

#158 - HIVER 2017

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



SPÉCIAL CHAMPAGNE



CHAMPAGNE TOUR

COLLET

reçoit les Meilleurs
Sommeliers du Monde

LA CHINE
en Côtes
de Bordeaux

Nelson CHOW
dans le Médoc

Gourmandise
LES BÛCHES
2017



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
ENOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

**3 ÉDITOS****9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE**

- 9 Monde
- 14 Brèves
- 17 France

26 SHOPPING
**29 DÉGUSTATION
PRESTIGE
CHAMPAGNE**
Hôtel de Ville, Reims
180 cuvées dégustées


29

94 CHAMPAGNE TOUR

- 94 Champagne Jeeper
- 96 Champagne JM Tissier
- 98 Champagne Collet
- 100 Champagne Bourdaire Gallois
- 102 Champagne Demière
- 104 Champagne de Sousa
- 106 Champagne Eric Taillet
- 108 Champagne Oudart
- 110 Champagne Palmer
- 112 Champagne Philipponnat
- 115 Champagne Alain Vesselle
- 116 Champagne Gruet
- 118 Champagne Jacquart
- 120 Champagne de Barfontarc
- 122 Champagne Janisson
- 124 Champagne Mumm
- 126 Champagne Perrier-Jouët
- 128 Champagne Ployez-Jacquemart
- 130 Champagne Pierre Trichet

133 PLEINS FEUX

- 133 Champagne Gosset
- 135 Champagne Michel Gonet
- 137 Champagne Tribaut Schloesser
- 139 Champagne J. Pérard & fils
- 141 Champagne Esterlin
- 143 Champagne Boizel
- 145 Champagne Philippe Fontaine
- 147 Champagne Moutaux

149 ACTUS

- 149 Un cépage disparu révèle ses secrets culinaires
- 150 Meunier Institut
- 153 Portrait : Yves Chapier

154 ACCORD ÉTOILÉ

- 154 Le Champagne Armand de Brignac par le Chef Arnaud Lallement

157 DU CÔTÉ DES VINS

- 157 La Chine en Côtes de Bordeaux
- 162 Les Crémants montent en gamme
- 165 Nelson Chow dans le Médoc
- 173 Le Grand Cercle des Vins de Bordeaux
- 175 Michelangelo International Wines & Spirits Awards 2017

176 RENCONTRES

- 176 Domaine de Chevalier
- 179 Château Hannelot
- 180 Domaine de l'Anglade
- 183 Portrait : Pascaline Lepeltier Master Sommelier

184 ÉCHAPPÉES

- 184 Les incendies dévastateurs en Californie
- 186 L'avenir des vins libanais

191 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 191 Whisky Live Paris 2017
- 192 Wishlist « Spéciale Fêtes »
- 194 Soleil d'Arche présente Mojito d'Arche
- 197 Accords sakés et saveurs fumées au Salon du Saké

200 ESCAPADES

- 200 La Mamounia, Marrakech

202 GOURMANDISES

- 202 Les Bûches de Noël tendances 2017

205 LE BLOG

CHAMPAGNE


Palmer & Co

NATURALLY ELEGANT



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



ÉDITO

Sommeliers INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

Aris ALLOUCHE

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

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

ASSISTANTES DE RÉDACTION

Sandy BERNARD
Charlyne ZIRAH

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG
Philippe FAURE-BRAC
Jean BERNARD
Sofia LAFAYE
David FURER
Mark DEWOLF
Bénédicte CHAPARD
Marianne PEYRI
Gérald OLIVIER
Valérie MASSOT-GERME
Denis GARRET

TRADUCTION

Sandy BERNARD
Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD
Michel JOLYOT
BIVB/Images&Associés
Sofia LAFAYE
Stéphane KOSSMAN
Anna LANTA
Scott Little Photography
Valerie SEMENSATIS
Olivier FRAJMAN (Barfontarc)
Becca PR (Brignac)
Meunier Institut

VIDÉOS

Olivier HENNEGRAVE /
Parce Que Productions

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

C'est dans l'effervescence de la Hong Kong International Wines & Spirits Fair que nous vous écrivons cet édito. Fief de Nelson Chow, président de l'Association des Sommeliers de Hong Kong et de Chine, dont vous retrouverez d'ailleurs dans ces pages le récit de ses pérégrinations dans le Bordelais pendant les vendanges.

Effervescence est surtout le maître mot de cette fin d'année si vite arrivée ! Ce dernier numéro de 2017 est entièrement dédié aux bulles festives du Champagne. Le cahier de dégustation vous permettra de (re)découvrir les meilleures cuvées dégustées par les professionnels lors de notre grand événement à l'Hôtel de Ville de Reims.

De plus, Gérard Basset et Paolo Basso, tous deux Meilleurs Sommeliers du Monde, nous accompagnent à la découverte des plus beaux domaines et maisons de Champagne. Plongez avec nous au cœur des secrets des crayères au travers de nombreux portraits.

C'est avec plaisir que nous partageons ces quelques fines bulles pour clôturer l'année en beauté.

Délectez-vous, profitez, passez de très belles fêtes. Et rendez-vous l'année prochaine !

We write you this editorial from the heart of the effervescent Hong Kong International Wines and Spirits Fair. The city is the realm of Nelson Chow, president of the Hong Kong and Greater China sommeliers association. In this issue, follow him across the Bordeaux vineyards during the harvest.

Above all, effervescence is the keyword in the end of this year that finished so quickly! The last issue of 2017 is entirely dedicated to the festive bubbles of Champagne. The tasting reviews give you the opportunity to (re)discover the best cuvees tasted by the professionals during our event in the Town Hall of Reims.

Moreover, Gerard Basset and Paolo Basso, both Best Sommeliers of the World, accompany us to discover the most beautiful estates and houses of Champagne. Immerse with us in the secrets of the crayeres through numerous portraits of producers.

We are very pleased to share with you these fine bubbles to beautifully finish 2017.

Enjoy, treat yourself, have a merry Christmas. And see you next year!

Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l'étranger / www.relay.com et Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Frenchburgers / 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'Épinay, 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, Etrétat / 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 / Les Sources de Caudalie, Martillac. / Restaurant Guy Savoy, Paris 6^e.



ÉDITO

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

A l'approche de Noël, nous faisons inévitablement le bilan de l'année qui vient de s'écouler. Avons-nous atteint nos objectifs ? Avons-nous été heureux et gentils ? Avons-nous fait tout ce qui était en notre pouvoir pour rendre le monde meilleur ?

L'année fut intense pour l'Association de la Sommelierie Internationale, fortement marquée par le Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 2017 en Autriche, et les élections à l'assemblée générale qui s'est tenue à Bordeaux pendant le dernier Vinexpo.

Pourtant il se passe encore beaucoup d'autres choses, et nous avançons en ce moment sur plusieurs dossiers capitaux : une nouvelle image pour l'A.S.I. – qui sera suivie par un nouveau site internet ; le développement de nouveaux outils de communication ; le développement d'un plan d'action global et sur le long terme impliquant toutes les associations au travers d'un sondage ; l'organisation de notre assemblée annuelle en Géorgie et des prochains concours au Canada et au Japon ; la révision de notre politique de partenariat ; et beaucoup d'autres choses encore.

Une autre étape importante cette année a été la création du premier tutoriel vidéo de l'A.S.I., filmé pendant le dernier concours du Meilleur Sommelier du Monde en Argentine, mettant en scène le grand Gérard Basset qui décrypte chacune des tâches de chaque étape du concours. Il est désormais disponible sur notre site internet : <http://www.sommellerie-internationale.com/fr/2017/08/16/the-tutorial-video-is-now-available-please-check-it-out/>, alors n'hésitez pas à le partager avec les sommeliers et amoureux du vin du monde entier !

La nouvelle année approchant, il est d'autant plus important de réaffirmer nos rêves et de planifier le futur. Comme je viens de le préciser, nous travaillons actuellement à construire une vision globale et une plateforme de développement pour notre organisation, qui vient de démarrer au travers d'enquêtes adressées à chaque association nationale. C'est la première fois dans l'histoire de l'A.S.I. que nous entrons en contact de façon formelle avec toutes les associations de sommeliers dans le monde pour en savoir plus sur leurs besoins, leurs challenges, leurs idées et leur vision de l'A.S.I. du futur.

Nous mettons en place des programmes et des objectifs pour les années à venir, en prenant l'avis de ceux qui ont contribué à la grandeur à l'A.S.I. – et continuent de le faire – et en construisant de nouvelles équipes comptant des professionnels de classe internationale comme Sören Polonius (Suède) dans le Comité Didactique et Peer Holm (Allemagne) dans le Comité des Statuts. De plus, le vaste comité Marketing, Relations Publiques et Communication dirigé par Michèle Chantôme (Maroc) intégrera Gabriel Dvoskin (Argentine) pour la coordination, et sera subdivisé en trois sections : Liora Levi (Norvège) pour la Communication, Djurdja Katic (Serbie) pour l'Information et Véronique Rivest (Canada) pour le Marketing et les Relations Publiques, entre autres.

Enfin, décembre est le mois de la reconnaissance, aussi souhaitons-nous remercier nos membres et nos partenaires qui permettent à l'A.S.I. d'exister.

Et par-dessus tout, nous aimerions bien sûr remercier les ambassadeurs de l'A.S.I. : les sommeliers partout dans le monde – dont beaucoup travailleront en salle pendant que nous célébrerons les fêtes de fin d'année – car ils donnent le maximum pour faire passer notre métier à un niveau supérieur, et ce sont de véritables passionnés du vin et de sa culture de la modération et du savoir-faire.

Souhaitons à tous un joyeux Noël, une excellente nouvelle année, avec quelques fantastiques bulles pour faire la fête !



William Wouters
(Belgique),
Vice-Président
continent Europe



Ricardo Grellet
(Chili),
Vice-Président
continent Américain



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



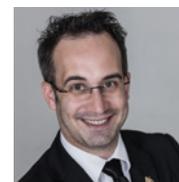
**Michèle
Aström-Chantôme**
(Maroc),
Secrétaire générale



Michelle Mc Carthy
(Canada),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Samuil Angelov
(Finlande),
Trésorier adjoint



As Christmas approaches, it is inevitable to reflect about the year going by. Have we reached our goals? Have we been happy and kind? Have we done anything to make the world a better place?

It has been an intense year for the International Sommelier Association, strongly marked by the ASI Best Sommelier of Europe and Africa, Austria 2017, and the elections at the General Assembly held in Bordeaux during the last edition of Vinexpo.

Still, many more things are happening, and we are currently making progress on several essential issues: a new image for ASI—which will be followed by a new website—; the development of new communication tools; the development of an inclusive and long-term action plan involving all the associations through a survey; the organization of our annual meeting in Georgia and the next competitions in Canada and Japan; a renovated partnership structure, and much more.

Another of this year's milestones was ASI's first tutorial video, filmed during the last Best Sommelier of the World competition in Argentina and featuring the great Gerard Basset explaining each and every one of the tasks in all rounds of the competition... It is now available on our website: <http://www.sommellerie-internationale.com/fr/2017/08/16/the-tutorial-video-is-now-available-please-check-it-out/>, so please feel free to share with sommeliers and wine-lovers all over the world!

With the New Year around the corner, it is even more important to reassess our dreams and plan the times to come. As I mentioned, we are working on building an inclusive vision and development platform for our organization, which we have started with a set of surveys to all national associations. This is actually the first time in ASI's history that we are formally contacting all the sommelier associations of the world in such a way to learn more about their needs, challenges, ideas and vision for the ASI we want to be.

We are setting programs and objectives for the coming years, consulting with those who have made ASI great -and continue to do so-, and assembling new teams which will incorporate world-class professionals such as Sören Polonius (Sweden) on the Didactic and Peer Holm (Germany) on By-laws committees. Also, the large Marketing, PR and Communications committee directed by Michèle Chantôme (Morocco), will incorporate the work as a coordinator of Gabriel Dvoskin (Argentina) and will be subdivided in three sections: Liora Levi (Norway) specialising on Communications; Djurdja Katic (Serbia) on Reporting; and Véronique Rivest (Canada) on Marketing and PR, among others.

Last, but not least, December is also a time for gratitude. We wish to thank the members and partners that make ASI possible.

Most of all, we wish to thank ASI's ambassadors: the sommeliers around the world—many of whom will be working the floor when most people celebrate—as they work incredibly hard to take our métier to the next level and are absolutely passionate about wine and its culture of moderation and savoir-faire.

May you all have a Merry Christmas, a very Happy New Year, and some fantastic bubbly to celebrate!

NE SERAIT-CE
QU'UNE FOIS
DANS VOTRE VIE



**COMTES
DE CHAMPAGNE**

BLANC DE BLANCS

TAITTINGER

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



ÉDITO

Philippe Faure-Brac
Président de la Sommelierie Française
President of the French Sommelierie



Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de communication

Le Champagne est considéré comme le vin des rois, le vin des célébrations et surtout un vin de partage. Une notion chère aux sommeliers, cœur de notre métier. Partage avec nos clients, mais également avec les producteurs de ce vin si particulier où, dans le secret des caves, la bulle naît grâce au savoir-faire ancestral de femmes et d'hommes passionnés. Chacun imprime à ce vin sa personnalité faisant qu'il n'y a pas qu'un Champagne, mais des Champagnes à découvrir. Nous nous devons, nous sommeliers, grâce à des échanges réguliers avec les vigneron pour comprendre leur philosophie, de défendre et promouvoir leur travail et leurs terroirs. Il est important que nous continuions, en Champagne et ailleurs, à venir à leur rencontre.

J'ai également le plaisir et l'honneur de rappeler qu'en prémisses aux fêtes de fin d'année, la Sommelierie Française tient son premier gala le 3 décembre au Pavillon Ledoyen à Paris. Une fête qui a pour but de rassembler et de communier autour de la gastronomie, mais aussi de rappeler à travers cet événement prestigieux que, grâce à la mobilisation de ses membres et à ses partenaires, l'Union doit continuer de faire rayonner le métier de sommelier en France et à l'international.

Je souhaite à tous, amis sommeliers, partenaires de la sommelierie, amoureux du vin, des très belles fêtes pétillantes.

Champagne is considered the wine of kings, the wine of celebrations and above all the wine of sharing. A notion that is dear to the sommeliers' heart, the core of our profession. Sharing with our customers but also with the producers of such a peculiar wine in which, behind the closed doors of the cellars, the bubbles come into being thanks to the ancestral savoir-faire of passionate women and men. Each one of them gives his personality to this wine which means there is not one Champagne, but many Champagnes to discover. Thanks to regular exchanges with the wine growers to understand their philosophy, we, sommeliers, must defend and promote their work and terroirs. It is important that we continue, in Champagne and elsewhere, to go and meet them.

I also have the pleasure and honor to remind you that, as an introduction to the festive season, the French Sommelierie is holding its first gala on December 3rd at Pavillon Ledoyen in Paris. A feast whose goal is to bring together and commune around gastronomy, but also to underline through this prestigious event that, thanks to the mobilization of its members and to its partners, the Union must continue to further the profession of sommelier across France and in the world.

Friend sommeliers, partners of the Sommelierie, wine lovers, I wish you all a beautiful and sparkling year end.



BLANC DE BLANCS

La cuvée la plus vive de la Maison Perrier-Jouët capture avec finesse et élégance toute la fraîcheur du Chardonnay, le cépage signature de son savoir-faire depuis 1811.

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

CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DES PAYS NORDIQUES

Le Suédois FREDRIK LINDFORS,

Meilleur Sommelier Nordique 2017



Samuil Angelov, les finalistes et Andres Roberg, président de l'A.S.I.

Le Concours du Meilleur Sommelier des Pays Nordiques organisé par l'Association Finlandaise de Sommeliers a eu lieu à Helsinki le 9 octobre. Au terme d'une finale palpitante, Fredrik Lindfors a gagné pour la Suède. La seconde place est revenue au Norvégien Henrik Dahl Jahnsen et la troisième au Danois Rasmus Marquart.

Leurs concurrents étaient Ástþór Sigurvinsson et Harpa Drófn Blængsdóttir d'Islande, Ellen Franzén de Suède, Francesco Marzola de Norvège, Mathias Jensen du Danemark, et les Finlandais Taneli Lehtonen et Kirsi Seppänen.

Le Concours du Meilleur Sommelier Nordique est organisé chaque année par l'association d'un pays nordique : Danemark, Finlande, Islande, Norvège et Suède. A chaque compétition, chaque pays inscrit deux candidats et le jury est composé de représentants de chaque pays participant. Cette année, les membres du jury étaient Karina Tholin de Suède, Christian Aarø et Tim Vollerleslev du Danemark, Heini Petersen de Norvège, Brandur Sigfússon d'Islande et pour la Finlande, Christina Suominen and Samuil Angelov, également président du jury. La secrétaire du jury était Liora Levi, lauréate de la précédente édition du Concours en Finlande.

L'Association Finlandaise de Sommeliers a eu le privilège de recevoir Michèle Aström Chantôme et le président de l'Association de la Sommelierie Internationale Andrés Rosberg. Juste après l'annonce du nom du gagnant, le président s'est exprimé. « C'est la première fois qu'un président de la Sommelierie Internationale participe à la finale du concours nordique, mais j'espère que ce ne sera pas la dernière. Ce concours fut une source d'inspiration pour les sommeliers nordiques et les associations de sommeliers du monde entier. On dit que le succès profite à tous : des compétitions telles que celles-ci montrent la voie de l'excellence. Elle démontre que ce n'était pas une coïncidence si la Scandinavie comptait 5 candidats sur 15 demi-finalistes au dernier concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde en Argentine l'an dernier. L'événement était parfaitement bien organisé par l'Association Finlandaise de Sommeliers, c'est un exemple à suivre, et l'A.S.I. va incontestablement promouvoir le développement d'autres concours comme celui-ci. »

Par la même occasion se tenait un événement professionnel majeur, le Wine Symposium, qui s'adresse aux acteurs de la filière vin et de la restauration. Les intervenants cette année furent

les Master Sommeliers Laura Rhys et Nigel Wilkinson, et la Master of Wine Taina Vilkuina du monopole finlandais Alko. Pendant les deux jours de l'événement les leaders de la filière ont parlé de dégustation du vin, des philosophies de différentes formations en vin, de l'avenir du service du vin dans les restaurants, et de bien d'autres choses encore.

Les événements ont été organisés par l'Association Finlandaise de Sommeliers avec le soutien de leurs sponsors. Elle les remercie tous chaleureusement d'avoir contribué à ce succès.

La finale a été diffusée en direct sur KAUPUNKI.TV sur Youtube.

En savoir plus

Samuil Angelov, président de l'Association Finlandaise, trésorier adjoint de l'Association de la Sommelierie Internationale (ASI) : tel. +358.50 5238682

→ info@sommeliers.fi
www.sommeliers.fi

The Nordic Championship for sommeliers 2017. Swede Fredrik Lindfors, Best Sommelier of Nordics 2017 ||

The Nordic Championship for sommeliers, organized by the Finnish Sommelier Association, got its winner in Helsinki on October 9, 2017. At the exciting final the first place was won by Fredrik Lindfors from Sweden. The second place went to Henrik Dahl Jahnsen from Norway, and the third to Rasmus Marquart from Denmark.

The other accomplished competitors were Ástþór Sigurvinsson and Harpa Drófn Blængsdóttir from Iceland, Ellen Franzén from Sweden, Francesco Marzola from Norway, Mathias Jensen from Denmark and from Finland Taneli Lehtonen and Kirsi Seppänen.

The Nordic Championship for sommeliers is organized each year by the sommelier associations in their respective country, Denmark, Finland, Iceland, Norway and Sweden. At the competition there are two participants from each country and the jury is composed by representatives from the competing countries. This year the judges were Karina Tholin from Sweden, Christian Aarø and Tim Vollerslev from Denmark, Heini Petersen from Norway, Brandur Sigfússon from Iceland and from Finland Christina Suominen and Samuil Angelov, who was also the head of judges. The secretary of the jury, Liora Levi, was the winner of the previous Nordic Championship organized in Finland.

The Finnish Sommelier Association was privileged to host the Secretary General Michèle Aström Chantôme and the President Andres Rosberg from the Association de la Sommellerie Internationale - A.S.I. Straight after the announcement of the winner the President stated a comment. "It is the first time that a president of the International Sommelier Association joins the Nordic finals, but I believe it won't be the last. This was an inspiration for both young Nordic sommeliers and other sommelier associations around the world. They say that a rising tide floats all boats: competitions like this show the way of excellence. It shows it was not a coincidence that Scandinavia had five of the fifteen semifinalists in the last ASI Best Sommelier of the World in Argentina last year. The whole event was fantastically organized by the Finnish Sommelier Association, is an example for others to follow, and ASI will definitely promote the development of more of these contests in the future."

At the same occasion took place a top professional event, Wine Symposium, addressed to the wine and restaurant industry. The lecturers this year were Laura Rhys MS, Nigel Wilkinson MS and Taina Vilkkuna MW from the Finnish Monopoly Alko. During the two days industry leaders talked about how to approach wine tasting, explained the philosophies of different wine education programs, look into the future of wine service in restaurants and much more.



Fredrik Lindfors

Photos: Kiti Kaimainen / Suomen Sommelierit Ry

Events were organized by Finnish Sommelier Association with a support from its sponsors. Association sends the warmest thanks to all of them for contributing to the success of the event.

The final was broadcasted live on KAUPUNKI.TV on Youtube.

More information :

Samuil Angelov, Chairman of the Finnish Sommelier Association, Deputy Treasurer - Association de la Sommellerie Internationale (ASI): tel. +358.50 5238682

→ info@sommeliers.fi
www.sommeliers.fi

CHAMPAGNE
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808



Blanc de Blancs

APPRIVOISER LA RARETÉ

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



Mark DeWolf, président de la CAPS entouré des finalistes : Carl Lepage-Villeneuve, Steven Robinson et Pier Alexis Souliere.

CARL LEPAGE-VILLENEUVE

Meilleur Sommelier du Canada 2017

Après une âpre compétition de deux jours entre les meilleurs sommeliers du pays, Carl Lepage-Villeneuve, sommelier au Restaurant Toque !, à Montréal au Québec, a été sacré Meilleur Sommelier du Canada.

Les dauphins sont Pier Alexis Souliere, du Manresa Restaurant, à Los Gatos en Californie (originaire du Québec) ; et Steven Robinson, sommelier à l'Atelier Restaurant, à Ottawa dans l'Ontario.

Le concours national organisé par l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels (CAPS) a été accueilli en Colombie Britannique, antenne régionale de la CAPS, à Vancouver au Rogers Arena le 5 septembre 2017.

Les trois finalistes ont été sélectionnés après avoir affronté six de leurs pairs le 4 septembre pendant un examen écrit et une dégustation à l'aveugle. Le lendemain, chacun dut se soumettre à des épreuves pratiques telles que cocktail, décantage et service d'un vin et une dégustation à l'aveugle en live, le tout avec le moins d'erreurs possibles.

La situation a mis les trois finalistes sous haute pression alors que le public nombreux comptait 150 professionnels et particuliers venus voir les épreuves. D'autant plus que l'événement était diffusé en direct sur internet et que des soirées de projection étaient organisées un peu partout dans le pays.

