **Palate**: frank first taste, precise, harmony is between the fruit and typical and distinguished tannins. Gently peppery finish. **Pairing**: roasted quail with rosemary. **Comment**: ageing potential of 10 years.

Rue de la Cave - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 62 95 - www.sainson-rossignol.com

VOLNAY 1^{ER} CRU

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL



Mitans

BOURGOGNE 2018

Robe : grenat vif et brillant. **Nez** : fin, généreusement fruité, délicatement fleuri, sur les petites baies, la groseille, la myrtille. **Bouche** : ample, vigoureuse et gourmande, tannins tendres, jolie longueur engageante. **Accord** : canard aux cerises. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: lively and shiny garnet. **Nose**: fine, generously fruity, delicately flowery, small berries, currants, blueberries. **Palate**: ample, vigorous and greedy, tender tannins, nice, beautiful length. **Pairing**: duck with cherries. **Comment**: ageing potential of 15 years.

22 rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 35 62 - www.nicolas-rossignol.com

VOSNE-ROMANÉE

DOMAINE JEAN GRIVOT



Bossières

BOURGOGNE 2018

Robe : rubis prononcé, pourpré. **Nez** : enveloppant, bouquet de fraises des bois, de mûres, de myrtilles. En deuxième nez une mince effluve de tabac blond. **Bouche** : racée, veloutée et charnue, le fruit éclatant de maturité, des tannins fermes. Une allonge interminable aux nuances boisées et cuir. **Accord** : bœuf bourguignon aux épices. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Color: deep ruby, purple. **Nose**: enveloping, bouquet of wild strawberries, blackberries, blueberries. On the second nose, a thin scent of blond tobacco. **Palate**: racy, velvety and fleshy, the fruit bursting with maturity, firm tannins. An endless extension with woody and leather nuances. **Pairing**: beef bourguignon with spices. **Comment**: ageing potential of 10 to 15 years.

6 rue de la Croix Rameau - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 05 95

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

DOMAINE DUJAC



Aux Malconsorts

BOURGOGNE 2011

Robe : rubis brillant aux reflets pourpres. **Nez** : riche, concentré, beaucoup de fruit, de jolies touches de pivoine et de poivre. **Bouche** : sur la framboise charnue, acidulée et veloutée, matière équilibrée, sensation de bois, de cigare, d'épices, de la fourrure. Belle finale complexe, dense, le temps ne lui fait pas peur. **Accord** : cuissot de chevreuil aux cèpes. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: brilliant ruby with purple reflections. **Nose**: rich, concentrated, lots of fruit, nice touches of peony and pepper. **Palate**: on fleshy raspberries, tangy and velvety, balanced texture, sensation of wood, cigar, spices, fur. Beautiful complex, dense finish, time does not scare it. **Pairing**: leg of venison with porcini mushrooms. **Comment**: ageing potential of 15 years.

7 rue de la Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis
Tél. : 03 80 34 01 00 - www.dujac.com

VOLNAY 1^{ER} CRU

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL



Chevret

BOURGOGNE 2017

Robe : rubis lumineux aux reflets violines. **Nez** : très parfumé, sur la violette, la rose fraîche et la framboise, touche vanillée. **Bouche** : tout en souplesse, bien structurée, finale délicatement anisée. **Accord** : volaille de Bresse aux morilles. **Commentaires** : potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Color: bright ruby with purple reflections. **Nose**: very fragrant, on violet, fresh rose and raspberry, with a touch of vanilla. **Palate**: very supple, well structured, delicately aniseed finish. **Pairing**: Bresse poultry with morels. **Comments**: ageing potential of 8 to 10 years.

22 rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 35 62 - www.nicolas-rossignol.com

VOLNAY 1^{ER} CRU

DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL



Santenots

BOURGOGNE 2017

Robe : superbe, rubis pourpré profond. **Nez** : à croquer, de la cerise, de la framboise et de la fraise des bois, doucement poivré. **Bouche** : comblée par un fruité intense, gourmand et charnu. Belle matière soyeuse, arôme de figue fraîche, rappelle le poivre de Sarawak. **Accord** : langouste au lard et haricots blancs. **Commentaire** : potentiel de garde de 10 à 15 ans.

Color: superb, deep purple ruby. **Nose**: beautiful, cherry, raspberry and wild strawberry, slightly peppery. **Palate**: full of intense fruitiness, greedy and fleshy. Beautiful silky substance, aroma of fresh fig, reminiscent of Sarawak pepper. **Pairing**: lobster with bacon and white beans. **Comment**: ageing potential of 10 to 15 years.

22 rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune
Tél. : 03 80 24 35 62 - www.nicolas-rossignol.com

VOSNE-ROMANÉE

MICHEL NOËLLAT



Michel Noëllat

BOURGOGNE 2018

Robe : rubis violacé. **Nez** : une palette aromatique vigoureuse et complexe, du cassis, de la prune, une touche florale discrète. **Bouche** : ronde et soutenue, magnifique, pleine ! La structure est très prometteuse, c'est un vin qui gagnera beaucoup à vieillir. On imagine déjà des notes de fruit confit et de sous-bois. **Accord** : épaule d'agneau confite aux épices douces. **Commentaire** : potentiel de garde de 20 ans.

Color: purplish ruby. **Nose**: a vigorous and complex aromatic palette, blackcurrant, plum, a discreet floral touch. **Palate**: round and sustained, magnificent, full! The structure is very promising, it is a wine that will gain a lot with ageing. We can already imagine notes of candied fruit and undergrowth. **Pairing**: shoulder of lamb confit with sweet spices. **Comment**: ageing potential of 20 years.

5 Rue de la Fontaine - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 36 87 - www.domaine-michel-noellat.com

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

DOMAINE MICHEL GROS



Clos des Réas Monopole

BOURGOGNE 2018

Robe : grenat profond, étincelante. **Nez** : bouquet riche et intense, la framboise et le cassis, quelques épices très douces et des touches de cuir en deuxième nez. **Bouche** : racée, ronde, une fraîcheur printanière avec la sensation de croquer dans de petits fruits rouges. Un vin très harmonieux aux tannins sensuels, à laisser évoluer à la cave quelques années. Finale pleine de promesses. **Accord** : sauté de chevreuil aux giroles fraîches. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 à 20 ans.

Color: deep garnet, sparkling. **Nose**: rich and intense bouquet, raspberry and blackcurrant, some very sweet spices and touches of leather on the second nose. **Palate**: racy, round, a spring freshness with the sensation of biting into small red fruits. A very harmonious wine with sensual tannins, to be allowed to develop in the cellar for a few years. Final full of promises. **Pairing**: sautéed venison with fresh chanterelles. **Comment**: ageing potential of 15 to 20 years.

7 rue des Communes - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 04 69 - www.domaine-michel-gros.com

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU

MICHEL NOËLLAT



Les Suchots

BOURGOGNE 2018

Robe : grenat profond. **Nez** : le fruit rouge frais et mûr éclate somptueusement, nez très prometteur. **Bouche** : attaque tendre, comme une gelée de framboise. Après oxygénation, des arômes plus chaleureux de poivre et de girofle. Texture grasse et riche qui mérite de rester encore quelques années en bouteille. Finale sublime, de la fourrure. **Accord** : quasi de veau en cocotte. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.

Color: deep garnet. **Nose**: fresh and ripe red fruit bursts sumptuously, very promising nose. **Palate**: tender attack, like raspberry jelly. After oxygenation, warmer aromas of pepper and cloves. Oily and rich texture that deserves to remain in the bottle for a few more years. Sublime finish, fur. **Pairing**: veal fillet in a casserole dish. **Comment**: ageing potential of 8 years.

5 Rue de la Fontaine - 21700 Vosne-Romanée
Tél. : 03 80 61 36 87 - www.domaine-michel-noellat.com

MINERVOIS

JEAN-PAUL TOLLOT ET ANNE GROS



Les Carrétals Cazelles

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : encre aux reflets violines. **Nez** : complexe et gourmand, émanations de fruits noirs et de bois de chêne, fines notes de tabac et de pain grillé. **Bouche** : chaleureuse et veloutée, belle amplitude, belle mâche, des arômes intenses de pruneau et d'épices, à l'infini... Un Minervois d'une grande finesse. **Accord** : magret de canard en croûte de chocolat. **Commentaire** : potentiel de garde de 15 ans.

Color: ink with purple reflections. **Nose**: complex and delectable, emanations of black fruits and oak wood, fine notes of tobacco and toast. **Palate**: warm and velvety, good amplitude, nice chew, intense aromas of prunes and spices, endlessly... A Minervois of great finesse. **Pairing**: duck breast in a chocolate crust. **Comment**: ageing potential of 15 years.

Cazelles - 34210 Aigues-Vives
Tél. : 03 80 61 07 95 - www.tollot-gros.com

MINERVOIS

JEAN-PAUL TOLLOT ET ANNE GROS



La Ciaude Cazelles

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : vermillon sombre, reflets pourprés, brillante. **Nez** : racé, aromatique et minéral, palette de fleurs violettes et de petits fruits rouges et noirs, de poivre et de cacao. **Bouche** : palais dense et équilibré, tannins croquants, la minéralité de son terroir avec une jolie pointe d'acidité, allonge moyenne mais élégante, toute en fraîcheur, sur la réglisse. **Accord** : tataki de bœuf aux saveurs asiatiques. **Commentaire** : potentiel de garde de 12 ans.

Color: dark vermillion, purple reflections, brilliant. **Nose**: racy, aromatic and mineral, palette of purple flowers and small red and black fruits, pepper and cocoa. **Palate**: dense and balanced palate, crisp tannins, the minerality of its terroir with a nice touch of acidity, medium length but elegant, all in freshness, on liquorice. **Pairing**: beef tataki with Asian flavors. **Comment**: ageing potential of 12 years.

Cazelles - 34210 Aigues-Vives
Tél. : 03 80 61 07 95 - www.tollot-gros.com

MINERVOIS

JEAN-PAUL TOLLOT ET ANNE GROS



L'O de la Vie Cazelles

LANGUEDOC-ROUSSILLON

2018

Robe : sombre, dense et pourprée. **Nez** : intensément fruité, sur les baies noires bien mûres, parfumé de notes de violettes puis, après aération, de pointes épicées et torrifiées. **Bouche** : fraîche, puissante et veloutée, superbe concentration, les tannins sont discrets, finale animale et truffée, légèrement boisée. **Accord** : carré d'agneau grillé aux épices orientales. **Commentaire** : potentiel de garde de 8 ans.

Color: dark, dense and purple. **Nose**: intensely fruity, on ripe black berries, perfumed with notes of violets then, after swirling, spicy and roasted hints. **Palate**: fresh, powerful and velvety, superb concentration, the tannins are discreet, animal and truffle finish, slightly woody. **Pairing**: grilled rack of lamb with oriental spices. **Comment**: ageing potential of 8 years.

Cazelles - 34210 Aigues-Vives
Tél. : 03 80 61 07 95 - www.tollot-gros.com



14-16
FÉV.
2022

PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES

HEUREUX
de vous revoir
— au
rendez-vous
mondial
des vins &
spiritueux

Un événement VINEXPOSIUM.

Nouvelle équipe de vinification pour **BARTON & GUESTIER CHÂTEAU MAGNOL**

Barton & Guestier, la plus ancienne maison viticole de Bordeaux avec trois siècles d'expérience et d'histoire dans la vinification, a une nouvelle équipe de winemakers dans son vignoble de Château Magnol en appellation Haut-Médoc.



Après 40 ans dans le vignoble, Bernard Fulloy, maître de chai, a annoncé sa retraite et a aidé à la transition de la nouvelle équipe pour reprendre son rôle aux multiples facettes avec l'aide supplémentaire du conseiller en vin, Hubert de Bouïard, le propriétaire et winemaker d'Angélus.

« Cette nouvelle équipe a déjà fait ses preuves avec un magnifique premier millésime en 2018 qui a produit de grands vins », a déclaré Laurent Prada, chef winemaker, Barton & Guestier.

Les nouveaux embauchés, Jean-Bernard Duluc, chef de vignoble, et Alexandre Caffin, maître de chai, ont rejoint Château Magnol sous la direction de Laurent Prada. Ils travaillent aux côtés de Florence Tessier, winemaker chez B&G. Pour les autres vins de la maison Prada travaille depuis 20 ans avec près de 200 vignerons partenaires pour garantir une qualité constante millésime après millésime. Après d'importants investissements dans la vinification et les chais à barriques, la nouvelle équipe cherche à poursuivre les méthodes de vinification de Château Magnol tout

New winemaking team for Barton & Guestier's Château Magnol || *Barton & Guestier, the oldest winehouse of Bordeaux with three centuries of winemaking experience and history, has a new team of winemakers at its Château Magnol vineyard in the Haut-Médoc appellation.*

After 40 years with the vineyard, Bernard Fulloy, cellar master, announced his retirement and assisted in transitioning the new team to take over his multi-faceted role with additional help from wine consultant, Hubert de Bouïard, the owner and winemaker of Angelus.

"This new team has already proven to be highly successful with a wonderful first vintage during 2018 that has produced great wines," said Laurent Prada, head winemaker, Barton & Guestier.

en améliorant ses pratiques de durabilité et en mettant en œuvre de nouvelles techniques pour lutter contre le changement climatique. La cartographie par drone en est un exemple. B&G s'est récemment associé à la start-up française *Chouette*, spécialisée dans la viticulture de précision et la cartographie des vignobles par drone et a développé son propre logiciel d'intelligence artificielle. Celui-ci est utilisé par l'équipe de Château Magnol pour l'aider à prendre des décisions sur la gestion de la détection des maladies, le comptage des plants manquants ou encore l'analyse de la vigueur des vignes. Le drone survole le vignoble de manière autonome et est capable d'effectuer plusieurs analyses complexes en un seul vol, fournissant des données précises à l'équipe de vinification. En élargissant leur compréhension du vignoble, ils peuvent gagner un temps précieux et prendre de meilleures décisions concernant le vignoble.



Château Magnol

Château Magnol a des années d'expérience en matière de développement durable, obtenant les certifications ISO 14001 et Haute Valeur Environnementale - Niveau 3. La mission de l'équipe est de porter cela au niveau supérieur en améliorant la qualité pour laquelle le vin est connu.

A PROPOS DE LA CUVÉE 2018

Château Magnol 2018 est un assemblage de 45 % cabernet sauvignon, 40% merlot, 13 % cabernet franc et 2% petit verdot. Aucun sulfite n'est utilisé lors des vinifications. Après la fermentation malolactique, le vin a été directement mis en fûts de chêne de 350 litres pendant 12 mois. Le vin présente une robe rouge rubis profonde et brillante. Au nez le vin est expressif, riche et complexe mêlant fruits noirs (cassis, cerise noire) ainsi que des notes épicées et mentholées. La bouche est harmonieuse, équilibrée, fine et élégante avec des tanins mûrs. L'arrière-goût long est riche et aromatique avec un soupçon de vanille et de notes de tabac.

Les vins de Château Magnol sont les plus vendus dans les points de vente hors taxes et les restaurants haut de gamme du monde entier.

Tenez-vous au courant des dernières nouvelles sur Barton & Guestier : www.barton-guestier.com

The new hires, Jean-Bernard Duluc, vineyard manager, and Alexandre Caffin, cellar master, joined Château Magnol under the supervision of Laurent Prada, head winemaker. They work alongside Florence Tessier, winemaker at B&G. Prada has been with Chateau Magnol for nearly 20 years working with more than 200 wine grower partners and ensuring the quality of the B&G wines is consistent with each passing vintage. After important investments in the vinification and barrel cellars, the new team looks to continue Chateau Magnol's winemaking methods while elevating its sustainability practices and implementing new techniques to combat climate change. Drone mapping is an example. B&G has recently teamed up with French start-up *Chouette*, which specializes in precision viticulture and vineyard mapping by drone and has developed its own artificial intelligence software. This is being used by the Chateau Magnol team to help them made decisions on handling disease detection, counting of missing plants or even analysing the vigour of the vines. The drone autonomously flies over the vineyard and is capable of performing multiple complex analyzes in a single flight, providing precise data to the winemaking team. By broadening their understanding of the vineyard, they can save precious time and make better decisions about the vineyard.

Chateau Magnol has years of experience with sustainability, earning the ISO 14001 and High Environmental Value - Level 3 designations. The team's mission is to take this to the next level enhancing the quality the wine is known for.

About the 2018 vintage

Château Magnol 2018 is a blend of 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 13% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot. No sulphites are used during the vinifications. After malolactic fermentation the wine was directly put on 350-ltr oak barrels for 12 months. The wine shows a deep and brilliant ruby red colour.

On the nose the wine is expressive, rich and complexe mixing black berries (blackcurrant, black cherry) as well as spicy and minty notes. The palate is harmonious, well-balanced, fine and elegant with ripe tannins. The long aftertaste is rich and aromatic with a hint of vanilla and tobacco notes.

Château Magnol wines are most sold in duty free outlets and high end restaurants worldwide.

Keep up with the latest news on Barton & Guestier: www.barton-guestier.com



Alexandre Caffin, Laurent Prada et Jean-Bernard Duluc.

FRIAX INDUSTRIE

DES CLIMATISEURS DE CAVE À VIN
MADE IN FRANCE



Depuis 2004, Friax Industrie, à travers ses climatiseurs de cave à vin, représente à merveille le savoir-faire français. En effet, la société a fait du made in France une véritable force et revendique avec fierté sa conception et sa fabrication au cœur des Alpes, à Voglans, en Auvergne-Rhône-Alpes.

Friax Industrie, wine cellar air conditioners made in France || *Since 2004, Friax Industrie, through its wine cellar air conditioners, has been a perfect example of French know-how. Indeed, the company has made "made in France" a real strength and proudly claims that it is designed and manufactured in the Alps, in Voglans, in Auvergne-Rhône-Alpes.*

Friax Industrie understands that controlling the wine cellar temperature is the best way to preserve the wine and help its aromas to develop. Over the years, the company has adapted to the needs of its private and professional customers, constantly expanding its product range. The company now offers a very complete range, with air conditioners designed to fit in with all architectures type and problems.

« L'innovation est notre ADN :
La Cave, Partout, nous l'inventons
et la réinventons tous les jours »

*"Innovation is in our DNA:
La Cave, Everywhere,
we create and re-design it every day".*

Que vous cherchiez un style discret, avec une climatisation invisible ou au contraire des couleurs éclatantes dans la cave, vous trouverez votre bonheur parmi l'éventail de technologies proposées. Les derniers climatiseurs en date sont même personnalisables à l'infini grâce à des façades colorées interchangeables. Parmi eux, le climatiseur *Chill' loop H2OX*, basé sur une technologie de boucle à eau glacée, ne nécessite que le raccordement de quelques connecteurs rapides pour pouvoir transformer n'importe quelle pièce isolée en une cave à vin idéale.

Whether you are looking for a discreet style, with invisible air conditioning or, on the contrary, bright colours in the cellar, you will find what you are looking for among the many technologies offered. The latest air conditioners are even infinitely customisable with changeable coloured fronts. Among them, the *Chill' loop H2OX* air conditioner, based on chilled water loop technology, requires only the connection of a few quick connectors to transform any insulated room into an ideal wine cellar.

Au travers des climatiseurs plafonniers, muraux, gainables ou pour armoires, tels que les *Monoblocs*, compacts et faciles à poser, ou encore les *Splits System* pour équiper des caves de tous volumes, l'entreprise cherche à protéger le patrimoine qui se cache derrière chaque bouteille. Tous les Friax, peu importe le modèle, présentent les mêmes garanties. Pour conserver le vin à sa température de croisière, entre 12 et 15°C, Friax Industrie propose une finition intégrant le chauffage, évitant les baisses et hausses de températures saisonnières. L'hygrométrie est également maîtrisée, avec une humidité comprise entre 65 et 75%, évitant la dégradation des étiquettes et des bouchons. Enfin, les vibrations des appareils sont étudiées pour ne pas nuire au vin et pour maximiser la discrétion et le confort de l'utilisateur.

Through ceiling, wall, ductable or cabinet air conditioners, such as the *Monoblocs*, compact and easy to install, or the *Splits System* to equip wine cellars of all volumes, the company seeks to protect the heritage that is hidden behind each bottle. All Friax products, whatever the model, offer the same guarantees. To ensure optimum temperature for the wine, between 12 and 15°C, Friax Industrie offers a finish that includes heating to avoid seasonal temperature rises and falls. Humidity is also controlled, with humidity between 65 and 75%, avoiding the degradation of labels and corks. Finally, the equipment's vibrations are designed not to harm the wine and to maximise the user's discretion and comfort.



Un Friax se différencie d'une clim résidentielle classique grâce aux différents composants qui permettent de détecter un éventuel défaut en cas d'anomalie, fausse manipulation, ou accident sur l'installation, pour ne jamais prendre de risque sur la sécurité des bouteilles.