Le nom de l'heureux gagnant a été annoncé plus tard dans la soirée du 5 septembre au restaurant chinois Victoria où quelque 150 membres du secteur du vin et de l'alimentaire de Vancouver étaient venus montrer leur soutien à la profession. Carl Lepage-Villeneuve représentera le Canada au Concours du Meilleur Sommelier des Amériques qui se tiendra à Montréal en 2018 et participera aux sélections pour le mondial 2019 en Belgique.

En plus du titre, Carl Lepage-Villeneuve remporte des prix d'une valeur globale de 40 000 \$ (environ 27 000 euros) dont des voyages, des cadeaux et 10 000 \$ (6 700 euros) en numéraire).



Véronique Rivest et Pascaline Lepeletier



Carl Lepage-Villeneuve

Carl Lepage-Villeneuve, Best Sommelier of Canada 2017 ||

After an intensive two-day competition alongside Canada's top sommeliers, Carl Lepage-Villeneuve, sommelier, Restaurant Toque!, Montreal, Quebec, has been named the Best Sommelier of Canada.

The runner-up sommeliers are Pier Alexis Souliere, Manresa Restaurant, Los Gatos California (from Quebec); and Steven Robinson, sommelier, Atelier Restaurant, Ottawa, Ontario.

The national competition, presented by the Canadian Association of Professional Sommeliers (CAPS), was hosted for the first time ever by the CAPS BC Chapter in Vancouver at Rogers Arena on September 5, 2017.

The three finalists were short listed after competing against six of their peers September 4 with a written exam and blind tasting; and then the following day, each was challenged with a practical examination that had them making cocktails, decanting and serving wine, and performing a live blind tasting, all as error-free as possible.

It was a high pressure, stress-inducing situation for each of the three finalists, as a capacity crowd of 150 trade and public attended to watch. Additionally, the event was live streamed, and several viewing parties took place in cities across the country.

The winning title was announced later on the evening of September 5 at Victoria Chinese Restaurant, where 150 members of the wine and food community in Vancouver attended to show their support for the profession.

Villeneuve will represent Canada at the Best Sommelier of the America's to be held in Montreal, 2018, and has the right to compete for the chance to go to the Best Sommelier of the World competition in Belgium, 2019.

In addition to the title, Villeneuve-Lepage takes home close to \$40,000 in prizes, including trips, gifts and a \$10,000 cash prize.



The finalists

LES LAURÉATS / THE WINNERS

- 1/ Meilleur Sommelier du Canada / *The Best Sommelier of Canada* : Carl Lepage-Villeneuve, Restaurant Toque!, Montreal, Quebec
- 2/ Pier Alexis Souliere, Manresa Restaurant, CA
- 3/ Steven Robinson, sommelier, Atelier Restaurant, Ottawa, Ontario

LES JUGES / THE JUDGES

Pascaline Lepeltier, Master Sommelier, New York, United States
 Véronique Rivest (2^e au Concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2013 / 2nd place at the World's Best Sommelier competition, in 2013), Quebec, Canada
 John Szabo, Master Sommelier, Ontario, Canada

LES CANDIDATS / ALL THE COMPETITORS**COLOMBIE BRITANNIQUE / BRITISH COLUMBIA**

Shane Taylor, Wine director, Cin Cin Ristorante + Bar
 Alistair Veen, Chef & owner, Tap Restaurant
 Jason Yamasaki, Group sommelier, Joey Wine Group

PRAIRIES

Domar Rafael, Food & beverage manager, The Manitoba Club

ONTARIO

Emily Pearce Bibona, Sommelier, The York Club
 Steven Robinson, Sommelier, Atelier Restaurant

QUEBEC

Carl LePage Villeneuve, Sommelier, Restaurant Toque
 Pier Alexis Souliere, Sommelier, Manresa Restaurant

CANADA ATLANTIQUE / ATLANTIC

Lesley Quinn, Sommelier, Barrington Steakhouse & Oyster Bar

→ sommelierscanada.com

CONTEST

Concours ASI & APAS du Meilleur Sommelier des Amériques 2018

L'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels (CAPS), membre de longue date de l'A.S.I., est heureuse d'annoncer qu'elle accueillera le Concours A.S.I. & APAS du Meilleur Sommelier des Amériques à Montréal, du 21 au 25 mai 2018. Selon son président Mark DeWolf « c'est un grand honneur de recevoir le monde du vin au Québec au nom de l'A.S.I. et de l'APAS. Le Québec profite d'une culture du vin riche, et depuis longtemps, soutient et promeut la sommellerie. Ces quatre jours d'événements permettront autant de fêter les sommeliers candidats autant de mettre en lumière la filière émergente des grands vins du Québec et du Canada ».



CANADIAN ASSOCIATION OF
PROFESSIONAL SOMMELIERS
ASSOCIATION CANADIENNE DES
SOMMELIERS PROFESSIONNELS

The Canadian Association of Professional Sommeliers, a long-standing member of ASI, is pleased to announce it will be the host nation of the ASI & APAS Best Sommelier of the Americas competition in Montreal, May 21 to 25th, 2018.

According to CAPS National President Mark DeWolf "it is a great honour to host the wine world in Quebec on behalf of ASI and APAS. Quebec has a rich wine culture with a long tradition of promoting and supporting the sommelier community.

This 4 day event will be both a celebration of the talented sommeliers competing but also a showcase of Quebec and Canada's emerging fine wine industry."

sommelierscanada.com

DOUBLÉ

Meilleur Sommelier d'Italie ASPI 2017

Après avoir remporté en 2011 le Concours du Meilleur Sommelier d'Italie – Prix Franciacorta, Gabriele del Carlo, chef sommelier au George V*, a de nouveau été consacré dimanche 15 octobre 2017 à Milan en devenant le Meilleur Sommelier d'Italie 2017 – ASPI, faisant de lui le premier sommelier à remporter ces deux prix prestigieux.

After he won the Contest of Italy's Best Sommelier – Franciacorta Prize, Head Sommelier of George V* Gabriele del



Gabriele Del Carlo - Remise de médaille du Meilleur Sommelier d'Italie ASPI.

Carlo has been crowned again on October 15 in Milan by winning the title of ASPI Best Sommelier of Italy. He is

the first sommelier who won both prestigious titles.

www.aspi.it

FLASH INFO BREAKING NEWS

A l'heure où nous imprimons, l'UDSF tient son assemblée générale. Retrouvez le compte-rendu dans notre numéro du printemps 2018.

UDSF held its general meeting on November 5-6. Read more in our next issue of spring 2018.

SAVE THE DATE

Concours du MOF Sommellerie

La sélection Sommellerie du Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France 2018 aura lieu les 28 et 29 janvier 2018 au Lycée Georges Frêche de Montpellier. Rappelons que la classe Sommellerie a été ouverte en 2000 et qu'elle est présidée par Philippe Faure-Brac. Il a lui-même reçu le titre de MOF Honoris Cause en 2015.

The selection of the candidates for the Sommellerie class of the contest of One of the Best Craftsmen of France (MOF) will be held on January 28 and 29, 2018 at Highschool Georges Frêche in Montpellier. The class is presided over by Philippe Faure-Brac who has been appointed MOF Honoris Causa in 2015.

www.meilleursouvriersdefrance.org



SAVE THE DATE

Gala national de l'UDSF, une soirée haute sommellerie

Yannick Alléno

Le dimanche 3 décembre 2017, aura lieu le 1^{er} dîner de gala de l'Union de la Sommellerie Française réunie dans le prestigieux Pavillon Ledoyen, Paris 8^{ème}. Cette grande fête de vin organisée par les sommeliers des 20 antennes de l'UDSF va réunir le temps d'une soirée les plus grands vignerons issus de toutes les régions. Le dîner de gala est signé du chef Yannick Alléno, 3 macarons Michelin. Pendant la soirée aura lieu une vente aux enchères de lots de grands vins au profit du fonds de dotations EREEL, en présence de Christine Salaün Chevalier, la présidente, Marie-Anne Chazel, la marraine, et Patrice Leconte, le parrain, pour soutenir le programme « Souffle de Violette » qui soutient les femmes atteintes de cancer jusqu'à 3 ans après la maladie.



On Sunday December 3rd, the prestigious Pavillon Ledoyen (Paris 8th) will host the 1st gala dinner of the French Sommellerie. This big wine celebration organized by the 20 chapters of UDSF will bring together the greatest wine growers from all the regions for an evening. The dinner will be signed by 3-Michelin star Chef Yannick Alléno. During the evening an auction sale of fine wines will be organized in support of the enrolment funds EREEL, in presence of Christine Salaun Chevalier, president, and the patrons Marie-Anne Chazel and Patrice Leconte to support the program 'Souffle de Violette' that helps women suffering from cancer up to three years after the disease.

Inscription dès maintenant sur www.sommelier-france.org

Book your seat from now on www.sommelier-france.org

ATELIER

« Mon premier accord » par Fabrice Sommier

Parce que les enfants aussi ont le droit de se régaler, et que la culture du goût s'apprend dès le plus jeune âge, Fabrice Sommier, père de famille et MOF, a pensé qu'il était de son devoir de transmettre la passion du goût aux petites têtes blondes ! Le chef sommelier du Georges Blanc a ainsi créé des ateliers d'apprentissage des accords. Lors d'un déjeuner gastronomique, il propose divers plats et différents jus de raisins. Aux petits gastronomes de déterminer quelles sont les combinaisons qui fonctionnent le mieux ! Pour cette initiative, Fabrice Sommier a reçu le Trophée Celebris organisé par la maison de Champagne Gosset, qui valorise chaque année une action solidaire et humaine en lien avec l'univers de la gastronomie et du vin.

As children can also enjoy fine dining, and as the culture of the taste is something to be nurtured from the youngest age, Fabrice Sommier, father and Best Craftsman of France Sommellerie, thinks it is his duty to transmit the passion for tasty food to the little ones! The chef sommelier of Georges Blanc's

thus created workshops to initiate to pairing. During a gourmet lunch, he proposes various dishes and different grape juices. The little foodies have to choose which pairings work best! For this project Fabrice Sommier has been

awarded the Celebris Trophy organized by Champagne house Gosset who distinguishes every year a solidarity and humane action related to gastronomy and wine.

www.monpremieraccordbyfabricsommier.com





CHAMPAGNE

Jean Diot

La subtilité
d'un grand
Blanc de Noirs



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



LA SOMMELLERIE FRANÇAISE EN FÊTE EN BRETAGNE

Lancée en Champagne en 2016, la Fête de la Sommellerie a rebondi à Rennes cette année. Et si les jeunes professionnels ciblés par cet événement n'étaient pas assez nombreux, l'esprit, lui, était à la hauteur des efforts réalisés par l'association régionale.

« Nous ne sommes qu'une quarantaine de membres au sein de l'association des sommeliers de Bretagne mais il est difficile de mobiliser tout le monde pour organiser un tel événement », avouait Huguette Lefranc, présidente de cette antenne régionale de l'Union de la Sommellerie Française. Qu'importe, même avec une équipe réduite, elle est allée au bout de son pari en organisant avec succès la deuxième édition de la Fête de la Sommellerie. Et comme pour l'encourager, des représentants de la grande majorité des autres associations ont fait le déplacement jusqu'à Rennes.

Certes, la terre bretonne n'est pas la plus viticole des régions de France mais elle a d'autres atouts à faire valoir et les participants ont pu apprécier certains des produits locaux à l'image du cidre et des bières artisanales proposés à la dégustation en parallèle avec une présentation de vins et champagnes.

La gastronomie était également mise en valeur lors d'un dîner signé par le chef Rachel Gesbert et son équipe du restaurant 'La fontaine aux perles'

renforcée par la présence en salle d'élèves du lycée professionnel de Saint-Méen-le-Grand. Une soirée qui a révélé bien des talents de chanteurs...

CONQUIS PAR LE MUSCADET

En mairie de Rennes, un autre temps fort était proposé avec la rencontre de sept vignerons, tous membres de la dynamique association 'Les vignes de Nantes'. Marie Luneau (Domaine Pierre Luneau-Papin), Eric Chevalier (Domaine de l'Aujardière), Jérôme Bretaudeau (Domaine Bellevue), Benoît Landron (Domaine Landron Chartier), Frédéric Niger (Domaine de l'Ecu), Jean-Pierre Guédon (Domaine les Hautes-Noëlles) et Joseph Landron (Domaines Landron) ont laissé leurs vins plaider la cause du muscadet.

Une présentation qui a permis de rompre avec les clichés très souvent péjoratifs entourant cette appellation. Tour à tour, Florent Martin, Mikael Grou, Philippe Nusswitz, David Biraud, Fabrice Sommier, Georges Lepré et Philippe Faure-Brac ont parlé des vignerons et de leurs cuvées sur le

ton des confidences personnelles. Une approche originale suivie avec intérêt par les jeunes professionnels présents. Ils étaient malheureusement peu nombreux alors même que cette fête a été imaginée pour les associer plus étroitement à la vie de l'UDSF. La mission des membres de la commission jeunesse portera donc une sensibilité plus grande afin que cet objectif soit atteint lors des prochaines éditions.

A noter que l'association des sommeliers de Bretagne a profité de l'occasion pour féliciter l'un des siens. En effet à la veille de cette fête, Mikael Grou avait décroché la médaille d'argent sur une sensibilisation plus grande afin que cet objectif soit atteint lors des prochaines éditions.

A noter que l'association des sommeliers de Bretagne a profité de l'occasion pour féliciter l'un des siens. En effet à la veille de cette fête, Mikael Grou avait décroché la médaille d'argent sur une sensibilisation plus grande afin que cet objectif soit atteint lors des prochaines éditions.

A noter que l'association des sommeliers de Bretagne a profité de l'occasion pour féliciter l'un des siens. En effet à la veille de cette fête, Mikael Grou avait décroché la médaille d'argent sur une sensibilisation plus grande afin que cet objectif soit atteint lors des prochaines éditions.

Typiquement Charles



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Le champagne Charles Heidsieck doit sa typicité remarquable à ses 40 % de vins de réserve et à une maturation de trois ans minimum dans d'imposantes et rares crayères*. Des partis pris qui en font l'un des champagnes les plus récompensés au monde. Comme son vin, Charles avait non seulement du style, mais aussi de la profondeur et un sacré caractère.

**Les crayères Charles Heidsieck figurent parmi les sites historiques inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO.*

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

The French Sommellerie Day in Brittany || Launched in 2016 in Champagne the Sommellerie Day landed in Rennes, Brittany this year. And although the young professionals, targeted by this event, were not much to come, the spirit of the feast was worth the regional association's work.

"We are only some forty members in the association of Brittany but it is difficult to call everyone together," admitted Huguette Lefranc, president of the regional branch of the French Union of Sommellerie (UDSF). Nevertheless, even with a reduced team, she took up the challenge to the end and successfully organized the second edition of the French Sommellerie Day. And as if they wanted to encourage her, the representatives of most of the other chapters came to Rennes.

Admittedly Brittany is not the biggest wine region of France but it has other resources to assert and the participants could appreciate some local products like cider and craft beers proposed for tasting alongside a presentation of wines & Champagnes.

Gastronomy was also highlighted during a dinner signed by chef Rachel Gesbert and her team of the restaurant 'La fontaine aux perles' supported on the floor by students of the vocational catering school of Saint-Méen-le-Grand. An evening that revealed some talents of singers ...



Seduced by Muscadet

In the townhall of Rennes, another highlight has been a campus with seven winegrowers, all members of the dynamic association 'Les Vignes de Nantes'. Marie Luneau (Domaine Pierre Luneau-Papin), Eric Chevalier (Domaine de l'Aujardière), Jérôme Bretaudeau (Domaine Belle-vue), Benoît Landron (Domaine Landron Chartier), Frédéric Niger (Domaine de l'Ecu), Jean-Pierre Guédon (Domaine les Hautes-Noëlles) and Joseph Landron (Domaines Landron) have let their wine advocate Muscadet.

A presentation that enabled to break with common clichés, often negative, about this appellation. In turn, Florent Martin, Mikael Grou, Philippe Nusswitz, David Biraud, Fabrice Sommier, Georges Lepré and Philippe Faure-Brac opened their heart about the wine growers and their cuvees. A presentation followed with interest by the young professionals.

Unfortunately they were not much to attend though this celebration has been created to associate them more closely to the life of UDSF. The mission of the members of the Youth commission will thus have to increasingly focus on raising awareness to have more young professionals during the next editions.

To be noted that the association of sommeliers of Brittany took the opportunity to congratulate one of its members. Indeed on the day before the event Mikael Grou won the silver medal of the international young sommelier contest organized by Chaîne des Rôtisseurs. The young professional native from Brittany, former student of the vocational school of Dinard and of George V Paris, bore the colours of Australia, the country that welcomed him for a year and where he has won the title of best young sommelier.

Jean Bernard

ROYAL SEYSSEL :

renaissance d'une bulle royale !

Cuvée de l'Association
« Savoie Alpes Bugey »

« Une des 1^{ères} AOC de France, du sang chypriote dans mes racines, je rafraîchissais les palais des rois et reines de toute l'Europe il y a près d'un siècle » : voici le Royal Seyssel. Baptisé ainsi en 1901, cet effervescent n'a jamais été aussi jeune qu'aujourd'hui. Tombé dans l'oubli dans les années 80, Gérard Lambert et son épouse se sont engagés en 1988 à faire revivre la première appellation de Savoie, AOC Seyssel et les cépages qui la produisent.

Nouvelle étiquette (chic & choc), nouveau millésime (2012), la Cuvée des Sommeliers a fait sensation lors de son inauguration, lundi 26 Juin 2017. Entre lac et montagne le Château de Menthon-Saint-Bernard, siège de la famille de Bernard de Menthon depuis 1 000 ans, a été le cadre rêvé pour présenter cette cuvée auprès des cavistes, restaurateurs et presse locale.

AU PASSÉ...

A cheval entre le Bugey et la Savoie, apparus au 12^{ème} siècle, les vins mousseux de Seyssel connurent leur apogée au 19^{ème} siècle dans toute l'Europe.

Nommé Royal Carte Bleue en 1901, destiné à la famille royale de Savoie, et autres têtes couronnées se rendant en cure thermale à Aix-les-Bains, Evian et Thonon-les-Bains, cette bulle prit naturellement le nom de son terroir d'origine. Apprécié par la Reine Victoria, ainsi est né le Royal Seyssel. A l'époque, il était écrit « grand cru régional » ou encore « méthode champenoise ». Une couronne

en effigie : oui, boire du Royal était à la mode. En 1927, fut créé le Syndicat des Vins de Seyssel, prémisses à l'obtention de l'AOC Seyssel en 1942 : la première appellation des vins de Savoie.

AU PRÉSENT...

Soutenir une AOC de notre région, promouvoir un vin effervescent local, n'est-ce pas là une des missions de notre association ? Ainsi sont nés ce partenariat en 2015 avec M. Lambert, et cette cuvée sélectionnée : Royal Seyssel Vintage Extra-Brut 2012.

Elle est composée de 80 % de Molette et 20 % d'Altesse, deux cépages uniques et emblématiques apportant l'un, la vivacité, l'autre, l'aromatique. Un élevage sur lattes de 48 mois, puis un dosage à 4g/l à la mise, viennent peaufiner le tout. Jaune or, nez de fruits frais et mûrs, sa richesse en bouche séduit nos papilles. Nuances briochées, épices, fine effervescence, élégance et complexité : le charme opère.

AU FUTUR...

Que les acteurs de la restauration et du tourisme soient de plus en plus nombreux à valoriser et être fier de cet effervescent local et historique. Soyons fous : gageons que sa légitimité sur table prime sur une toute autre bulle venant d'ailleurs.

Ce partenariat entre les Caves Lambert et notre association relève d'un travail de partage et de conviction : aller plus loin dans la vulgarisation des vins de la région Savoie Alpes Bugey.



L'image de la sommellerie va au-delà de l'art du service du vin : c'est aussi connaître les spécificités de sa région et les transmettre avec passion.

Merci à Dorian Antoine, directeur et guide du Château de Menthon, pour son accueil.

Merci à Bernard pour le délicieux buffet de spécialités franco-italiennes. Merci aux personnes qui ont rendu ce jour mémorable. Merci enfin à toutes les personnes présentes ce jour-là.

Prix public : 9.75 € T.T.C. (tarif professionnel sur demande) aux Domaines Gérard Lambert à Seyssel www.lambert-de-seyssels.com



L'Association Savoie Alpes Bugey



Château de Menthon-Saint-Bernard

ROYAL SEYSSEL: revival of royal bubbles!

The Cuvée of the Sommeliers Association of Savoie Alpes Bugey

|| "One of the 1st French AOCs, Cypriot blood in my roots, I used to refresh the kings and queens' palates all over Europe a century ago": this is Royal Seyssel. Given this name in 1901, this sparkling wine has never been as young as nowadays. Left in oblivion in the 80s the first appellation of Savoy, AOC Seyssel, and its grape varieties have been revived in 1988 thanks to the commitment of Gérard Lambert and his wife.

New label (smart and stylish), new vintage (2012), the Sommeliers Cuvée made a big splash during its inauguration on Monday, June 26. Between lake and mountain the Menthon-Saint-Bernard castle, the headquarters of Bernard de Menthon's family for 1,000 years, has been the perfect setting to present the cuvee to the wine shop and restaurant owners and local press.

From past ...

The sparkling wines of Seyssel appeared in the 12th century at the border between Bugey and Savoy and peaked in the 19th century across Europe.

Called Royal Carte Bleue in 1901, made for the royal family of Savoy, and more crowned heads coming in Aix-les-Bains, Evian and Thonon-les-Bains for a thermal cure, this bubbly naturally took back the name of its original terroir. Appreciated by Queen Victoria, Royal Seyssel was born. At that time "Grand Cru Regional" or "Champagne method" were written on the bottle. With a crown also, because yes, drinking Royal was trendy! In 1927, the Union of Seyssel Wines was founded, the first step before the creation of the AOC Seyssel in 1942: the first appellation among the Savoy wines.

To present ...

Support an AOC of our region, promote a local sparkling wine are some of the missions of our association. That is how the partnership with Mr Lambert and this selected cuvee are born: Royal Seyssel Vintage Extra-Brut 2012.

It is made of 80% Molette and 20% Altesse, two unique and iconic grape varieties that provide vividness for the one and aromatic intensity for the other. Ageing on the laths for 48 months then a dosage of 4g/l before bottling refine the wine. A gold yellow colour, fresh and ripe fruits in the nose and a rich palate make it all the more attractive. Shades of brioche, spices, a fine sparkling, elegance and complexity, the bubbly casts its spell.

And in the future ...

Let's wish that more and more players of the restaurant and tourism industry promote and get proud of this local and historical sparkling wine. Let's be foolish and wager that it will once win a rightful place on the table over any other bubbly from elsewhere.

The partnership between the Lambert Winery and our association is born from a work of sharing and conviction: go further in making the wines from Savoy, Alps & Bugey more popular.

The image of the sommellerie goes far beyond the art of serving wine: it also has to do with knowing about the specificities of one's region and transmitting them with passion.

Many thanks to Dorian Antoine, director and guide at Château de Menthon, for his warm welcome.

Many thanks to Bernard for the delicious buffet of French and Italian specialties.

Many thanks to those who made this day unforgettable.

Many thanks to all those who participated.

Elise Lemoine

public price in France : 9.75 € all incl. (professional price on demand)
Domaines Gérard Lambert à Seyssel - www.lambert-de-seyssel.com

➔ www.sommeliers-savoie-alpes-bugey.fr
Facebook : [assab.assab.37](https://www.facebook.com/assab.assab.37)



GOSSET
CHAMPAGNE



horizonbleu.com



*La plus ancienne Maison de Vins
de la Champagne :*
Aÿ 1584



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

Master of Port : LE SACRE DE JULIA SCAVO

Double médaillée de bronze du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe, la sommelière roumaine a remporté à Paris la 17^e édition du Master of Port. Une première pour une sommelière.

Si, dans les instants qui ont suivi l'annonce du résultat du 17^e Master of Port dans les salons de l'ambassade du Portugal à Paris, Julia Scavo a largement remercié Bruno, son sommelier d'époux, pour la part importante qu'il a occupé dans sa préparation, sa victoire est surtout celle d'une passionnée du vin. En tant que produit issu de la vigne et du travail d'hommes en perpétuelle évolution, bien entendu, mais également dans sa dimension culturelle.

Un large savoir qu'elle exprime d'abord dans le cadre des épreuves écrites basées sur la connaissance du vin de Porto et de tout ce qui l'entoure. Et une richesse d'informations qu'elle partage ensuite avec les membres du jury et devant le public nombreux venu assister à la finale.

Les fondations d'une victoire dont elle avait déjà fait son objectif en 2012. Mais au terme de la finale, le Bordelais Bertrand Bijasson avait décroché le titre de Master of Port. Absente en 2015, Julia Scavo est revenue cette année pour atteindre son objectif et, dans le même temps, devenir la première sommelière à l'emporter.

TROIS FAVORIS ET UN INVITÉ SURPRISE EN FINALE

Mais avant de maîtriser bien difficilement son émotion, Julia Scavo et les dix autres demi-finalistes retenus à l'issue de la sélection organisée à Paris au mois de mai dernier avaient vécu un très intense après-midi d'épreuves. Dégustation à l'écrit, succession d'interrogations rapides sur la géographie, la gestion et la commercialisation ont précédé le juge de paix que constitue le traditionnel questionnaire qui impose une heure de concentration.

Deux ateliers pratiques complétaient ce programme avant de se frotter à celui du cocktail qui rappelle que le vin de Porto se travaille également sous cette forme. Un prix spécial récompense alors l'originalité et les qualités gustatives d'une création. Et cette année, il est revenu à Lionel Schneider, directeur adjoint de la sommellerie au Ritz Paris.



La gagnante du concours, Julia Scavo et Edith Cayard, Présidente du Syndicat des Grandes Marques de Porto.

Une consolation alors qu'il devait se contenter du rôle de spectateur de la finale, le lendemain. Une étape décisive qui réunissait donc trois des favoris : Julia Scavo, Gaëtan Bouvier (La villa florentine à Lyon), Meilleur sommelier de France 2016, et Jean-Baptiste Klein (Le Chambard à Kayserberg), Meilleur jeune sommelier de France 2011.

Le quatrième qualifié, lui, avait du mal à cacher sa surprise : Micaël Morais (Tomy & Co à Paris).

L'issue, on la connaît avec cette victoire qui a incité Julia Scavo à motiver les sommelières à être présentes dans les concours pour bousculer la hiérarchie masculine ainsi qu'elle a su si bien le faire.

Ils étaient en demi-finale / the semifinalists

Gaëtan Bouvier (La villa florentine, Lyon), Régis Gabillard (Les caves de Joseph, Rennes), Jean-Baptiste Klein (Le Chambard, Kayserberg), Melissa Lezin (Cave Art & Vins, Bordeaux), Micaël Morais (Tomy & Co, Paris), Yohan Nguyen (Villa René-Lalique, Wingen-sur-Moder), Tristan Ringenbach (Cave Triovino, Lyon), Yann Satin (Hôtel Barrière Le Westminster, Le Touquet-Paris Plage), Julia Scavo (Le Milord C, Beaulieu-sur-Mer), Lionel Schneider (La table de l'espadon, Ritz, Paris), Frédéric Woelfflé (Joël Robuchon Monte-Carlo, L'Hôtel Métropole).



veuve Clicquot Ponsardin



CHAMPAGNE



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Depuis 1810, Madame Clicquot appose sa signature sur ses bouteilles.

© Adagp, Paris, 2017

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

Julia Scavo crowned Master of Port || Double bronze medallist of the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Europe, the Romanian sommelier won in Paris the 17th edition of the Master of Port. A very first for a woman!

Just after the results of the 17th Master of Port were announced in the lounges of the Embassy of Portugal in Paris, although Julia Scavo warmly thanked her husband sommelier Bruno for his help in preparing her, her victory is first the victory of a wine enthusiast. Wine as a product in continuous evolution stemming from the vineyard and men's work of course, but also in its cultural dimension.

A huge knowledge she first used in the written tests about Port and its universe. And a wealth of information she then shared with the jury members and in front of a large audience come numerous for the finals.

The foundations of a victory she already aimed at in 2012. But after the finals, Bertrand Bijasson from Bordeaux won the title of Master of Port. Absent in 2015, Julia Scavo came back this year to reach her goal becoming at the same time the first female sommelier to win.

Three favourites and a surprise guest in the finals

But before she managed to hardly control her emotion Julia Scavo and the ten other finalists chosen after the selection organized in Paris in May experienced a very intense afternoon of tests. Written tasting review, quick tests about geography, management and marketing preceded the traditional questionnaire that required a full hour of concentration.

Two practical workshops complemented the programme before the candidates had to confront with the cocktail test that reminds us that Port wine can also be enjoyed that way. A special prize rewards the originality and the gustatory qualities of the creation. And this year, it has been given to Lionel Schneider, deputy director of sommellerie of Ritz Paris.

A consolation as the day after he could only attend the finals as a spectator. A decisive stage that gathered three of the favourites: Julia Scavo, Gaëtan Bouvier (La villa florentine in Lyon), Best Sommelier of France 2016, and Jean-Baptiste Klein (Le Chambard in Kaysersberg), Best Young Sommelier of France 2011. The fourth to be qualified could barely conceal his surprise, Micaël Morais (Tomy & Co in Paris).

The end we know with the victory of Julia Scavo who wants to encourage the female sommeliers to be present in the contests to shake up the masculine hierarchy as she did brilliantly.

Jean Bernard



Le prix du cocktail pour Lionel Schneider du Ritz.

Les finalistes et membres du comité technique.



Les (bonnes) 3 raisons de VOIR ROUGE à Noël



X ROUGE, LA FINE BULLE ROUGE BY ACKERMANN

Issue de l'assemblage des meilleurs cépages de Loire, Cabernet Franc, Gamay et Chenin noir, la fine bulle X Rouge crée la surprise en explosant les codes des bulles traditionnelles. Servie nature, on ice ou en cocktail, X Rouge marque la tendance de l'hiver avec sa couleur rubis, sa bouche fruitée et son design chic et décalé.

Made from a blend of the best varieties of the Loire Valley – Cabernet Franc, Gamay and Chenin Noir – the sparkling wine X Rouge shakes up the traditional codes of the world of bubbly. Served plain, on ice or in a cocktail, X Rouge opens the way of a new trend this winter with its ruby-red colour, its fruity palate and a chic and offbeat design.

€6.95 – www.ackerman.fr



LA MATRIOCHKA DE TSARINE

Tsarine revisite sa poupée russe et rend hommage à ses origines. En cette fin d'année, Tsarine propose une nouvelle version de sa mythique Matriochka. Cette poupée « porte-bouteille » cache en réalité la cuvée Premium Brut et se décline en demi-bouteille, bouteille et magnum pour en faire de vraies poupées gigognes.

Tsarine revisits its Russian doll and pays tribute to its origins. In the festive period, Tsarine proposes a new version of its mythic Matriochka. This bottle-holder doll conceals the cuvee Premium Brut and is available in half bottles, bottles and magnums to turn the boxes into real Russian dolls.

PVC / suggested retail price : €26.00
www.tsarine.com



PRIX LÉPINE 2017

L'IMPERIUM, l'art du sabrage

Fabriqués à la main à Thiers, les produits l'Imperium utilisent des matières nobles et luxueuses et incluent un système unique et breveté permettant un sabrage sécurisé et esthétique.

Handmade in Thiers, Imperium uses noble and luxury materials and includes a unique and patented system for a secure and aesthetic sabering.



€690.00 – €6 900.00
www.limperium.fr

100 % FRANÇAIS

UN COFFRET CAVIAR en édition limitée

Pour la première fois, l'Association Caviar d'Aquitaine présente ses caviars dans un coffret chic et raffiné vendu en édition limitée, et à prix très sage, avec une sélection des maisons Perle Noire, Ebène, Perlita et Sturia.

For the very first time, the association Caviar d'Aquitaine presents its caviars in a chic and refined case in limited edition, at a reasonable price, with a selection of the houses Perle Noire, Ebène, Perlita and Sturia.

4 boîtes de 20 g /
4 boxes of 20g each: €149.00



LE ROUGE SELON PIPER-HEIDSIECK

Cet écrin en forme de rouge à lèvres se pare de rouge et d'or, les deux couleurs symboliques de Piper-Heidsieck, mettant à l'honneur la Cuvée Brut, signature de la Maison. Un coffret élégant « deux en un » qui permettra d'ornez les tables et de conserver la Cuvée Brut à la meilleure température de dégustation.

The box in the form of a lipstick takes on red and gold, both the symbolic colours of Piper-Heidsieck, highlighting the cuvee Brut, the house's signature. An elegant 2-in-1 case that will decorate your table and hold Cuvée Brut at the best degustation temperature.

PVC / suggested retail price : €45.00 – piper-heidsieck.com



AU PIED DU SAPIN DU SOMMELIER



26€

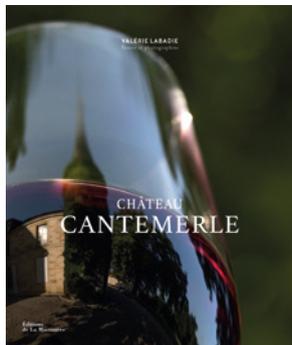
CHAMPAGNE E. LACOUR

Un Blanc de Blancs crémeux et frais. A creamy and fresh Blanc de Blancs.



ÉPHÉMÉRIDE "UNE IDÉE DE COCKTAIL PAR JOUR"

+ de 200 recettes et une mine de conseil. Over 200 cocktail recipes and a wealth of tips.



LIVRE "CANTEMERLE"

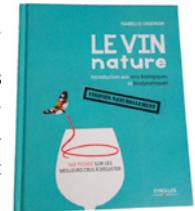
40€

un beau livre qui se feuillette pour ses photos autant qu'il se lit pour l'histoire d'un château emblématique du Médoc. A beautiful book as much for the pictures as for the written story of an iconic château of Médoc.



« LE VIN NATURE » par Isabelle Legeron MW

Une introduction aux vins bio et biodynamiques vinifiés naturellement. To get introduced to organic and biodynamic wines vinified naturally.



"GUIDE BRACHET DES VINS VEGAN ET VÉGÉTALIENS"

50 domaines coups de cœur et des associations gourmandes 100€ végétale. Her 50 favourites domains and 100% vegetable pairings.



"JE DONNE MA LANGUE AU CHAT" 2016 IGP GARD

4€⁸⁰

Un blanc sec onctueux et frais avec des notes florales. Parfait en apéritif ou sur des plats méditerranéens. A dry white wine, unctuous and fresh with floral notes. Perfect for the aperitif or over Mediterranean dishes!



COFFRET CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

160€

(1 rouge 2012 et 1 blanc 2014) orné de pétales et de fleurs en cire blanche translucide signés par l'artiste Mona Oren. (1 red 2012 & 1 white 2014). The box is adorned with wax flowers and petals designed by artist Mona Oren.



LANSON MUSIC BOX

joue le rôle d'amplificateur de son de votre smartphone ! The box plays the role of an amplifier for your smartphone!





CHAMPAGNE

MAILLY

GRAND CRU

MAILLY

COMPOSITION PARCELLAIRE



FONDÉ EN 1929
CHAMPAGNE



MAILLY
GRAND CRU

BLANC DE PINOT NOIR
BRUT

COMPOSITION PARCELLAIRE

Les Champs de 8 jours

Les Côtes

Les Crayats

Les Charbis

CAVEAU
DES
ECHANSONS

champagne-mailly.com

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

ATELIER

DÉGUSTATION DE CHAMPAGNES

Hôtel de Ville de Reims

9 OCTOBRE 2017

Le 9 octobre, SommelierS International a inauguré la Semaine du Goût dans les magnifiques salons de l'Hôtel de Ville de Reims, avec sa dégustation annuelle de Champagne. Dans ce monument chargé d'Histoire, reconstruit au milieu des années 20 après sa destruction lors de la Première Guerre Mondiale, près de 200 personnes se sont réunies dans l'unique but de mettre en avant l'excellence française.

On October 9th, SommelierS International inaugurated the Semaine du Goût event in the magnificent lounges of the town hall of Reims with its annual Champagne tasting. In this monument steeped in history, rebuilt in the middle of the 20s after its destruction during World War I, some 200 persons met with the unique goal to highlight French excellence.





DONNÉES CLÉS

88
PRODUCTEURS
DE CHAMPAGNE

UNE **100**^{AINE}
DE
DÉGUSTATEURS

3
MEILLEURS
SOMMELIERS
DU MONDE

SommelierS International a accueilli pour ce bel événement des invités prestigieux, à commencer par Arnaud Robinet, Maire de Reims, qui, ravi d'accueillir en ses murs ce défilé de robes dorées et effervescentes, nous rappelle que « le vin est notre patrimoine, notre Histoire ».

Dans les salles de dégustation, aux colonnes et marbres chaleureux, l'audience est unanime : cet événement offre aux propriétaires, bien plus souvent dans leurs caves à travailler le vin, l'occasion d'aller à la rencontre des professionnels. Car, comme le rappelle Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, également présent, les sommeliers, en plus de donner avis et conseils, « sont des prescripteurs, étant [eux-mêmes] en contact direct avec le consommateur final ». Les dégustateurs, eux, à l'image de Gérard Basset et Philippe Faure-Brac, Meilleurs Sommeliers du Monde 2010 et 1992, se réjouissent des styles et caractères différents qu'ont offert pour cette journée Grandes Maisons et Vignerons. Une occasion d'appréhender les philosophies et méthodes de production propres à chacun.

Les Champagnes, en plus des blogueurs, influenceurs et cavistes, ont pu compter sur la fidélité des Associations de l'Union de la Sommellerie Française, avec la présence d'Eric Arnaud, Président des sommeliers de Champagne-Ardenne, Jean-Luc Ama, Président des sommeliers des Hauts de France, accompagnés de leurs membres respectifs, mais aussi les sommeliers des Associations de Bourgogne et de Paris Île-de-France.

Cette journée fut pour chacun forte en émotions et en symboles, à l'image du fanion d'honneur de l'Union de la Sommellerie Française remis par Philippe Faure-Brac, en tant que Président, à Arnaud Robinet. Une manière de rappeler que Reims, comme le déclare son maire, « est une cité du Patrimoine et du Champagne ».

Un grand merci aux élèves du lycée des Métiers de Bazeilles et à leur professeur Richard Demoulin.



O. Bernard, C. Duval-Leroy, A. Robinet, P. Faure-Brac, Y. Chapier, G. Basset

SommelierS International got together for this beautiful event some prestigious guests, to start with Arnaud Robinet, Mayor of Reims, who, delighted to welcome in his walls this parade of golden and effervescent robes, remind us that “wine is our heritage, our history”.

In the tasting rooms, with golden columns and marbles, the audience is unanimous: this event offers the winegrowers, who are more often in their cellars to work the wine, the opportunity to meet professionals. Because, as reminds Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, also present, the sommelier, besides expressing their opinion and advices, “are influencers, being [themselves] in direct contact with the final consumer”. As for the tasters, just like Gérard Basset and Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World 2010 and 1992, are delighted by the different styles and characters offered by the Great Houses and Winegrowers. An opportunity to comprehend their proper philosophies and production methods.

The Champagnes producers, besides the bloggers, influencers and wine merchants, could count on the Associations de l'Union de la Sommellerie Française's loyalty, with Eric Arnaud, President of the Champagne-Ardenne sommeliers association, Jean-Luc Ama, President of the Hauts de France sommeliers association, accompanied by their respective members, but also the sommeliers of the Bourgogne and Paris Île-de-France associations.

For all the guests, this day was rich in emotions and symbols, just like the pennant of honor of the Union de la Sommellerie Française offered by Philippe Faure-Brac, as President, to Arnaud Robinet. A way to remind that Reims “is a city of Heritage and Champagne” as the Mayor declared.

Many thanks to the students of the vocational school of Bazeilles and their teacher Richard Demoulin.

Sandy Bénard

NOS PARTENAIRES

LEHMANN GLASS

Créée en 1970, la société Lehmann SA a mis son expérience et son savoir-faire au service des maisons & domaines viticoles français. Avec des verres aux courbes intemporelles et élégantes et des designs qui influencent les codes de dégustation, les verres Lehmann Glass sont adaptés aux exigences d'utilisation professionnelles et quotidiennes. Pour cela, Lehmann SA s'est entouré des meilleurs : Philippe Jamesse, chef sommelier du Domaine les Crayères, Arnaud Lallement, chef étoilé de L'Assiette Champenoise, ou encore Gérard Basset, pour la collection Oenomust. L'occasion pour le Meilleur Sommelier du Monde de déguster les vins du déjeuner dans ce verre, « tout simplement un réel révélateur d'arômes ». Pour la dégustation de Champagne, les sommeliers ont pu également constater la qualité des verres premium 28.5.

Created in 1970, Lehmann SA sets its experience and its know-how in the service of the French houses and vineyards. With its glasses with timeless and elegant curves and the designs that influence the codes of tasting, the Lehmann Glass glasses are adapted to the requirements of a professional and daily use. Therefore Lehmann SA surrounded itself with the best: Philippe Jamesse, head sommelier of Domaine les Crayères, Arnaud Lallement, starred chef of L'Assiette Champenoise, or Gérard Basset, for the Oenomust collection. The opportunity for the Best Sommelier of the World to taste the wines of the lunch in this glass, “simply a real aroma enhancer”. For the Champagne tasting, the sommeliers could also appreciate the quality of the 28.5 premium glasses.

DIAM BOUCHAGE

Pour cette journée, Diam Bouchage a pu mettre en avant ses différentes gammes de bouchons « gardiens des arômes ». L'occasion surtout de présenter la gamme Mytik Diam pour les vins effervescents qui assure, grâce au procédé DIAMANT®, une neutralité sensorielle incomparable. Choisir Diam Bouchage, c'est offrir aux consommateurs la garantie de déguster intact le fruit du travail du vigneron bouteille après bouteille, année après année, à travers des bouchons qui diffèrent selon le style de vins. Vins tranquilles, vins effervescents ou encore spiritueux, chacun possède ses options de perméabilité, de dimensions ou de marquage.

For this day, Diam Bouchage could highlight its various ranges of “guardian of aromas” corks. The opportunity especially to present Mytik Diam, the range for sparkling wines, that guarantees, thanks to the DIAMANT® process, an incomparable sensory neutrality. Choosing Diam Bouchage means offering the consumers the guarantee to taste the intact fruit of the winegrower's work bottle after bottle, year after year, through corks which are different according to the style of wines. Still wines, sparkling or spirits, each has its options of permeability, dimensions or marking.

NOS PARTENAIRES DÉJEUNER

Lors du déjeuner, Olivier Bernard du Domaine de Chevalier a présenté la cuvée Lune d'Argent de Clos des Lunes en Bordeaux blanc 2014, excellent sur le saumon façon gravdlax et le la raviole homard servis en début de repas. Pour le rouge servi sur un carré de cochon noir aux cèpes, les convives avaient le choix entre Domaine de la Solitude Pessac-Léognan 2014 ou Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2004. Pour le dessert, la tartelette chocolat Caraïbes 66 %, le Cognac Frapin a sélectionné Château Fontpinot XO, un parfait accord.

During the lunch, Olivier Bernard of Domaine de Chevalier presented Lune d'Argent, Clos des Lunes, white Bordeaux 2014, excellent on the gravdlax salmon and the lobster ravioli served as starters. For the red wine served on a piece of black pork with ceps, the participants had the choice between Domaine de la Solitude Pessac-Léognan 2014 or Domaine de Chevalier Pessac-Léognan 2004. Over the 66% Caribbean chocolate tartlet dessert, Cognac Frapin selected Château Fontpinot XO, a perfect pairing.

BLANC

MAISON HENRI ABELÉ

Champagne Henri Abelé
Blanc de Blancs



Robe : jaune pâle, bulles fines et persistantes. **Nez** : belle finesse, avec des notes d'agrumes (citron). **Bouche** : belle rondeur, finesse, fraîcheur. Belle longueur en finale, avec de la tension. **Accords mets et vins** : noix de saint-jacques au citron confit. **Commentaires** : fraîcheur, finesse et élégance.

Visual aspect: pale yellow colour, fine and persistent bubbles. **Nose**: beautiful finesse, with citrusy notes (lemon). **Palate**: lovely roundness, finesse, freshness. Beautiful length in the finish, with tension. **Match with food**: scallops with candied lemon. **Comments**: freshness, finesse and elegance.

50 rue de Sillery
51100 Reims
Tél. : 03 26 87 79 80
www.henriabele.com

ROSÉ

MAISON HENRI ABELÉ

Champagne Henri Abelé
Le Sourire de Reims Rosé 2006



Robe : rose, teinte saumonée, belles bulles. **Nez** : intense, sur des notes de fraise et de cerise griotte, une pointe épicée. **Bouche** : gourmande, fruitée, fraîche et ronde. Belle complexité. Finale gourmande et fraîche. **Accords mets et vins** : poulet rôti aux champignons ; mousse au chocolat. **Commentaires** : un rosé gourmand et puissant.

Visual aspect: pink, salmony hue, nice bubbles. **Nose**: intense, with notes of strawberry and Morello cherry, a spicy hint. **Palate**: delicious, fruity, fresh and round. Beautiful complexity. Moreish and fresh finish. **Match with food**: roasted chicken with mushrooms; chocolate mousse. **Comments**: a delightful and powerful rosé.

50 rue de Sillery
51100 Reims
Tél. : 03 26 87 79 80
www.henriabele.com

BLANC

CHAMPAGNE PAUL BARA

Annonciade
2005



Robe : jaune léger pour un millésime 2005, bulle fine. **Nez** : notes de pêches et d'abricots, fleurs blanches. Très complexe. **Bouche** : attaque fraîche, avec une pointe de bonbon anglais. Arômes compotés et légèrement toastés, vanille et cannelle. **Accords mets et vins** : saint-jacques, purée de butternut. **Commentaires** : un Champagne bien équilibré.

Visual aspect: light yellow for a 2005, fine bubbles. **Nose**: notes of peach and apricot, white flowers. Very complex. **Palate**: fresh first taste, with a sweet hint. Compote aromas, slightly toasty, vanilla and cinnamon. **Match with food**: scallops, butternut purée. **Comments**: a well-balanced Champagne.