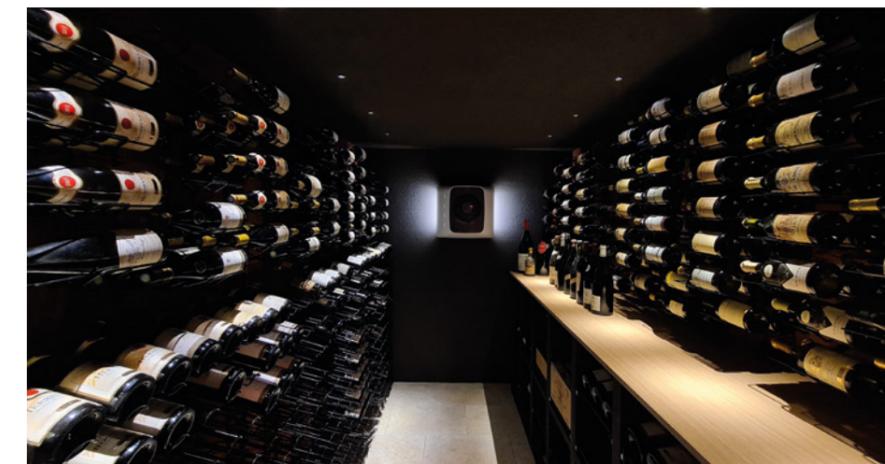
Et pour aller encore plus loin, la cave à vin devient accessible depuis votre smartphone et tous vos appareils, grâce à la solution connectée *WineSupervisor*. L'application permet la réception d'alertes en temps réel, l'ajustement des réglages, et le suivi par un technicien, pour l'assurance d'une climatisation toujours opérationnelle.

Outre les climatiseurs, Friax Industrie dévoile plusieurs gammes de produits complémentaires. Les rangements *VisioRack* offrent par exemple une façon originale de présenter le vin en s'adaptant à la configuration du lieu : les bouteilles sont facilement accessibles, les étiquettes toujours visibles. L'humidificateur autonome *HygroVino*, équipé d'un filtre anti-microbien, ajuste délicatement l'hygrométrie de la cave à vins avec un air propre et sain.

Très engagée, Friax Industrie possède un autre cheval de bataille : l'écologie. Avec la volonté d'établir une réelle démarche responsable, elle veille à ce qu'il n'y ait pas d'impact significatif sur le dérèglement climatique, en particulier grâce à la mise au point de technologies modernes, qui demandent moins d'énergie, ou encore la mise en place de fluides réfrigérants responsables.

Des engagements récompensés par la Présidence de la République en juillet 2021 au Palais de l'Élysée, où Friax Industrie a eu l'honneur de faire partie des 126 lauréats de la *Grande Exposition du Fabriqué en France*, cérémonie mettant en valeurs les entreprises, les artisans, les producteurs et les industriels qui s'engagent pleinement dans la fabrication française. Friax Industrie y a alors représenté la Savoie avec son climatiseur de cave *Monobloc MPCJ*, pour défendre ses efforts en matière de protection de la planète et présenter une technologie qui préserve un morceau de l'Art de Vivre à la Française.

In addition to the air conditioners, Friax Industrie is unveiling several complementary product ranges. The *VisioRack* storage units, for example, offer a distinctive method of displaying wine that adapts to the configuration of the premises: bottles are easily accessible and labels are always visible. The *HygroVino* autonomous humidifier, equipped with an anti-microbial filter, gently adjusts the wine cellar's hygrometry with clean and healthy air. Friax Industrie is also very committed to ecology. The company is committed to establishing a truly responsible approach, ensuring that there is no significant impact on climate change, in particular through the development of modern technologies that require less energy, or the use of responsible refrigerants.



In July 2021, these commitments were rewarded by the French Presidency at the Elysée Palace, where Friax Industrie had the honour of being one of the 126 winners of the "*Grande Exposition du Fabriqué en France*", a ceremony highlighting the companies, craftsmen, producers and industrialists who are fully committed to French manufacturing. Friax Industrie represented Savoie with its *MPCJ Monobloc* cellar air conditioner, to defend its efforts to protect the planet and present a technology that preserves a piece of the French Art de Vivre.

Sandy Bénard-Ravoisier / Crédit photo : Friax Industrie

EN SAVOIR → WWW.FRIAX.FR



DOMAINE AMAURY

une pépite d'or au sein du cépage gamay



Pascal Piegay

Le Domaine Amaury est le fleuron actuel des vins issus du millénaire cépage Gamay, raison pour laquelle son Brouilly et son Bourgogne gamay, d'où il tire son originalité, collectionnent chaque année un grand nombre de récompenses prestigieuses.

Domaine Amaury, a golden jewel of the Gamay grape variety || *Domaine Amaury is the flagship of wines made from the thousand-year-old Gamay grape variety, which is why its Brouilly and Bourgogne Gamay, from which it draws its originality, collect a large number of prestigious awards each year.*

Pascal Piegay is located in the heart of the Beaujolais region, in the Beaujolais-Village, Brouilly and Coteaux Bourguignon appellations. We no longer count the gold and silver medals that adorn the Beaujeu winery walls of Pascal Piegay, who passionately perpetuates the noble viticultural practices taught to him by the master Pierre Gardette.

Domaine Amaury was named after Pascal Piegay's newborn son 21 years ago, but the estate's existence dates back 50 years.

The vineyard, which covers 12 hectares, is made up of sunny, south-facing plots on steeply sloping land that cannot be mechanised.

The grapes are harvested by hand, as late as possible, at full ripeness, with optimum sugar content, in order to produce a natural wine. The vinification and maturation are carried out in accordance with a respectful deontology.

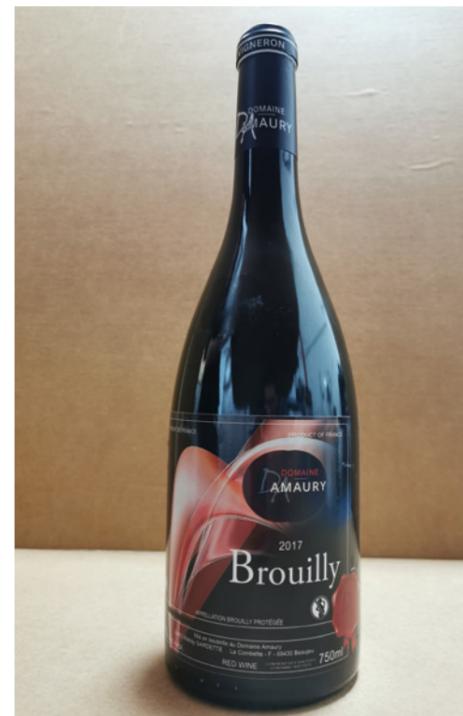
These parameters contribute to magnify the exemplary Domaine Amaury production, renowned for the chromatic palette of its red wines and their subtle, fresh, fine and balanced aromas.

Situé au cœur du Beaujolais, en appellation Beaujolais-Village, Brouilly et Coteaux Bourguignon, on ne compte plus les médailles d'or et d'argent qui ornent les murs du cuvage de Beaujeu de Pascal Piegay, qui perpétue avec passion les nobles pratiques viticoles que lui a enseigné le maître Pierre Gardette.

Si le Domaine Amaury a été ainsi baptisé il y a 21 ans, portant le prénom du fils de Pascal Piegay venant de naître, son existence remonte à 50 ans.

Se développant sur une pluralité de sols associant granite, schistes, sable et argile, le vignoble à taille humaine, 12 hectares, est constitué de parcelles ensoleillées, exposées plein sud, sur des terrains en forte pente qui interdisent la mécanisation.

La vendange est donc manuelle, aussi tardive que possible, à pleine maturité du raisin, sa teneur en sucre étant optimale, afin de produire un vin naturel. La vinification et l'élevage s'effectuent dans le respect d'une vertueuse déontologie.



Autant de paramètres qui concourent à magnifier la production exemplaire du Domaine Amaury réputé pour la palette chromatique de ses vins rouges et de leurs arômes subtiles, frais, fins et équilibrés.

A l'image du Brouilly du domaine qui allie tous leurs atouts naturels pour produire des vins de qualité. Médaille d'or Brouilly 2015 au concours de la Saint Vincent de Mâcon, la cuvée est aujourd'hui disponible en 2017, 2018 et 2019. Elle se pare d'une robe rouge grenat avec des reflets violacés, à la fois brillante et limpide, et de nombreuses larmes épaisses. Le nez, intense, offre des arômes concentrés de fruits rouges et noirs tels que le cassis, la fraise et la framboise. On retrouve également la touche caractéristique de violette. L'attaque en bouche est dotée d'une belle intensité, avec beaucoup de richesse et d'onctuosité et dévoile un fruit éclatant, harmonieux et très agréable. On retrouve une texture en bouche juteuse, suave et soyeuse.

D'où l'avis des sommeliers les plus réputés : « Le Domaine Amaury se distingue des vins habituels issus du cépage gamay par le foisonnement de sa palette gustative. »

The Brouilly grapes of the estate combine all their natural assets to produce quality wines. The Brouilly 2015 gold medal at the Saint Vincent de Mâcon competition, the cuvée is now available in 2017, 2018 and 2019. It has a garnet-red colour with purplish highlights, both bright and clear, and many thick tears. Its intense nose offers concentrated red and black fruit aromas such as blackcurrant, strawberry and raspberry. We also find the characteristic touch of violet. The palate is intense, rich and creamy, with bright, harmonious and very pleasant fruit. The texture on the palate is juicy, smooth and silky.

This is why some of the most renowned sommeliers agree: "Domaine Amaury is different from the usual wines made from the Gamay grape variety because of its rich flavour palette".

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → p.piegay@orange.fr



Pascal Piegay, Pierre Gardette et Jérôme Matray



Le Domaine Amaury

CHÂTEAU NENIN

Grand Vin Pomerol 2018

Le vignoble du Château Né Nin, propriété depuis 1997 des Domaines Delon, s'étend d'un seul tenant à l'exception d'une seule parcelle. Le Château Né Nin représente une surface majeure : 32 hectares de vignes en production. En conséquence son terroir comprend toute la diversité de sols qui caractérise Pomerol. Il est principalement constitué de dépôts oligocènes recouverts de formations graveleuses alluviales de la Dordogne ; des argiles et graviers siliceux, des quartz, des granites, de la crasse de fer ainsi que des galets de basalte. Les vignes du Château Né Nin sont plantées sur les plus grands terroirs argilo-graveleux du plateau de Pomerol. En assemblage merlot (63 %) et cabernet franc (37 %), la cuvée *Château Né Nin*

Pomerol 2018 a bénéficié d'un hiver plus humide qu'ailleurs et d'un printemps chaud mais relativement pluvieux. Dès juillet la météo a été plus favorable, avec de belles amplitudes thermiques. Les conditions optimales durant les vendanges ont garanti l'état sanitaire et une qualité parfaite. Tant sur le plan gustatif qu'analytique, le millésime 2018 se présente comme un mélange de puissance et de fraîcheur. Le merlots structure le vin et apporte densité et richesse aromatique. Ce millésime restera également, pour le domaine, une grande année pour les cabernets francs qui confèrent à l'assemblage une formidable complexité ainsi qu'une grande fraîcheur.

Château Né Nin's vineyard, owned since 1997 by Domaines Delon, is a single plot of land, except for a single parcel. Château Né Nin represents a major surface: 32 hectares of vines in production. As a result, its terroir includes all the soil diversity that characterises Pomerol. It is mainly made up of Oligocene deposits covered with gravelly Dordogne alluvial formations; siliceous clays and gravels, quartz, granites, iron dross and basalt pebbles. Château Né Nin's vines are planted on the largest clay and gravel terroirs on the Pomerol plateau.

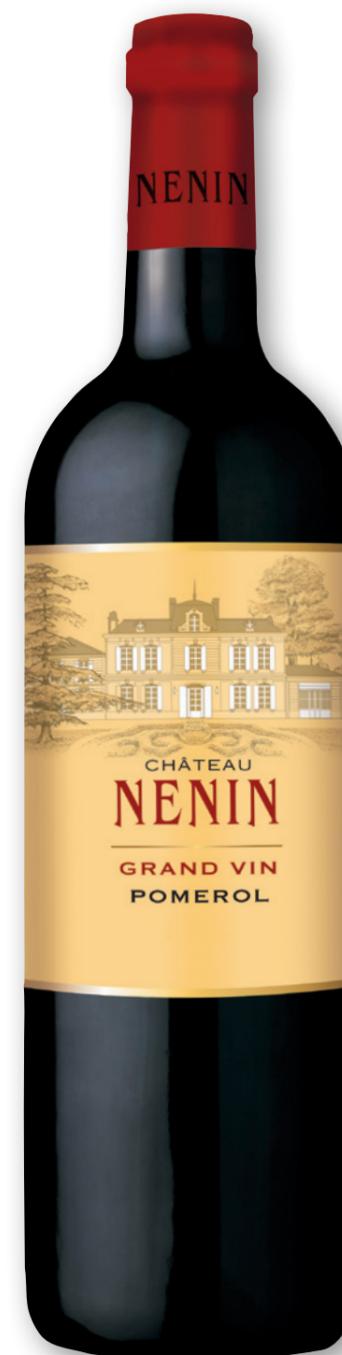
A blend of Merlot (63%) and Cabernet Franc (37%), the 2018 *Château Né Nin Pomerol* benefited from a wetter winter than elsewhere and a warm but relatively rainy

spring. From July onwards the weather was more favourable, with good temperature variations. The optimal conditions during the harvest guaranteed the sanitary state and a perfect quality.

The 2018 vintage is a combination of power and freshness, both in terms of taste and analysis. The Merlots gives structure to the wine and bring density and aromatic richness.

For the estate, this vintage will also remain a great year for the Cabernet Franc, which gives the blend tremendous complexity and freshness.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINES-DELON.COM



COMMENTAIRE DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

Robe : rubis rouge clair, brillant avec une bordure violette, une concentration profonde, couleur encre, avec des jambes qui colorent le verre. **Nez** : net, avec une haute intensité, très expressif, montrant des fruits noirs mûrs comme le cassis et les myrtilles, des arômes épicés comme le clou de girofle, la cardamome, la vanille et une touche herbacée comme le piment et le poivron rouge. **Bouche** : le vin est sec avec une fraîcheur modérée, joli corps, des saveurs intenses de fruits noirs, assez grandiloquentes, des prunes séchées, des baies de Boysen et de jolis arômes de réglisse, d'eucalyptus et de clou de girofle. Les tanins sont élevés mais avec une texture ronde. La finale a beaucoup d'épices exotiques comme le tonka, la vanille et la cardamome noire. **Accord** : magret de canard laqué à la bière et au miel, jus acidulé aux baies de genièvre et myrtilles, blinis de pommes de terre à la sauge. **Garde** : 2021-2033. **Note** : 92/100.

Color: clear, bright, red ruby with violet rim, deep, inky concentration, with legs that coloured the glass. **Nose**: clean, with high intensity, very expressive, showing ripe black fruits like cassis and blueberries, spicy aromas like cloves, cardamom, vanilla and a hint herbaceous like capsicum and red bell pepper. **Palate**: the wine is dry with moderate freshness, full body, intense flavours of black fruit, quite bombastic, dried plums, boysenberries and lovely aromas of liquorice, eucalyptus and cloves. The tannins are high but with a rounded texture. The finish has lots of exotic spices like tonka, vanilla and black cardamom. **Pairing**: peking duck breast with beer and honey, tangy juice with juniper berries and blueberries, potato blinis with sage. **Ageing**: 2021-2033. **Score**: 92/100.



Duclot
LA VINICOLE

Marchand de Grands Vins

Vous offrir un des plus vastes choix de grands vins et crus iconiques

Vous accompagner en souplesse à l'écoute de vos besoins et de vos contraintes

Vous assurer un service de la plus haute exigence approvisionnements choisis, enlèvements à la propriété par nos soins, conditions optimales de stockage, expéditions à la bouteille ou à la caisse

PARIS - BORDEAUX - NICE 01 43 59 21 32 FFESSION@DUCLOT.FR DUCLOT.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite.

JEAN-MARC BOILLOT :

LA GAMME S'ÉTOFFE



Jean-Marc Boillot, Lydie et François Alzingre

Le domaine a complété, ces dernières années, sa belle gamme de vins de la Côte de Beaune, en exploitant une dizaine d'hectares dans le Mâconnais. Il a aussi ouvert l'an dernier un bar à vins à Pommard.

À la tête du Domaine Jean-Marc Boillot, Lydie et François Alzingre ne sont pas vigneron à avoir les pieds dans le même sabot. Ils ont repris, l'année dernière, l'exploitation de 5 nouveaux hectares dans le Mâconnais. Plus précisément dans les communes de Lugny et Cruzille. Des vignes qui s'ajoutent à celles qu'ils avaient déjà acquise en 2015 : 5 hectares également, dans le village de Chardonnay. Les toutes premières bouteilles de Mâcon-Lugny et de Mâcon-Villages issues de ces nouvelles vignes viennent d'être commercialisées. Des vins élaborés sans concession, après vendanges manuelles, avec notamment des élevages entièrement en fût, dont un quart de bois neuf, à l'image des appellations blanches de la Côte de Beaune du domaine.

« Le succès est au rendez-vous car le rapport qualité/prix est intéressant. Ce sont des vins d'entrée de gamme pour la Bourgogne mais qui bénéficient de la patte du domaine », précise Lydie Alzingre, fille de Jean-Marc Boillot, fondateur du domaine. Les deux cuvées parcelaires de mâcon-chardonnay, avec noms de lieux-dits ont en effet facilement trouvé leur place dans la gamme. L'une d'elle est située dans le secteur dénommé Le Berceau et donne sur la tension dévoilant toute sa complexité après quelques années de garde, tandis que Les Busserettes livre des vins riches et immédiatement flatteurs.

La production du domaine est répartie à peu de chose près équitablement entre les appellations blanches (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault) et rouges (Pommard bien-sûr mais aussi Beaune, Volnay).

Jean-Marc Boillot: the range is expanding ||
The domain has completed, in the last few years, its beautiful wine range of the Côte de Beaune, by exploiting about ten hectares in the Mâconnais. Last year he also opened a wine bar in Pommard.

Domaine Jean-Marc Boillot is run by Lydie and François Alzingre, two winemakers who have different goals. Last year, they took over 5 new hectares in the Mâconnais. More precisely in Lugny and Cruzille. Vines that are added to those they had already acquired in 2015: 5 hectares in Chardonnay village. The very first bottles of Mâcon-Lugny and Mâcon-Villages from these new vines have just been released. These wines are made without concession, after manual harvesting, with notably maturing entirely in barrels, including a quarter of new wood, just like the white Côte de Beaune appellations of the domain.

“The wines are a success because of their interesting quality/price ratio. These are entry-level wines for Bourgogne but they benefit from the domaine's touch,” says Lydie Alzingre, Jean-Marc Boillot's daughter, the domaine's founder. The two parcel-based Mâcon-Chardonnay cuvées, named after localities, have easily been included in the range. One of them is located in the sector called Le Berceau and gives on the tension revealing all its complexity after a few years of ageing, while Les Busserettes delivers rich and immediately flattering wines. The estate's production is divided almost equally between white wines (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Meursault) and red wines (Pommard of course, but also Beaune, Volnay).

Petit-fils d'Etienne Sauzet, vigneron qui a laissé son nom à un autre domaine bien connu de Puligny-Montrachet, Jean-Marc Boillot a fondé une exploitation dont le centre de gravité, en blanc, se situe logiquement dans ce village. Sa cuvée emblématique est d'ailleurs le Puligny premier cru Les Combettes. « Chaque cuvée dispose de ses propres caractéristiques mais Les Combettes est un cran au-dessus. C'est un vin qui présente une énorme complexité et une très grande profondeur », souligne Lydie Alzingre.

En rouge, c'est le Pommard premier cru Les Jarollières qui fait figure d'ambassadeur du domaine. « C'est un Climat situé coté Volnay constitué de marnes rouges. Nos vignes sont âgées de 65 ans. Cette cuvée présente beaucoup de finesse et d'élégance », poursuit la vigneronne.

Toujours présent auprès de sa fille, Jean-Marc Boillot a fêté en 2020 sa 50^e vinification. Au quotidien, c'est Lydie (gestion) et son mari François (suivi des vignes et les vinifications) qui assure la pérennité du domaine. « Il n'y pas eu de révolution au domaine. Nous avons simplement fait évoluer l'approche sur les rouges en cherchant des vins un peu plus sur le fruit, croquants, tout en conservant un bon potentiel de garde », expose Lydie Alzingre.

La principale nouveauté réside dans l'ouverture d'un bar à vins à Pommard (Place de l'Europe). Il y est possible de profiter d'un service de petite restauration avec des planches de charcuteries et de fromages tout en dégustant l'ensemble de la gamme des vins du Mâconnais, de la Côte de Beaune mais aussi du Languedoc (Jean-Marc Boillot a également créé un domaine près du Pic Saint-Loup en 1998). Les vins sont aussi disponibles en vente à emporter.

Jean-Marc Boillot is the grandson of Etienne Sauzet, a winegrower who passed on his name to another well-known estate in Puligny-Montrachet. He founded an estate whose main focus, in white, is logically located in this village. His emblematic cuvée is the Puligny premier cru Les Combettes. “Each cuvée has its own characteristics, but Les Combettes is above the rest. It's a wine with enormous complexity and depth,” says Lydie Alzingre.

In red, it is the Pommard premier cru Les Jarollières that is the domain's ambassador. “It is a Climat located on the Volnay side, made up of red marl. Our vines are 65 years old. This cuvée offers a lot of finesse and elegance”, continues the winemaker.

Jean-Marc Boillot, who always works with his daughter, celebrated his 50th winemaking year in 2020. On a daily basis, Lydie (management) and her husband François (monitoring the vines and vinification) ensure the estate's continuity. “There was no revolution at the domain. We have simply evolved the approach to the reds by looking for wines that are a little more fruity, crisp, while maintaining a good aging potential,” says Lydie Alzingre.

The major novelty is a wine bar opened in Pommard (Place de l'Europe). Here, you can enjoy a small catering service with cold cuts and cheese platters while tasting the whole wine range of the Mâconnais, the Côte de Beaune but also the Languedoc (Jean-Marc Boillot also created in 1998 a domain near the Pic Saint-Loup). The wines can be bought to take away.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Puligny-Montrachet blanc 2019

Robe : jaune or aux reflets verdoyants. **Nez :** époustouffant, séduit radicalement par un bouquet d'une grande richesse, composé de fruits du verger, de notes de fleur d'orange, de brioche au beurre, de silex et de poivre blanc. **Bouche :** tout à fait droite, profonde, l'équilibre extraordinaire d'un vin doté d'arômes très caractéristiques tels que le coing, l'agrumes confituré, sur une superbe matière fourrée, gracieuse, où minéralité et acidité n'offrent que fraîcheur et vivacité. L'allonge est d'une élégance infinie, toastée, nuancée de zeste de citron vert...

Le chardonnay dans toute sa splendeur. Accord : brochette de noix de Saint-Jacques, fenouil au miel et à l'orange. **Potentiel de garde :** 15 ans.

Color: golden yellow with green reflections. **Nose:** breathtaking, radically seducing by a very rich bouquet, composed of orchard fruits, notes of orange blossom, butter brioche, flint and white pepper. **Palate:** straight, deep, the extraordinary balance of a wine endowed with very characteristic aromas such as quince, jammy citrus, on a superb filling, graceful substance, where minerality and acidity offer only freshness and liveliness. The length is infinitely elegant, toasted, nuanced with lime zest ... Chardonnay in all its splendor. **Pairing:** scallop skewer, fennel with honey and orange. **Ageing potential:** 15 years.



Jarollières Pommard 1^{er} Cru 2019

Robe : d'un framboise profond et dense. **Nez :** farandole de fruits rouges et noirs, une complexité aromatique extraordinaire, note de gingembre en deuxième nez. **Bouche :** attaque puissante, gouleyante et charnue, palais racé, les tannins sont croquants et parfaitement dosés, l'allonge, sur le fruit, prolonge l'extase de précieuses caudalies. **Accord :** pintade forestière. **Potentiel de garde :** 10 à 12 ans.

Color: deep and dense raspberry hue. **Nose:** farandole of red and black fruits, an extraordinary aromatic complexity, hint of ginger on the second nose. **Palate:** powerful attack, smooth and fleshy, racy palate, the tannins are crunchy and perfectly balanced, the length, on the fruit, prolongs the precious caudalies raptures. **Pairing:** forest guinea fowl. **Ageing potential:** 10 to 12 years.



DOMAINE POULLEAU MICHEL PÈRE & FILS

Les Mondes Rondes Côte de Beaune 2018

Le Domaine Poulleau a vu le jour en 1960. Michel et Jacqueline, son épouse, ont démarré ensemble cette activité. Dès 1983, leur fils Thierry prend part à l'aventure. Il est rejoint ensuite par sa femme Florence. Ensemble, ils prennent la tête du domaine en 1996.

Attachés au travail du sol et de la vigne, ils ont opté pour une viticulture raisonnée sur la totalité du domaine de 8,3 ha.

Avec un âge moyen des vignes de 40 ans, *Les Mondes Rondes Côte de Beaune 2018*, 100 % pinot noir, a bénéficié d'une macération à froid pendant 4-5 jours pour obtenir une bonne structure, puis une fermentation alcoolique pendant une dizaine de jours et un pigeage plusieurs fois par jour.

L'élevage s'est effectué en fûts de chêne pendant une douzaine de mois, sur lies fines et sans soutirage en cours d'élevage, avec une fermentation malolactique. En résulte un vin de 13 %/vol., équilibré et élégant.

Domaine Poulleau was founded in 1960. Michel and Jacqueline, his wife, started the business together. In 1983, their son Thierry joined the adventure. He was later joined by his wife Florence. Together, they took over the estate in 1996.

Dedicated to working the soil and the vines, they have chosen to use integrated viticulture for the entire 8.3 hectare estate.

The vines are on average 40 years old. *Les Mondes Rondes Côte de Beaune 2018*, 100% Pinot Noir, underwent cold maceration for 4-5 days to obtain a good structure, followed by alcoholic fermentation for about ten days and punching down several times a day.

The wine was aged in oak barrels for about 12 months, on fine lees and without racking during the ageing process, with malolactic fermentation. The result is a balanced and elegant wine of 13% vol.

EN SAVOIR → WWW.POULLEAU.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Robe : rubis pourpré, dense.

Nez : énergique et typique, du fruit en puissance, framboise écrasée, cerise burlat bien mûre.

Bouche : flatteuse, une rondeur de caramel associée à des nuances de kirsch, la texture est veloutée, l'étoffe persiste dans une belle finale avec une pointe de minéralité.

Accord mets et vin : rôti de bœuf, légumes confits.

Potentiel de garde : 8 ans.

Color: purple ruby, dense.

Nose: energetic and typical, powerful fruit, crushed raspberry, ripe burlat cherry.

Palate: pleasing, a caramel roundness associated with kirsch nuances, the texture is velvety, the substance persists in a beautiful finish with a mineral touch.

Pairing: roast beef, candied vegetables.

Ageing potential: 8 years



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Son nom commémore l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne : Avril Le Philipponnat était déjà propriétaire de vignes au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522. Encore aujourd'hui, les raisins de cette parcelle entrent dans la composition de Cuvée 1522.
www.philipponnat.com

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



DOMAINE DANIEL RION

Le Domaine Daniel Rion est né discrètement en 1955, avec 2 hectares seulement en exploitation mais tout de même une parcelle de Clos de Vougeot. Les enfants de Daniel Rion, Pascale, Olivier et Christophe, sont aujourd'hui à la tête d'une quinzaine d'hectares et une présence dans de nombreux villages du nord de la Côte de Nuits : Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, etc. Parmi les cuvées phares, autre le Clos Vougeot, on citera le grand cru Echezeaux mais aussi le Nuits-Saint-Georges premier cru Les Vignes Rondes. Le domaine attache une grande importance à l'équilibre de ses sols et pratique un enherbement maîtrisé depuis une bonne vingtaine d'années. Les vendanges sont menées manuellement et les raisins entièrement égrappés. L'objectif est d'obtenir des vins qui expriment la fraîcheur et le croquant du pinot noir, sans surmaturité.

Domaine Daniel Rion was created in 1955, in a discreet way, with only 2 hectares in exploitation but still with a Clos de Vougeot parcel. Daniel Rion's children, Pascale, Olivier and Christophe, are now in charge of about 15 hectares and are present in many villages of the northern Côte de Nuits: Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Vougeot, Nuits-Saint-Georges, etc. Among the flagship vintages, other than *Clos Vougeot*, are the *Grand Cru Echezeaux* and the *Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Vignes Rondes*. The estate considers the soil balance to be of great importance and has been using controlled grassing for the past twenty years. The grapes are harvested by hand and entirely destemmed. The objective is to obtain wines that express the freshness and crispness of Pinot Noir, without over-ripening.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-DANIEL-RION.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Le Petit Maupertuis Clos Vougeot Grand Cru 2018

Robe : rouge intense aux reflets grenat. **Nez** : puissant et suave, un feu d'artifices de fruits rouges et noirs, de fleurs violettes et d'épices, d'une complexité prometteuse. **Bouche** : riche et charnue, très belle mâche, arômes envoûtants, tannins encore croquants mais très engageants, finale d'une persistance exceptionnelle, marquée par la muscade et la réglisse. **Accord** : pigeon sauvage, sauce aux aïrelles. **Potentiel de garde** : 30 ans.

Color: intense red with garnet hues. **Nose**: powerful and suave, a firework of red and black fruits, purple flowers and spices, with a promising complexity. **Palate**: rich and fleshy, very nice chewiness, bewitching aromas, still crunchy but very engaging tannins, exceptionally persistent finish, marked by nutmeg and liquorice. **Pairing**: wild pigeon, cranberry sauce. **Ageing potential**: 30 years.

Les Terres Blanches Nuits-Saint-Georges Premier Cru 2018

Robe : rubis pourpré. **Nez** : vif et généreux, gorgé de petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : superbe entrée en matière, droite et abondante, dans un équilibre absolu, tout y est maîtrisé, pour ne laisser qu'une longue et voluptueuse réminiscence de notes de sous-bois et de muscade. **Accord** : canard rôti aux pruneaux. **Potentiel de garde** : 20 ans.

Color: purple ruby. **Nose**: lively and generous, full of small red and black fruits. **Palate**: superb first taste, straight and abundant, in an absolute balance, everything is mastered, to leave only a long and voluptuous reminiscence of notes of undergrowth and nutmeg. **Pairing**: roast duck with prunes. **Ageing potential**: 20 years.



DOMAINE HUBERT LIGNIER

Clos de la Roche Grand Cru 2018

Quand une grande famille vigneronne et un grand cru emblématique de la Côte de Nuits unissent leur destin, le résultat ne peut-être qu'admirable. Quand en plus un millésime remarquable comme 2018 s'en mêle... Le domaine Hubert Lignier met en valeur un peu moins d'un hectare du fameux Clos de la Roche. Il exploite deux parcelles (lieux-dits Les Monts-Luisante et Fremières). Le sol y est très maigre composé de calcaires blancs, d'argile et de marne sur une roche compacte. « Les rendements sont toujours faible, entre 20 et 35 hectolitres par hectare », précise Laurent Lignier. Un grand cru vinifié, avec 30 % de grappes entières et élevé pendant 20 mois en fût (30 % neuf). Très respectueux de l'expression du terroir, la cuvée est soutirée et embouteillée par gravité, sans filtration ni collage. A noter qu'en 2018, le domaine terminait sa période de conversion à la bio (la certification a été obtenu en 2019).

When a great winemaking family and an emblematic Côte de Nuits Grand Cru combine their destinies, the result is nothing less than admirable. The Domaine Hubert Lignier develops a little less than one hectare of the famous Clos de la Roche. He exploits two parcels (lieux-dits Les Monts-Luisante and Fremières). The soil is very poor, composed of white limestone, clay and marl on a compact rock. "The yields are always low, between 20 and 35 hectoliters per hectare," says Laurent Lignier. A great wine vinified with 30% whole bunches and aged for 20 months in barrels (30% new). Very respectful of the terroir expression, the vintage is racked and bottled by gravity, without filtration or fining. In 2018, the estate completed its conversion to organic farming (certification was obtained in 2019).

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.HUBERT-LIGNIER.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Robe : cerise violacée, brillante.

Nez : l'exaltation du fruit rouge, effluves de rose, bouquet marquant par sa pureté.

Bouche : intense, gouleyante et harmonieuse, le fruit est équilibré par de belles notes minérales, les tannins sont profonds, finale persistante, discrètement chocolatée.

Accord : jarret de veau confit aux épices.

Potentiel de garde : 30 à 40 ans.

Color: violet cherry hue, brilliant.

Nose: the red fruit exaltation, rose fragrances, bouquet marking by its purity.

Palate: intense, easy-drinking and harmonious, the fruit is balanced by beautiful mineral notes, the tannins are deep, persistent finish, subtly chocolate.

Pairing: veal shank confit with spices.

Ageing potential: 30 to 40 years



DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ



Il aura fallu une décennie seulement au Domaine Françoise André pour devenir l'une des références du nord de la Côte de Beaune et de la colline de Corton en particulier. La famille André a en effet repris l'exploitation directe de ce domaine, 11 hectares aujourd'hui, il y a un peu plus de dix ans. Lauriane André et sa belle-mère Françoise en ont pris les commandes avec Jérôme Desprès pour la direction technique. Les ambitions qualitatives ont été clairement affichées : certification biologique dès 2012, investissements conséquents en cave (table de tri, cuves thermorégulées 2015, etc.). « Nos vins ont beaucoup gagné en précisions », constate Lauriane André. La gamme de terroirs est ainsi remarquablement mise en valeur. On y trouve notamment les deux grands crus : Corton et Corton-Charlemagne mais aussi tout une gamme de terroirs, plus abordables, issus de secteurs proches : Savigny-lès-Beaune, Beaune, Chorey et donc Pernand-Vergelesses.

It only took a decade for Domaine Françoise André to become one of the references in the Côte de Beaune north and especially on the Corton hill. The André family took over the domain's direct exploitation, which today covers 11 hectares, a bit more than ten years ago. Lauriane André and her mother-in-law Françoise took over the management with Jérôme Desprès as technical director. The quality ambitions have been clearly stated: organic certification since 2012, significant investments in the cellar (sorting table, thermos-regulated vats 2015, etc.). "Our wines have become much more precise," says Lauriane André. The terroir range is thus remarkably enhanced. We find the two great vintages: Corton and Corton-Charlemagne but also a whole range of terroirs, more affordable, from nearby areas: Savigny-lès-Beaune, Beaune, Chorey and therefore Pernand-Vergelesses.

Laurent Gotti

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEFRANCOISEANDRE.FR



A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Corton Les Renardes Grand Cru 2018

Robe : rubis violacé dense. **Nez** : séduisant, de la prune, de la fraise des bois, du fruit à croquer. **Bouche** : ronde, volumineuse, soutenue par des tannins soyeux, touches légères de figue fraîche, de vanille et de humus, un boisé en dentelle. Un vin ambitieux, qui a besoin d'un peu de temps. La finale est ample et veloutée, tout en longueur. **Accord** : civet de lièvre traditionnel. **Potentiel de garde** : 15 ans.

Color: dense purplish ruby. **Nose**: seductive, plum, wild strawberry, chewy fruit. **Palate**: round, voluminous, supported by silky tannins, light touches of fresh fig, vanilla and humus, lacy woodiness. An ambitious wine, which needs some time. The finish is ample and velvety, with a long finish. **Pairing**: traditional jugged hare. **Ageing potential**: 15 years.

Corton-Charlemagne Grand Cru blanc 2018

Robe : or pâle. **Nez** : époustouffant et riche, où s'enchevêtrent élégamment des notes de noisette et de foin frais. **Bouche** : attaque loyale et puissante, représentative de ce beau millésime associé à un travail de précision. Des arômes délicats d'abricot et de cèdre reposent avec équilibre sur une belle minéralité et une acidité discrète, maîtrisée. L'allonge dure en révélant une légère touche épicée... un grand vin, bien entendu ! **Accord** : un plateau de fromages de caractère. **Potentiel de garde** : 20 ans.

Color: pale gold. **Nose**: stunning and rich, where hazelnut and fresh hay notes are elegantly intertwined. **Palate**: loyal and powerful attack, representative of this beautiful vintage associated with precision work. Delicate apricot and cedar aromas rest with balance on a beautiful minerality and a discreet, controlled acidity. The lingering finish reveals a slight spicy touch... a great wine, of course! **Pairing**: a cheese platter with character. **Ageing potential**: 20 years.



TEMPTINGPLACES
THE UNIQUE BOUTIQUE HOTELS

TemptingPlaces est la première collection des plus beaux boutique-hôtels de propriétaires passionnés et vous ouvre les portes de 55 hôtels confidentiels, à découvrir dans 15 destinations de rêve. Nous sélectionnons soigneusement nos hôtels : dans des grandes villes ou dans des lieux préservés, ces boutique-hôtels au design et caractère unique offrent un standing de qualité et proposent des expériences rares et exceptionnelles.

1. Vue sur la piscine privée de l'un des cocons de l'Ametis Villa, Bali - Indonésie 2. Dessert par le Chef Mathieu Héricotte au Mas de Chastelas, Saint-Tropez - France 3. L'étincellante Suite Opéra de la Maison Albar Hotels Le Vendôme, Paris - France

concierge@temptingplaces.com
www.temptingplaces.com
01 78 94 90 78



CHÂTEAU La Clyde



DOMAINE BLAIN-GAGNARD



"4,8 hectare de vignes cultivé comme un grand jardin."



Certifications Bio 2021 et Biodynamie 2022.

FLORENCE ET JACQUES JOUNY

55 PLACE MIATTE - 33550 TABANAC - TÉL. 06 14 27 66 83
WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.COM

Le domaine s'est développé depuis les années 1980 sous la conduite de Jean-Marc Blain, entouré depuis plus d'une douzaine d'années de son fils Marc-Antonin. Originaire du saucerrois, Jean-Marc Blain s'est enraciné en Côte de Beaune suite à son mariage avec Claudine Gagnard, originaire d'une famille implantée à Chassagne-Montrachet depuis le 17^e siècle. Les deux générations travaillent de concert pour donner des vins qui jouent la carte de l'élégance et de la fraîcheur davantage que la puissance. « Notre objectif est de souligner l'effet millésime et la typicité de chaque terroir » expose Marc-Antonin Blain. Côté vigne, un enherbement naturel mis en place depuis 5 ans permet d'entretenir la biodiversité et l'équilibre des sols. En cave les élevages, de 12 à 18 mois, sont menés avec une proportion raisonnée de fûts neufs (20 à 30% neuf maximum). Les deux cuvées emblématiques sont le Criots-Bâtard-Montrachet, Climat que la famille a largement contribué à élever au rang de grand cru, et le Chassagne premier cru Morgeot rouge issus de pinots noirs centenaires.

The estate has been expanding since the 1980s under Jean-Marc Blain leadership, who has been surrounded by his son Marc-Antonin for more than a dozen years. Jean-Marc Blain, a Sancerre native, settled in the Côte de Beaune after marrying Claudine Gagnard, a member of a family that has been in Chassagne-Montrachet since the 17th century. Both generations work together to produce more elegant and fresh wines than powerful ones. "We aim to underline the vintage effect and the typicity of each terroir" explains Marc-Antonin Blain. On the vineyard side, natural grassing has been implemented for 5 years to maintain biodiversity and soil balance. In the cellar, the wine is aged for 12 to 18 months in a proportion of new barrels (20 to 30% new barrels' maximum). Two emblematic vintages are the Criots-Bâtard-Montrachet, a Climat that the family has largely contributed to raise to Grand Cru status, and the Chassagne Premier Cru Morgeot red from century-old Pinot Noirs.



A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Caillerets

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru - Blanc 2015

Robe : dorée et scintillante. **Nez** : complexe et généreux, effluves de chèvrefeuille, d'aubépine et de citronnelle, jolie touche fumée. **Bouche** : belle matière, grasse et moelleuse, soutenue par une minéralité subtile, superbe, sur un bouquet très floral, de fleurs d'agrumes et de miel, boisé discret. **Accord** : queue de lotte à la crème, gingembre et citronnelle. **Potentiel de garde** : 10 ans.

Color: golden and sparkling. **Nose**: complex and generous, hints of honeysuckle, hawthorn and lemongrass, nice smoky touch. **Palate**: beautiful substance, fat and mellow, supported by a subtle, superb minerality, on a very floral bouquet, citrus flowers and honey, discreet oak. **Pairing**: monkfish tail with cream, ginger and lemongrass. **Ageing potential**: 10 years.

Clos Saint-Jean

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru - Blanc 2018

Robe : or verdoyant. **Nez** : expansif, charmeur, un panier de fleurs d'aubépine, d'acacia, la pêche blanche et la pierre à fusil, doucement fumé. **Bouche** : attaque vigoureuse, extraordinaire profusion d'arômes, la bergamote, la poire, la brioche au beurre, fraîche et moelleuse. Acidité et minéralité vivaces et marquées, belle et longue finale sur le pain grillé, fumée et vanillée. **Accord** : daurade royale grillée à la plancha et son beurre blanc. **Potentiel de garde** : 15 ans.