4 rue Yvonnet
51150 Bouzy
Tél. : 03 26 57 00 50
www.champagnepaulbara.com

BLANC

CHAMPAGNE PAUL BARA

Special Club Brut Grand Cru
2006



Robe : jaune or avec un joli cordon. **Nez** : très agréable et élégant, fait ressortir des notes agréables de coing, d'écorces d'agrumes et de framboise. **Bouche** : semblable au nez, avec une attaque douce sur les fruits blancs (pêche), abricot, notes légères de fruits rouges compotés. Un vin gourmand. **Accords mets et vins** : volaille à la vanille ou magret de canard aux épices douces. **Commentaires** : à aérer avant la dégustation ; bien équilibré.

Visual aspect: gold yellow with a nice stream. **Nose**: very pleasant and elegant, brings out pleasant notes of quince, citrus peel and raspberry. **Palate**: reminds the nose, with a sweet first taste, white-fleshed fruits (peach), apricot, light notes of red fruit compote. A delicious wine. **Match with food**: poultry with vanilla or duck magret with sweet spices. **Comments**: to aerate before the tasting, well-balanced.

4 rue Yvonnet
51150 Bouzy
Tél. : 03 26 57 00 50
www.champagnepaulbara.com

BLANC

CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

Blanc de Noirs
Brut



Robe : belle couleur pâle, brillante. **Nez** : fin et élégant, notes subtiles de fruits frais. **Bouche** : volumineuse et intense, élégante. Note de réglisse, fruitée, belle longueur. **Accords mets et vins** : viande blanche ; cannette. **Commentaires** : un Blanc de Noirs de grande finesse avec un dosage qui arrondit le tout.

Visual aspect: beautiful pale colour, brilliant. **Nose**: fine and elegant, subtle notes of fresh fruits. **Palate**: voluminous and intense, elegant. Notes of liquorice, fruity; nice length. **Match with food**: white meat; duckling. **Comments**: a very fine Blanc de Noirs and a dosage that rounds the ensemble.

37 rue Blanche
10200 Arrentières
Tél. : 03 25 27 11 88

www.champagnebeerens.com

BLANC

CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

Carte Or
Brut



Robe : jaune or intense. **Nez** : complexe et aromatique, sur des notes de petits fruits rouges frais, puis de fruits secs et de poire compotée. **Bouche** : ronde et ample, fruits à chair blanche, jolie finale. **Accords mets et vins** : un filet de bar et son risotto aux truffes. **Commentaires** : un joli Champagne.

Visual aspect: intense gold yellow. **Nose**: complex and aromatic, with fresh small red fruit aromas, then dried fruits and pear compote. **Palate**: round and broad, white-fleshed fruits, nice finish. **Match with food**: sea bass fillet and truffled risotto. **Comments**: a beautiful Champagne.

37 rue Blanche
10200 Arrentières
Tél. : 03 25 27 11 88

www.champagnebeerens.com

BLANC

CHAMPAGNE BERTHELOT-PIOT

Brut Tradition



Robe : jaune paille, limpide, brillante. Effervescence marquée. **Nez** : intensité bien marquée du Pinot Meunier. Fleurs blanches, poire. Nez un peu évolué. **Bouche** : attaque moyenne, sur une belle acidité. Notes fumées, fruitées. **Accords mets et vins** : viande blanche ; entrée de poisson froid à la mayonnaise. **Commentaires** : un très bon rapport qualité/prix.

Visual aspect: straw yellow colour, limpid, brilliant. Marked effervescence. **Nose**: marked intensity of the Pinot Meunier. White flowers, pear. Slightly evolved nose. **Palate**: medium first taste, with a beautiful acidity. Smoky notes, fruity. **Match with food**: white meat; cold fish starter with mayonnaise. **Comments**: a very good price-quality ratio.

7 rue du Moulin
51700 Festigny
Tél. : 03 26 58 08 42

www.champagne-berthelot-piot.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE BERTHELOT-PIOT

Rosé de Saignée Brut



Robe : rose saumoné, dense, brillante. **Nez** : fruits rouges (framboise, fraise), frais. **Bouche** : attaque souple, très intéressante. Bouche ample, ronde, fruitée. **Accords mets et vins** : saumon et poisson de mer façon gravlax. **Commentaires** : une cuvée de plaisir.

Visual aspect: salmon pink, dense, brilliant. **Nose**: red fruits (raspberry, strawberry), fresh. **Palate**: supple first taste, very interesting. Ample palate, round and fruity. **Match with food**: salmon and sea fish in gravlax style. **Comments**: a pleasurable cuvée.

7 rue du Moulin
51700 Festigny
Tél. : 03 26 58 08 42

www.champagne-berthelot-piot.fr

BLANC

CHAMPAGNE
PAUL-MARIE BERTRAND
154 [Emotions]



Robe : jaune pâle, bulles fines et éclatantes. Larmes présentes. **Nez** : délicat et subtil. **Bouche** : attaque fraîche, une certaine sucrosité. Souplesse, rondeur. Belle longueur. **Accords mets et vins** : viande blanche. **Commentaires** : un vin à découvrir et à recommander, superbe !

Visual aspect: pale yellow, fine and bright bubbles. Present tears. **Nose**: delicate and subtle. **Palate**: fresh first taste, a certain sucrosity. Suppleness and roundness. Nice length. **Match with food**: white meat. **Comments**: a wine to discover and recommend, superb!

11 Petite Rue
10340 Bagneux La Fosse
Tél. : 03 25 29 30 58
www.champagne-paulmarie-bertrand.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE
PAUL-MARIE BERTRAND
Brut Rosé



Robe : rose pâle, bulles fines et discrètes. **Nez** : fruité, assez vineux. **Bouche** : sucrosité, rondeur. Finale sur le cacao. Belle longueur. **Accords mets et vins** : saumon fumé et poivre Timut. **Commentaires** : une belle étiquette pour un beau Champagne.

Visual aspect: pale pink hue, fine and discreet bubbles. **Nose**: fruity, quite vinous. **Palate**: sucrosity, roundness. Cocoa in the finish. Nice length. **Match with food**: smoked salmon and Timut pepper. **Comments**: a beautiful label for a beautiful Champagne.

11 Petite Rue
10340 Bagneux La Fosse
Tél. : 03 25 29 30 58
www.champagne-paulmarie-bertrand.fr

BLANC

CHAMPAGNE
BOIZEL
Blanc de Noirs



Robe : or pâle. **Nez** : arômes légèrement grillés, café, cacao. **Bouche** : merveilleuse onctuosité, crémeuse. Équilibre parfait entre le sucre et l'acidité. Fruits confits, fruits noirs. **Accords mets et vins** : volaille crémée et champignons sauvages **Commentaires** : dosage à 8 g, un véritable Champagne de plaisir.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose**: slightly grilled aromas, coffee, cocoa. **Palate**: marvellous unctuousity, creamy. Perfect balance between the sugar and the acidity. Candied fruits, black fruits. **Match with food**: poultry with a creamy sauce and wild mushrooms. **Comments**: dosed at 8g, a real Champagne of pleasure.

46 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 55 21 51
www.boizel.com

BLANC

CHAMPAGNE
BOIZEL
Ultime
Extra Brut



Robe : or pâle. **Nez** : floral, fruits jaunes (mirabelle, figue), fleurs séchées. **Bouche** : bel équilibre entre le sucré et l'acide. De la longueur en bouche, sur une finale légèrement acidulée et très agréable. **Accords mets et vins** : coquillages ; huîtres. **Commentaires** : un très beau flacon, à servir sur un repas, de préférence sur des produits iodés.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose**: floral, yellow-fleshed fruits (mirabelle plum, fig), dried flowers. **Palate**: good balance between the sugar and the acidity. Long palate, slightly acidulous and very pleasant finish. **Match with food**: shellfish; oysters. **Comments**: a very nice bottling, to serve over a meal, ideally with iodine products.

46 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 55 21 51
www.boizel.com

BLANC

CHAMPAGNE BOLLINGER**La Grande Année
Brut 2007**

Robe : jaune beurré. **Nez** : une complexité importante, nez beurré, gras, rond. **Bouche** : un Champagne vineux qui reste vif, bel équilibre, fraîcheur, rondeur. **Accords mets et vins** : une pintade forestière ; du poisson d'eau douce. **Commentaires** : 14 crus dans l'assemblage, fermentation sous bois et vieillissement sur lies.

Visual aspect: buttery yellow colour. **Nose**: an important complexity; buttery, fat, round. **Palate**: a vinous Champagne that stays vivid, nice balance, freshness, roundness. **Match with food**: guinea fowl with mushrooms; freshwater fish. **Comments**: 14 crus in the blend, fermentation in wooden vats and ageing on the lees.

16 rue Jules-Lobet
B.P.4 - 51160 Aÿ
Tél. : 03 26 53 33 66
www.champagne-bollinger.com

ROSÉ

CHAMPAGNE BOLLINGER**Rosé Brut**

Robe : lumineuse, couleur saumonée. Bulles légères, belle brillance. **Nez** : fruits mûrs, compote (pomme, coing), agrumes. Beaucoup de rondeur. Un nez fin et délicat. **Bouche** : ronde, soyeuse. Les fruits sont bien révélés. Bulles fines et bien équilibrées. Beaucoup de fraîcheur, sur les agrumes. **Accords mets et vins** : poissons crus, sans sauce ; carpaccio de saint-jacques. **Commentaires** : un Champagne frais et fruité.

Visual aspect: bright salmon pink hue. Light bubbles, lovely brilliance. **Nose**: ripe fruits, compote (apple, quince), citrus. A lot of roundness. A fine and delicate nose. **Palate**: round, silky. The fruits are revealed very well. Fine and well-balanced bubbles. A lot of freshness, citrusy. **Match with food**: raw fish, without sauce; scallop carpaccio. **Comments**: a fresh and fruity Champagne.

16 rue Jules-Lobet
B.P.4 - 51160 Aÿ
Tél. : 03 26 53 33 66
www.champagne-bollinger.com

BLANC

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS**Prestige
Brut**

Robe : éclatante, or blanc, reflets verts. Larmes généreuses et limpides. Robe équilibrée et délicate. **Nez** : pain brioché, buis. **Bouche** : trame minérale, englobée par un brioché présent et une tension persistante. **Accords mets et vins** : poisson cuit à la vapeur, beurre blanc de pamplemousse. **Commentaires** : un vigneron épatant.

Visual aspect: sparkling, white gold hue, green tinges. Generous and limpid tears. Well-balanced and delicate hue. **Nose**: brioche, box tree. **Palate**: mineral basis, coated by a present brioche side and a persistent tension. **Match with food**: steamed fish with grapefruit-flavoured beurre blanc. **Comments**: an impressive wine-grower.

28 rue Haute
51220 Pouillon
Tél. : 03 26 03 02 42
www.bourdaire-gallois.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS**Rosé Brut**

Robe : saumon, brillante, un cordon bien défini. **Nez** : net et ouvert, fruité (groseille, mûre), des notes d'évolution. **Bouche** : franche, des notes de fruits rouges (groseilles), avec une fin de bouche presque citronnée. Belle amertume, une pointe de cassis. **Accords mets et vins** : un foie gras d'oie poêlé ; une réduction de fruits rouges avec des légumes primeurs. **Commentaires** : peut facilement accompagner tout un repas.

Visual aspect: salmon pink hue, brilliant, defined stream of bubbles. **Nose**: clean and open, fruity (redcurrant, blackberry), notes of evolution. **Palate**: frank, red fruit aromas (redcurrants), with an almost lemony aftertaste. Beautiful bitterness, a hint of blackcurrant. **Match with food**: pan-fried goose foie gras; red fruit reduction with early vegetables. **Comments**: can easily match with an entire meal.

28 rue Haute
51220 Pouillon
Tél. : 03 26 03 02 42
www.bourdaire-gallois.fr

DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

À la pointe du savoir-faire

CHAMPAGNE
Ployez
Jacquemart
Les Ess
d'HARBOVILLE
MILLÉSIMÉ
1999
BRUT

LABORÉ PAR PLOYEZ-JACQUEMART - 51500 LUDES - FRANCE NM-2746313

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

BLANC

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND

Blanc de Blancs
Brut 1^{er} Cru 2004



Robe : or, reflets dorés, belle brillance. **Nez** : généreux, opulent. Brioché, beurré. **Bouche** : grasse, ample, opulente, crémeuse. Une tension représentative du millésime 2004. Fruits blancs compotés (poire, citrus) et fleurs blanches (acacia) en fin de bouche. **Accords mets et vins** : cabillaud ; chèvre frais ; foie gras. **Commentaires** : de la rondeur, une belle harmonie.

Visual aspect: gold hue, golden tinges, beautiful brilliance. **Nose**: generous, opulent. Brioche, buttery. **Palate**: fat, broad, opulent, creamy. A tension representative of the 2004 vintage. White-fleshed fruit compote (pear, citrus) and white flowers (acacia) in the aftertaste. **Match with food**: cod; fresh goat's cheese; foie gras. **Comments**: roundness, a beautiful harmony.

21 rue Pasteur
51380 Villers Marmery
Tél. : 03 26 97 92 51
www.champagne-boutillez-marchand.fr

BLANC

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND

Blanc de Blancs
Extra Brut 2007



Robe : jaune clair, reflets dorés. **Nez** : le nez est représentatif du Chardonnay, floral, fruits frais (citrus). **Bouche** : tendue, de l'équilibre et de beaux arômes en fin de bouche. Des notes de fruits, d'agrumes. Belle longueur. **Accords mets et vins** : de la volaille ; des fruits de mer. **Commentaires** : un vin plaisant, fin et gourmand.

Visual aspect: clear yellow, golden tinges. **Nose**: representative of the Chardonnay, floral, fresh fruits (citrus). **Palate**: tense, good balance and a beautiful bitterness in the aftertaste. Aromas of fruits and citrus. Beautiful length. **Match with food**: poultry ; seafood. **Comments**: a pleasant wine, fine and delightful.

21 rue Pasteur
51380 Villers Marmery
Tél. : 03 26 97 92 51
www.champagne-boutillez-marchand.fr

BLANC

CHAMPAGNE BRICE

Bouzy Blanc de Blancs
Grand Cru Extra Brut



Robe : or clair, bulles fines et persistante. **Nez** : frais, sur des notes de fruits blancs (pomme, pomélos) et fleurs blanches (pivoine). **Bouche** : attaque franche, belle fraîcheur, jolie longueur. **Accords mets et vins** : en apéritif ; un homard au beurre d'agrumes. **Commentaires** : un vin de plaisir qui se laisse déguster à tout moment de la journée.

Visual aspect: clear gold hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: fresh, with aromas of white-fleshed fruits (apple, pomelo) and white flowers (peony). **Palate**: frank first taste, beautiful freshness, nice length. **Match with food**: aperitif; lobster with citrusy butter. **Comments**: a pleasurable wine we can taste at any moment of the day.

22 rue Gambetta
51150 Bouzy
Tél. : 03 26 52 06 60
www.champagne-brice.com

BLANC

CHAMPAGNE BRICE

Bouzy Grand Cru Vintage
2011



Robe : jaune or intense, bulles fines et persistantes. **Nez** : arômes fruités (fruits rouges), réglisse. Nez puissant et franc. **Bouche** : franche, ample, beaucoup de caractère, de la puissance. Arômes de réglisse, badiane, légèrement boisée. **Accords mets et vins** : bel accord sur les fruits de mer. **Commentaires** : un vin de plaisir, riche et élégant.

Visual aspect: intense yellow gold colour, fine and persistent bubbles. **Nose**: fruity aromas (red fruits), liquorice. Powerful and frank nose. **Palate**: frank, broad, a lot of character and powerfulness. Liquorice and star anise aromas, slightly woody. **Match with food**: nice with seafood. **Comments**: a wine for pleasure, rich and elegant.

22 rue Gambetta
51150 Bouzy
Tél. : 03 26 52 06 60
www.champagne-brice.com

BLANC

CHAMPAGNE
BRIMONCOURT

Brut Régence



Robe : jaune pâle, bulles fines. Brilliance, reflets dorés. **Nez** : sur des fruits de belle maturité. **Bouche** : belle attaque, sur le fruit, de la matière. Sur le Pinot Noir en milieu de bouche (légèrement vineux). Finale sur la fraîcheur. **Accords mets et vins** : saint-jacques poêlées au sel de Guérande. **Commentaires** : un vin de charme et de passion.

Visual aspect: pale yellow hue, fine bubbles. Brilliance, golden tinges. **Nose**: with nice mature fruits. **Palate**: beautiful first taste, fruity, material. Pinot Noir in the mid-palate (slightly vinous). Fresh finish. **Match with food**: pan-fried scallops with Guerande salt. **Comments**: a wine of charm and passion.

84 boulevard Charles de Gaulle
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 58 79 00
www.brimoncourt.com

BLANC

CHAMPAGNE
BRIMONCOURT

Extra Brut



Robe : dorée, bulles fines. **Nez** : surprenant, végétal. **Bouche** : attaque vive, sur la fraîcheur et les agrumes. Belle acidité amenée par le pamplemousse. **Accords mets et vins** : risotto aux champignons. **Commentaires** : un Champagne de grande qualité. A découvrir.

Visual aspect: golden hue, fine bubbles. **Nose**: surprising, vegetable nose. **Palate**: vivid first taste, fresh and citrusy. A beautiful acidity brought by the aroma of grapefruit. **Match with food**: risotto with mushrooms. **Comments**: a great quality Champagne, to discover.

84 boulevard Charles de Gaulle
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 58 79 00
www.brimoncourt.com

BLANC

CHAMPAGNE
CASTELNAU

Brut
2005



Robe : or pâle, belle brillance, reflets verts. Bulles fines. **Nez** : floral (sureau, acacia, chèvrefeuille, aubépine), poire, un côté citronné. **Bouche** : rondeur, plaisir, ampleur. Avec une belle tension. **Accords mets et vins** : sur des huîtres ou à l'apéritif. **Commentaires** : un Champagne racé et gourmand.

Visual aspect: pale gold hue, nice brilliance, green tinges. Fine bubbles. **Nose**: floral (elderflower, acacia, honeysuckle, hawthorn), pear, a lemony side. **Palate**: roundness, pleasure, breadth. With a beautiful tension. **Match with food**: with oysters or for the aperitif. **Comments**: a racy and lush Champagne.

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

BLANC

CHAMPAGNE
CASTELNAU

Hors Catégorie



Robe : jaune intense, bulles discrètes. **Nez** : agrumes (pamplemousse), une pointe de miel. Net et droit. **Bouche** : agrumes (citron), ample, très épurée. Une belle persistance. **Accords mets et vins** : volaille et purée truffée. **Commentaires** : un Champagne très agréable à boire.

Visual aspect: intense yellow, discreet bubbles. **Nose**: citrus (grapefruit), a hint of honey. Clean and straightforward. **Palate**: citrusy (lemon), broad, very refined. Nice persistency. **Match with food**: poultry and truffled purée. **Comments**: very pleasant to drink.

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

BLANC

CHAMPAGNE
CATTIERBrut Renaissance
1^{er} Cru 2008

Robe : belle couleur intense, dense. Reflets dorés, effervescence légère. **Nez** : premier nez de faible intensité, sur les fleurs blanches, le tilleul. Second nez sur une belle fraîcheur, agrumes, pamplemousse. **Bouche** : attaque franche, minérale. Bel équilibre, agréable. **Accords mets et vins** : crustacés ; viande au jus. **Commentaires** : un Champagne agréable de tous les instants.

Visual aspect: beautiful intense colour, dense. Golden tinges, light sparkling. **Nose**: low intensity in the first nose, with white flowers, lime tree. Second nose with a beautiful freshness, citrus, grapefruit. **Palate**: frank first taste, mineral. Nice balance, pleasant. **Match with food**: shellfish; meat with juice. **Comments**: a pleasant Champagne for every moment.

12 rue de la Belle Image
51500 Chigny-les-Roses
Tél. : 03 26 03 42 11
www.cattier.com

BLANC

CHAMPAGNE
CATTIERClos du Moulin
Brut 1^{er} Cru

Robe : brillante, reflets dorés. Joli cordon de fines bulles. **Nez** : pâtissier, miellé. Notes torrifiées. **Bouche** : ronde, très gourmande. Un fruité très plaisant, une pointe acidulée et exotique. **Accords mets et vins** : sur des mets nobles. **Commentaires** : un Champagne bien construit, parfait pour la gastronomie.

Visual aspect: brilliant robe, golden tinges. Nice stream of fine bubbles. **Nose**: pastry, honey. Roasted notes. **Palate**: round, very lush. Very pleasant fruitiness, a acidulous and exotic touch. **Match with food**: with noble dishes. **Comments**: a well-made wine, perfect for gastronomy.

12 rue de la Belle Image
51500 Chigny-les-Roses
Tél. : 03 26 03 42 11
www.cattier.com

BLANC

CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUTL'Authentic
Brut

Robe : joli jaune d'or pâle. **Nez** : floral, légèrement vanillé. De la finesse, persistant. Fruits blancs et rouges en alternance. Feuilles et fleurs séchées. **Bouche** : fruits blancs (poire), bel équilibre grâce aux 30 % de Chardonnay qui apportent de la fraîcheur. **Accords mets et vins** : crustacés ; huîtres. **Commentaires** : un Champagne d'exception.

Visual aspect: a nice pale gold yellow. **Nose**: floral, slightly vanilla-scented. Fine and persistent nose. White and red-fleshed fruits alternate. Dried leaves and flowers. **Palate**: white-fleshed fruits (pear), good balance thanks to the 30% of Chardonnay which brings freshness. **Match with food**: shellfish; oysters. **Comments**: an exceptional Champagne.

1 rue Blanche
10200 Arrentières
Tél. : 03 25 27 00 14
www.jacques-chaput.fr

BLANC

CHAMPAGNE
JACQUES CHAPUTLe Mythic
Brut Nature

Robe : vieil or jaune très marqué. **Nez** : puissance olfactive, légèrement oxydatif. Fruits à maturité avancée, surmûris. **Bouche** : puissante, longue en bouche. Marquée par la persistance des fruits bien mûrs. **Accords mets et vins** : fromage ; charcuterie. **Commentaires** : un dosage à 0, à boire lors d'une fête campagnarde, au milieu de la nature, pour un très joli pique-nique.

Visual aspect: very marked old gold yellow. **Nose**: olfactory powerfulness, slightly oxidized. Very mature fruits, over-ripe. **Palate**: powerful, long on the palate. Marked by the persistency of the ripe fruits. **Match with food**: cheese; cold cuts. **Comments**: 0 dosage, to enjoy during a country party, in the middle of the nature, for a nice picnic.

1 rue Blanche
10200 Arrentières
Tél. : 03 25 27 00 14
www.jacques-chaput.fr

BRIMONCOURT

CHAMPAGNE



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

www.brimoncourt.com

BLANC

CHAMPAGNE
ROLAND CHARDIN

Extra Brut



Robe : brillante, jolie collerette, bulles vives. **Nez** : frais, légères notes citronnées et orangées, amandes. **Bouche** : attaque mentholée et fraîche. Finale sur les agrumes (citron et pamplemousse). Très vive, longueur en bouche, saline. **Accords mets et vins** : tartare de saint-jacques. **Commentaires** : un Champagne très plaisant, à recommander.

Visual aspect: brilliant, nice ring of bubbles, vivid sparkling.