Color: green gold hue. **Nose**: expansive, charming, a basket of hawthorn flowers, acacia, white peach and flint, gently smoky. **Palate**: vigorous first taste, extraordinary profusion of aromas, bergamot, pear, butter brioche, fresh and soft. Lively and marked acidity and minerality, nice and long finish on toast, smoke and vanilla. **Pairing**: sea bream grilled a la plancha and its white butter. **Comment**: ageing potential of 15 years. **Ageing potential**: 15 years.

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

Alban et Alexis Machard de Gramont sont à la tête de ce domaine familial basé à proximité de Nuits-Saint-Georges. L'un s'occupe de la cave et des aspects commerciaux, quand le deuxième œuvre à la vigne. Les 25 hectares se répartissent en Côte de Nuits et en Côte de Beaune permettant de produire de belles références aussi bien en rouge (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard, etc.) qu'en blanc (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, etc.). Parmi les fleurons du domaine le Nuits-Saint-Georges premier cru Les Damodes ou encore le Vosne-Romanée premier cru Les Gaudichots : des vignes voisines de La Tâche... Ils produisent des vins qui privilégient la complexité, la diversité aromatique plutôt qu'une simple expression primaire du cépage. Les cuvaisons sont relativement longues avec pour certaines cuvées avec une proportion de raisins entiers lorsque le millésime le permet.

Alban and Alexis Machard de Gramont are the family managers of this estate based near Nuits-Saint-Georges. One of them is in charge of the cellar and commercial aspects, while the second works in the vineyard. The 25 hectares are spread over the Côte de Nuits and the Côte de Beaune, allowing the winery to produce fine red wines (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard, etc.) as well as white wines (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, etc.). Among the estate's flagships are the Nuits-Saint-Georges premier cru Les Damodes and the Vosne-Romanée premier cru Les Gaudichots: vineyards close to La Tâche... They produce wines that give priority to complexity and aromatic diversity rather than a simple primary grape expression. The vatting periods are relatively long, with whole grapes used in some vintages when the vintage permits.

Laurent Gotti

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Domaine Machard de Gramont Les Argillats Nuits-Saint-Georges 2019

Robe : grenat foncé, profonde. **Nez** : vigoureusement aromatique et concentré, aux effluves de baies noires, comme le cassis, le poivre de Jamaïque. **Bouche** : puissante, très prometteuse, une matière ample, pleine de fraîcheur, dotée de tannins fermes en développement. Longueur persistante, fruitée et épicée, superbe typicité de ce terroir sans égal. **Accord** : faisan farci aux champignons et aux marrons. **Potentiel de garde** : 20 ans.

Color: vigorously aromatic and concentrated, with aromas of black berries, such as blackcurrant and allspice. **Palate**: powerful, very promising, full body, full of freshness, with firm developing tannins. Persistent, fruity and spicy length, superb typicity of this unrivaled terroir. **Pairing**: pheasant stuffed with mushrooms and chestnuts. **Ageing potential**: 20 years.

Domaine Machard de Gramont Savigny-lès-Beaune 2019

Robe : brillante, rubis violacé. **Nez** : généreux, belle fraîcheur aromatique exhalant les petits fruits rouges et noirs et le pétale de rose. **Bouche** : en souplesse et en rondeur, texture pleine et franche, le fruit domine aussi le palais, avec beaucoup de notes épicées telles que la réglisse, la muscade et le bois de santal. Jolie finale douce et équilibrée. **Accord** : filet de bœuf, sauce aux poivres. **Potentiel de garde** : 10 ans.

Color: brilliant, purplish ruby. **Nose**: generous, beautiful aromatic freshness exhaling red and black berries and rose petal. **Palate**: supple and round, full and frank texture, the fruit also dominates the palate, with lots of spicy notes such as liquorice, nutmeg and sandalwood. Nice sweet and balanced finish. **Pairing**: beef tenderloin, pepper sauce. **Ageing potential**: 10 years.



DOMAINE ROUSSEAU

— GEVREY CHAMBERTIN —
1^{er} Cru Lavaux St Jacques 2017

Ce domaine emblématique de Gevrey-Chambertin doit beaucoup à la volonté constante d'Eric Rousseau de faire progresser la précision des vins qu'il signe. A la vigne comme en cave, il travaille avec le souci permanent de maintenir une philosophie d'action privilégiant la simplicité et l'expression la plus pure des terroirs. Éric transmet aujourd'hui son expérience à sa fille Cyrielle, arrivée au domaine en 2014. Au fil des années, l'exploitation a grandi et s'étend aujourd'hui sur 15 hectares dont de nombreux grands terroirs de Gevrey-Chambertin ou de Morey-Saint-Denis. Parmi ces Climats exceptionnels : le premier cru Lavaux-Saint-Jacques. La famille Rousseau exploite deux parcelles dans la partie basse du coteau à l'entrée de la combe Lavaux. Un secteur tardif en raison des vents frais qui y circulent. Les sols marqués par la présence d'un cailloutis fin donnent des vins où l'élégance, la fraîcheur et la minéralité atteignent des sommets de précision.

The domain, which is emblematic of Gevrey-Chambertin, owes much to Eric Rousseau's constant desire to improve the precision of the wines he signs. In the vineyard as well as in the cellar, he works with the constant concern to keep a working philosophy that favors simplicity and the purest expression of terroirs. Today, Eric is passing on his experience to his daughter Cyrielle, who joined the estate in 2014. Over the years, the estate has grown and now covers 15 hectares including many great terroirs of Gevrey-Chambertin or Morey-Saint-Denis. Among these exceptional Climats: the first growth Lavaux-Saint-Jacques. The Rousseau family cultivates two parcels in the lower part of the hillside at the entrance to the Lavaux combe. This is a late-ripening sector because of the cool winds that blow through it. The soils marked by a fine gravel produce elegant, fresh and mineral wines that reach the highest precision.

Laurent Gotti

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Robe : rubis intense, pourprée. **Nez** : très parfumé, des effluves de baies noires, de cerise et de cuir. **Bouche** : concentrée, puissante, typique de ce grand terroir, offrant des arômes voluptueux de fruit mûr, de rooibos puis, à la longue, de retour de chasse. Tannins structurés et élégants, superbe longueur. **Accord** : tournedos Rossini. **Potentiel de garde** : 15 ans.

Color: intense ruby, purple. **Nose**: very fragrant, black berry, cherry and leather aromas. **Palate**: concentrated, powerful, typical of this great terroir, offering voluptuous ripe fruit and rooibos aromas, then, in the longer term, game. Structured and elegant tannins, superb length. **Pairing**: tournedos Rossini. **Ageing potential**: 15 years.



EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-ROUSSEAU.COM



DOMAINE OLIVIER JOUAN

Olivier Jouan est un vigneron qui n'aime brusquer ni ses vignes ni ses vins. En approche bio (sans certification), depuis une vingtaine d'années, il cultive 9 hectares dans la discrétion mais avec un sens aigu de l'harmonie et de l'équilibre. En cave, sa ligne conductrice consiste à laisser le temps à ses vins pour s'éviter toute opération superflue. « Je procède à des vinifications de 20 à 25 jours pour que raisins infusent bien et donnent toute leur structure sans les bousculer », énonce le vigneron. Dans le même esprit les élevages s'étendent de 18 à 24 mois en fût pour se passer de filtration. Outre ses Hautes-Côtes de Nuits, ses cuvées emblématiques sont les Morey-Saint-Denis premiers crus La Riotte, issue de vignes de 90 ans et Les Ruchots, un terroir situé sous le Clos de Tart. Le domaine est également présent en Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin et enfin en grand cru.

Olivier Jouan is a winemaker who doesn't like to rush either his vines or his wines. He has been cultivating 9 hectares of land using an organic approach (without certification) for the past 20 years, discreetly but with a keen sense of harmony and balance. In the winery, his guiding principle consists in giving his wines time to avoid any superfluous operation. "I produce wines for 20 to 25 days so that the grapes infuse well and develop their full structure without rushing them," says the winemaker. In the same spirit, the maturing process lasts from 18 to 24 months in barrels to avoid filtration. Besides his Hautes-Côtes de Nuits, his emblematic cuvées are the Morey-Saint-Denis premiers crus La Riotte, made from 90-year-old vines, and Les Ruchots, a terroir located under the Clos de Tart. The estate also produces Chambolle-Musigny, Gevrey-Chambertin and finally Grand Cru.

Laurent Gotti



A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

La Riotte - Vieilles Vignes Morey-Saint-Denis Premier Cru 2018

Robe : grenat profond avec de beaux reflets violets. **Nez** : belle complexité aromatique, myrtille, griottes à l'eau-de-vie, jolies notes florales. **Bouche** : structure ronde et équilibrée aux tanins prononcés et distingués à la fois. Les arômes d'abord fruités se développent volontiers vers des notes boisées et truffées. Longueur en bouche très agréable, presque animale. **Accord** : côte de bœuf, sauce béarnaise, pommes de terre à la graisse de canard. **Potentiel de garde** : 20 à 25 ans.

Color: deep garnet with beautiful purple reflections. **Nose**: beautiful aromatic complexity, blueberry, sour cherries in brandy, pretty floral notes. **Palate**: round and balanced structure with both pronounced and distinguished tannins. The initially fruity aromas readily develop towards woody and truffle notes. Very pleasant, almost animal length on the palate. **Pairing**: prime rib, bearnaise sauce, potatoes with duck fat. **Ageing potential**: 20 to 25 years.

Vieilles Vignes Morey-Saint-Denis Premier Cru 2016

Robe : dense, carmin aux reflets pourprés. **Nez** : impressionnant, très élégant, extrêmement aromatique, de la cerise noire bien mûre, de la lavande, des effluves de sous-bois et quelques notes éparses d'anis. **Bouche** : superbe envergure bien structurée, palais particulièrement racé et élégant, gracieux et velouté, finale vanillée et truffée. Un délice qui mérite que l'on se montre patient. **Accord** : selle de chevreuil, sauce poivre-vanille, ragoût de céleri, champignons et pignons. **Potentiel de garde** : 25 ans.

Color: dense, carmine with purple reflections. **Nose**: impressive, very elegant, extremely aromatic, ripe black cherry, lavender, hints of undergrowth and some scattered notes of anise. **Palate**: superb, well-structured scale, particularly racy and elegant palate, graceful and velvety, vanilla and truffle finish. A delight that deserves to be patient. **Pairing**: saddle of venison, pepper-vanilla sauce, celery stew, mushrooms and pine nuts. **Ageing potential**: 25 years.

La Riotte - Vieilles Vignes Morey-Saint-Denis Premier Cru 2017

Robe : grenat sombre et pourpre. **Nez** : bouquet étoffé aux arômes de prune, de pivoine, jolies notes de torréfaction. **Bouche** : solide et caressante à la fois. Palette aromatique riche (framboise, pruneau, toast, champignon...). Tannins fondus mais bien présents, finale sur le cuir et boisée... l'expression d'un terroir d'élégance. **Accord** : magret de canard aux chanterelles. **Potentiel de garde** : 20 ans.

Color: dark and purple garnet. **Nose**: rich bouquet with aromas of plum, peony, nice notes of roasting. **Palate**: solid and caressing at the same time. Rich aromatic palette (raspberry, prune, toast, mushroom...). Tannins melted but very present, finish on the leather and woody... the expression of an elegant terroir. **Pairing**: duck breast with chanterelles. **Ageing potential**: 20 years.

DOMAINE MEUNIER-CENTERNACH

Meunier pour son nom de famille et Centernach pour celui du village des Pyrénées-Orientales où il s'est installé. Rien ne prédestinait ces deux mots à être associés. Paul Meunier est en effet originaire de Bourgogne : sa famille est à la tête du Domaine Jean-Jacques Confuron à Nuits-Saint-Georges. Amateur de vins doux naturels, il a un coup de cœur pour le Roussillon lors de son stage de BTS au Domaine de La Préceptorie. En 2014, il s'installe avec sa compagne Lucile Morin sur une dizaine d'hectares. Leurs terroirs sont disséminés dans la Vallée de l'Agly et plantés de vieilles vignes de grenache, carignan, lledoner et quelques syrahs. Dès ses débuts, Paul Meunier a fait le choix de l'agriculture biologique et travaille par ailleurs la moitié de son vignoble au cheval. La cuvée emblématique du domaine, *Les Chorèmes*, réunit les différents terroirs de l'exploitation. Elle est le fruit d'un subtil assemblage réalisé une fois les vinifications et un élevage d'un an en fût terminés. Il s'en suit un an supplémentaire en cave pour obtenir un vin abouti et doté d'une bonne capacité de garde.

Laurent Gotti



Lucile Morin et Paul Meunier / © Romain Guittet



The family name is Meunier and Centernach is the village in the Pyrénées-Orientales where he settled. Nothing predestined these two words to be associated. Paul Meunier is indeed from Bourgogne: his family runs the Domaine Jean-Jacques Confuron in Nuits-Saint-Georges. A natural sweet wine lover, he fell in love with Roussillon during his technical college internship at Domaine de La Préceptorie. In 2014, he settled with his partner Lucile Morin on a dozen hectares. Their terroirs are scattered throughout the Agly Valley and planted with old Grenache, Carignan, Lledoner and some Syrah vines. From the beginning, Paul Meunier has chosen organic farming and works half of his vineyard with horses. The emblematic cuvée of the estate, *Les Chorèmes*, brings together the different soils of the estate. The wine is the result of a subtle blending once the vinification and a one-year maturation in barrels are completed. An additional year in the cellar follows in order to obtain a wine with good ageing potential.

EN SAVOIR +
→ WWW.PAULMEUNIER-CENTERNACH.COM



DOMAINE PAVELOT

ILE DES VERGELESSES

— PERNAND-VERGELESSES 2018 —

Domaine NICOLAS ROSSIGNOL

— BOURGOGNE —



NICOLAS-ROSSIGNOL.COM



C'est le terroir historique du domaine. C'est aussi la perle de Pernand-Vergelesses. La famille Pavelot cultive depuis le milieu du XIX^e siècle le fameux premier cru Ile-des-Vergelesses. Luc et Lise Pavelot, aujourd'hui à la tête du domaine familial, mettent en valeur environ 80 ares de ce terroir emblématique du nord de la Côte de Beaune. Un terroir situé à mi-pente et exposé sud-sud-est. « Quel que soit le millésime, les bouteilles issues de cette parcelle possèdent à la fois la structure et l'élégance qui sont la marque des grands vins, énonce Luc Pavelot. Riche en calcaire, accompagné d'un taux en fer élevé, c'est un sol merveilleux à travailler ». Vinifié pour moitié en grappes entières la capacité de garde des vins est exceptionnelle. « Nous avons eu de grandes émotions en dégustant ces dernières années des 1947 ou 1961 » appuie le vigneron. Le solaire millésime 2018 est de la trempe des grands et devrait lui aussi passer les années avec harmonie.

This is the estate's historic terroir. It is also the pearl of Pernand-Vergelesses. The Pavelot family has been cultivating the famous premier cru Iles-des-Vergelesses since the mid-19th century. Luc and Lise Pavelot, now at the head of the family estate, are developing about 80 ares of this emblematic terroir in the Côte de Beaune's north. This terroir is located halfway up the slope and faces south-southeast. "Whatever the vintage, the bottles from this parcel have both the structure and the elegance that are the hallmark of great wines," says Luc Pavelot. The soil is rich in limestone and has a high iron content, making it a wonderful soil to work with. Half of the wines are vinified in whole bunches, which means they can be kept for ages. "We had great emotions tasting these last years of 1947 or 1961" supports the winemaker. The solar vintage 2018 is of the great calibre and should also pass the years with harmony.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEPAVELOT.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Robe : rouge violacé profond.

Nez : rappelle la fraîcheur de la fraise des bois mêlée à la volupté de la mûre et de la cerise.

Bouche : séduisante, droite, exhalant des arômes fins et vanillés. Une charpente harmonieuse qui perdure.

Accord : canette confite aux herbes.

Potentiel de garde : 15 ans.

Color: deep purplish red.

Nose: reminds freshness of wild strawberry mixed with blackberry and cherry voluptuousness.

Palate: seductive, straight, exhaling fine and vanilla aromas.

A harmonious structure that lasts.

Pairing: duck confit with herbs.

Ageing potential: 15 years.



CLOS CRISTAL

HOSPICES DE SAUMUR
DEPUIS 1890



*Virtuose
de la laine
depuis 1890*

DOMAINE PARIGOT

LES DAMODES

— NUITS-SAINT-GEORGES 1^{ER} CRU 2019 —



« Notre métier demande une grande capacité d'adaptation. Les conditions cette année sont radicalement différentes de celles de l'année dernière et réclament beaucoup d'ajustements », explique Alexandre Parigot. Ce dernier est à l'œuvre dans l'exploitation familiale depuis 2004. Installé sur les hauteurs de Pommard, le domaine de 16 hectares propose des Hautes-Côtes de Beaune, mais également de belles appellations, premiers crus compris, de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits : Meursault, Chassagne-Montrachet, Volnay, Nuits-Saint-Georges.

Alexandre Parigot s'emploie à récolter des raisins sains et à parfaite maturité, vinifiées avec souvent 30 à 40 % de vendanges entières, pour atteindre une expression consistante du pinot noir sans sacrifier sa subtilité.

“Our business requires a strong adaptation capacity. The conditions are completely different this year than last year and require a lot of adjustments,” explains Alexandre Parigot. He has been working on the family farm since 2004. Located on the heights of Pommard, the 16-hectare estate offers Hautes-Côtes de Beaune, but also beautiful appellations, including premier crus, of the Côte de Beaune and Côte de Nuits: Meursault, Chassagne-Montrachet, Volnay, Nuits-Saint-Georges.

Alexandre Parigot strives to harvest healthy, perfectly ripe grapes, often vinified with 30 to 40% whole grapes, to achieve a consistent expression of pinot noir without sacrificing its subtlety.

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Robe : rubis profond aux reflets violes.

Nez : intense et complexe, arômes de cerise noire, de cassis et de pain grillé.

Bouche : attaque franche et puissante, superbe concentration, à laisser mûrir quelques années, notes de réglisse et de chêne révélées par une allonge exceptionnelle.

Accord : gigot d'agneau de 7 heures.

Potentiel de garde : 20 ans.

Color: deep red ruby with purple reflections.

Nose: intense and complex, black cherry, blackcurrant and toasted bread aromas.

Palate: frank and powerful start, superb concentration, to be matured for a few years, liquorice and oak notes revealed by an exceptional length.

Pairing: leg of lamb casserole.

Ageing potential: 20 years.

PROVENCE :

UN VIGNOBLE DURABLE ET ENGAGÉ

S'il y a encore quelques décennies les défenseurs de l'écologie étaient perçus comme des originaux, cette dernière est aujourd'hui, plus que jamais, dans l'esprit de tous. Regard sur la Provence, qui compte 17 % des ses vins en appellation bio, où nombre de vignerons et domaines ont décidé de prendre soin de leur sol et de leur vigne de manière originale.

Provence : a sustainable and committed vineyard

|| A few decades ago, the ecology defenders were seen as originals, but today, more than ever, ecology is in everyone's mind. A look at Provence, which has 17% of its wines in organic appellation, where many wine-growers and estates have decided to take care of their soil and their vines in an original way.

L'ALLIANCE AVEC LES CHAUVES-SOURIS POUR LUTTER CONTRE LA FLAVESCENCE DORÉE

Depuis le début de l'année, le Domaine du Loup Bleu (Puylobier, 13) a de nouveaux habitants : des chauves-souris. En effet, Caroline Dubois a fait poser une dizaine d'abris sur des arbres adaptés (avec une aire d'envol suffisante et non accessibles aux prédateurs terrestres) et collabore ainsi avec les chiroptères qui, dès les premières chaleurs, participent à la régulation des vers de grappe qui ravagent la vigne.

Alliance with bats to fight against flavescence dorée

Since the beginning of the year, the Domaine du Loup Bleu (Puylobier, 13) has new inhabitants: bats. Caroline Dubois has set up a dozen shelters on adapted trees (with a sufficient flight area and not accessible to terrestrial predators) and works with the chiropterans which, as from the first heat, participate in the grape worms' regulation which ravage the vineyard.

L'ASSOCIATION DE CULTURES COMPLÉMENTAIRES

Maud et Matthieu Négrel, frères et sœurs du Mas de Cadenet (Trets, 13) ont pour leur part choisi de se lancer dans la polyculture. Leurs terres se répartissent alors entre 75 % de vigne, 20 % de cultures variées et 5 % de bois dans un esprit de complémentarité. Ainsi, le blé dur procure un compostage en circuit court puis est vendu à la coopérative agricole locale qui achète aussi les pois chiches plantés pour enrichir les sols en azote. La paille, elle, est confiée au haras voisin qui recède son fumier.

Complementary crops association

Maud and Matthieu Négrel, brothers and sisters from the Mas de Cadenet (Trets, 13) have chosen to engage in mixed farming. Their land is divided between 75% vineyards, 20% various crops and 5% wood in a complementary spirit. Thus, the durum wheat is composted in a short circuit and sold to the local agricultural cooperative, which also buys the chickpeas planted to enrich the soil with nitrogen. The straw is entrusted to the neighboring stud farm, which sells its manure.

LA VIGNE ENTOURÉE DE BOIS

Madeleine Herbeau, du Château Barbebelles (Rognes, 13) est à la tête d'un domaine comprenant 50 hectares de vignes et 250 hectares de haies et bosquets. Chêne truffiers, lavandins, cy-

Vineyard surrounded by woods

Madeleine Herbeau, from Château Barbebelles (Rognes, 13) is at the head of an estate comprising 50 hectares of vines and 250 hectares of hedges and groves. Truffle oaks, lavender trees, cypresses, umbrella



Terra Provincia



Nichoir à chauves-souris au Domaine du Loup Bleu.



Domaine La Courtade.

près, pins parasols et chêne verts entourent le Château, abritant, en plus des chevreuils, différentes espèces d'oiseaux qui régulent naturellement les populations d'insectes ravageurs. Ici les bois sont donc protégés et des haies supplémentaires viennent embellir le paysage.

pinces and holm oaks surround the Château, providing shelter, in addition to deer, to various bird species that naturally regulate the insect pest populations. Here the woods are protected and additional hedges embellish the landscape.

DES TISANES NATURELLES POUR FAVORISER LA VIE DU SOL

Fabien et Michel Brotons, du Clos de l'Ours (Cotignac, 83) utilisent tisanes, décoctions et préparations biodynamiques respectant les phases lunaires afin de favoriser la vie du sol et l'équilibre du végétal, pour renforcer le lien entre la vigne et son terroir. De plus, ici le sol reste enherbé de sorte à favoriser à la fois la diversité des espèces florales et la richesse du sol puis, tous les mois en hiver, des moutons sont amenés pour nettoyer les vignes et apporter du fumier.

Natural herbal teas to promote soil life

Fabien and Michel Brotons, from Clos de l'Ours (Cotignac, 83) use herbal teas, decoctions and biodynamic preparations respecting the lunar phases in order to promote soil life and plant balance, to strengthen the link between the vine and its terroir. In addition, here the soil remains grassy so as to promote both the diversity of floral species and the richness of the soil then, every month in winter, sheep are brought in to clean the vines and provide manure.

LE TRÈFLE POUR PROTÉGER DE LA SÉCHERESSE

Au Domaine des Aspras (Correns, 83), depuis près de 5 ans un enherbement naturel visant à booster la vie du sol tout en préservant les ressources aquatiques en période sèche a été mis en place. Un mélange de trèfles nains rampants s'est avéré l'allié le plus efficace et le plus étonnant. Dès les premières chaleurs, ils se mettent en dormance pour se transformer en une fine couche qui va protéger la terre du soleil, réduisant le stress hydrique, avant de reverdir à l'automne.

Clover to protect against drought

At Domaine des Aspras (Correns, 83), for almost 5 years, a natural grassing system aiming at boosting the life of the soil while preserving the aquatic resources in dry periods has been set up. A mixture of dwarf clovers proved to be the most efficient and surprising ally. As soon as the first heat comes on, it goes to seed and turns into a thin layer that will protect the soil from the sun, reducing water stress, before turning green again in the fall.



Coopérative Estandon.



Toit végétalisé de Bastide de Blacailoux.

LA BOUSE BIO DE VACHE POUR STIMULER LA VIGNE

Le Domaine de Sulauze (Miramas, 13) a choisi le circuit court, même très court pour nourrir ses vignes : la bouse bio provenant de l'élevage de taureaux adjacent à la propriété. Ramassées, enfermées dans des cornes, enterrées pour un compostage naturel, elles sont ensuite déterrées environ 6 mois après puis conservées dans des pots en gré dans lesquels on rajoute six préparations biodynamiques avant d'être dynamisées à de l'eau de pluie récupérée, puis pulvérisées dans les vignes.

L'AGROFORESTERIE POUR PARFAIRE LA COMPLEXITÉ BIOLOGIQUE

Estandon, coopérative en Provence sous l'égide de Stephan Reinig, coordonne un grand programme visant à créer un environnement propice à la culture de la vigne en y introduisant des arbres ou arbustes aux vertus complémentaires : aubépines, troènes, osier, fusain, cornouillers, ormes, érables, peupliers... Le but est alors de « favoriser la complexité biologique afin de lutter contre l'appauvrissement des sols » grâce à des espèces sélectionnées pour leurs longs rhizomes. Autres bénéfices attendus : la fixation du carbone, le rafraîchissement de l'air par la remontée d'humidité et un meilleur drainage des sols

DES FLEURS ET DES LÉGUMINEUSES POUR VIVIFIER LES SOLS

Chez Terra Provincia (Cuers/Puget-Ville, 83), dès la fin des vendanges, pour bénéficier des pluies automnales, les coopérateurs volontaires procèdent à l'ensemencement d'un mélange de graines (radis blanc, avoine, féveroles, vesce, trèfle...). Au printemps, les inter-rangs se tapissent d'un épais couvert végétal aux multiples bienfaits, dont la fertilisation des sols et la limitation des intrants mais aussi la prévention du risque d'érosion ou la réduction du stress hydrique.

Biological cow dung used to stimulate the vines

The Domaine de Sulauze (Miramas, 13) has chosen a short circuit, even a very short one, to feed its vines: organic cow dung from the bull farm adjacent to the property. Collected, enclosed in horns, buried for a natural composting, they are then dug up about 6 months later then kept in stoneware pots in which six biodynamic preparations are added before being dynamized with recovered rainwater, then sprayed on the vines.

Agroforestry adds to the biological complexity

The Estandon cooperative in Provence, managed by Stephan Reinig, is coordinating a major program aimed at creating an environment conducive to the vines by introducing trees and shrubs with complementary virtues: hawthorns, privet, osier, fusain, dogwoods, elms, maples, poplars... The goal is to "promote biological complexity in order to fight against soil impoverishment" thanks to species selected for their long rhizomes. Other expected benefits: carbon fixation, air cooling by humidity rising and better soil drainage

Pulses and flowers invigorating the soil

At Terra Provincia (Cuers/Puget-Ville, 83), as soon as the harvest is over, in order to benefit from the autumn rains, the volunteer cooperators sow a mixture of seeds (white radish, oats, faba beans, vetch, clover...). In spring, the inter-rows are covered with a thick plant cover with multiple benefits, including soil fertilization and input limitation, but also the erosion risk prevention or the water stress reduction.

TRANSPORT DU VIN PAR BATEAU POUR RÉDUIRE SON EMPREINTE CARBONE

Le Domaine La Courtade (Porquerolles, 83), dans le but d'améliorer son bilan carbone, traverse la mer pour être embouteillé sur le continent, ce qui évite aux bouteilles de faire l'aller-retour. Aussi, une quinzaine de fois par an, un petit camion citerne prend le bateau et vient chercher le vin fraîchement tiré sur l'île pour l'amener à Hyères, divisant par deux le bilan carbone lié à la contrainte insulaire.

UN TOIT VÉGÉTALISÉ POUR RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Pour donner encore plus de poids à son engagement environnemental, Bastide de Blacailoux (Tourves, 83) a fait en sorte que les 1400 m² du toit de sa cuverie soient entièrement végétalisés pour contribuer à l'isolation thermique du bâtiment. Résultat : malgré des étés très chauds les groupes de froid ne sont allumés que dans les cas d'une canicule longue durée.

Ces nouvelles techniques, portées par les institutions professionnelles, ici le Conseil interprofessionnel des vins de Provence, démontrent la réelle volonté de chacun de préserver sa terre nourricière, en parfaite harmonie avec les éléments qui l'entoure : la faune, la flore... et protéger un écosystème encore fragile. Mais ne dit-on pas que les petits ruisseaux font les grandes rivières ?



Les trèfles du Domaine des Aspras.

Wine shipping reducing carbon footprint

Domaine Lacourtade (Porquerolles, 83), in the interest of improving its carbon footprint, is sailing its wine to be bottled on the mainland, thus avoiding the need for the bottles to make the round trip. In addition, about fifteen times a year, a small tanker truck takes the boat to pick up the freshly bottled wine on the island and brings it to Hyères, halving the carbon footprint linked to the island's constraints.

A green roof to reduce energy consumption

To give even more weight to its environmental commitment, Bastide de Blacailoux (Tourves, 83) ensured the 1400 m² of its winery's roof was entirely vegetated to contribute to the building's thermal insulation. The result: despite very hot summers, the cooling units are only switched on in the event of a long heat wave.

These new techniques, supported by professional institutions, such as the Conseil interprofessionnel des vins de Provence, illustrate the mutual desire to preserve the land that feeds them, in perfect harmony with the elements that surround them: the fauna, the flora... and to protect a still fragile ecosystem. But aren't we saying that small streams make big rivers?

Sandy Bénard-Ravoisier



La bouse bio de vache du Domaine Sulauze.

**DOMAINE
DOUHAIRET-PORCHERET**



VINCENT & CATALINA
1 rue Cadette – 21190 Monthelie
Tél : +33 3 80 21 63 13
domainemontheliedouhairet.com



A LA DÉCOUVERTE DES VINS CACHER

Connaissez-vous les vins Cacher ? Non, il ne s'agit pas d'un nouveau label de certification bio mais d'un procédé de réalisation des vins suivant les standards religieux de la communauté juive. Si le vin est intimement lié à cette religion, certains préceptes encadrent la consommation de ce dernier. Les vins Cacher permettent une consommation en accord avec ces croyances.

Exploring Kosher Wines || *Are you familiar with Kosher wines? No, this is not a new organic certification label but a wine-making process that complies with the religious standards of the Jewish community. Although wine is intimately linked to this religion, some precepts govern its consumption. Kosher wines provide for consumption in accordance with these beliefs.*

LE PROCÉDÉ DES VINS CACHER

Pour faire simple le procédé des vins Cacher est le même qu'un vin normal, mais, dès lors que le raisin arrive sur la table de tri, il ne devra plus être manipulé que par des personnes de confession juive : les *Chomers*. Tout le matériel est aussi nettoyé et les cuves scellées afin de s'assurer du respect de cette tenue. Si certains pourraient y voir un effet de cloisonnement, il faut reconnaître que question traçabilité et hygiène, qui sont des facteurs déterminants pour la qualité d'un vin, on est au top !

On retrouve ainsi chez certains domaines une version Cacher en plus du vin habituellement produit. C'est par exemple le cas chez Château Smith Haut-Lafitte, appellation Pessac-Léognan, qui a débuté son ouverture au marché Cacher dès le millésime 1995.

Kosher wine process

The process for Kosher wines is the same as for normal wine, but once the grapes arrive on the sorting table, they must only be handled by Jewish people: the *Chomers*. All the equipment is also cleaned and the vats are sealed to ensure that this requirement is respected. Although certain people might see this as a compartmentalization effect, one has to admit that in terms of traceability and hygiene, which are determining factors for the wine's quality, we are at the top!

We can thus find a Kosher version in some wineries in addition to the usual wine produced. For example, this is the case at Château Smith Haut-Lafitte, in the Pessac-Léognan appellation, which began opening up to the Kosher market with the 1995 vintage.

Jean Chartron

L'histoire de la famille Chartron est intimement liée à celle de la Bourgogne et, plus précisément à Puligny-Montrachet. Présente dans ce village depuis 1859, cette famille exploite 14,5 Ha sur Puligny-Montrachet et les communes avoisinantes.



C'est le frère et la sœur, 5ème génération, qui dirigent le domaine. Jean-Michel s'occupe de la partie Cave. La vinification des vins blancs (95% de Chardonnay pour ce Domaine) s'opère de manière traditionnelle. Les vins fermentent et font leur élevage en fûts de chêne, exception faite des appellations régionales pour lesquelles ces opérations ont lieu pour partie en fûts et pour partie en cuves. Pour les fûts, l'origine du bois de prédilection reste la région de l'Allier pour grande majorité. Le pourcentage de fûts neufs, varie de 10 à 40%, avec une moyenne d'âge jamais supérieure à 5 ans pour l'ensemble de la futaie. Anne-Laure, quant à elle s'occupe des "jardins" familiaux (20 appellations sur 14.5 Ha). Pas d'herbicides ni insecticides depuis plus de 10 ans. Travail des sols par griffures afin de ne pas endommager le système racinaire de surface, Taille Poussard pour réguler les flux de sève, vendanges manuelles.

Deux monopoles centenaires :

En Grand Cru avec le Clos des Chevaliers en Chevalier-Montrachet,
En premier Cru avec Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Pucelle.

DOMAINE Jean Chartron

21190 Puligny-Montrachet

Tél. 03 80 21 99 21

Fax : 03 80 21 99 23

caveau@jeanchartron.com

www.jeanchartron.com

Caveau ouvert de début avril à fin novembre,
du jeudi au dimanche

Cellar open from early April to late November,

From Thursday to Sunday

(10h00-12h00 / 14h00-18h00)

LA VERSION CACHER EST-ELLE ÉGALE À LA VERSION ORIGINALE ?

Il s'agit de la principale question que tout le monde se pose. Certains vous diront oui, d'autres non, avec l'un comme l'autre des exemples significatifs de dégustations à l'aveugle pour comparer les deux vins dans le même millésime. Dans certains cas la version Cacher ayant même été préférée ! Une fois de plus la meilleure réponse dans le monde du vin à privilégier est : ça dépend ! Le plus important étant que la version Cacher est bien sûr produite sur les mêmes parcelles du domaine, mais que suivant le domaine en question, il sera rapidement impossible d'avoir exactement le même rendu. Cela s'explique particulièrement dans le cas d'assemblages entre de nombreuses parcelles. La logistique est plus contraignante, et compte tenu des volumes produits, souvent moindres, car en cohérence avec la taille du marché Cacher, un vin qui requiert un assemblage conséquent de lots se verra réduit aux parcelles les plus emblématiques de la propriété.

Si certains pourraient utiliser cela pour reprocher la complexité de la version Cacher, d'autres vous répondraient que les parcelles retenues sont justement les plus qualitatives...

LES CONTRAINTES N'EMPÊCHENT PAS LA QUALITÉ

Certaines méthodes de vinification vont également nécessiter une main d'œuvre en continu dans les chais, particulièrement dans le cas d'une vinification en barriques. Or, l'équipe rabbinique est un personnel externe et détaché de celui du vignoble. Il intervient aussi souvent que nécessaire tout en ayant à respecter les jours de fêtes juives, comme celui du *Chabbat*, jour chômé le samedi.

Toutefois malgré ces contraintes, certains ont su développer au fil des années des partenariats efficaces avec certains acteurs de vins Cacher, en imaginant des alternatives et en redoublant de sérieux et d'efficacité.



Château Yon-Figeac Saint Émilion Grand Cru classé, cuve cacher scellée.

Is the Kosher version equal to the original?

That is the main question that everyone is asking. Some will answer yes, others no, with both having significant blind tastings to compare the two wines in the same vintage. In some cases the Kosher version was even preferred! Once again, the best answer in the wine world is: it depends! The most important being that the Kosher version is of course produced on the same domain parcels, but that depending on the domain in question, it will quickly be impossible to have exactly the same rendering. This is especially true in the blending of numerous parcels. The logistics are more restrictive, and given the volumes produced, which are often smaller, due to the size of the Kosher market, a wine that requires a significant number of lots to be blended will be reduced to the most emblematic estates.

Although some might use this to criticize the Kosher version's complexity, others would reply that the parcels selected are precisely the most qualitative...

Constraints do not prevent quality

Some winemaking methods will also require a continuous workforce in the winery, particularly in the case of barrel winemaking. However, the rabbinical team is external and detached from the vineyard. They work as often as necessary while having to respect Jewish holidays, such as *Shabbat*, a day off on Saturday.

However, in spite of these constraints, over the years some have developed effective partnerships with certain Kosher wine producers, devising alternatives and redoubling their efforts to be serious and efficient.

Today, there are Kosher wines of very high quality, and renowned estates (such as Chateau Lafon Rochet in Saint-Estephe, Chateau Yon-Figeac in Saint-Emilion, Chateau Labegorce in Margaux, Domaines Aegerter in Burgundy, Chateau Sainte-Marguerite in Provence ...) have no problem offering a Kosher wine version, a sign that the representativeness is there.

Il existe aujourd'hui des vins Cacher de très haute qualité, et des domaines de renom (comme Château Lafon Rochet à Saint-Estephe, Château Yon-Figeac à Saint-Emilion, Château Labegorce à Margaux, les Domaines Aegerter en Bourgogne, le Château Sainte-Marguerite en Provence ...) n'ont aucun problème à proposer une version Cacher de leurs vins, signe que la représentativité est au rendez-vous.

SAUTER LE PAS POUR PRODUIRE DES VINS CACHER

Produire des vins Cacher est contraignant c'est un fait. En sondant différents propriétaires et directeurs techniques du bordelais, c'est d'ailleurs la réponse la plus courante qui fut observée : délicatesse du timing, difficulté à proposer une seconde version...

Ce sont les principales raisons auxquelles Benjamin Uzan, responsable du développement des Vins IDS, l'un des plus prestigieux acteurs du vin Cacher, se heurte. Pour autant il confirme le grand intérêt pour les châteaux à franchir le cap : « Produire une version Cacher c'est vouloir se diversifier, et toucher une clientèle à laquelle le domaine n'aurait jamais accès étant donné que la grande majorité de la clientèle juive ne consomme que des vins Cacher. Il y a un vivier de clients exigeants dans le monde entier à atteindre, et avec les Vins IDS nous cherchons à faire briller ces grands vins à travers les plus belles tables juives, être le pont entre les grands Châteaux et cette clientèle de niche. Le vin produit est le même, dans le sens où il est fait par le maître de chais et le directeur technique. Il est pensé par le château, managé avec la même signature, suivant le même assemblage, le même esprit, la même exigence de qualité, contrôlé et conduit par les mêmes consultants, mais simplement exécuté par une équipe rabbinique. Avec les Vins IDS nous cherchons à donner l'accès à cette signature, à cette histoire, et pour cela nous visons toujours les plus hauts standards de qualité, que ce soit pour la sélection des Châteaux comme pour le niveau de Cacherout (le respect de l'ensemble des règles alimentaires juives) ».

L'INTÉRÊT DES VINS CACHER

Les vins Cacher s'adressent à la communauté juive qui a ancré ce procédé dans sa tradition. Le vin y a une place prépondérante, et de fait, offre de très intéressantes perspectives aux domaines qui souhaiteraient développer une version Cacher. Preuve en est la création de séjours autour des grands vins Cacher avec la start-up *Kosher Wine Tours*. Lidwine Ruvio nous dit à ce sujet : « A chaque *Chabbat* une bouteille de vin est ouverte en guise de célébration. Or, avec Bruno Cohen, nous nous sommes aperçus que la communauté juive n'avait pas accès aux dégustations dans les propriétés viticoles comme c'est le cas pour les vins non Cacher. Nous proposons désormais des excursions Cacher dans de superbes propriétés du bordelais, uniquement des Grands Crus Classés, pour des groupes, en all inclusive. Différents projets sont en cours à l'échelle nationale. Il y a une vraie perspective de développement avec les vins Cacher. »

Si les procédés diffèrent, la passion et l'intérêt pour le monde du vin restent le même, et c'est bien là la chose la plus importante... en plus de pouvoir rassembler les cultures.

Step up to produce Kosher wines

Producing Kosher wines is a constraint, that's a fact. In surveying various owners and technical directors of the Bordeaux region, this is the most common response observed: delicate timing, difficulty in offering a second version...

These are the main reasons why Benjamin Uzan, head of IDS Wines development, one of the most prestigious players in the kosher wine industry, has to deal with. However, he confirms the great interest for the chateaux to take this step: "Producing a kosher version means wanting to diversify and reach a clientele that the estate would never have access to, given that the vast majority of Jewish customers only consume kosher wines. There is a large pool of demanding customers all over the world to be reached, and with IDS Wines we seek to make these great



Barriques scellées du Château Valois, appellation Pomerol.

wines shine through the most beautiful Jewish tables, to be the bridge between the great Châteaux and this niche clientele. The wine produced is the same, in the sense that it is made by the cellar master and the technical director. It is designed by the chateau, managed with the same signature, following the same blending, the same spirit, the same quality requirement, controlled and conducted by the same consultants, but simply executed by a rabbinical team. With IDS Wines we seek to give access to this signature, to this

history, and for that we always aim for the highest quality standards, whether it is for the Chateaux selection or for the Kashruth level (the respect of all the Jewish dietary rules)".