Nose: fresh with light lemony and orangy aromas, almonds. **Palate:** mentholated and fresh first taste. Citrusy finish (lemon and grapefruit). Very vivid and long on the palate, salty. **Match with food:** scallop tartare. **Comments:** a very pleasant Champagne, to recommend.

23 rue de L'Eglise
10340 Avirey-Lingey
Tél. : 03 25 29 33 90
www.chardinroland.com

ROSÉ

CHAMPAGNE
ROLAND CHARDIN

Rosé de Saignée Brut



Robe : rose très foncé, un peu carmin. Bulles fines et explosives. **Nez** : légères notes de groseille et de fraises des bois. **Bouche** : attaque fraîche, sur la groseille, la mûre, le cassis et les fraises compotées. Une très jolie longueur. Finale avec une pointe mentholée. **Accords mets et vins** : apéritif ; magret de canard aux fruits rouges. **Commentaires** : un rosé de saignée très équilibré et gourmand.

Visual aspect: very dark pink hue, slightly carmine. Fine and explosive bubbles. **Nose:** light notes of redcurrant and wild strawberry. **Palate:** fresh first taste, with aromas of redcurrant, blackberry, blackcurrant and strawberry compote. A very nice length. A mentholated touch in the finish. **Match with food:** aperitif; duck magret with red fruits. **Comments:** a very well-balanced and moreish blend rosé.

23 rue de L'Eglise
10340 Avirey-Lingey
Tél. : 03 25 29 33 90
www.chardinroland.com

BLANC

CHAMPAGNE
COLLETBlanc de Noirs 1^{er} Cru

Robe : or pâle, mousse intense, belle effervescence. **Nez** : notes de petits fruits rouges frais, fleur de sureau. **Bouche** : attaque très franche, un Blanc de Noirs à la fois très ample en bouche et très frais. Une acidité maîtrisée qui lui confère une excellente longueur, sur le fruit. **Accords mets et vins** : une poularde de Bresse aux morilles. **Commentaires** : une belle cuvée alliant puissance et fraîcheur.

Visual aspect: pale gold hue, intense head, a lot of effervescence. **Nose:** fresh small red fruit aromas, elderflower. **Palate:** very frank first taste, a very broad Blanc de Noirs and very fresh at the same time. Mastered acidity which gives it an excellent length, with fruit. **Match with food:** Bresse fattened chicken with morels. **Comments:** a beautiful cuvée, powerful and fresh.

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

BLANC

CHAMPAGNE
COLLETBrut Vintage
Collection Privée 2008

Robe : jaune pâle, reflets légèrement verts. Belle brillance, bulles moyennes. **Nez** : vineux, des notes de grillé et de fruits blancs. **Bouche** : ample, souple. Belle fraîcheur. Bonne matière en finale, belle persistance. Une jolie pointe d'acidité. **Accords mets et vins** : filet de sole aux amandes, beurre blanc. **Commentaires** : un Champagne de belle complexité, pour ravir tous les gourmets.

Visual aspect: pale yellow, greenish tinges. Lovely brilliance, medium bubbles. **Nose:** vinous, grilled and white-fleshed fruit aromas. **Palate:** broad, supple. Nice freshness. Good material in the finish, nice persistency. A beautiful hint of acidity. **Match with food:** fillet of sole with almonds and beurre blanc. **Comments:** a Champagne with a beautiful complexity to delight all the gourmets.

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

BLANC

CHAMPAGNE
PIERRE COURTOIS

Blanc de Blancs



Robe : or pâle, brillante, bulles très fines. **Nez** : élégant, sur la fraîcheur. **Bouche** : aromatique, très belle acidité. Finale sur la fraîcheur, très plaisant. **Accords mets et vins** : en apéritif. **Commentaires** : un très joli Blanc de Blancs, à partager avec des amis.

Visual aspect: pale gold hue, brilliant, very fine bubbles. **Nose**: elegant, fresh. **Palate**: aromatic, a very nice acidity. Fresh finish, very pleasant. **Match with food**: aperitif. **Comments**: a beautiful Blanc de Blancs to share with friends.

34 rue de l'Eglise
2310 Crouettes sur Marne
Tél. : 03 23 82 15 49
www.champagne-courtois.fr

BLANC

CHAMPAGNE
PIERRE COURTOIS

L'Amour Courtois
Blanc de Blancs 2008



Robe : brillante, belles bulles fines. **Nez** : pamplemousse, citron vert. Sur la fraîcheur. **Bouche** : équilibrée, sur de beaux amers. Un Champagne très frais. **Accords mets et vins** : des écrevisses crémeuses à la ciboulette. **Commentaires** : un très beau Champagne, à boire sur la fraîcheur.

Visual aspect: brilliant, beautiful and fine bubbles. **Nose**: grapefruit, lime. Freshness. **Palate**: well-balanced, with a nice bitterness. A very fresh Champagne. **Match with food**: crayfish in a creamy sauce with chives. **Comments**: a beautiful Champagne to enjoy fresh.

34 rue de l'Eglise
2310 Crouettes sur Marne
Tél. : 03 23 82 15 49
www.champagne-courtois.fr

BLANC

CHAMPAGNE
DEMIÈRE

Inno'Sens Extra Brut



Robe : jaune doré, bulles vives, mousse intense. **Nez** : puissant, des notes fruitées et toastées, fruits à coque. **Bouche** : attaque très fraîche, ample, vive. Plutôt équilibrée, avec une belle acidité. **Accords mets et vins** : en apéritif ; assiette nordique (poisson fumé). **Commentaires** : un vin de plaisir.

Visual aspect: golden yellow hue, vivid bubbles, intense head. **Nose**: powerful, fruity and toasty aromas, nuts. **Palate**: very fresh first taste, broad, vivid. Fairly well-balanced, with a beautiful acidity. **Match with food**: aperitif; a platter of smoked fish. **Comments**: a pleasurable wine.

2 rue Dom Pérignon
51480 Fleury-la-Rivière
Tél. : 03 26 58 43 36
www.champagnedemièrè.com

BLANC

CHAMPAGNE
DEMIÈRE

Lysandre Blanc de Noirs Brut
2008



Robe : or intense, jolies bulles. **Nez** : intense, sur des notes de fruits mûrs, avec une pointe d'épices (vanille, poivre). **Bouche** : fraîche et gourmande. Une belle complexité avec un boisé bien intégré. Arômes fruités, épicés. Finale tendue avec de beaux amers. **Accords mets et vins** : un filet de biche aux aîrelles. **Commentaires** : une très belle cuvée, félicitations !

Visual aspect: intense gold hue, lovely bubbles. **Nose**: intense, with ripe fruit aromas, a hint of spices (vanilla, pepper). **Palate**: fresh and delicious. Beautiful complexity with an integrated woodiness. Fruity and spicy aromas. Tense finish, nice bitterness. **Match with food**: fillet of doe with cranberries. **Comments**: a very nice cuvée, congratulations!

2 rue Dom Pérignon
51480 Fleury-la-Rivière
Tél. : 03 26 58 43 36
www.champagnedemièrè.com

BLANC

CHAMPAGNE
DEUTZ

Amour de Deutz Brut 2008



Robe : jaune pâle, reflets verts. Beau cordon. **Nez** : premier nez sur l'agrumes puis sur des notes briochées, beurrées. **Bouche** : attaque souple et ample. Notes beurrées, briochées et d'agrumes. Bouche très plaisante avec une très longue finale. **Accords mets et vins** : saint-jacques à la fleur de sel. **Commentaires** : agréable, une bonne fin de bouche. Un Champagne à déguster lors d'un repas.

Visual aspect: pale yellow colour, green tinges. Nice stream. **Nose**: citrusy first nose then notes of brioche and butter. **Palate**: supple and broad first taste. Buttery, brioche and citrusy aromas. Very pleasant palate, with a very long finish. **Match with food**: scallops with fleur de sel. **Comments**: pleasant with a nice aftertaste. A Champagne to enjoy over a meal.

BP 9 - 16 rue Jeanson
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 56 94 00
www.champagne-deutz.com

BLANC

CHAMPAGNE
DEUTZ

William Deutz Brut 2007



Robe : jaune or pâle, joli cordon, bulles fines. **Nez** : notes grillées, amandes. Second nez ouvert, qui développe des notes d'évolution. **Bouche** : attaque souple et franche. Bouche crémeuse et gourmande. Une finale très fine, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : noix de ris de veau aux écrevisses. **Commentaires** : un Champagne de plaisir, bien fait.

Visual aspect: pale gold colour, nice stream, fine bubbles. **Nose**: grilled notes, almonds. Open second nose, which develops notes of evolution. **Palate**: supple and frank first taste. Creamy and moreish palate. A very fine finish, with a nice length. **Match with food**: calf's sweatbread with crayfish. **Comments**: a pleasurable Champagne, very well-made.

BP 9 - 16 rue Jeanson
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 56 94 00
www.champagne-deutz.com

ROSÉ

CHAMPAGNE
JEAN DIOT

Brut Rosé



Robe : rosé pâle, beau cordon, bulles fines. **Nez** : premier nez discret, puis des notes de cassis, de groseille et de framboise. **Bouche** : belle attaque franche, sur une belle fraîcheur. On retrouve les notes de fruits rouges avec une pointe de fruits compotés. Finale sur l'agrumes (mandarine). Un vin d'une très belle longueur. **Accords mets et vins** : un gratin de fruits rouges ; un sabayon au Champagne. **Commentaires** : de la fraîcheur et une belle gourmandise fruitée.

Visual aspect: pale pink hue, nice stream, fine bubbles. **Nose**: discreet first nose, then aromas of blackcurrant, redcurrant and raspberry. **Palate**: beautiful and frank first taste. The red fruits are back with a hint of fruit compote. Citrusy finish (mandarin). A wine with a very nice length. **Match with food**: red fruit gratin; Champagne sabayon. **Comments**: a fresh cuvée with a lovely moreish fruitiness.

22 bis rue Roger Thomas
51530 Vinay
Tél. : 03 26 51 27 62
www.champagne-jean-diot.fr

BLANC

CHAMPAGNE
JEAN DIOT

Extase Blanc de Noirs Brut



Robe : jaune or, reflets verts, cordon moyen. **Nez** : premier nez discret puis s'ouvre sur les agrumes, des notes de fruits rouges. **Bouche** : attaque franche, sur une belle fraîcheur. Des notes d'agrumes. Finale très longue et fraîche. **Accords mets et vins** : un homard à l'armoricaine. **Commentaires** : un vin qui peut attendre pour l'apprécier pleinement.

Visual aspect: gold yellow hue, green tinges, medium stream. **Nose**: discreet first nose then opens up on citrus and red fruits. **Palate**: frank first taste, with a nice freshness. Citrusy aromas. Very long and fresh finish. **Match with food**: Armoricaine lobster. **Comments**: a wine to await to appreciate it completely.

22 bis rue Roger Thomas
51530 Vinay
Tél. : 03 26 51 27 62
www.champagne-jean-diot.fr



- 1** Marianne Farfelan
- 2** Paolo Basso, Olivier Bernard, Philippe Faure-Brac, Arnaud Robinet, Carol Duval-Leroy, Eric Arnaud et Gérard Basset
- 3** Les représentants de Champagne Brice et Champagne Perron-Beauvineau
- 4** Lucien Tolfo et Arnaud Moreau
- 5** David Dubois présente le Champagne Louis Roederer
- 6** Sébastien Robert , Lucien Tolfo et Michel Widehem
- 7** Melody Roussel et Alexandre Ponnvoy
- 8** Philippe Poudras, Nicolas Martinet et Sébastien Julien



RETOUR EN IMAGES



- 9** Silvio Roussette, Gérard Mettler et Yann Dufouleur
- 10** Magalie Maréchal et Hervé Deschamps
- 11** Philippe Faure-Brac offre à Arnaud Robinet le fanion d'honneur de l'Union de la Sommellerie Française, sous les yeux d'Aris Allouche.
- 12** Edouard de Nazelle et Philippe Thieffry
- 13** Agnès Janisson et Gérard Basset
- 14** Guillaume Sausseret et Bénédicte Bérard-Meuret
- 15** Paolo Basso et Jean-Michel Felter
- 16** Dégustation du Champagne Faniel-Filaine



© OLIVIER FRAJMAN

Un instant millésimé...

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

ROSÉ

CHAMPAGNE DRAPPIERRosé Nature
Zéro Dosage

Robe : rose saumoné, bulles fines et persistantes. **Nez** : fruits rouges, cassis et épices (cardamome). **Bouche** : attaque franche, nette, sur des fruits rouges et des épices. Très belle longueur, avec une belle ampleur. **Accords mets et vins** : très bien en apéritif. **Commentaires** : un rosé puissant qui s'exprime tout en finesse.

Visual aspect: salmon pink hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: red fruits, blackcurrant and spices (cardamom). **Palate**: frank first taste, clean, with red fruits and spices. Very nice length, with a nice breadth. **Match with food**: perfect for the aperitif. **Comments**: a powerful rosé with a delicate expression.

14 rue des Vignes
10200 Urville
Tél. : 03 25 27 40 15
www.champagne-drappier.com

BLANC

CHAMPAGNE DRAPPIER

Grande Sendrée Brut 2008



Robe : or soutenu, bulles fines, persistantes et régulières. **Nez** : délicat, fin, discret. Avec des notes de brioche, de caramel. **Bouche** : attaque souple et franche. Belle structure, avec une jolie longueur. **Accords mets et vins** : homard grillé au beurre d'agrumes ; ris de veau, poêlée de pleurotes. **Commentaires** : un vin de gourmandise, à servir entre 10 et 12° C.

Visual aspect: dark gold hue, fine, persistent and regular bubbles. **Nose**: delicate, fine, discreet. With notes of brioche, caramel. **Palate**: supple and frank first taste. Nice structure, with a beautiful length. **Match with food**: grilled lobster with citrus butter; pan-fried calf's sweatbread with oyster mushroom. **Comments**: a lush wine, to serve between 10 and 12°C.

14 rue des Vignes
10200 Urville
Tél. : 03 25 27 40 15
www.champagne-drappier.com

BLANC

CHAMPAGNE DROUILLY L.V.

« A » Brut



Robe : jaune pâle légèrement doré. Belle limpidité et brillance. Jolies bulles fines, nombreuses. Superbe cordon, consistant. **Nez** : vineux, sur les fruits blancs et les agrumes, une pointe citronnée. **Bouche** : fraîche, élégante, fine. Une pointe d'agrumes, citronnée. Belle acidité, belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse aux morilles ; chaource. **Commentaires** : dosage 8g/l. Une très belle cuvée, fine et élégante.

Visual aspect: pale yellow, slightly golden. Nice limpidity and brilliance. Nice fine bubbles, numerous. Superb stream, solid. **Nose**: vinous, with white-fleshed fruits and citrus, a lemony touch. **Palate**: fresh, elegant, fine. A citrusy touch, lemony. A beautiful acidity, a nice freshness. **Match with food**: Bresse fattened chicken with morels; chaource cheese. **Comments**: dosage of 8g/l. A very nice cuvée, fine and elegant.

1 route Chacenay
10360 Noë-les-Malles
Tél. : 06 86 89 78 43

BLANC

CHAMPAGNE DROUILLY L.V.

« T » Brut



Robe : jaune pâle, fine colle-rette, fines bulles. **Nez** : discret, fruits rouges délicats, griotte. **Bouche** : ronde, minérale. Belle opulence. Une jolie pointe d'acidité. **Accords mets et vins** : poularde pochée sauce suprême. **Commentaires** : 30 % en barrique, dosage de 8g/l. Le Pinot s'exprime aussi bien en bouche qu'au nez.

Visual aspect: pale yellow hue, fine ring. **Nose**: discreet, delicate red fruits, Morello cherry. **Palate**: round, mineral. Nice opulence. Beautiful hint of acidity. **Match with food**: poached fattened chicken with sauce suprême. **Comments**: 30% in barrels, dosage of 8g/l. The Pinot can be felt as much in palate as in the nose.

1 route Chacenay
10360 Noë-les-Malles
Tél. : 06 86 89 78 43

BLANC

CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY

Extra Brut Prestige
1^{er} Cru



Robe : jaune paille, brillante, peu de bulles. **Nez** : discret, une dominante d'arômes de pâtisserie, de beurre et d'amande. **Bouche** : attaque franche, belle dynamique. Bouche ronde et gourmande. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : un vin agréable parfaitement dosé.

Visual aspect: straw yellow hue, brilliant, few bubbles. **Nose**: discreet, dominating pastry, butter and almond aromas. **Palate**: frank first taste, excellent dynamics. Round and delicious palate. **Match with food**: aperitif. **Comments**: a pleasant wine, perfectly dosed.

69 avenue de Bamental
CS 20037 - 51130 Vertus
Tél. : 03 26 52 10 75
www.duval-leroy.com

BLANC

CHAMPAGNE
ESTERLIN

Brut Blanc de Blancs
Éclat



Robe : couleur or, bulle très fine et très jolie. **Nez** : miel, brioche. Très fin, élégant. **Bouche** : belle vivacité du Chardonnay. L'équilibre est parfait. Miel et goût brioché. Bouche fraîche, élégante, ample, avec beaucoup de finesse. **Accords mets et vins** : un poisson poché ; en apéritif. **Commentaires** : un Champagne explosif, très beau.

Visual aspect: gold hue, very fine and nice bubble. **Nose**: honey, brioche. Very fine, elegant. **Palate**: beautiful vivacity of the Chardonnay. Perfect balance. Honey and brioche taste. Fresh palate, elegant, broad, with a lot of finesse. **Match with food**: poached fish; aperitif. **Comments**: an explosive Champagne, really beautiful.

25 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 59 71 52
www.champagne-esterlin.com

BLANC

CHAMPAGNE
ESTERLIN

Brut Nature 2009



Robe : belle couleur dorée. **Nez** : complexe, de la minéralité, amande grillée. **Bouche** : un Champagne très frais et d'un équilibre parfait, une très belle longueur, minérale. Complexe, à ouvrir. **Accords mets et vins** : tartare de saumon ; carpaccio de saint-jacques. **Commentaires** : un très beau Champagne avec un parfait équilibre, pour des personnes averties.

Visual aspect: nice golden colour. **Nose**: complex, mineral, scents of roasted almond. **Palate**: a very fresh Champagne with a perfect balance, a nice and mineral length. Complex, to let open. **Match with food**: salmon tartare; scallop carpaccio. **Comments**: a beautiful Champagne, with a perfect balance, for well-informed people.

25 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 59 71 52
www.champagne-esterlin.com

BLANC

MAISON DE CHAMPAGNE
FANIEL-FILAINÉ

Hermance Brut



Robe : vive, élégante, brillante. **Nez** : fruits mûrs, poire, prune, miel. **Bouche** : fraîche, amandes torréfiées, fruits secs. Beaucoup de plaisir. **Accords mets et vins** : du foie gras poêlé ; un homard. **Commentaires** : un joli Champagne, à découvrir.

Visual aspect: vivid, elegant, brilliant. **Nose**: ripe fruits, pear, plum, honey. **Palate**: fresh palate, roasted almonds, dried fruits. A lot of pleasure. **Match with food**: pan-fried foie gras; lobster. **Comments**: a lovely Champagne to discover.

77 rue Paul Douce
51480 Damery
Tél. : 03 26 58 62 67
www.champagne-faniel-filaine.fr

BLANC

MAISON DE CHAMPAGNE FANIEL-FILAINE

Millésime Brut 2005



Robe : or vif. **Nez** : cannelle, brioche, amande. **Bouche** : fruits confits, caramel, fruits secs. Une touche saline. **Accords mets et vins** : bar et rouget au foie gras ; une pièce de veau rôtie aux langoustines. **Commentaires** : une véritable gourmandise au palais.

Visual aspect: vivid gold hue. **Nose**: cinnamon, brioche, almond. **Palate**: candied fruits, caramel, nuts. Salty touch. **Match with food**: sea bass and red mullet with foie gras; a roasted piece of veal with crayfish. **Comments**: a real treat for the palate.

77 rue Paul Douce
51480 Damery
Tél. : 03 26 58 62 67
www.champagne-faniel-filaine.fr

BLANC

CHAMPAGNE CLAUDE FARFELAN

Margot 2012



Robe : jaune or, belle bulle qui se développe en bordure du verre. **Nez** : très vif, sur les fruits rouges (framboise). **Bouche** : très belles bulles en bouche, avec de la fraîcheur et de la jeunesse pour un vin de 5 ans. **Accords mets et vins** : veau et risotto aux asperges. **Commentaires** : attendre pour le boire, un beau potentiel.

Visual aspect: gold yellow hue, beautiful bubbles that develop on the ring. **Nose**: vivid, with red fruits (raspberry). **Palate**: very nice bubbles on the palate, fresh and young for a 5-year-old wine. **Match with food**: veal and risotto with asparagus. **Comments**: to await, a nice potential.

4 rue Cannes
10140 Argançon
Tél. : 03 25 27 90 07
www.champagnefarfelan.fr

BLANC

CHAMPAGNE CLAUDE FARFELAN

Tradition Brut



Robe : couleur pâle, bulles fines. **Nez** : marqué, sur les agrumes. Citron en finale avec une légère note de sous-bois. **Bouche** : bonne consistance, arômes prononcés, citron. De l'amertume en finale. **Accords mets et vins** : foie gras poêlé et pommes acidulées confites. **Commentaires** : un joli Champagne d'expression.

Visual aspect: pale colour, fine bubbles. **Nose**: marked, citrusy. Lemon in the finish with a light note of undergrowth. **Palate**: a nice consistency, pronounced aromas, lemon. Slightly bitter finish. **Match with food**: pan-fried foie gras and candied tangy apples. **Comments**: a nice Champagne of expression.

4 rue Cannes
10140 Argançon
Tél. : 03 25 27 90 07
www.champagnefarfelan.fr

BLANC

CHAMPAGNE FLEURY

Notes Blanches Brut Nature
2011



Robe : or pâle, belle brillance et limpidité. **Nez** : des notes de fruits à chair blanche, arômes confits, noix. Floral, herbacé. **Bouche** : attaque franche, une grande fraîcheur. Un Champagne qui fait saliver et met en appétit. **Accords mets et vins** : raie en sauce crémée à la citronnelle. **Commentaires** : un bon équilibre. Un Champagne d'apéritif, idéal pour commencer un repas.

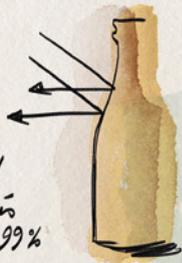
Visual aspect: pale gold hue, beautiful brilliance and limpidity. **Nose**: white-fleshed fruits, candied aromas, nuts. Floral, herbaceous. **Palate**: frank first taste, great freshness. A Champagne that makes salivate and wets the appetite. **Match with food**: skate with lemongrass creamy sauce. **Comments**: a nice balance. A Champagne for the aperitif, perfect to start a meal with.