The interest of Kosher wines

Kosher wines are aimed at the Jewish community which has anchored this process in its tradition. Wine has a predominant place in the community, and in fact, it offers very interesting perspectives to wineries that wish to develop a Kosher version. The proof is in our creation of stays around the great *Kosher wines* with the start-up *Kosher Wine Tours*. Lidwine Ruvio tells us: "Every *Shabbat* a bottle of wine is opened in celebration. However, with Bruno Cohen, we realized that the Jewish community did not have access to tastings at wineries as it is the case for non-Kosher wines. We now offer Kosher excursions to superb Bordeaux properties, only Grands Crus Classés, for groups, all inclusive. Various projects are underway on a national scale. There is a real development perspective with Kosher wines."

While the processes differ, the passion and interest in the wine world remains the same, and that's the most important thing... in addition to being able to bring cultures together.

Text and photos Xavier Lacombe



Lafon Rochet cuve cacher.



À CHEVAL DANS LES VIGNES AVEC CHEVAL DES VIGNES !

Si vous arpentez le vignoble bordelais vous avez dû vous en apercevoir... les chevaux gagnent du terrain dans les vignes ! Au détour d'une visite, au sommet d'une butte, un camion rouge et à ses côtés de nombreux chevaux dévoilant leurs belles robes grises. Il s'agit de l'écurie de Cheval des Vignes, un prestataire indépendant, spécialisé dans le travail des sols à cheval.

Horseback riding in the vineyards with the Cheval des Vignes! *|| If you walk through the Bordeaux vineyards, you must have noticed... horses are gaining ground in the vineyards! During a visit, at the top of a hill, a red truck with many horses revealing their beautiful gray dresses. This is the Cheval des Vignes stable, an independent service provider specializing in working the soil on horseback.*

CHEVAL DES VIGNES : LA FAMILLE BOUETZ

Derrière Cheval des Vignes nous retrouvons Sébastien Bouetz, à l'origine du projet, qui a été pendant de nombreuses années directeur technique dans différents domaines, comme au Château Haut-Selve dans les Graves, ou encore en Hongrie. Il est épaulé par sa femme Sandrine, et leurs enfants, Juliette, en charge des parties communication et marketing, et aussi Manon et Lucas qui sont quant à eux « meneurs » : ils s'occupent de guider les chevaux dans les différents travaux du sol.

LA CAVALERIE DE CHEVAL DES VIGNES

12 Percherons, une race de cheval de trait particulièrement propice au travail du sol, composent actuellement la cavalerie. En seulement quelques heures passées à leurs côtés, il est impressionnant de pouvoir constater leur maîtrise : les chevaux pouvant réagir à la seule voix de leur meneur. Cela a bien sûr impliqué un long travail de dressage, mais aussi une complicité rare. La famille est aux petits soins avec ses chevaux. Un cheval ne travaille jamais plus de 4 heures, ce qui demande une logistique dans le roulement, mais qui est parfaitement intégrée et appliquée grâce à la taille de la cavalerie.

Cheval des Vignes: the Bouetz family

Sébastien Bouetz, the man behind Cheval des Vignes, was for many years the technical director of various estates, such as Château Haut-Selve in the Graves region, or in Hungary. He is supported by his wife Sandrine, and their children, Juliette, in charge of communication and marketing, but also Manon and Lucas, who are the "drivers": they guide the horses in the different soil works.

The Cheval des Vignes cavalry

The cavalry is currently composed of 12 Percherons, a draught horse breed particularly suited to working the soil. In just a few hours spent with them, it is impressive to see their mastery: the horses can react to the voice of their driver. This implied of course a long training work, but also a rare complicity. The family is very careful with their horses. A horse never works more than 4 hours, which requires a logistic in the rotation, but which is perfectly integrated and applied thanks to the cavalry's size.

LES INTÉRÊTS DU CHEVAL DANS LES VIGNES

Les intérêts sont multiples et ne se limitent pas à l'aspect visuel d'avoir un cheval dans ses vignes. Effectivement le capital sympathie est énorme, et pourrait aussi rassurer les riverains devenus suspicieux dès qu'un tracteur rentre dans le vignoble...

Mais limiter le passage des tracteurs dans les vignes va surtout drastiquement réduire le phénomène de tassage des sols. Un phénomène qui peut survenir à force de passer dans ses rangs en tracteur. Le cheval de trait lui, bien que massif, ne pose jamais ses pieds au même endroit. Il permet de conserver une surface aérée propice à la dynamique des sols. Il a également la possibilité de se déplacer plus aisément dans les passages escarpés, et surtout de pouvoir plus rapidement revenir dans les vignes après les pluies, sans bruits, et avec un bilan carbone incomparable.

« L'ART DU CHEVAL DES VIGNES C'EST D'UTILISER SA FORCE AVEC DOUCEUR ET PRÉCISION »

Mais l'intérêt le plus significatif se retrouve dans la qualité du travail effectué, ultra précis. Le meneur ayant l'outil dans ses mains et visualisant les différentes contraintes, il travaille entre les pieds de vignes à la même vitesse qu'un tracteur, mais avec délicatesse, dextérité, tout en évitant d'endommager les pieds de vignes. Il convient ici de préciser tout de même que pour certains travaux le tracteur se révélera plus rapide.

À CHEVAL DANS LES VIGNES !

Fondé en 2011, à l'heure actuelle Cheval des Vignes est en pleine expansion, intervenant pour une quarantaine de propriétés de la rive droite de Bordeaux, ce qui représente environ 100 hectares. Les pistes de développement ne manquent pas et c'est tant mieux ! Création d'un centre de formation pour futurs meneurs, développement à l'échelle nationale, conseil et accompagnement pour les domaines qui souhaiteraient développer leur propre écurie... Outre le formidable capital sympathie des chevaux, Cheval des Vignes répond à des problématiques actuelles, celles de réduire notre impact et de renouer le contact avec la nature, notre terroir, sans en oublier la recherche de la plus grande efficacité.

Horse's interests in the vineyard

There are many interests and they are not limited to the visual aspect of having a horse in the vineyard. Indeed, the friendly attitude is enormous, and could also reassure the local residents who are suspicious as soon as a tractor enters the vineyard...

However, restricting the passage of tractors in the vineyards will drastically reduce the soil compaction phenomenon. A phenomenon that can occur when a tractor passes through the rows. The draught horse, although massive, never puts its feet in the same place. It allows to keep an aerated surface which is favourable to the soil dynamics. The horse can also move more easily in steep passages, and above all, it can return quickly to the vineyards after the rains, without noise, and with an incomparable carbon footprint.

“A Cheval des Vignes' art is to use its strength with gentleness and precision”

But the most significant interest is found in the quality of the work done, ultra precise. The leader has the tool in his hands and visualizes the different constraints, he works between the vines at the same speed as a tractor, but with delicacy, dexterity, while avoiding damage to the vines. It should be noted that for some jobs, the tractor will be faster.

Riding in the vineyards!

Founded in 2011, Cheval des Vignes is currently in full expansion, working for some forty properties on the Bordeaux right bank, which represents approximately 100 hectares. There is no shortage of development opportunities and that's good! In addition to the tremendous appeal of horses, Cheval des Vignes is responding to current issues, such as reducing our impact and reconnecting with nature and our terroir, without forgetting the search for the greatest efficiency.

Texte : Xavier Lacombe / Photos : Cheval des Vignes





David Duband

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
contact@domaine-duband.com

Tél. 03 80 61 41 16
12 rue du Lavoir
21220 Chevannes



www.domaine-duband.com

« LES 1001 VISAGES DE LA BIODYNAMIE À BORDEAUX »

Pascal Lucin, l'artisan vigneron du Clos Louie - Castillon Côtes de Bordeaux

Il est un vigneron de l'observation, qui souhaite tenir compte de son environnement. Pascal Lucin du Clos Louie adapte finement son travail aux parcelles singulières de son vignoble. Il s'est d'ailleurs opposé très tôt à la systématisation de pratiques effectuées sous les injonctions brutales d'œnologues omnipotents.

Pascal est fils de viticulteur et enfant de Saint-Philippe-d'Aiguille, il travaille en artisan-orfèvre son Clos Louie, perpétuant l'œuvre de prédécesseurs vertueux sur un remarquable terroir castillonnais.

En 2003, il fait l'acquisition de 40 ares de vieilles vignes, dont des pieds pré-phylloxériques – un inestimable héritage familial. Ce Castillon Côtes de Bordeaux est aujourd'hui issu de 5 hectares de vignes prenant racines dans des sols d'argiles rouges, d'argiles à silex ou de calcaire.

Pascal Lucin qui croisa dès 1995 la route de Nicolas Joly est un converti de la première heure et appliquera dès les premiers instants les préceptes de la biodynamie, dont il dit qu'elle demande avant tout de retrouver l'instinct (perdu) du paysan. S'il en refuse les aspects abscons, la veut ouverte et de bon sens, Pascal dit se retrouver parfaitement dans une pratique qui ne renie pas le passé et donne à boire des vins qui tendent vers un plaisir vineux presque immédiat. Il rappelle à l'envie qu'un vigneron est dans le sensible et explique que ramener du vivant dans son vignoble est une nécessité absolue pour pérenniser la vigne et retrouver le goût du raisin dont Pascal se dit obsédé !

Pascal Lucin, Clos Louie's artisan winemaker - Castillon Côtes de Bordeaux

Pascal Lucin sees the environment as a key factor in his winemaking. He adapts his work to the specific plots of land in his vineyard. He was opposed from the beginning to the brutal practices of omnipotent oenologists.

Pascal is the son of a winegrower and a child of Saint-Philippe-d'Aiguille. He works as a craftsman on his Clos Louie, perpetuating the efforts of his righteous predecessors on a remarkable Castillon terroir.

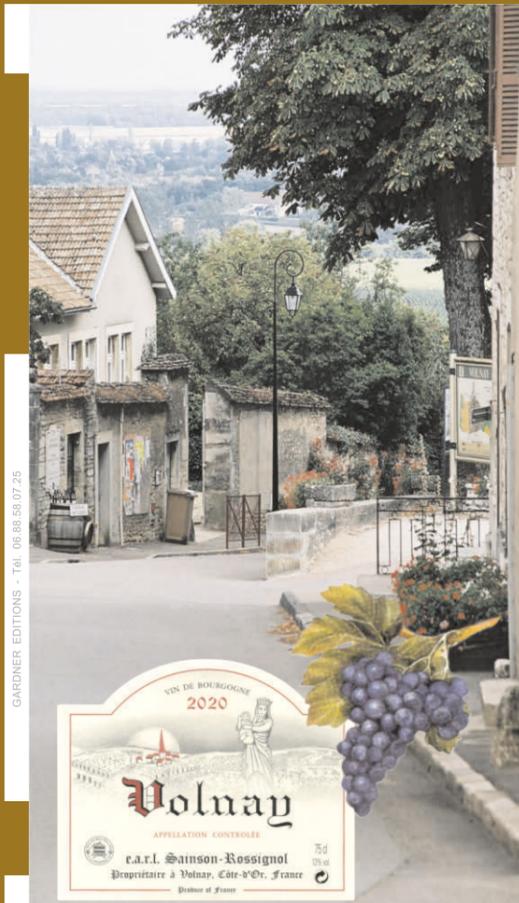
He acquired 40 ares of old vines in 2003, including pre-phylloxera vines - a priceless family legacy. This Castillon Côtes de Bordeaux is now made from 5 hectares of vines rooted in red clay, flinty clay or limestone soils.

In 1995, he met Nicolas Joly and was a convert from the start. From the very beginning, he applied the biodynamic precepts, which he says require, above all, a return to the (lost) instinct of the farmer. Although he refuses the abstruse aspects of biodynamics, and wants it to be open and common sense, Pascal says that he finds himself perfectly at home in a practice that does not deny the past and produces wines that tend towards an almost immediate vinous pleasure. He recalls that a winegrower is a sensitive person and explains that bringing life back into his vineyard is an absolute necessity to perpetuate the vine and rediscover the grape taste that Pascal says he is obsessed with!

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.CLOS-L.WEBNODE.FR

Sophie et Pascal du Clos Louie / © Emilie Dubrul



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Domaine
Sainson-Rossignol
Volnay - Beaune - Pommard

« des grands vins élaborés par des gens passionnés »



Domaine Sainson-Rossignol
rue de la Cave • 21190 Volnay
Tél. 03.86.21.62.95
contact@sainson-rossignol.com

www.sainson-rossignol.com




LES PÉPITES DU CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

par Adrien Cascio

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, QUAND L'HISTOIRE SE CONJUGUE AU PRÉSENT

Châteauneuf-du-Pape, combining history with the present

DOMAINE DE BEAURENARD

Famille Coulon, *Châteauneuf-du-Pape* (84)

Gardiens d'un savoir-faire et d'une maîtrise incomparable, Victor & Antonin Coulon marquent aujourd'hui la 8^{ème} génération du Domaine de Bearenard. Inscrit dans le cadastre des plus anciennes parcelles de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, la propriété compte 32 hectares menés par le rythme de la biodynamie depuis 2007. L'observatoire d'une sélection massale des 13 cépages autorisés par l'appellation et une agronomie adaptée offrent aux frères Coulon un terrain d'expression unique. Le domaine figure parmi les plus distingués, au style bien affirmé auprès des amateurs de la dive bouteille.

Gran Partita est la cuvée emblématique du lieu, elle met en lumière la définition historique de l'assemblage à la vigne. La grande partition donne le LA à la symphonie des 13 cépages

d'une seule parcelle élevés en vieux foudres : « C'est une diva, il évolue et n'en fait qu'à sa tête », avoue Victor en admirant la relation séduisante des grenaches noires aux côtés des autres plants méridionaux.

En 2021 les Frères Coulon veulent préciser la valeur brute de leur terroir, ils mettent en marché la cuvée *Bearenard le lieu-dit* qui laisse exprimer la mélodie de la parcelle historique du domaine (qui lui donna son nom également), un élégant fondu entre 77% de cinsault et 23% de grenache en haute densité sur calcaires alcalins du barrémien.

Aux côtés de cette confiance accordée à la tradition, Victor & Antonin jouent collectif et créent un micro-négoce en 2029, certifié en biodynamie, notamment avec la cuvée *Biotifulfox* qui enferme tellement de générosité.

in old tuns: «It's a diva, it evolves and does as it pleases,» admits Victor, admiring the seductive relationship of the black Grenache alongside the other southern plants.

In 2021, the Coulon brothers want to clarify the raw value of their terroir, and are launching the *Bearenard le lieu-dit* cuvée, which expresses the melody of the estate's historic parcel (which also gave it its name), an elegant blend of 77% Cinsault and 23% Grenache in high density on alkaline Barremian limestone.

Victor & Antonin are playing a collective role alongside this trust in tradition, creating a micro-negotiant in 2029, certified biodynamic, notably with the *Biotifulfox* cuvée, which encloses so much generosity.

DOMAINE PIERRE ANDRÉ

Jacqueline André, *Courthézon* (84)

Perpétuant le geste sûr, Jacqueline André affirme volontiers que les travaux agronomiques initiés par son père, Pierre André, font aujourd'hui la richesse singulière de la propriété installée sur les plateaux de Courthézon.

Refusant toute influence de l'agrochimie, le domaine Pierre André prend alors la tête des propriétés castels-papales en certification biologique dès 1980. Animée par le soin apporté au respect de son écosystème et à un travail d'intelligence, Jacqueline André place alors la firme familiale sous certification biodynamique (Demeter) en 1992.

Nous sommes convaincus que le vin se fait à la vigne, Jacqueline voit en son jardin secret une manière d'inscrire un équilibre plus général. bercé par le rythme des vignes âgées de 80 ans en moyenne, la vigneronne raisonnée garde en tête que tout est affaire d'observation, d'équilibre.

Au chai l'intervention est minimaliste. Le raisin issu des 3 lieux-dits qui composent la carte de la propriété arrive entier en cuves et vieux foudres en respectant une méthode *traditionnelle*. En effet, le style André se distingue par de longues cuvaisons sans extraction forte affiné par des élevages patients (de 18 à 24 mois).

Désormais inscrites sur les plus prestigieuses cartes des vins de France, les cuvées de Jacqueline sont toujours l'occasion de prendre une pause sensorielle où l'expression de vieux plants ancestraux permettent d'ouvrir la voie de la plus ancienne appellation de France. L'étiquette *Clin d'œil*, en assemblant jeunes vignes vigoureuses et entremêlant plusieurs cépages, apporte une définition décomplexée des vins de la région. « *Le Clin d'œil*, on peut l'ouvrir avec son meilleur ennemi, pas le Châteauneuf-du-Pape », chuchote Jacqueline avec malice.



Jacqueline André, always keeping up the good work, willingly affirms that the agronomic work initiated by her father, Pierre André, is today the singular wealth of the estate located on the Courthézon plateaux.

The Pierre André estate refused all influence from agrochemicals and took the lead in the organic certification of the Castel-Papal properties in 1980. In 1992, Jacqueline André placed the family business under biodynamic (Demeter) certification, driven by the respect of its ecosystem and intelligent work.

We are convinced that wine is made in the vineyard, and Jacqueline sees her secret garden as a way to inscribe a more general balance. Lulled by the rhythm of the vines, which are 80 years old on average, the sustainable winegrower keeps in mind that everything is a matter of observation and balance.

In the cellar, the intervention is minimalist. The grapes from the three parcels of land that make up the property's map arrive whole in vats and old tuns, following a *traditional* method. Indeed, the André style is distinguished by long vatting periods without strong extraction, refined by patient maturing (from 18 to 24 months).

Jacqueline's vintages are now included on the most prestigious wine lists in France, and are always an opportunity to take a sensory break where the expression of old ancestral plants opens the way to the oldest appellation in France. *The Clin d'œil* label, by assembling young, vigorous vines and intermingling several grape varieties, brings a relaxed definition to the region's wines. "*The Clin d'œil* can be opened with its best enemy, not the Châteauneuf-du-Pape," whispers Jacqueline with malice.



Victor and Antonin Coulon carry on an incomparable know-how and mastery, and today mark the 8th generation of the Domaine de Bearenard. The property is one of the oldest plots of land in the Châteauneuf-du-Pape appellation and has 32 hectares of vines that have been biodynamically managed since 2007. A massal selection of the 13 grape varieties authorised by the appellation and an adapted agronomy offer the Coulon brothers an unique expression ground. The estate is one of the most distinguished, with a strong style among wine lovers.

Gran Partita is the emblematic cuvée of the place, it highlights the historical *blending definition in the vineyard*. The grand partition gives the LA to the symphony of 13 grape varieties from a single plot aged



version numérique offerte*

*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

Bulletin à retourner : Petit Fute VPC
18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite recevoir le(s) guide(s) :

- Œnotourisme au prix de 16,95 € (frais de port inclus)
- Tourisme et Vignoble en Alsace au prix de 8,95 € (frais de port inclus)

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

Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° Expire fin :

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

Mes coordonnées : M^{me} M^{le} M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail

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

**En vente
chez votre libraire
et sur internet**

www.petitfute.com

Suivez-nous
aussi sur



AVEINE : AÉRATEUR DE VIN CONNECTÉ



L'aérateur de vin connecté Aveine réinvente les dégustations de vin depuis 2018. Avec aujourd'hui deux produits, l'Aveine et l'Aveine Essentiel, la marque s'adresse aussi bien aux fins connaisseurs qu'aux néophytes.

Véritable bijou d'innovation, Aveine sublime les vins par son système de micro-oxygénation qui reproduit immédiatement l'aération idéale pour chaque vin. Une technologie brevetée qui offre un gain de temps considérable. Nomade et léger avec son petit format et sa coque en aluminium brossé, l'aérateur de vin se recharge facilement sur son socle USB. L'occasion de l'emporter partout pour toujours déguster le meilleur des vins.

D'abord destiné aux professionnels du secteur et grands connaisseurs, la marque a lancé fin 2020 son deuxième produit, l'Aveine Essentiel, pour s'adresser aux amateurs de vin et démocratiser les dégustations avec un prix plus abordable. Deux aérateurs, une expertise et toujours le même plaisir du partage.

L'ALLIANCE DU DESIGN ET DE LA TECHNOLOGIE

Récompensé par un *CES Innovation Award* et un *A' Design Award*, Aveine premier aérateur de vin de vin connecté, est d'une simplicité d'utilisation sans équivoque. Il fonctionne avec une application, entièrement gratuite, mise au point par la

marque et disponible sur App store et Play store dans 41 pays. L'application propose au consommateur de l'accompagner pour améliorer son expérience de dégustation. Ainsi, après avoir placé l'aérateur sur le goulot de la bouteille et avoir scanné l'éti-

quette, l'application détermine le temps d'aération idéal sur une échelle de 1 à 24 heures — 12 heures pour Aveine Essentiel — grâce à un algorithme développé par Aveine, et règle automatiquement l'aérateur pour une dégustation optimale du vin sélectionné. Elle répertorie aujourd'hui plus de 100 000 vins.

Crédit photos : Aveine

EN SAVOIR ➔ WWW.AVEINE.FR

Aveine: connected wine aerator || *The Aveine connected wine aerator has been reinventing wine tasting since 2018. Today, the brand has two products, the Aveine and the Aveine Essentiel, which are aimed at both fine connoisseurs and neophytes.*

True innovation jewel, Aveine sublimates wines with its micro-oxygenation system that immediately reproduces the perfect aeration for each wine. A patented technology that saves considerable time. Nomadic and light with its small size and brushed aluminum shell, the wine aerator is easily recharged on its USB base. You can take it everywhere to enjoy the best of your wines.

First intended for professionals and connoisseurs, the brand launched its second product, the Aveine Essentiel, at the end of 2020, to address wine lovers and democratize wine tasting with a more affordable price. Two aerators, one expertise and always the same sharing pleasure.

Design and technology combined

Aveine, the first connected wine aerator, has been awarded a *CES Innovation Award* and an *A' Design Award* and is unequivocally easy to use. It works with an application, entirely free, developed by the brand and available on App store and Play store in 41 countries.

The application offers the consumer guidance to enhance his or her tasting experience. Thus, once the aerator is placed on the bottle neck and the label is scanned, the app determines the ideal aeration time on a scale of 1 to 24 hours - 12 hours for Aveine Essentiel - thanks to an algorithm developed by Aveine, and automatically adjusts the aerator for optimal wine tasting. It currently lists over 100,000 wines.



LES VINS SECS UNE AUTRE VISION DE LA VALLÉE DU DOURO

D'est en ouest, le long du Douro l'homme a su adapter ses pratiques viticoles à des conditions parfois proche de l'impossible. On ne peut que tomber sous le charme de cette vallée où le jeu des vignes dessine des ondes vibratoires jusqu'à 600 mètres d'altitude.

Réputée pour la production de Porto, le Douro demeure néanmoins un exemple type pour la définition du terroir que certains vigneronns mettent en lumière au travers de leurs cuvées de vins secs, soit les vins qui n'ont pas connu de mutation à l'eau-de-vie (Aguardente).

QUINTA DA GAIVOSA, TIAGO & PATRICIA ALVES DE SOUSA, SANTA MARTA DE PENAGUIÃO, PORTUGAL

Aujourd'hui aux mains de la 5^{ème} génération, Tiago & Patricia, les cuvées en DOC Douro de la Quinta da Gaivosa rivalisent avec les plus grands vins secs du monde. Tiago, ingénieur et œnologue, met en lumière l'identité de chacune de ces parcelles sur les 6 quintas de la famille, soit 140 hectares aux caractéristiques singulières qu'il opère dans son nouveau chai de schistes écoresponsable.

Abandonado reste la cuvée représentative du domaine. Emblématique parcelle comptant plus de 20 cépages autochtones complantés sur des versants de schistes bleus regardant la vallée sur pente abrupte. Pensant, au départ, replanter et faciliter l'accès à ce vignoble aux conditions extrêmes, Tiago y a vu un moyen d'exprimer l'essence de ces plants vieux de 80 ans. Contrôle de la vigueur, ajustement de l'ensoleillement, intervention raisonnée et micro vinification, tout est pris en compte pour qu'une fois en bouteille, *Abandonado* délivre la qualité intrinsèque du lieu. Un vin rouge aux muscles affirmés et à l'expression dévastatrice.

Dry wines, a new vision for the Douro Valley II

From East to West, along the Douro, humans have adapted their viticultural practices to conditions sometimes close to the impossible. One can only fall in love with this valley where the vines draw vibratory waves up to 600 meters of altitude.

Known for the Port wine production, the Douro remains nevertheless a typical example for the terroir definition that some wine-makers highlight through their dry wines, that is to say wines that have not undergone a mutation with brandy (Aguardente).

QUINTA DA GAIVOSA, Tiago & Patricia Alves de Sousa, Santa Marta de Penaguião, Portugal

Now in the hands of the 5th generation, Tiago & Patricia, Quinta da Gaivosa's DOC Douro wines rival the world's greatest dry wines. Tiago, engineer and oenologist, brings out the identity of each parcel in the family's 6 quintas, a total of 140 hectares with singular characteristics, which he operates in his new eco-responsible shale cellar.

Abandonado remains the representative estate wine. *Abandonado* is an emblematic parcel of more than 20 indigenous grape varieties planted on blue schist slopes overlooking the steep valley. Tiago initially considered replanting and facilitating access to this extreme vineyard, but found it to be a way to express the essence of these 80 year old vines. By controlling the vigor, adjusting the sunlight, and using reasoned intervention and micro vinification, everything is taken into account so that once bottled, *Abandonado* delivers the intrinsic quality of the place. A red wine with assertive muscles and devastating expression.

Cette incroyable diversité de cépages indigènes offre une ouverture unique. Certaines cuvées rendent humblement hommage aux traditions et soulignent une approche contemporaine singulière, tel que *Pessoal Branco*, un blanc de fine macération.

Patricia, de son côté, garde le regard porté vers l'avenir et s'attarde à étudier les meilleures solutions pour toujours conserver tradition et modernité. « La clé de notre travail est de mettre à disposition des générations futures la compréhension de notre terroir via un programme de plantation unique New Old Vineyard ».

NIEPOORT, QUINTA DA NAPOLES, DIRK & DANIEL NIEPOORT CIMA CORGO, PORTUGAL

Au début des années 90, Dirk van der Niepoort a commencé à produire les vins secs en sortant son premier vin du Douro, *Redoma 1991*. A partir de là, Dirk a pris conscience qu'il lui fallait comprendre ce qu'il se faisait ailleurs. Après une longue série de voyage (France, Europe, Californie...), sa curiosité pour les vins secs du Douro définit désormais sa passion et l'esprit de la maison Niepoort.

« Dans l'objectif de faire de bons assemblages, nous devons comprendre et respecter notre vignoble, observer son comportement ». Parti de ce constat, Dirk pense désormais « identité parcellaire ». En 2021, il lance *Museu dos Lagares 2018*, le vin qui place Niepoort dans le giron mondial des grands vins rouges élaborés dans le Douro. Cette îlot de vigne sur schistes jaunes reflète l'essence du Douro, la complexité multidimensionnelle des vieilles vignes avec plus de 30 cépages indigènes. « On ose dire qu'il s'agit d'un Grand Cru du Douro : pur, précis et délicat » s'assume à dire Dirk en se référant à l'approche bourguignonne du classement des crus.

6^{ème} génération de cette grande firme née en 1842, Daniel est le relais incontestable de cette vision terroir initiée par son père. Outre ses cuvées de vins secs, *Valle Louro* et *Lote D* en Bairrada, Daniel est bringing back the shine to the family's Vintage Port with *Bioma - Vinha da Pisca* à la Quinta da Napoles dans le Douro (*Pisca* est le nom qu'il a choisi pour sa petite chienne !). La qualité exceptionnelle de ce vieux vignoble semble exprimer son sens du lieu d'une manière sublime quand on lui applique la logique d'autrefois.

This incredible diversity of indigenous grape varieties offers a unique openness. Some wines humbly pay homage to tradition and emphasize a singular contemporary approach, such as *Pessoal Branco*, a fine maceration white.

As for Patricia, she keeps her eyes on the future and looks for the best solutions to always keep tradition and modernity. "The key to our work is to make available to future generations the understanding of our terroir through a unique New Old Vineyard planting program".

NIEPOORT, QUINTA DA NAPOLES, Dirk & Daniel Niepoort Cima Corgo, Portugal

In the early 90's, Dirk van der Niepoort started producing dry wines by releasing his first Douro wine, *Redoma 1991*. From then on, Dirk realized that he needed to understand what was being done elsewhere. After many trips (France, Europe, California...), his curiosity for dry Douro wines now defines his passion and Niepoort's spirit.

"In order to make good blends, we have to understand and respect our vineyard, observe its behavior." Based on this observation, Dirk now thinks in terms of "parcel identity". In 2021, he launches *Museu dos Lagares 2018*, the wine that places Niepoort in the world of great red wines made in the Douro. This wine island on yellow schist reflects the Douro's essence, the multi-dimensional complexity of old vines with more than 30 indigenous grape varieties. «We dare to say that this is a Douro Grand Cru: pure, precise and delicate», assumes Dirk, referring to the Burgundian approach to wine classification.

Daniel is the 6th generation of this great firm born in 1842 and is the undisputed relay of this terroir vision initiated by his father. In addition to his dry wines, *Valle Louro* and *Lote D* in Bairrada, Daniel is bringing back the shine to the family's Vintage Port with *Bioma - Vinha da Pisca* at Quinta da Napoles in the Douro (*Pisca* is the name he chose for his little dog!). The amazing quality of this old vineyard seems to express his sense of place in a sublime way when you apply the logic of the past to it.

Text and photos : Adrien Cascio



Patricia Alves de Sousa



Cuvée Abandonado



Socalcos et vue aérienne de Gaivosa.



Cuvée Bioma Vinha da Pisca.



Dirk & Daniel Niepoort (et Pisca).



Cuvée Museu dos Lagares

CHINA MOUTAI,

héritage national et prestigieux

Eau-de-vie distillée à partir de sorgho et de blé, le Moutai, véritable institution en Chine, est pour les occidentaux encore entouré de mystères. Rencontre avec Hervé Tan, directeur de China Moutai, qui nous révèle les secrets de ce breuvage d'exception.

1- Pouvez-vous nous présenter le Moutai ?

Les Français ont le cognac, les Ecossais ont le whisky, les Chinois ont le Moutai. Ce spiritueux qui titre principalement à 53° est plus qu'une boisson nationale, c'est une institution en Chine, un symbole de prestige. Coté à la bourse de Shanghai, Kweichow Moutai est désormais valorisé à près de 500 milliards de dollars, soit bien plus que Coca-Cola (246 milliards de dollars). Pas mal pour un spiritueux bu par des centaines de millions de chinois mais pratiquement inconnu hors des frontières (sauf des connaisseurs).

Dès 135 av. J.-C., la ville de Moutai commence à produire l'ancêtre du Moutai, le spiritueux Goujiang, élevé au rang d'offrande impériale par l'empereur Wudi de la dynastie des Han.

La boisson, réputée décapante pour le palais, devient la boisson nationale dans les années 1950, celle qu'on sort pour les grands banquets et surtout pour les grandes discussions. Une boisson qui a reçu de nombreux prix aux concours internationaux : médaille d'or à l'Exposition internationale de Panama-Pacifique à San Francisco aux États-Unis en 1915 et au Salon international d'alimentation de Paris en 1986, Prix spécial à l'Exposition internationale du vin de Bordeaux en 1993, médaille d'or du Concours mondial de Bruxelles (CMB) en 2014.

2 - Le cycle de production du Moutai est d'environ 5 ans, quelles en sont les différentes étapes ?

En 2001, le Kweichow Moutai a été reconnu par une Appellation d'Origine Protégée (AOP).

Ce spiritueux est réalisé grâce à un savant mélange de sorgho local, de blé et d'eau de rivière Chishui. Le sorgho et le blé sont récoltés dans le village Moutai et ensuite le blé est cuit et fermenté pour faire le Qu (à prononcer Tchi-o). Le Qu est une sorte de levure spécifique au baijiu qui lui donne le goût. Mis à fermenter après avoir été mélangé le sorgho cuit et le Qu, puis mis dans un bain d'eau, il produit une œuvre d'art qui va être ensuite distillée, pas moins de 7 fois en une année. Puis être mis à vieillir en jarres en terre cuite enterrées pour des durées très variables de une à plusieurs années. Ensuite, c'est le travail d'un assembleur qui fera la différence en sélectionnant différentes cuvées pour réaliser son blend. Donc le processus principal de la fabrication de Moutai suit 5 étapes : la fermentation, la distillation, le vieillissement, l'assemblage et enfin la mise en bouteille. De la sélection des ingrédients jusqu'à la livraison du produit fini, le cycle de production est de 5 ans minimum, passant par pas moins de 30 étapes et 165 procédures différentes. En fonction de l'âge des cuvées le spiritueux sera plus ou moins goûteux. Si le jeune Moutai est vif, quelque peu astringent, les cuvées plus anciennes sont plus souples, onctueuses avec des saveurs plus complexes.

China Moutai, a prestigious national heritage || *Moutai is a distilled brandy made from sorghum and wheat. It is a real institution in China, but for Westerners it is still shrouded in mystery. We met with Hervé Tan, director of China Moutai, who reveals the secrets of this exceptional beverage.*

1- Can you introduce us to Moutai?

The French have cognac, the Scots have whisky, the Chinese have Moutai. This spirit which is mainly 53° is more than a national drink, it is an institution in China, a symbol of prestige. Listed on the Shanghai stock exchange, Kweichow Moutai is now valued at nearly 500 billion dollars, much more than Coca-Cola (246 billion dollars). Not bad for a spirit drunk by hundreds of millions of Chinese people but practically unknown outside their borders (except for connoisseurs).

As early as 135 BC, Moutai began producing Moutai's ancestor, the spirit Goujiang, which was elevated to an imperial offering by Emperor Wudi from the Han dynasty.

The drink is known to be a refreshing drink for the palate and became the national drink in the 1950's, the one that is served for big banquets and especially for big discussions. The drink has received numerous awards at international competitions: gold medal at the Panama-Pacific International Exhibition in San Francisco, USA in 1915 and at the Paris International Food Show in 1986, special prize at the Bordeaux International Wine Exhibition in 1993, gold medal at the Brussels World Competition (CMB) in 2014.

2 - The production cycle of Moutai is about 5 years, what are the different stages?

In 2001, Kweichow Moutai was recognized by a PDO (Protected Designation of Origin).

This spirit is made from a clever blend of local sorghum, wheat and Chishui river water. The sorghum and wheat are harvested in Moutai village and then the wheat is cooked and fermented to make Qu (pronounced Tchi-o). Qu is a kind of yeast specific to baijiu which gives it the taste. The cooked sorghum and the Qu are mixed together and fermented, then put in a water bath, producing a work of art which is then distilled, no less than 7 times in one year. Then be aged in earthenware jars buried for very variable durations from one to several years. Then, the blender's work will make the difference by selecting different vintages to make his blend. So Moutai's main manufacturing process follows 5 steps: fermentation, distillation, ageing, blending and finally bottling. From the selection of the ingredients to the finished product, the production cycle is at least 5 years, passing through no less than 30 steps and 165 different procedures. Depending on the ageing process of the vintages, the spirit will be more or less tasty. While the younger Moutai is lively and slightly acidulous, the older vintages are more supple and smooth with more complex flavors.

3 - Pour les personnes ne connaissant pas encore cet alcool réputé, quels arômes olfactifs et gustatifs vont-elles retrouver à la dégustation ?

Au niveau de nez, le baijiu Moutai contient des arômes riches, élégants et délicats. Le processus pour humer ses arômes est divisé en trois étapes : les notes de tête, les notes de cœur et les notes de fond. Vous pouvez sentir l'arôme de jiang (sauce), l'arôme cuit, ceux de fruit, de plante, de céréale, de fleur, de sucre, l'arôme moelleux et l'arôme de Qu (levures).

Au niveau de la bouche, vous prenez une petite gorgée de Moutai, utilisez la langue pour découvrir sa saveur. Vous pouvez ressentir sa saveur acide, ses arômes de noisette, de Qu, de fleur et l'arôme dit de vieillissement. Puis, avalez doucement le liquide et ressentez sa douceur soyeuse et moelleuse. Voilà pour l'étape de dégustation en bouche. Ensuite, fermez votre bouche et expirez doucement par votre nez. Sentez les arômes complexes et la profondeur de Moutai. C'est la finale ou l'arrière-goût.

4 - Selon vous quel est le meilleur accord avec ce breuvage ?

Traditionnellement Moutai est servi tout au long du repas, il offre de nombreuses possibilités d'accords mets et spiritueux, comme avec des plats de viande en sauce, des fruits de mer, ou avec certains desserts à base de chocolat. On peut aussi infuser certaines recettes avec du Moutai ou le mélanger à une soupe. Et comme il ne manque pas de complexité aromatique, de nombreuses variétés, et de vieux millésimes, la quête d'une bouteille à votre goût sera forcément réussie.

5 - Où trouver le Moutai ? Comment se répartissent les ventes en France et dans le monde ?

Nous avons 2 boutiques de Moutai à Paris, une dans le 13^{ème}, une dans le 8^{ème}. Puis, à la maison du Whisky, dans les grands hôtels à Paris comme la Shangri-La Hotel, Le Meurice, dans les bars comme Printemps du goût, La Poudrière, Pop in Café, sur les applications de vente comme HungryPanda, Alorsfaim etc. Et bientôt, dans certains restaurants étoilés à Paris, vous pourrez déguster les plats français à la touche de Moutai. 97 % du chiffre d'affaires est réalisé en Chine, donc notre produit reste toujours mystérieux pour les consommateurs français, c'est aussi à vous de partir à la découverte de cette fierté de l'Empire du Milieu.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier / © Photos : China Moutai

3 - What aromas and flavours will people who don't know this famous alcohol find when they taste it?

On the nose, Moutai baijiu contains rich, elegant and delicate aromas. The smelling process is divided into three stages: top notes, middle notes and bottom notes. You can smell the jiang (sauce) aroma, cooked aroma, fruit, herbal, cereal, flower, sugar, mellow and Qu (yeast) aroma.

On the palate, you take a small sip of Moutai, use your tongue to discover its flavor. You can feel its acidic flavour, its hazelnut, Qu, flower, and the so-called ageing aroma. Then, gently swallow the liquid and feel its silky smoothness. That's it for the tasting stage in your palate. Next, close your mouth and gently exhale through your nose. Smell the complex aromas and depth of Moutai. This is the finish or aftertaste.

4 - What do you think would be the best pairing with this beverage?

Traditionally Moutai is served throughout the meal, it offers many possibilities for food and spirit pairings, such as with meat dishes in sauce, seafood, or with certain chocolate-based desserts. You can also infuse certain recipes with Moutai or mix it with a soup. And because there is no lack of aromatic complexity, many varieties, and old vintages, the search for a bottle to your liking is bound to be successful.

5 - Where to find Moutai ? How are sales distributed in France and in the world?

We have 2 Moutai stores in Paris, one in the 13th district and one in the 8th district. Then, at the Maison du Whisky, in the famous hotels in Paris like the Shangri-La Hotel, Le Meurice, in bars like Printemps du goût, La Poudrière, Pop in Café, on sales applications like HungryPanda, Alorsfaim etc. And soon, in some starred restaurants in Paris, you will be able to taste French dishes with a Moutai touch.

97% of the business is made in China, so our product is still mysterious for the French consumers, it is also up to you to discover this pride of the Middle Kingdom.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier



CRÉATION DES VDF COCKTAILS

Créée en 2009, l'Association Nationale Interprofessionnelle en charge de Vin De France (Anivin) a pour missions de promouvoir les vins de la dénomination Vin De France sur le marché français et les marchés exports.

Prônant la liberté, la qualité et la créativité, Vin De France repense les codes traditionnels du vin pour s'adresser à une nouvelle cible. Comme le vin reste intimidant pour les 18-30 ans, la plus libre des dénominations, inspirée par les tendances actuelles de la mixologie, innove et crée les VDF Cocktails afin de répondre aux nouveaux modes de consommation. Associant un cépage de Vin De France et un mixer, ces cocktails *Frenchies*, *low sugar* (faible teneur en sucre) et *low ABV* (faible teneur en alcool) rajeunissent l'image du vin. En plaçant les cépages Vin De France au cœur de chaque recette, l'Anivin de France affiche sa volonté de faire de la pédagogie auprès des nouveaux entrants sur le vin.

De cette démarche sont nées deux collections, les Mule et les Fizz, déclinées dans les trois couleurs : blanc, rouge et rosé. A la fois frais et gourmands, les six recettes de VDF Cocktails ont été élaborées en collaboration avec l'agiteur d'idées, Ugo and Spirits, expert en mixologie. Si la collection des VDF Mule raconte l'association épicée de la Ginger Beer avec Vin De France de cépages, la collection des VDF Fizz plonge les consommateurs dans un univers gourmand et surprenant grâce à l'association de Vin De France de cépages, d'un trait de concombre, d'hibiscus ou de rose et de Tonic Water. Des créations venant de cocktails déjà récompensés : le Moscow Mule occupe la onzième place et le gin Fizz la trentième place du classement des *50 world's best-selling classic cocktails* établi par Drinks International.

VDF Cocktails creation || Created in 2009, the National Interprofessional Association in charge of Vin De France (Anivin) aims to promote Vin De France wines on the French and export markets.

Advocating freedom, quality and creativity, Vin De France rethinks the traditional wine codes to address a new target. As wine remains intimidating for 18-30 year olds, the freest of names, inspired by current trends in mixology, innovates and creates VDF Cocktails in order to respond to new consumption patterns. Combining a Vin de France grape variety and a mixer, these *Frenchies*, *low sugar* and *low ABV* cocktails bring wine's image back into focus. The Vin De France grape varieties are at the heart of each recipe, and the Anivin de France is showing its desire to educate newcomers about wine.