43 Grande-Rue
10250 Courteron
Tél. : 03 25 38 20 28
www.champagne-fleury.fr



CHAMPAGNE DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE



UV
filtrés
à 99%

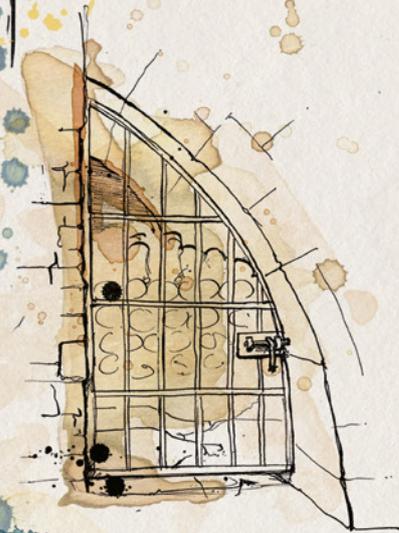
col affiné
et épaule arrondie



70%
de verre recyclé



L'histoire du musc, habitée aujourd'hui
par la famille DRAPPIER, remonte au XII^e siècle
quand Saint-Bernard fit construire à Mireille
une caverne de l'Abbaye de Clairvaux.



champagne-drappier.com

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

BLANC

CHAMPAGNE
FLEURY

Sonate Extra Brut 2011



Robe : cordon effervescent, persistant. Or pâle, intense, de beaux reflets. **Nez** : arômes floraux avec des notes d'évolution. **Bouche** : attaque en bouche franche, sur des notes boisées, avec une belle acidité et une certaine rondeur. Longueur en bouche. **Accords mets et vins** : truite saumonée. **Commentaires** : un bon équilibre. Un Champagne à boire pour se faire plaisir.

Visual aspect: a sparkling stream, persistent. Pale gold hue, intense, beautiful tinges. **Nose**: floral aromas with signs of evolution. **Palate**: frank first taste with woody notes, a beautiful acidity and a certain roundness. Length on the palate. **Match with food**: salmon trout. **Comments**: a good balance. A Champagne to treat oneself with.

43 Grande-Rue
10250 Courteron
Tél. : 03 25 38 20 28
www.champagne-fleury.fr

BLANC

CHAMPAGNE
PHILIPPE FONTAINECuvée des Lys
Brut Blanc de Blancs 2013

Robe : robe dorée, bulles énergiques. **Nez** : complexe, frais, acacia. **Bouche** : beaucoup de fraîcheur, complexe. Un beau fruité. **Accords mets et vins** : tarte à la rhubarbe ; du foie gras. **Commentaires** : un 100 % Pinot Blanc, avec une belle prise de risque, bravo !

Visual aspect: golden hue, vivid bubbles. **Nose**: complex, fresh, acacia. **Palate**: a lot of freshness, complex. A beautiful fruitiness. **Match with food**: rhubarb tart; foie gras. **Comments**: a 100% Pinot Blanc, with a beautiful risk-taking, well done!

Rue de la Croix de l'Orme
10110 Balnot-sur-Laignes
Tél. : 03 25 29 16 11
www.champagne-philippe-fontaine.com

BLANC

CHAMPAGNE
PHILIPPE FONTAINE

Cuvée Prestige Brut



Robe : dorée, fines bulles. **Nez** : fraîcheur et complexité. Cèpes, fruits blancs. **Bouche** : notes de pêche, champignons des bois. Beaucoup de fraîcheur, gourmande. **Accords mets et vins** : viande blanche (veau, volaille). **Commentaires** : un Champagne de grande qualité, beaucoup de plaisir.

Visual aspect: golden hue, fine bubbles. **Nose**: freshness and complexity. Ceps, white-fleshed fruits. **Palate**: peach notes, wild mushrooms. A lot of freshness, delicious. **Match with food**: white meat (veal, poultry). **Comments**: a Champagne of great quality. Very pleasurable.

Rue de la Croix de l'Orme
10110 Balnot-sur-Laignes
Tél. : 03 25 29 16 11
www.champagne-philippe-fontaine.com

BLANC

CHAMPAGNE
MICHEL GONETBlanc de Blancs Grand Cru
Zéro Dosage 2011

Robe : belle robe or très pâle. **Nez** : fin, subtil, délicat. Sur la fraîcheur, le coing, la mangue, le pain d'épices. **Bouche** : attaque franche et goûteuse, beaucoup de complexité. Finale explosive. **Accords mets et vins** : en apéritif ou sur l'entrée ; des crustacés. **Commentaires** : un vin assez tendu dû à son millésime, qui demanderait peut-être un peu de garde.

Visual aspect: beautiful and very pale gold colour. **Nose**: fine, subtle, delicate, fresh. Aromas of quince, mango, gingerbread. **Palate**: frank and savory first taste, a lot of complexity. Explosive finish. **Match with food**: for the aperitif or with the starter; shellfish. **Comments**: a quite tense wine because of its vintage, which may require some ageing.

196 avenue Jean Jaurès
51190 Avize
Tél. : 03 26 57 50 56
www.gonet.fr

BLANC

CHAMPAGNE MICHEL GONET

Les 3 Terroirs Extra Brut Blanc de Blancs 2010



Robe : bel or paille, fines bulles. **Nez** : très expressif, assez complexe. Beaucoup de fruits rouges (fraise, groseille). **Bouche** : pleine, intense, sur la puissance. Une légère note d'évolution. **Accords mets et vins** : turbot sauce hollandaise. **Commentaires** : un Champagne de caractère digne de l'appellation. Un Extra Brut «extra».

Visual aspect: beautiful straw gold hue, fine bubbles. **Nose**: very expressive, quite complex. A lot of red fruits (strawberry, redcurrant). **Palate**: full, intense, powerful. Light note of evolution. **Match with food**: turbot with hollandaise sauce. **Comments**: a Champagne with character, worthy of the appellation. A great Extra Brut.

196 avenue Jean Jaurès
51190 Avize
Tél. : 03 26 57 50 56
www.gonet.fr

BLANC

CHAMPAGNE GOSSET

Grand Blanc de Blancs Brut



Robe : brillante, un fin cordon. Teinte légèrement dorée. **Nez** : gourmand, une belle intensité. Toasté, brioché. **Bouche** : attaque franche, légèrement saline. Beaucoup d'élégance, équilibrée, avec une bulle très fine. Légèrement briochée. **Accords mets et vins** : un turbot poché. **Commentaires** : un très grand vin.

Visual aspect: brilliant colour, fine stream. Slightly golden hue. **Nose**: delicious, with a beautiful intensity. Aromas of toast, brioche. **Palate**: frank first taste, slightly salty. A lot of elegance, well-balanced, with a very fine bubble. A light aroma of brioche. **Match with food**: poached turbot. **Comments**: a great fine wine.

12 rue Godart Roger
51200 Épernay
Tél. : 03 26 56 99 56
www.champagne-gosset.com

ROSÉ

CHAMPAGNE GOSSET

Grand Rosé Brut



Robe : rose pâle, brillante, fin cordon. **Nez** : harmonieux sur la rose fraîche et la griotte. **Bouche** : attaque élégante, gourmande et sur la fraîcheur. Fruits rouges à noyau, avec une finale longue. **Accords mets et vins** : tarte Tatin aux fraises. **Commentaires** : la perfection !

Visual aspect: pale pink colour, brilliant hue, fine stream. **Nose**: harmonious, with scents of fresh roses and Morello cherries. **Palate**: elegant first taste, delicious and fresh. Red stone fruits, long finish. **Match with food**: strawberry Tatin tart. **Comments**: a perfection!

12 rue Godart Roger
51200 Épernay
Tél. : 03 26 56 99 56
www.champagne-gosset.com

BLANC

CHAMPAGNE GUSTAVE GOUSSARD

Brut Millésime 2005



Robe : belle, limpide. **Nez** : légère évolution, boisé, sous-bois, léger. **Bouche** : attaque franche, légère amertume du Chardonnay. Un peu évoluée, nette, fraîche. **Accords mets et vins** : viande blanche en sauce. **Commentaires** : un flacon intéressant, à suivre.

Visual aspect: beautiful, limpid. **Nose**: a hint of evolution, woody, undergrowth, light. **Palate**: frank first taste, light bitterness of the Chardonnay. Slightly evolved, clean, fresh. **Match with food**: white meat with sauce. **Comments**: an interesting bottling, to follow.

2 chemin Saint-Vincent
10340 Avirey-Lingey
Tél. : 03 25 29 30 03
www.gustavegoussard.com

BLANC

CHAMPAGNE GUSTAVE GOUSSARD

Respect n°16-15 Brut



Robe : couleur jaune paille, limpide, effervescence légère. **Nez** : intensité moyenne, fruits blancs (poire). Assez agréable, charmeur. **Bouche** : attaque franche, sur le fruit. Des notes exotiques, facile en bouche. **Accords mets et vins** : en apéritif. **Commentaires** : à boire entre amis, pendant un repas de famille ou encore un mariage.

Visual aspect: straw yellow colour, limpid hue, light effervescence.

Nose: medium intensity, white-fleshed fruits (pear). Fairly pleasant and charming. **Palate**: frank first taste, with fruit. Exotic notes, easy to drink. **Match with food**: aperitif. **Comments**: to drink with friends, for a family meal or even a wedding.

2 chemin Saint-Vincent
10340 Avirey-Lingey
Tél. : 03 25 29 30 03
www.gustavegoussard.com

BLANC

CHAMPAGNE THIERRY GRANDIN

Éclat Noir Premier Cru



Robe : or pâle, bulles fines et persistantes. **Nez** : sur le fruit, les agrumes (pamplemousse, mandarine). **Bouche** : attaque franche, ample. Bien structurée, de très belle longueur, sur le pamplemousse et les fruits compotés. **Accords mets et vins** : mignon de veau, purée truffée ; bar de ligne au beurre blanc. **Commentaires** : un Champagne élégant et frais avec une belle acidité.

Visual aspect: pale gold hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: aromas of fruits, citrus (grapefruit, mandarin). **Palate**: frank first taste, broad. Well-structured, beautiful length, with citrus and fruit compote. **Match with food**: veal mignon, truffled purée; line-caught sea bass with beurre blanc. **Comments**: an elegant and fresh Champagne with a beautiful acidity.

10 rue de la Mairie
51480 Champlat
Tél. : 03 26 58 11 71

www.champagnethierrygrandin.com

BLANC

CHAMPAGNE THIERRY GRANDIN

Premier Cru



Robe : belle robe claire, bulles fines, beau potentiel. **Nez** : sur les fruits blancs, les fleurs blanches et les fruits exotiques. Pêche, coing, aubépine. **Bouche** : bel équilibre, attaque franche et bien structurée, avec une jolie acidité. Semblable aux arômes perçus au nez. **Accords mets et vins** : du veau au beurre d'agrumes ; foie gras poêlé. **Commentaires** : un vin à découvrir et à recommander.

Visual aspect: a beautiful clear colour, fine bubbles, nice potential. **Nose**: with white-fleshed fruits, white flowers and exotic fruits. Peach, quince, hawthorn. **Palate**: good balance, frank and well-structured first taste with a beautiful acidity. Reminds the aromas of the nose. **Match with food**: veal with citrusy butter; pan-fried foie gras. **Comments**: a wine to discover and recommend.

10 rue de la Mairie
51480 Champlat
Tél. : 03 26 58 11 71

www.champagnethierrygrandin.com

BLANC

CHAMPAGNE GREMILLET

Blanc de Blancs Brut



Robe : bulle fine, belle effervescence. Jaune très pâle. **Nez** : frais, délicat, brioché. **Bouche** : légèreté, goût minéral. Bouche agréable, franche, une belle tenue. **Accords mets et vins** : en apéritif ; crustacés ; foie gras. **Commentaires** : à découvrir. Très agréable, une grande légèreté.

Visual aspect: fine bubbles, beautiful effervescence. Very pale yellow. **Nose**: fresh, delicate, scents of brioche. **Palate**: lightness, mineral taste. Pleasant palate, frank, good structure and consistency. **Match with food**: aperitif; shellfish; foie gras. **Comments**: to be discovered. Very pleasant, a great lightness.

Rue Envers de Valeine
10110 Balnot-sur-Laignes
Tél. : 03 25 29 37 91

www.champagnegremillet.fr



UN TRAIT D'UNION



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

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

BLANC

CHAMPAGNE
GREMILLET

Blanc de Noirs Brut



Robe : jaune or pâle, bulles fines, limpide. **Nez** : complexe, arômes d'une grande finesse. Floral, minéral, légèrement beurré. **Bouche** : attaque franche, suave, crémeuse. Toute en harmonie, de la longueur. **Accords mets et vins** : perdreaux rôtis aux choux. **Commentaires** : vin délicat, à découvrir.

Visual aspect: pale gold yellow, fine bubbles, limpid. **Nose**: complex, with very fine aromas. Floral, mineral, slightly buttery. **Palate**: frank, smooth, creamy first taste. **Match with food**: roasted young partridge with cabbage. **Comments**: a delicate wine, to discover.

Rue Envers de Valeine
10110 Balnot-sur-Laignes
Tél. : 03 25 29 37 91
www.champagnegremillet.fr

BLANC

CHAMPAGNE
GRUET

Cuvée Arbane Brut



Robe : jaune paille, légère cheminée de bulles. **Nez** : expressif, plaisant, avec une certaine élégance. **Bouche** : attaque souple, sur le fruit blanc (pêche), expressif en milieu de bouche. Finale sur la fraîcheur. **Accords mets et vins** : apéritif ; saumon fumé ; tarama. **Commentaires** : une cuvée vive, d'une belle facture.

Visual aspect: straw yellow hue, light stream of bubbles. **Nose**: expressive, pleasant, with a certain elegance. **Palate**: supple first taste, with white-fleshed fruits (peach), expressive in the mid-palate. Fresh finish. **Match with food**: aperitif; smoked salmon; tarama. **Comments**: a vivid cuvée, very well-made.

48 Grande Rue
10110 Buxeuil
Tél. : 03 25 38 54 94
www.champagne-gruet.fr

BLANC

CHAMPAGNE
GRUET

Pinot Blanc Brut



Robe : jaune pâle. **Nez** : aromatique, maturité du fruit blanc, élégant. **Bouche** : attaque franche et vive. Ampleur, finale sur les agrumes avec une pointe d'amertume. **Accords mets et vins** : tourte aux fruits de mer. **Commentaires** : un vin équilibré et élégant.

Visual aspect: pale yellow colour. **Nose**: aromatic, mature white-fleshed fruit aromas, elegant. **Palate**: pure and vivid first taste. Breadth, citrusy finish, a bitter touch. **Match with food**: seafood pie. **Comments**: a well-balanced and elegant wine.

48 Grande Rue
10110 Buxeuil
Tél. : 03 25 38 54 94
www.champagne-gruet.fr

BLANC

CHAMPAGNE
CHARLES HEIDSIECK

Brut Millésime 2006



Robe : pâle, brillante, cordon bien défini. **Nez** : net et ouvert, arômes de fruits confits, fruits secs, avec une pointe de coing. En filigrane, notes toastées. **Bouche** : attaque franche, belle fraîcheur. Notes de noisettes et de grillé. On trouve également une pointe de salinité. **Accords mets et vins** : yakitori de thon macéré dans une réduction de sauce soja et huile de noix, accompagné de nouilles Soba. **Commentaires** : un vin bien construit.

Visual aspect: pale, brilliant, well-defined string of bubbles. **Nose**: clean and open, candied fruit aromas, dried fruits, a touch of quince. Toasty notes in the background. **Palate**: frank first taste, beautiful freshness. Notes of hazelnuts and roasting. We also have a hint of saltiness. **Match with food**: tuna yakitori macerated in a soy sauce and walnut oil reduction with Soba noodles. **Comments**: a well-made wine.

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.charlesheidsieck.com

BLANC

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

Brut Réserve



Robe : jaune pâle, belles bulles. **Nez** : expressif, fruits secs. **Bouche** : grasse, serrée. Bouche droite, une pointe vineuse. Finale vive. **Accords mets et vins** : un turbot grillé ; du foie gras poêlé. **Commentaires** : un vin agréable et droit, très plaisant.

Visual aspect: pale yellow hue, beautiful bubbles. **Nose**: expressive; dried fruits. **Palate**: fat, tight. Straightforward palate, a vinous touch. Vivid finish. **Match with food**: a grilled turbot; pan-fried foie gras. **Comments**: a pleasing and straightforward wine, very agreeable.

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.charlesheidsieck.com

ROSÉ

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

Rosé Millésime 2006



Robe : couleur saumonée, brillante. Beau cordon, fines bulles. **Nez** : frais, sur les fruits rouges. Notes de fruits à chair blanche compotés, agrumes confits. **Bouche** : ronde, ample et suave. On retrouve les arômes perçus au nez. Finale exceptionnellement longue. **Accords mets et vins** : suprême de pintade aux girolles. **Commentaires** : un magnifique rosé, dans un beau millésime.

Visual aspect: salmon pink colour, brilliant. Nice stream, fine bubbles. **Nose**: fresh, with red fruits. White-fleshed fruits compote aromas, candied citrus. **Palate**: round, ample and smooth. We find the nose aromas. Exceptionally long finish. **Match with food**: fattened chicken with chanterelles. **Comments**: a magnificent rosé, for a beautiful vintage.

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.charlesheidsieck.com

ROSÉ

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

Rosé Réserve



Robe : saumon clair. **Nez** : frais, aromatique. Sur la groseille et la framboise. **Bouche** : fruitée, de la finesse, sans lourdeur. Fraîcheur et fruité plaisants. **Accords mets et vins** : un homard belle-vue ; un suprême de pigeonneau rôti. **Commentaires** : un très beau rosé très bien dosé. Bravo !

Visual aspect: clear salmon pink hue. **Nose**: fresh, aromatic. Red-currant and raspberry. **Palate**: fruitiness, finesse, no heaviness. Pleasant freshness and fruitiness. **Match with food**: a lobster en bellevue; roast young pigeon supreme. **Comments**: a beautiful rosé, well-dosed. Congratulations!

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.charlesheidsieck.com

BLANC

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK

Cuvée Sublime Demi-sec



Robe : dorée, brillante. Bulles fines. **Nez** : très gourmand, pâtissier, sur les fruits secs et les épices. **Bouche** : ronde, enrobe le palais. Sur les fruits confits, les épices douces (vanille, cannelle). **Accords mets et vins** : parfait sur un dessert ; gratin de fruits rouges. **Commentaires** : un Champagne très gourmand.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Fine bubbles. **Nose**: delectable, scents of pastry, dried fruits and spices. **Palate**: round, coats the palate. With candied fruits, sweet spices (vanilla, cinnamon). **Match with food**: perfect with a dessert; red fruit gratin. **Comments**: a delectable Champagne.

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.piper-heidsieck.com

BLANC

CHAMPAGNE
PIPER HEIDSIECKEssentiel Cuvée Réservee
Extra Brut

Robe : clair, brillante, reflets dorés. **Nez** : frais, sur les agrumes et les fruits blancs. **Bouche** : attaque franche, sur la fraîcheur. Belles notes de fruits frais et d'agrumes, jolies bulles. Fruits secs en finale. **Accords mets et vins** : un poisson noble ; des huîtres. **Commentaires** : un Champagne à marier à des produits de qualité.

Visual aspect: clear, brilliant with golden tinges. **Nose**: fresh, with citrus and white-fleshed fruits. **Palate**: frank first taste, fresh. Beautiful notes of fresh fruits and citrus. Dried fruits in the finish. **Match with food**: noble fish; oysters. **Comments**: a Champagne to pair with quality products.

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.piper-heidsieck.com

BLANC

CHAMPAGNE
PIPER HEIDSIECK

Vintage 2008



Robe : brillante, jaune paille aux reflets dorés. **Nez** : assez complexe avec des premiers arômes d'évolution (feuilles sèches, boîte à cigare), puis des arômes de poires williams mûres et levures. **Bouche** : dense et assez volumineuse, avec une acidité qui apporte une belle tension. Joli corps, une sucrosité discrète. Finale longue et rétro-olfaction d'épices et de poivre blanc. **Accords mets et vins** : admirable à l'apéritif ; des plats salins pour équilibrer sa sucrosité.

Visual aspect: brilliant, straw yellow hue with golden shades. **Nose**: fairly complex with first aromas of evolution (dried leaves, cigar box), then scents of williams pear and yeast. **Palate**: dense and voluminous with an acidity that provides a lovely tension. Lovely body, discreet sweetness. Long finish and spices and white pepper in retro-olfaction. **Match with food**: outstanding for the aperitif; salty dishes to balance the sucrosity.

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.piper-heidsieck.com

BLANC

CHAMPAGNE
PIPER HEIDSIECK

Rare 2002



Robe : brillante de couleur jaune paille aux reflets dorés. **Nez** : joli nez intense et complexe qui révèle des arômes d'encens, d'anis, de fleurs blanches, d'agrumes confits. **Bouche** : ronde et volumineuse avec une belle sucrosité, un style assez rond et équilibré par une fraîcheur bien intégrée. Finale longue et expressive qui dévoile une personnalité imposante et distinguée. **Accords mets et vins** : des poissons au beurre blanc.

Visual aspect: brilliant straw yellow hue with golden shades. **Nose**: lovely intense and complex nose that reveals aromas of incense, aniseed, white blossom, candied citrus. **Palate**: round and voluminous with a lovely sucrosity, a fairly round style well-balanced by a well-integrated freshness. Lingering and expressive finish that reveals an impressive and distinguished character. **Match with food**: fish with beurre blanc.

12 allée du Vignoble
51100 Reims
Tél. : 03 26 84 43 00
www.piper-heidsieck.com

BLANC

CHAMPAGNE
HENRIOT

Blanc de Blancs



Robe : jaune pâle, limpide, bulles fines et persistantes. **Nez** : aromatique, vif, net. Avec de la race, parfumé, sur des notes citronnées et de fruits secs. Une pointe florale. **Bouche** : attaque droite, bouche élégante et équilibrée, avec de la fraîcheur. Belle finale, longue et persistante. **Accords mets et vins** : coquilles saint-jacques à la crème ; apéritif. **Commentaires** : un vin de plaisir, à déguster en toute circonstance.

Visual aspect: pale yellow limpid hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: aromatic, vivid, clean. Racy, scented nose, lemony aromas, dried fruits. A floral hint. **Palate**: straightforward first taste, elegant and well-balanced palate, fresh. Beautiful finish, long and persistent. **Match with food**: scallops with cream; aperitif. **Comments**: a pleasurable wine, to enjoy at any moment.

81 rue Coquebert
51100 Reims
Tél. : 03 26 89 53 00
www.champagne-henriot.com



MUMM GRAND CORDON, INTENSÉMENT MUMM.
L'INTENSITÉ DU PINOT NOIR DANS UNE BOUTEILLE AU DESIGN AUDACIEUX.



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

BLANC

CHAMPAGNE
HENRIOT

Brut Souverain



Robe : jolie robe jaune paille, reflets dorés. Bulles fines et régulières, persistantes. **Nez** : aromatique, agréable, sur les agrumes, les fruits (mirabelle), une pointe d'épices. **Bouche** : attaque franche, bouche fraîche ; sur des arômes de bonbon acidulé. La finale est de longueur moyenne. **Accords mets et vins** : en apéritif ; une sole au Champagne. **Commentaires** : un vin bien fait, un bon Brut sans année.

Visual aspect: beautiful straw yellow colour, golden tinges. Fine and regular bubbles, persistent. **Nose**: aromatic, pleasant, citrusy, fruits (mirabelle plum), a hint of spices. **Palate**: frank first taste, fresh palate; with acidulous candy aromas. Medium length of the finish. **Match with food**: aperitif; sole with Champagne. **Comments**: a well-made wine, a nice non-vintage Brut.