This approach has given rise to two collections, the Mule and the Fizz, available in three colors: white, red and rosé. Both fresh and gourmet, the six VDF Cocktails recipes were developed in collaboration with Ugo and Spirits, a mixology expert. If the VDF Mule collection tells the spicy association of Ginger Beer with *Vin De France de cépages*, the VDF Fizz collection plunges consumers into a gourmand and surprising universe thanks to the association of *Vin De France de cépages*, cucumber, hibiscus or rose and Tonic Water. These creations come from cocktails that have already won awards: the Moscow Mule is ranked eleventh and the Fizz gin is ranked thirtieth in Drinks International's *50 best-selling classic cocktails*.

EN SAVOIR → WWW.VINDEFRANCEWINES.COM

VALLEIN TERCINIER

XO Vieille Réserve

Avec plus de 500 ans d'histoire la maison artisanale Vallein Tercinier mérite l'attention de tous les amateurs de cognac, des novices aux connaisseurs. Depuis 1850, la famille Vallein Tercinier offre des cognacs de haute qualité élevés et mis en bouteilles au domaine.

Nombre d'entre eux ont été récompensés par des prix de premier ordre dans de nombreux concours internationaux, ce qui a permis de faire reconnaître leurs savoir-faire (IWSC Londres, Gold Best in Class en 2016 ou encore American Distillery Institute, Double Gold - Gold Best of class en 2020, entre autres).

Comme pour le processus de vieillissement du cognac, une petite maison artisanale se perd souvent dans le bruit des grands, mais comme de nombreux connaisseurs estimés l'ont découvert, les cognacs de Vallein Tercinier sont d'une qualité superbe, uniques, et une fois que vous les aurez dégustés, ils deviendront une marque incontournable à avoir toujours dans votre armoire à boissons.

Bouteille emblématique du savoir-faire artisanale de cette maison, le cognac Vallein Tercinier XO Vieille Réserve est un délicieux assemblage de vieilles eaux-de-vie provenant des deux premiers crus de la région.

Il est désigné comme Fine Champagne, 50 % provient de la Grande Champagne, et 50 % de la Petite Champagne.

Les plus jeunes cognacs de cet assemblage ont au minimum 30 ans de vieillissement, il en résulte un nez avec une nette apparition du Rancio, de vieux cuir, de vanille ainsi que des parfums plus légers de tilleul, de fleurs de vigne et d'épices. Le palais est extrêmement élégant, parfaitement équilibré, rond et délicieusement mûr. La longueur persiste bien après la dégustation avec un fort adoucissement du goût et des remontées de miel en fin de bouche. Un Cognac fin et élégant, moelleux aux épices fondues.



With over 500 years of history, the Vallein Tercinier artisanal house deserves all cognac lovers' attention, from novices to experts. Since 1850, the Vallein Tercinier family has been offering high quality cognacs matured and bottled on the estate.

Many of them have been awarded top prizes in numerous international competitions, which has led to recognition of their expertise (IWSC London, Gold Best in Class in 2016 or American Distillery Institute, Double Gold - Gold Best of class in 2020, among others).

As with the cognac ageing process, a small artisanal house often gets lost in the noise of the big boys, but as many esteemed wine experts have discovered, Vallein Tercinier's cognacs are of a superb quality, unique, and once you've tasted them, they'll become a must-have brand to always have in your drinks cabinet.

The Vallein Tercinier XO Vieille Réserve is a delicious blend of old eaux-de-vie from the region's two premier crus. It is designated as Fine Champagne, 50% from Grande Champagne, and 50% from Petite Champagne.

The youngest cognacs in this blend have a minimum 30 years of ageing, resulting in a nose with a clear Rancio appearance, old leather, vanilla as well as lighter lime blossom, vine flowers and spices. The palate is extremely elegant, perfectly balanced, round and deliciously ripe. The length remains well after tasting with a strong taste softening and honeyed aftertaste. A fine and elegant Cognac, mellow with melted spices.



EN SAVOIR → WWW.COGNAC-TERCINIER.COM
Distribué par LMDW. La Maison Du Whisky

— ACCORDS DE SAISON —
par Adrien Cascio

Compressé de poulpe,
bergamote & sauce vierge
Gremolat

*Squashed octopus,
bergamot & Gremolata virgin sauce*

CHEF JÉRÔME SCHILLING,
HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE
LAFURIE PEYRAGUEY, BOMMES (33)

&

Porto blanc
“Extra Dry White Port”
- NOVAL -

Extra Dry White Port - Noval

QUINTA DO NOVAL,
VALE DE MENDIS, (PORTUGAL)

Un mariage qui nous mène directement sur les côtes ensoleillées. Pour la saison estivale, le chef a dressé, en entrée, un poulpe façon César. Un compressé construit comme une rosace pour permettre d'admirer toutes nuances de couleur du mollusque. Pour sublimer sa chair ferme et fondante, les parfums d'agrumes menées par la bergamote et la sauce Gremolata (orange, anchois, persil et thym citron) nous dirige directement vers des saveurs méditerranéennes.

A ses côtés, un *Extra Dry Withe Port de Noval* permet d'apporter puissance et énergie à l'accord.

Né dans la vallée du Douro, les cépages portugais gouveio, rabigato & malvasia fina sont mutés à l'eau de vie vinique après une fine macération pelliculaire. A l'issu, les quelques grammes de sucres résiduels portent aimablement les fragrances d'herbes sèches (verveine, thym, sauge ananas), tout en conservant le nerf et l'acidité des terroirs schisteux du Douro.

Bien que les Portos rouges occupent une place importante de la production, certaines quintas font le pari de proposer des Portos blancs au style unique pour chacune d'entre elle. Ce nouvel axe

identitaire suggère alors des alliances gastronomiques bien plus diverses et offre au Porto une place de choix sur table de l'entrée au dessert. Vin à servir entre 7 et 9 degrés pour conserver l'éclat unique de ces vins fortifiés.

A marriage that brings us directly to the sunny coast. For the summer season, as a starter, an octopus Caesar style has been prepared by the chef. A compressed dish shaped like a rosette enabling us to admire all the mollusc's colour nuances. The citrus flavours of bergamot and Gremolata sauce (orange, anchovy, parsley and lemon thyme) bring out the firm, melting flesh of the octopus and lead us directly to Mediterranean flavours. Alongside it, an *Extra Dry Withe Port* from Noval brings strength and vitality to the pairing.

Born in the Douro Valley, the Portuguese grape varieties gouveio, rabigato & malvasia fina are blended with vinous brandy after a fine skin maceration. At the end, the few grams of residual sugar gently carry the dry herbal fragrances (vervina, thyme, pineapple sage), while retaining the sinew and acidic character of the Douro's schistous terroirs.

Although red Ports are an important part of the production, some quintas have taken up the challenge of offering white Ports with a unique style for each of them. This new identity suggests much more diverse gastronomic combinations and offers Port a prime place on the table from starter to dessert.

Serve between 7 and 9 degrees to preserve the unique brilliance of these fortified wines.

Crédit Photo : Mickael Boudot



Château Prieuré Marquet

maison d'hôtes prestigieuse

Étonner, surprendre, interpellier, passionner, séduire, tel est le credo de Bernard Canonne propriétaire du Château Prieuré Marquet depuis fin 2014. Situé à 20 minutes de Saint-Emilion, 40 minutes au nord de Bordeaux, le Château Prieuré Marquet vous accueille pour vous faire vivre une journée inoubliable avec un programme à concocter selon vos envies !

BALADE À CHEVAL

Quelque soit votre niveau, vous serez guidé et accompagné par un moniteur professionnel à travers les petits sentiers de la propriété.

1 h de balade, 60 €/pers. avec visite des chais et dégustation de vins du mercredi au dimanche.

BALADE DANS LE VIGNOBLE À BORD DE LA JEEP WILLIS 1957 VINTAGE

Environ 30 minutes pour sillonner la propriété et ses 40 hectares de bois, prairies, étangs et vignoble.

35 €/pers. avec la visite des chais et dégustation de nos vins de 1 à 4 pers. maximum, du mercredi au dimanche.

VISITE PREMIUM

Découvrez l'histoire et toutes les facettes du Château, déguster les vins de la propriété accompagnés d'une planche de charcuteries sur la terrasse surplombant le vignoble de 2 à 10 pers. maximum.

1 h 30 environ, 20€/pers., du mercredi au dimanche.

VISITE CHAMPÊTRE

Après la visite du Château, des chais, vous pourrez pique-niquer près du lac de la propriété avec une bouteille de la Chartreuse de Prieuré Marquet, de 2 à 6 pers maximum.

2 h environ, 45 €/pers., du mercredi au dimanche.

BALADE À VÉLO ÉLECTRIQUE ET PIQUE-NIQUE CHAMPÊTRE

Cette offre comprend une balade à vélo guidée de 2 h dans le vignoble, la visite du Château avec dégustation de nos vins et panier pique-nique à base de produits frais avec une bouteille de la Chartreuse.

60€/pers., de 1 h à 2 h, de 2 à 4 pers, du mercredi au dimanche.

UN DÉJEUNER À LA TABLE DU CHÂTEAU

Lors de votre séjour à Prieuré Marquet, le chef de cuisine, Richard, vous concoctera, selon vos envies, un menu de saison ou des planches apéritives à partager soit sur la terrasse qui surplombe le vignoble ou dans la salle de garde.

A partir de 19€/pers. (planche de charcuteries, fromages affinés et douceur du moment). Menu 55€ tous les jours.

DORMIR AU CHÂTEAU

Que vous choisissiez une chambre prestige ou d'exception, vous apprécierez la qualité et le confort 4 étoiles des chambres et profiterez librement des installations à votre disposition : 2 piscines chauffées, jacuzzi, billard français, piano pour vous détendre.

A partir de 290 € la nuit pour 2 pers., petit déjeuner continental 20 €/pers., taxe de séjour 0,83 €/pers.

Ouvert 7/7.

Toutes les activités se font sur rendez-vous au : 05 57 49 41 70.



Château Prieuré Marquet, prestigious guest house

Amaze, surprise, challenge, enthrall, seduce, that is Bernard Canonne's credo, owner of Château Prieuré Marquet since late 2014. The Château is located just 20 minutes from Saint-Emilion and 40 minutes from Bordeaux North. The Château Prieuré Marquet welcomes you to experience an unforgettable day with a programme to suit your wishes!

Horse riding

No matter what your level is, you will be guided and accompanied by a professional instructor through the small paths of the property. 1 hour ride, 60€ / pers. including a visit to the cellars and wine tasting from Wednesday to Sunday.

Jeep Willis 1957 Vintage vineyard tour

It takes about 30 minutes to drive through the estate and its 40 hectares of woods, meadows, ponds and vineyards.

35€ / pers. including a cellar visit and wine tasting from 1 to 4 people maximum, from Wednesday to Sunday.

Premium visit

Explore the history and all the facets of the Château, taste the wines of the property served with a platter of cold meats on the terrace overlooking the vineyard from 2 to 10 people maximum. Approximately 1h30, 20€ / pers., from Wednesday to Sunday.

Countryside visit

Explore the history and all the facets of the Château, taste the wines of the property served with a platter of cold meats on the terrace overlooking the vineyard from 2 to 10 people maximum. Approximately 1h30, 20€ / pers., from Wednesday to Sunday.

E-bike ride and rustic picnic

This offer includes a 2-hour guided bike ride through the vineyard, a visit to the Château with wine tasting and a picnic basket made of fresh products with a Chartreuse bottle.

60€ / pers. from 1h to 2h, from 2 to 4 pers, from Wednesday to Sunday.

Lunch at the Château's table

During your stay at Prieuré Marquet, the chef, Richard, will prepare a seasonal menu or aperitif platters to share either on the terrace overlooking the vineyard or in the guard room.

From 19€ / pers. (board of cold meats, mature cheeses and sweetness of the moment). Menu 55€ every day.

Accommodation at the Château

Whether you choose a prestige or an exceptional room, you will appreciate the quality and the 4-star comfort of the rooms and will freely enjoy the facilities at your disposal: 2 heated swimming pools, jacuzzi, French billiards, piano to relax.

From 290 € per night for 2 people, continental breakfast 20€ / person, tourist tax 0,83€ / person.

Open 7 days a week.

Please call 05 57 49 41 70 to book an appointment.

EN SAVOIR → WWW.PRIEURE-MARQUET.COM



CHATEAU DE LA GALINIÈRE

91 pts
WINEENTHUSIAST
THE WORLD BY YOUR GLASS

« *Lorsqu'ils sont grands, les vins provençaux combinent à merveille la richesse et la sensualité méridionale...* »
Solange Dremière, Œnologue

www.chateaudelagaliniere.com
CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE - RD7 - 13790 Châteauneuf-le-rouge
Contact: florence.delabre@lgef.fr

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



Château Dalem

Dalem révèle ce que Fronsac, glorieux terroir du Libournais offre de plus exceptionnel.

Brigitte RULLIER-LOUSSERT
Tél. +33 5 57 84 34 18 - contact@chateaudalem.com
www.chateaudalem.com

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

EXPERIENCES GUSTATIVES

Route 71 Bourgogne Sud, épicuriens voyageurs

En Bourgogne du Sud, œnologie rime volontiers avec gourmandise, patrimoine, culture et bonne cuisine... De marchés pittoresques en dîners étoilés, d'escapades œnotouristiques en cuvées millésimées, de festivals en hébergements chaleureux, la Bourgogne du Sud sait enchanter les bons vivants et les visiteurs gourmets.

Wine School à bord d'un taxi cab, cuvées de caractère, la Paulée de la Côte Chalonnaise en octobre 2021, une église transformée en chais, et bien d'autres vous attendent.

Plus de renseignements sur : www.route71.fr

Route 71 Bourgogne Sud, traveling epicureans II
In southern Burgundy, oenology readily rhymes with delicacies, heritage, culture and good cuisine ... From picturesque markets to Michelin-starred dinners, wine tourism getaways to vintage cuvées, from festivals to warm accommodation, Southern Burgundy knows how to enchant the bon vivant and gourmet visitors.
Wine School aboard a taxi cab, cuvées of character, the Paulée de la Côte Chalonnaise in October 2021, a church transformed into cellars, and many others await you.

More information on: www.route71.fr



CONCOURS

BORDEAUX SAKÉ CHALLENGE 2021

La Saké Sommelier Association (SSA) va tenir le premier Bordeaux Saké Challenge 2021 le 24 octobre prochain dans les locaux de l'INSEEC Grande Ecole. Organisé par Otsukimi - Buveurs de Lune, le concours sera dans la même veine que les autres compétitions de la SSA et permettra aux sakés Japonais et internationaux d'avoir l'opportunité de toucher un nouveau marché et de recevoir des prix prestigieux.

The Saké Sommelier Association (SSA) will hold the first Bordeaux Saké Challenge 2021 on October 24 at the premises of INSEEC Grande Ecole. Organized by Otsukimi - Buveurs de Lune, the competition will be in the same vein as the other SSA competitions and will allow Japanese and international sakes to have the opportunity to reach a new market and receive prestigious prizes.

BORDEAUX 酒 SAKE CHALLENGE

SALONS

Liquid Passion

Amuse-Bouche, la société organisatrice, a décidé de réunir ses 3 salons (Planète Bière, Paris Cocktail Festival, France Quintessence) et accueille un 4e salon, Rhum Avenue by Rhum Fest Paris les 3 et 4 octobre 2021. Contrairement à l'année dernière, pourront accueillir à nouveau le grand public, le dimanche, sur une surface de 6 000 m² dédiée à l'univers des boissons.

Pendant ces 2 journées, les visiteurs découvriront les dernières tendances, les marques qui animent les différentes catégories, qu'elles soient mondiales, européennes, françaises ou locales !

Infos pratiques :

GRAND PUBLIC : dimanche 3 octobre 2021 - 12h-19h. **PROFESSIONNELS - PRESSE :** lundi 4 octobre 2021 - 10h à 18h. **LIEU :** PARIS EVENT CENTER - 20 avenue de la Porte de la Villette - 75019 Paris. **TARIFS :** GRAND PUBLIC : 30 € la journée (12h-19h) / PROFESSIONNELS ET PRESSE : gratuit sur invitation exclusivement.

Amuse-Bouche, the organizing company, has decided to bring together its 3 fairs (Planète Bière, Paris Cocktail Festival, France Quintessence) and is hosting a 4th show, Rhum Avenue by Rhum Fest Paris on October 3 and 4, 2021. Unlike last year, will be able to welcome the general public again, on Sunday, on an area of 6,000 m² dedicated to the world of drinks.

During these 2 days, visitors will discover the latest trends, the brands that drive the different categories, whether global, European, French or local!

Practical information :

GENERAL PUBLIC: Sunday October 3, 2021 - 12 p.m. to 7 p.m. **PROFESSIONALS - PRESS:** Monday October 4, 2021 - 10 a.m. to 6 p.m. **LOCATION:** PARIS EVENT CENTER - 20 avenue de la Porte de la Villette - 75019 Paris. **PRICES:** GENERAL PUBLIC: € 30 per day (12 pm-7pm) / PROFESSIONALS AND PRESS: free by invitation only.



WEB-SERIE

OENO SAPIENS, web-série des Œnologues de France

Expliquer le cœur du métier de l'œnologue au plus grand nombre, faire découvrir son univers autour de la vigne, des chais et des gestes quotidiens : telle est l'intention de la nouvelle série OENO SAPIENS produite par les Œnologues de France. Construite en 4 saisons de 3 épisodes chacun, courts et ludiques, la série lève le voile sur une profession encore méconnue du Grand Public.

Explaining the heart of the oenologist's job to as many people as possible, showing his world around the vineyard, the cellars and everyday actions: this is the intention of the new OENO SAPIENS series produced by the Œnologues de France. Built over 4 seasons of 3 episodes each, short and fun, the series lifts the veil on a profession still unknown to the general public.

Disponible sur : / Available on:

www.oenologuesdefrance.fr
www.youtube.com/channel/UCNF9RMDi5ZFLjcw-vK8jceQ



TRAIL

Le vignoble de Côte-Rôtie accueille son premier trail

Le vignoble escarpé de Côte-Rôtie, au nord de la Vallée du Rhône, accueille la première édition de son « Trail en Côte-Rôtie » le 23 octobre prochain. Au départ d'Ampuis, plus de 500 coureurs sont attendus pour affronter les pentes et les terrasses de l'une des plus belles appellations viticoles du monde.

L'événement propose 4 courses selon les niveaux :

- « La Verticale », trail de 11 km pour 550 m de dénivelé départ à 18h00, 12€
- « Brune et Blonde », trail de 24 km pour 1 200 m de dénivelé départ à 16h30, 25€
- « La vendangette », randonnée non chronométrée de 8 km, départ obligatoire entre 13h00 et 15h00 maximum, 5€
- « Les Millésimes », courses enfants en fonction de l'âge, départs entre 17h00 et 17h30

Informations pratiques pour les inscriptions :

<https://chronospheres.fr/evenements/detail/Trail-en-Cote-Rotie-585>
www.trailencoterotie.fr

The Côte-Rôtie vineyard welcomes its first trail ||

The steep Côte-Rôtie vineyards, north of the Rhône Valley, are hosting the first edition of its "Trail en Côte-Rôtie" on October 23. At the start of Ampuis, more than 500 runners are expected to face the slopes and terraces of one of the most beautiful wine appellations in the world.

The event offers 4 races depending on the level:

- "La Verticale", an 11 km trail for a 550 m vertical drop, starting at 6:00 p.m., €12
- "Brune et Blonde", a 24 km trail with a 1,200 m vertical drop, starting at 4.30 p.m., €25
- "La vendangette", a non-timed 8 km hike, departure between 1:00 p.m. and 3:00 p.m. maximum, €5
- "Les Millésimes", children's races according to age, departures between 5:00 p.m. and 5:30 p.m.

Practical information for registrations:

<https://chronospheres.fr/evenements/detail/Trail-en-Cote-Rotie-585>
www.trailencoterotie.fr



ABONNEZ-VOUS!
Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE
ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	30 €	58 €
UE	60 €	118 €
Monde	76 €	150 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.



BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
38 rue Dunois
75647 Paris Cedex 13
FRANCE

3 000 PROFESSIONAL
BUYERS TASTE NEW
WINES ON HOPWINE.
AND YOU ?

Hopwine is the digital fair that allows you to receive for free,
hundreds of wine and spirits samples wherever you are in the world
(customs fees included).

Register now :
www.hopwine.com

It's fast and completely free.

hopwine



— DISTILLERIE JEAN GOYARD —

52 Rue René Lalique - 51160 Ay-Champagne - Tél. 03 26 55 19 11
www.distillerie-goyard.com - Instagram : distillerie-goyard1911 - Facebook : Distillerie Goyard

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