81 rue Coquebert
51100 Reims
Tél. : 03 26 89 53 00
www.champagne-henriot.com

BLANC

CHAMPAGNE
JACQUART

Brut Mosaïc Signature



Robe : jaune pâle, reflets cristallins. Bulle fine et délicate. **Nez** : premier nez sur des arômes très fruités, fins et délicats. Second nez sur le beurré, l'agrumes (pamplemousse), l'orangette. **Bouche** : l'attaque est souple, les bulles sont fines et délicates. Milieu de bouche riche en arômes. **Accords mets et vins** : en apéritif ou accompagnement d'un repas ; dos de saumon fumé gravlax. **Commentaires** : un vin frais, de bonne structure.

Visual aspect: pale yellow colour, crystal tinges. Fine and delicate bubbles. **Nose**: first nose with very fruity, fine and delicate aromas. Buttery second nose, citrus (grapefruit), candied orange peel. **Palate**: supple first taste, fine and delicate bubbles. Mid-palate with rich aromas. **Match with food**: for the aperitif or to serve for a meal; gravlax smoked back of salmon. **Comments**: a fresh wine, a good structure.

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

BLANC

CHAMPAGNE
JACQUART

Cuvée Alpha 2010



Robe : jaune or pâle, reflets cristallins. Bulles bien présentes et fines. **Nez** : plaisant, fin, délicat. Sur les agrumes, beurré, évolué. **Bouche** : l'attaque en bouche est franche et vive. Milieu de bouche riche en arômes. Citron, réglisse, végétal, lactique. Notes d'évolution puis compotées. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : plutôt un Champagne d'apéritif, de par son millésime. Frais et délicat.

Visual aspect: pale gold yellow, crystal tinges. Present and fine bubbles. **Nose**: pleasant, fine, delicate. Citrusy, buttery, evolved. **Palate**: frank and vivid first taste. Rich aromas in the mid-palate. Lemon, liquorice, vegetable, lactic. Notes of evolution then compote. **Match with food**: aperitif. **Comments**: rather an aperitif Champagne because of its vintage. Fresh and delicate.

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

BLANC

CHAMPAGNE
JANISSON

Blanc de Noirs Grand Cru



Robe : jaune paille, bulles fines. **Nez** : belle expression des arômes de fruits rouges. **Bouche** : attaque franche, bonne maturité, peu de sucrosité. **Accords mets et vins** : viande rouge sans sauce ; tarte aux fruits rouges. **Commentaires** : un vin de gastronomie.

Visual aspect: straw yellow hue ; fine bubbles. **Nose**: lovely expression of the red fruit aromas. **Palate**: frank first taste, good maturity, not much sucrosity. **Match with food**: red meat without sauce; red fruit tart. **Comments**: a gastronomic wine.

11 rue de Beaumont
51360 Verzenay
Tél. : 03 26 49 40 19
www.janisson.com

BLANC

CHAMPAGNE
JANISSON

Millésime 2006
Grand Cru



Robe : jaune paille, bulles peu présentes. **Nez** : discret, équilibré, délicat. A aérer. **Bouche** : belle attaque, dominante de notes beurrées venant du Chardonnay. Complexité moyenne. **Accords mets et vins** : avec des plats nobles. **Commentaires** : à garder encore 5 ans.

Visual aspect: straw yellow colour, not much bubbles. **Nose**: discreet, well-balanced, delicate. To aerate. **Palate**: beautiful first taste, buttery notes from the Chardonnay are dominating. Medium complexity. **Match with food**: with noble dishes. **Comments**: to still keep 5 more years.

11 Rue de Beaumont
51360 Verzenay
Tél. : 03 26 49 40 19
www.janisson.com

ROSÉ

CHAMPAGNE
JEEPER

Grand Rosé Brut



Robe : saumon clair, bulle bien présente. Peu de viscosité. **Nez** : fruits des bois (fraise), puissance, élégance. **Bouche** : puissance, structure et équilibre. De beaux arômes fruités, une pointe acidulée. **Accords mets et vins** : cochon de lait et risotto crémeux. **Commentaires** : une gourmandise, à partager. A boire dans les 3 ans.

Visual aspect: clear salmon hue, present bubble. Not much viscosity. **Nose**: wild fruits (strawberry), powerfulness, elegance. **Palate**: powerful, well-structured and well-balance. Beautiful fruity aromas, an acidulous touch. **Match with food**: suckling pig and creamy risotto. **Comments**: a real treat to share. To drink within 3 years.

3 rue de Savigny
BP 64
51170 Faverolles et Coëmy
Tél. : 03 26 05 08 98
www.champagne-jeeper.com

BLANC

CHAMPAGNE
JEEPER

Grande Réserve Brut



Robe : très belle couleur, avec une jolie bulle. **Nez** : fin et élégant, avec des notes complexes. **Bouche** : ample, beaucoup de finesse, une jolie longueur. Belle amertume. **Accords mets et vins** : gambas marinées aux graines de fenouil snackées. **Commentaires** : un Champagne gourmand, frais et précis.

Visual aspect: very nice colour, lovely bubbles. **Nose**: fine and elegant, with complex notes. **Palate**: broad, a lot of finesse, a beautiful length. Nice bitterness. **Match with food**: seared gambas marinated with fennel seeds. **Comments**: a lush, fresh and precise Champagne.

3 rue de Savigny
BP 64
51170 Faverolles et Coëmy
Tél. : 03 26 05 08 98
www.champagne-jeeper.com

BLANC

CHAMPAGNE
LANGLET

Brut Grande Réserve



Robe : jaune paille, limpide, brillante. Bulles fines, belle prise de mousse. **Nez** : délicat, fin, aromatique, fruits légèrement compotés. Sur la fraîcheur. **Bouche** : attaque franche, généreuse. De la maturité, de la fraîcheur en finale. Légère astringence. **Accords mets et vins** : sur des entrées crémeuses ; fruits de mer ; saint-jacques. **Commentaires** : un vin de début de repas.

Visual aspect: straw yellow colour, limpid, brilliant. Fine bubbles, nice fermentation. **Nose**: delicate, fine, aromatic, a touch of fruit compote. Fresh. **Palate**: frank first taste, generous. Maturity, freshness in the finish. Light astringency. **Match with food**: creamy starter; seafood; scallops. **Comments**: a wine to start a meal with.

4 rue de Rome
02400 Gland
Tél. : 06 82 55 76 32
www.champagne-langlet.com

BLANC

CHAMPAGNE
LANGLETDu temps comme il vient
Brut Nature Zéro Dosage

Robe : paille, très belle couleur. Jolie bulle. **Nez** : complexe, beaucoup d'amplitude. Une longueur interminable. **Bouche** : belle longueur, complexe, agréable. Sur des notes d'amandes grillées. **Accords mets et vins** : en apéritif ; du poisson au court bouillon. **Commentaires** : un très joli Champagne.

Visual aspect: straw yellow hue, very nice colour. Lovely bubbles. **Nose**: complex, very broad. Never-ending length. **Palate**: beautiful length, complex, pleasant. Roasted almond aromas. **Match with food**: aperitif; fish in court-bouillon. **Comments**: a very nice Champagne.

4 rue de Rome
02400 Gland
Tél. : 06 82 55 76 32
www.champagne-langlet.com

BLANC

CHAMPAGNE
LANSON

Extra Age Brut



Robe : or, reflets dorés. **Nez** : sur le Pinot Noir, riche et opulent, de la matière. Sur les épices (poivre Sichuan). **Bouche** : généreuse et opulente. Épices, fruits mûrs. Bel équilibre et texture riche. **Accords mets et vins** : volaille ; ceviche de saint-jacques. **Commentaires** : un vin de repas.

Visual aspect: gold hue, golden tinges. **Nose**: with Pinot Noir, rich and opulent, a lot of material. Spices (Sichuan pepper). **Palate**: generous and opulent. Spices, ripe fruits. Good balance and rich structure. **Match with food**: poultry; scallop ceviche. **Comments**: a wine for a meal.

66 rue de Courlancy
51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50
www.lanson.com

BLANC

CHAMPAGNE
LANSON

Noble Cuvée Brut 2002



Robe : jaune or, reflets argents. **Nez** : riche, ouvert, généreux et séduisant. Notes florales et fruitées. **Bouche** : équilibrée, notes généreuses de fruits blancs. Finale saline, représentative des terroirs de la Côte des Blancs. Croquant du fruit. **Accords mets et vins** : poisson et volaille. **Commentaires** : beaucoup de classe, du bonheur en bouche.

Visual aspect: gold yellow hue, silver tinges. **Nose**: rich, open, generous and seducing. Floral and fruity notes. **Palate**: well-balanced, generous notes of white-fleshed fruits. Salty finish, representative of the soils of the Côtes des Blancs area. Crunchy fruit. **Match with food**: fish and poultry. **Comments**: a lot of class, happiness on the palate.

66 rue de Courlancy
51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50
www.lanson.com

BLANC

CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER

Grand Siècle Grande Cuvée



Robe : belle robe dorée, bulles fines et persistantes. **Nez** : droit, riche et complexe, avec beaucoup d'élégance. Les arômes forment une symphonie où fruits jaunes, brioche et fleurs s'harmonisent. **Bouche** : attaque ample, crémeuse. L'ensemble est très équilibré. La finale est fraîche et savoureuse. **Accords mets et vins** : le homard s'impose, grillé au beurre ou à l'armoricaine. **Commentaires** : à la hauteur de sa réputation.

Visual aspect: beautiful golden hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: straightforward, rich and complex, with a lot of elegance. The aromas compose a symphony where yellow-fleshed fruits, brioche and flowers mingle in harmony. **Palate**: broad first taste, creamy. The whole is very well-balanced. Fresh and savoury finish. **Match with food**: obviously lobster, grilled with butter or Armoricaine. **Comments**: worth its reputation.

32 avenue de Champagne
51150 Tours-sur-Marne
Tél. : 03 26 58 91 22
www.laurent-perrier.com



CHAMPAGNE
CASTELNAU



champagne-castelneau.fr

horizon-bleu.com

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

BLANC

CHAMPAGNE
LAURENT-PERRIER

La Cuvée Brut



Robe : belle robe jaune d'or pâle. Fines bulles persistantes, joli collier. **Nez** : très aromatique, élégant. Fleurs et agrumes (pamplemousse), ananas. Notes de brioche. **Bouche** : attaque souple et ample à la fois. La bouche est fraîche, gourmande, avec une jolie longueur. **Accords mets et vins** : un excellent Champagne pour l'apéritif ; volaille à la crème. **Commentaires** : un beau brut sans année dont les nouveaux assemblages (majorité de Chardonnay) sont très réussis.

Visual aspect: beautiful pale gold yellow hue. Persistent fine bubbles, nice ring. **Nose**: very aromatic, elegant. Flowers and citrus (grapefruit), pineapple. Aromas of brioche. **Palate**: supple and broad first taste. The palate is fresh, moreish, with a nice length. **Match with food**: an excellent Champagne for the aperitif ; creamy poultry. **Comments**: a beautiful non-vintage brut whose new blends (Chardonnay based) are a great achievement.

32 avenue de Champagne
51150 Tours-sur-Marne
Tél. : 03 26 58 91 22
www.laurent-perrier.com

BLANC

CHAMPAGNE
ALAIN LEBOEUFGrande Séduction 2012
Brut

Robe : jaune clair, bulle fine. **Nez** : légère note de vanille du fût de chêne. Un nez surprenant par sa complexité. Sur le fruit, une note grillée d'amande, un support minéral. **Bouche** : une belle attaque, une jolie longueur. Pleine, gourmande, tout en finesse et en élégance. **Accords mets et vins** : homard ; viande blanche rôtie aux truffes. **Commentaires** : un peu sur la jeunesse mais une jolie découverte, un coup de cœur.

Visual aspect: clear yellow hue, delicate bubbles. **Nose**: light note of vanilla because of the oak barrel. Surprisingly complex nose. Fruitiness, aromas of roasted almond, a mineral background. **Palate**: a beautiful first taste, nice length. Full, delicious, very fine and elegant. **Match with food**: lobster; roasted white meat with truffles. **Comments**: quite young but a nice discovery, one of our favourites.

1 rue du Moulin
10200 Colombé la Fosse
Tél. : 03 25 27 11 26
www.champagne-alain-leboeuf.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE
ALAIN LEBOEUF

Rosé Brut



Robe : rosé clair. **Nez** : belle présence des fruits rouges (fraise, framboise), s'ouvre sur la confiture. Fraîcheur. **Bouche** : très gourmande, type bonbon. Finale assez fraîche, belle tonicité. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : apéritif ; dessert aux fruits rouges (fraisier). **Commentaires** : un rosé facile.

Visual aspect: clear pink hue. **Nose**: beautiful presence of the red fruits (strawberry, raspberry), jammy first aroma. Freshness. **Palate**: very lush, like a candy. Fairly fresh finish, beautiful tonicity. Good length. **Match with food**: aperitif; red fruit dessert (strawberry cream cake). **Comments**: an easy-to-drink rosé.

1 rue du Moulin
10200 Colombé la Fosse
Tél. : 03 25 27 11 26
www.champagne-alain-leboeuf.fr

BLANC

CHAMPAGNE
PAUL LEBRUN

Cuvée Prestige Brut



Robe : très claire, belles bulles, mousse présente. **Nez** : discret, présence d'agrumes (citron, pamplemousse). **Bouche** : attaque franche, grasse. Belle effervescence et amplitude. Florale, belle acidité. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : un Champagne frais, avec une belle finale.

Visual aspect: very clear hue, beautiful bubbles, present head. **Nose**: discreet, citrusy (lemon, grapefruit). **Palate**: frank first taste, fat. Beautiful effervescence and breadth. Floral, and a beautiful acidity. **Match with food**: aperitif. **Comments**: a fresh Champagne, with a beautiful finish.

35 rue Nestor Gaunel
BP9 - 51530 Cramant
Tél. : 03 26 57 54 88
www.champagne-paul-lebrun.fr

BLANC

CHAMPAGNE
PAUL LEBRUN

Cuvée Prestige Brut 2010



Robe : dorée, limpide. **Nez** : intensité moyenne, fleurs blanches, poire. Second nez un peu beurré, complexe. **Bouche** : attaque franche, minérale, sur les agrumes. Longueur intéressante, belle finale. **Accords mets et vins** : poisson au beurre ; crustacés nobles. **Commentaires** : un Champagne très bien équilibré.

Visual aspect: golden hue, limpid. **Nose**: medium intensity, white flowers, pear. Slight buttery second nose, complex. **Palate**: frank first taste, mineral, citrusy. Interesting length, beautiful finish. **Match with food**: fish with butter sauce; noble shellfish. **Comments**: a well-balanced Champagne.

35 rue Nestor Gaunel
BP9 - 51530 Cramant
Tél. : 03 26 57 54 88
www.champagne-paul-lebrun.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE
VALENTIN LEFLAIVE

Brut Rosé



Robe : rose pâle, limpide et transparente. **Nez** : fin, élégant, sur des petites notes de fruits rouges. **Bouche** : équilibrée, bulles très fines. Sur la rondeur, légèrement sur la griotte. **Accords mets et vins** : tartare de thon rouge. **Commentaires** : un beau Champagne, dosé 7g/l.

Visual aspect: pale pink hue, limpid and translucent. **Nose**: fine, elegant, with aromas of small red fruits. **Palate**: well-balanced, very fine bubbles. Round, with light aromas of Morello cherry. **Match with food**: bluefin tuna tartare. **Comments**: a beautiful Champagne, dosage 7g/l.

8 rue du Marché
51190 Avize
Tél. : 03 80 20 80 85
www.valentin-leflaive.com

BLANC

CHAMPAGNE
VALENTIN LEFLAIVE

Extra Brut Blanc de Blancs



Robe : jaune doré, reflet argenté. Limpide et transparente. **Nez** : gourmand, belle intensité. Sur des notes de cerise, légèrement miellé. **Bouche** : attaque franche et gourmande, légère salinité, noix sèches. Caudalies : 7. **Accords mets et vins** : pigeon farci. **Commentaires** : un vin généreux, une belle découverte.

Visual aspect: golden yellow hue, silvery tinge. Limpid and translucent. **Nose**: delicious; beautiful intensity. Aromas of cherry, slightly honeyed. **Palate**: frank and moreish first taste, light salinity, dried nuts. Caudalies : 7. **Match with food**: stuffed pigeon. **Comments**: a generous wine, a beautiful discover.

8 rue du Marché
51190 Avize
Tél. : 03 80 20 80 85
www.valentin-leflaive.com

BLANC

CHAMPAGNE
LEGRAS & HAAS

Blanc de Blancs Grand Cru
Brut



Robe : or pâle, belle couronne. **Nez** : fin, beaucoup de fraîcheur. Fruits jaunes, légèrement floral, bel équilibre. **Bouche** : attaque franche, fraîche, ample. Sur le fruit, finale agréable, de la longueur. **Accords mets et vins** : apéritif ; viande blanche ; poisson. **Commentaires** : un vin de charme et de passion, doté d'une belle harmonie.

Visual aspect: pale gold hue, nice ring of bubbles. **Nose**: fine, a lot of freshness. Yellow-fleshed fruits, slightly floral, good balance. **Palate**: frank first taste, fresh, broad. Fruitiness, pleasant finish, length. **Match with food**: aperitif; white meat; fish. **Comments**: a charming wine full of passion, with a beautiful harmony.

7/9 Grande Rue
51530 Chouilly
Tél. : 03 26 54 92 90
www.legras-et-haas.com

BLANC

**CHAMPAGNE
LEGRAS & HAAS****Les Sillons Blanc de Blancs
Grand Cru 2012**

Robe : or pâle. **Nez** : très agréable, fruits confits, pruneaux. **Bouche** : très bel équilibre, avec une finale très fraîche. Sur des notes de fruits confits. **Accords mets et vins** : apéritif ; truite fumée. **Commentaires** : une belle cuvée millésimée, élégante et pleine de charme.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose**: very pleasant, candied fruits, prunes. **Palate**: well-balanced with a very fresh finish. Aromas of candied fruit. **Match with food**: aperitif; smoked trout. **Comments**: a beautiful vintage cuvée, elegant and very charming.

7/9 Grande Rue
51530 Chouilly
Tél. : 03 26 54 92 90
www.legras-et-haas.com

BLANC

**CHAMPAGNE
LEJEUNE-DIRVANG****Cuvée Robert Lejeune Pinot
Noir Extra Brut 1^{er} Cru 2010**

Robe : intense, jaune pâle, reflets verts. **Nez** : intense, sur des notes de fleurs et de vanille. **Bouche** : fraîche, légère, douce, fine. Finale de longueur moyenne, avec de la tension et des notes d'agrumes. **Accords mets et vins** : ris de veau braisés aux cèpes. **Commentaires** : une très grande cuvée qui offre beaucoup de plaisir.

Visual aspect: intense, pale yellow hue, green tinges. **Nose**: intense, with notes of flowers and vanilla. **Palate**: fresh, light, sweet and fine. Medium length in the finish, with tension and citrusy notes. **Match with food**: calf's braised sweatbread with ceps. **Comments**: a very great cuvée which offers a lot of pleasure.

2 rue de Germaine
51150 Tauxières-Mutry
Tél. : 03 26 57 04 11
www.champagnelejeunedirvang.com

BLANC

**CHAMPAGNE
LEJEUNE-DIRVANG****Les Seilles d'Or 1^{er} Cru
Brut**

Robe : couleur brillante, nette, pas de défaut, bulles très fines. **Nez** : premier nez explosif, sur les agrumes, la poire. Second nez complexe, sur les fleurs blanches. **Bouche** : attaque franche, très minérale. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes. **Accords mets et vins** : noix de saint-jacques, risotto. **Commentaires** : pour les fins connaisseurs.

Visual aspect: brilliant hue, clean, flawless; very fine bubbles. **Nose**: explosive first nose, citrusy, pear. Complex second nose, with white flowers. **Palate**: frank first taste, very mineral. With flowers and citrus. **Match with food**: scallops, risotto. **Comments**: for connoisseurs.

2 rue de Germaine
51150 Tauxières-Mutry
Tél. : 03 26 57 04 11
www.champagnelejeunedirvang.com

BLANC

**CHAMPAGNE
MICHEL LITTIÈRE****Extra Brut**

Robe : bel or clair, brillante, jolies bulles. **Nez** : fin, délicat, iodé. **Bouche** : plus riche que le nez. Fraîche et saline. Notes gourmandes, matière dense, de la rondeur. **Accords mets et vins** : du poisson blanc ; des fruits de mer. **Commentaires** : un vin de plaisir, d'une belle complexité.

Visual aspect: beautiful clear gold brilliant hue, lovely bubbles. **Nose**: fine, delicate, iodized. **Palate**: richer than the nose. Fresh and salty. Delicious aromas, dense material, roundness. **Match with food**: white fish; seafood. **Comments**: a pleasurable wine, with a great complexity.

15 rue Saint-Vincent
51480 Oeuilly
Tél. : 03 26 58 30 25
www.champagne-michel-littiere.fr

AL

CHAMPAGNE
ALAIN
LEBOEUF

Terroir de séduction



www.champagne-alain-leboeuf.fr

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

BLANC

**CHAMPAGNE
MICHEL LITTIÈRE****Millésime 2012
Brut**

Robe : pâle, limpide, brillante. Les bulles sont fines, elles tourbillonnent dans le verre. **Nez** : ouvert et fruité, de bonne intensité, élégant. **Bouche** : attaque fraîche et acidulée. De la puissance en structure jusqu'à la finale, avec des notes marquées d'agrumes. Belle longueur. **Accords mets et vins** : en apéritif ; gambas grillées à la fleur de sel et au safran accompagnées d'un risotto. **Commentaires** : servir entre 8 et 10° C.

Visual aspect: pale, limpid, brilliant. The bubbles are fine and swirl in the glass. **Nose**: open and fruity, of good intensity, elegant. **Palate**: fresh and acidulous first taste. Powerful structure until the end, with marked citrusy aromas. Nice length. **Match with food**: aperitif; grilled king prawns with fleur de sel and saffron served with risotto. **Comments**: to serve between 8 and 10°C.

15 rue Saint-Vincent
51480 Oeuilly
Tél. : 03 26 58 30 25
www.champagne-michel-littiere.fr

BLANC

**CHAMPAGNE
MAILLY****Blanc de Pinot Noir
Grand Cru Brut**

Robe : jaune très clair, bulles vives. De la tonicité mais pas trop. **Nez** : pamplemousse, citron vert. **Bouche** : fidèle au Pinot Noir, légères épices. Belle structure et ouverture, suave. **Accords mets et vins** : sandre, sauce à l'oseille ; poisson mariné aux poivrons. **Commentaires** : belle structure et persistance. A boire dans les 2 ans.

Visual aspect: very clear yellow, vivid bubbles. Tonic but not too much. **Nose**: grapefruit, lime. **Palate**: a true Pinot Noir, light spices. Beautiful structure and opening, smooth. **Match with food**: zander, sorrel sauce; fish marinated with bell peppers. **Comments**: nice structure and persistency. To drink within 2 years.

28 rue de la Libération
51500 Mailly-Champagne
Tél. : 03 26 49 41 10
www.champagne-mailly.com

BLANC

**CHAMPAGNE
MAILLY****L'Intemporelle Brut
2010**

Robe : or pâle. **Nez** : floral (acacia, aubépine), beaucoup de fraîcheur, miellé. **Bouche** : équilibrée, longue, fraîche. Bouche persistante, finale délicate. **Accords mets et vins** : une sole meunière ; un poisson noble. **Commentaires** : un superbe Champagne, à déguster sur des produits de qualité.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose**: floral (acacia, hawthorn), a lot of freshness, honeyed. **Palate**: well-balanced, lingering, fresh. Persistent palate, delicate finish. **Match with food**: sole meunière; noble fish. **Comments**: a superb Champagne, to enjoy with quality products.

28 rue de la Libération
51500 Mailly-Champagne
Tél. : 03 26 49 41 10
www.champagne-mailly.com

BLANC

**CHAMPAGNE
THIERRY MERCUZOT****Noire Intense**

Robe : or pâle, bulles fines et nombreuses. Cordon fin. **Nez** : intensité du fruit, notes herbacées. **Bouche** : attaque franche, avec de beaux arômes. Acidité persistante en fin de bouche. Belle longueur. **Accords mets et vins** : sandre, sauce Ratafia. **Commentaires** : un joli vin, doté d'une belle fraîcheur.

Visual aspect: pale gold colour, fine and numerous bubbles. Thin stream. **Nose**: intensity of the fruits, herbaceous notes. **Palate**: frank first taste, with beautiful aromas. Persistent acidity in the aftertaste. Nice length. **Match with food**: zander with Ratafia sauce. **Comments**: a beautiful wine, with a lovely freshness.

54 rue Auguste Renoir
10360 Essoyes
Tél. : 06 87 50 14 42
www.champagne-mercuzot.com

BLANC

CHAMPAGNE
THIERRY MERCUZOT

Tentation Brut



Robe : or clair, avec une bulle fine et un cordon très fin. **Nez** : végétal, herbacé, une pointe d'agrumes. **Bouche** : belle rondeur en bouche, acidité plaisante. Une certaine longueur en finale. **Accords mets et vins** : un foie gras poêlé et une fricassée de cèpes. **Commentaires** : un grand vin, savoureux.

Visual aspect: clear gold hue, with a fine effervescence and a thin stream. **Nose**: vegetable, herbaceous, a little citrusy. **Palate**: beautiful roundness on the palate, pleasant acidity. A certain length in the finish. **Match with food**: pan-fried foie gras and cep fricassee. **Comments**: a great savoury wine.

54 rue Auguste Renoir
10360 Essoyes
Tél. : 06 87 50 14 42

www.champagne-mercuzot.com

BLANC

CHAMPAGNE
MOËT ET CHANDON

Grand Vintage Extra Brut
2009



Robe : pâle, brillante. Bulle fine, beau cordon. **Nez** : fruits bien mûrs, abricots, agrumes. **Bouche** : tendre, puissante. Une certaine rondeur se développe, très agréable. Belle attaque. **Accords mets et vins** : brochet ; bar ; viande blanche. **Commentaires** : un vin gastronomique d'exception.

Visual aspect: pale, brilliant. Fine bubble, nice string. **Nose**: very ripe fruits, apricot, citrus. **Palate**: soft, powerful. A certain roundness is developing, very pleasant. Beautiful first taste. **Match with food**: pike; sea bream; white meat. **Comments**: an exceptional gastronomic wine.

20 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 51 20 10

www.moet.com

BLANC

CHAMPAGNE
MOËT ET CHANDON

MCIII



Robe : or paille, bulles fines, beau cordon. **Nez** : de la complexité due à l'intégration de plusieurs millésimes (1993 à 2003). Nez très mûr, évolué, une pointe de fraîcheur. Tabac, fruit. **Bouche** : belle puissance due à l'élevage sur lies de 2004 à 2014. Moka, café. **Accords mets et vins** : en apéritif ; sur de la grande gastronomie. **Commentaires** : 3 niveaux d'élevage, superbe !

Visual aspect: straw yellow gold colour, fine bubbles, lovely stream. **Nose**: complexity because of the integration of several vintages (1993 to 2003). Very ripe nose, evolved, a fresh touch. Tobacco, fruit. **Palate**: nice powerfulness because of the elevation on the lees from 2004 to 2014. Mocha, coffee. **Match with food**: aperitif; over great gastronomy. **Comments**: 3 levels of elevation, beautiful!

20 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 51 20 10

www.moet.com

BLANC

CHAMPAGNE
ARNAUD MOREAU

Arrakis Brut Zéro



Robe : jaune doré, limpide et brillante. Belle effervescence. **Nez** : complexe et charmeur, sur des notes acidulées, de pomme et d'amande fraîche. **Bouche** : franche et linéaire. On retrouve les amandes et des notes de miel. Belle finale. **Accords mets et vins** : des fruits de mer. **Commentaires** : un vin harmonieux.

Visual aspect: golden yellow hue, limpid and brilliant. Nice effervescence. **Nose**: complex and charming, with acidulous notes, apple and fresh almond. **Palate**: frank and linear. We have the almonds again and honey aromas. Beautiful finish. **Match with food**: seafood. **Comments**: a harmonious wine.

6 rue Gambetta
51150 Bouzy
Tél. : 06 52 56 57 02

www.champagnearnaudmoreau.com

BLANC

CHAMPAGNE
ARNAUD MOREAUOdyssée Brut Zéro
2004

Robe : jaune plus soutenu, bulles toniques et fines. Larmes très présentes. **Nez** : net, complexe, minéral. Acacia, cuir. Sublime. **Bouche** : attaque franche, une pointe d'acidité. Grasse, de la minéralité en finale. Une belle longueur avec une évolution en 2 temps. **Accords mets et vins** : des plats truffés ; du fromage. **Commentaires** : une belle cuvée alliant finesse et douceur.

Visual aspect: deep yellow hue, tonic and fine bubbles. Present tears. **Nose**: clean, complex, mineral. Acacia, leather. Sublime. **Palate**: frank first taste, a hint of acidity. Fat palate, minerality in the finish. A beautiful length, with a 2-time development. **Match with food**: dishes with truffles; cheese. **Comments**: a beautiful cuvée, combining finesse and softness.

6 rue Gambetta
51150 Bouzy

Tél. : 06 52 56 57 02

www.champagnearnaudmoreau.com

BLANC

CHAMPAGNE
JEAN MOUTARDIERBrut Millésimé
2008

Robe : bulles fines et persistantes, beau cordon. Jaune paille. **Nez** : très agréable, belle intensité. Sur les fruits confits, le coing. **Bouche** : belle attaque franche, avec une grande longueur. Arôme de coing confit. **Accords mets et vins** : foie gras mi-cuit avec un chutney de mangues ou de figues. **Commentaires** : un vin magnifique, pour la gastronomie.

Visual aspect: fine and persistent bubbles, nice stream. Straw yellow colour. **Nose**: very pleasant nose, beautiful intensity. With candied fruits, quince. **Palate**: beautiful frank first taste, with a great length. Candied quince aroma. **Match with food**: medium rare foie gras with a mango or fig chutney. **Comments**: a magnificent wine, for gastronomy.

14 rue des Sorbiers
51210 Le Breuil

Tél. : 03 26 59 21 09

www.champagne-jean-moutardier.fr

BLANC

CHAMPAGNE
JEAN MOUTARDIERPure Meunier
Brut Nature

Robe : belle couleur jaune or, belle mousse persistante. Beau cordon, bulles fines. **Nez** : très évolué, avec des arômes grillés et torréfiés. **Bouche** : belle mâche, jolie longueur en bouche. Très complexe, avec des arômes de grillé, légèrement iodée. Belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : idéal sur du homard ou une langouste. **Commentaires** : un vin gastronomique.

Visual aspect: beautiful gold yellow colour, nice and persistent head. Beautiful stream, fine bubbles. **Nose**: very evolved, with roasted and toasted aromas. **Palate**: chewy palate with a beautiful length. Very complex with roasted aromas, slightly iodized. Beautiful freshness. **Match with food**: perfect with lobster or crayfish. **Comments**: a gastronomic wine.

14 rue des Sorbiers
51210 Le Breuil

Tél. : 03 26 59 21 09

www.champagne-jean-moutardier.fr

BLANC

CHAMPAGNE
MOUTAUX

Excellence Blanc de Noirs



Robe : or pâle, fines bulles, un joli cordon. **Nez** : agréable, avec des notes pâtisseries et d'anis. **Bouche** : ample et équilibrée. Notes de fruits cuits. Finale longue et agréable, avec de légères notes miellées. **Accords mets et vins** : volaille en sauce. **Commentaires** : une cuvée de caractère empreinte de finesse.

Visual aspect: pale gold hue, fine bubbles, nice stream. **Nose**: pleasant, with pastry and anise aromas. **Palate**: broad and well-balanced. Cooked fruit flavours. Long and pleasant finish, with light honeyed aromas. **Match with food**: poultry with sauce. **Comments**: a cuvée with character and finesse.

2 rue des Ponts
10200 Bligny

Tél. : 03 25 27 40 25

www.champagne-moutaux.com

1522 ROSÉ,
UN SACRÉ CARACTÈRE



Création culinaire autour du pigeon de Stéphane Pitré - Restaurant Louis - Paris



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Chez Philipponnat, le Rosé a un sacré caractère. Comme tout grand vin, le Champagne 1522 Rosé tire sa personnalité de son terroir. Nos meilleurs Pinots Noirs, vinifiés en blanc, en rouge et en rosé de saignée, composent son assemblage. Faisant fi des conventions, 1522 Rosé affirme son tempérament et s'associe sans crainte aux saveurs les plus intenses. www.philipponnat.com

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

BLANC

CHAMPAGNE
MOUTAUXPerle des Coteaux
Blanc de Blancs

Robe : foncée, dorée. Fines bulles. **Nez** : belle fraîcheur, attaque agréable. Des notes d'agrumes puis briochées. **Bouche** : belle attaque franche, sur les agrumes. Finale tendue, longue et rafraîchissante. **Accords mets et vins** : en apéritif ; des fruits de mer. **Commentaires** : bel équilibre entre le nez et la bouche.

Visual aspect: dark golden hue. Fine bubbles. **Nose**: beautiful freshness, pleasant first taste. Citrusy then brioche scents. **Palate**: nice and frank first taste, citrusy. Tense finish, long and refreshing. **Match with food**: aperitif; seafood. **Comments**: good balance between the nose and the palate.

2 rue des Ponts
10200 Bligny
Tél. : 03 25 27 40 25

www.champagne-moutaux.com

BLANC

CHAMPAGNE
MUMMRSRV Blanc de Blancs
Brut Grand Cru 2012

Robe : jaune pâle, bulles fines. **Nez** : abricot, pêche, noisette. Fleurs fraîches, citron confit. Très belle minéralité, belle matière, vif et puissant. **Bouche** : vive, fraîche, aérienne. Sur les fruits jaunes et blancs, des notes d'agrumes, une pointe d'amertume. **Accords mets et vins** : à l'apéritif. **Commentaires** : un vin élégant, tout en fraîcheur et en légèreté.

Visual aspect: pale yellow hue, fine bubbles. **Nose**: apricot, peach, hazelnut. Fresh flowers, candied lemon. Very nice minerality and material, vivid and powerful. **Palate**: vivid, fresh, airy. With yellow and white-fleshed fruits, citrusy notes, a hint of bitterness. **Match with food**: for the aperitif. **Comments**: an elegant wine, very fresh and ethereal.

29 rue du Champs de Mars
51100 Reims
Tél. : 03 26 49 59 69

www.mumm.com

BLANC

CHAMPAGNE
MUMMRSRV Blanc de Noirs
Brut Grand Cru 2008

Robe : jaune pâle, brillante. Jolie collerette, mousse fine. **Nez** : frais, avec de la finesse. Fruité, légèrement fumé, agrumes. **Bouche** : attaque franche, qui reste tendue, une légère amertume. Finale agréable, sur une belle acidité. **Accords mets et vins** : volaille ; quasi de veau aux champignons. **Commentaires** : un vin de gastronomie.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant. Beautiful ring, fine head. **Nose**: fresh, fine. Fruity, slightly smoky, citrusy. **Palate**: frank first taste, remains tense, light bitterness. Pleasant finish, with a beautiful acidity. **Match with food**: poultry; fillet of veal with mushrooms. **Comments**: a wine for gastronomy.

29 rue du Champs de Mars
51100 Reims
Tél. : 03 26 49 59 69

www.mumm.com

BLANC

CHAMPAGNE
MUMMRSRV Cuvée 4.5
Brut Grand Cru

Robe : belle robe jaune paille aux reflets dorés. **Nez** : délicat, effluves de levures, fumé, fruité (poires) avec des notes d'épices douces. **Bouche** : belle attaque ronde et souple, un dosage peu présent mais plaisant, une évolution croissante vers un milieu de bouche bien frais et savoureux. Finale longue avec rétro-olfaction de fruits tropicaux très caractéristique. **Accords mets et vins** : un vin de gastronomie pour des plats de poissons rôtis aux épices.

Visual aspect: beautiful straw yellow robe with golden shades. **Nose**: delicate with scents of yeast, smoky, fruity (pears) and notes of mild spices. **Palate**: lovely round and supple first taste, not very present but pleasant dosage, an increasing evolution towards a fresh and savoury. Long finish with characteristic tropical fruits in retro-olfaction. **Match with food**: a gastronomic wine to pair with roast fish with spices.

29 rue du Champs de Mars
51100 Reims
Tél. : 03 26 49 59 69

www.mumm.com

ROSÉ

CHAMPAGNE MUMM

RSRV Foujita
Brut Grand Cru



Robe : rose grenadine d'une belle intensité, fin cordon de bulles, belle effervescence. **Nez** : très discret sur des notes épicées. **Bouche** : belle bouche savoureuse avec un dosage bien intégré, bonne structure et finale assez persistante. Savoureux et expressif, il se définit avec dynamisme tout au long de la dégustation. **Accords mets et vins** : tartelette de framboise et chocolat noir.

Visual aspect: lovely intense grenadine pink, thin ring of bubbles, nice sparkling. **Nose**: very discreet with spicy scents. **Palate**: beautiful savoury palate with a well-integrated dosage, a good structure and a fairly persistent finish. Savoury and expressive, it has a dynamic character all along the tasting. **Match with food**: raspberry and dark chocolate tartlet.

29 rue du Champs de Mars
51100 Reims
Tél. : 03 26 49 59 69
www.mumm.com

BLANC

CHAMPAGNE ETIENNE OUDART

Extra Brut
L'Instant Terroir



Robe : pas de défaut, bulles assez fines. **Nez** : frais, agrumes, citron, fruits exotiques. Assez simple mais gourmand, donne envie. **Bouche** : attaque souple, plutôt agréable. Complexe, longueur intéressante. **Accords mets et vins** : osso bucco. **Commentaires** : un vin très bien fait. Que du plaisir !

Visual aspect: flawless robe, quite fine bubbles. **Nose**: fresh, citrus, lemon, exotic fruits. Quite simple but delicious, appealing. **Palate**: supple first taste, quite pleasant. Complex, interesting length. **Match with food**: osso bucco. **Comments**: a well-made wine. A lot of pleasure!

15 rue de la grange Jabled
51530 Brigny-Vaudancourt
Tél. : 03 26 59 98 01
www.champagne-oudart.com

BLANC

CHAMPAGNE ETIENNE OUDART

L'Instant Éléance
Chardonnay 2009



Robe : or pâle, bulles fines et nombreuses. **Nez** : élégant, de bonne intensité. Sur des fruits de bonne maturité, des fruits secs, des notes pâtisseries. **Bouche** : belle attaque, de la matière, des notes d'évolution. Finale sur une pointe d'astringence. **Accords mets et vins** : carpaccio ; poisson grillé. **Commentaires** : un Champagne qui accompagne tout un repas.

Visual aspect: pale gold hue, fine and numerous bubbles. **Nose**: elegant, good intensity. Ripe fruits, dried fruits, pastry notes. **Palate**: beautiful first taste, material, notes of evolution. A hint of astringency in the finish. **Match with food**: carpaccio ; grilled fish. **Comments**: a Champagne can be served over an entire meal.

15 rue de la grange Jabled
51530 Brigny-Vaudancourt
Tél. : 03 26 59 98 01
www.champagne-oudart.com

BLANC

CHAMPAGNE PALMER

Extra Réserve



Robe : belle couleur jaune pâle, légers reflets verts. **Nez** : net, précis, complexe et minéral. Belle puissance aromatique, très flatteur, dû aux 6 ans en cave. **Bouche** : une bouche toute en légèreté, belle fraîcheur, agréable. **Accords mets et vins** : apéritif ; viande blanche ; poisson type cabillaud ou merlan. **Commentaires** : un Champagne plein de saveurs.

Visual aspect: nice pale yellow colour, light green tinges. **Nose**: clean, precise, complex and mineral. Beautiful aromatic powerfulness, very flattering, because of the 6 years in the cellar. **Palate**: very light, very fresh, pleasant. **Match with food**: aperitif; white meat; fish like cod or whiting. **Comments**: a Champagne full of savours.

67 rue Jacquart
51100 Reims
Tél. : 03 26 07 35 07
www.champagne-palmer.fr

BLANC

CHAMPAGNE
PALMERVintage
2009

Robe : jaune clair, reflets dorés. **Nez** : note légère de fruits jaunes (abricot, mirabelle) et fleurs blanches. **Bouche** : rappelle le nez, légère, joliment tendue, vive. Une jolie expression aromatique. **Accords mets et vins** : tarte aux mirabelles ; une viande rôtie aux truffes. **Commentaires** : encore un peu jeune.

Visual aspect: clear yellow, golden tinges. **Nose**: light note of yellow-fleshed fruits (apricot, mirabelle plum) and white flowers. **Palate**: reminds the nose, light, nicely tense, vivid. Beautiful aromatic expression. **Match with food**: mirabelle plum tart; roasted meat with truffles. **Comments**: still a bit young.

67 rue Jacquart
51100 Reims
Tél. : 03 26 07 35 07
www.champagne-palmer.fr

BLANC

CHAMPAGNE
THOMAS PAVY

Ancestrale



Robe : jaune pâle à tendance rosé. Bulles très fines. **Nez** : fruits blancs et jaunes, fruits exotiques. Nez vif. **Bouche** : gourmande, très bonne longueur. Bouche expressive mais pas agressive. De la légèreté. **Accords mets et vins** : en dessert ; carpaccio d'ananas ; saint-jacques à la mangue. **Commentaires** : un Champagne original avec un assemblage au pressoir des 3 cépages.

Visual aspect: pale yellow hue with pink tendency. Very fine bubbles. **Nose**: white and yellow-fleshed fruits, exotic fruits. Vivid nose. **Palate**: delectable, very good length. Expressive but non aggressive. Light. **Match with food**: for dessert; pineapple carpaccio; scallops with mango. **Comments**: an original Champagne, with a blend at the press of the 3 grape varieties.

10 bis rue Noué Coutard
51530 Chouilly
Tél. : 06 76 47 09 73
www.champagnethomaspavy.com

BLANC

CHAMPAGNE
THOMAS PAVYRéserve
Cuvée Laritte Brut

Robe : jaune pâle soutenu, fine effervescence, agréable. **Nez** : noisette, café, sirop d'érable. Un côté liquoreux. **Bouche** : de la fraîcheur, une belle longueur en fin de bouche. Des tanins en finale, impressionnant. **Accords mets et vins** : tarte aux pommes et cannelle. **Commentaires** : de la finesse, de l'élégance et de la complexité.

Visual aspect: deep pale yellow colour, fine effervescence, pleasant. **Nose**: hazelnut, coffee, maple syrup. A sweet side. **Palate**: freshness, beautiful length of the aftertaste. Tannins in the finish, impressive. **Match with food**: apple and cinnamon tart. **Comments**: finesse, elegance and complexity.

10 bis rue Noué Coutard
51530 Chouilly
Tél. : 06 76 47 09 73
www.champagnethomaspavy.com

BLANC

CHAMPAGNE J. PÉRARD
PÈRE ET FILSCuvée Diadème
Blanc de Noirs Grand Cru

Robe : jaune pâle, limpide, brillante. Bulles qui tourbillonnent pour former un joli disque. **Nez** : finesse, élégance. Notes prédominantes de fruits à noyau (abricot, pêche) et de fleurs blanches. Intense et frais, arôme légèrement épicé (muscade). **Bouche** : raffinée, gourmande et suave. Sur des notes acidulées et une finale d'agrumes. Équilibrée et harmonieuse. **Accords mets et vins** : saumon en croûte feuilletée. **Commentaires** : un vin détonant pour un Pinot Noir.

Visual aspect: pale yellow, limpid, brilliant. The bubbles are swirling and form a beautiful disk. **Nose**: finesse, elegance. Predominant notes of stone fruits (apricot, peach) and white flowers. Intense and fresh, slightly spicy (nutmeg). **Palate**: refined, delicious and smooth. With acidulous aromas and a citrusy finish. Well-balanced and harmonious. **Match with food**: salmon puff pastry. **Comments**: an explosive Pinot Noir.

9 rue de Reims
51150 Ambonnay
Tél. : 03 26 57 00 96
www.champagne-perard.fr

RETOUR EN IMAGES



- 1** Philippe Faure-Brac entouré des sommeliers de Bourgogne
- 2** David Bourdairé présente le Champagne Bourdairé Gallois
- 3** Cyril Hologne et Alexandre Cattier
- 4** Jean-Luc Ama et Gilles Lehon dégustent le Champagne Albert Beerens
- 5** Etienne Bertrand et Ho Man Lee
- 6** Paulina Sinkiewicz et Delphin Cornaille
- 7** Paolo Basso, Yolande Coent-Margerit, Valérie Murat et Jean-René Brice
- 8** Philippe Thieffry et Eric Arnaud



- 9** Sébastien Moncuit, Jérôme Niziolek et Yves Couvreur
- 10** Marie Pierlot, Catherine Curie et Delphin Cornaille
- 11** Eric Arnaud, Philippe Faure-Brac, Walter Junquet et Geoffrey Orban
- 12** Eric Arnaud, Jacques Tissier, Marie-Christine Tissier et Philippe Faure-Brac
- 13** Yves Chapier, Edwige Dallemagne et Gérard Basset
- 14** Antoine Gomerieux, Carl Edmund Sherman et Paolo Basso
- 15** Aris Allouche, directeur de SommelierS International et Arnaud Robinet, maire de Reims
- 16** Pierre Trichet et Gérard Basset

VIGNERON
DE MEUNIER



CHAMPAGNE
ÉRIC TAILLET
2
À BASLIEUX-SOUS-CHATILLON



« DE L'ORIGINE À L'ÉTERNITÉ »

BLANC

CHAMPAGNE J. PÉRARD
PÈRE ET FILSExtra Brut
Grand Cru 2008

Robe : jaune pâle, brillante, limpide. Nombreuses bulles qui forment une belle mousse puis un disque fin. **Nez** : belle maturité et finesse pour ce nez ouvert et fruité. Arômes de fruits noirs et rouges, puissance, intensité et persistance. Une note de chocolat fondu. **Bouche** : raffinée, fraîche et acidulée, sur les agrumes. Finale longue. **Accords mets et vins** : des saint-jacques à la plancha et au safran. **Commentaires** : beaucoup de suavité allié à la délicatesse.

Visual aspect: pale yellow, brilliant, limpid. Numerous bubbles that form a beautiful head then a fine disk. **Nose**: beautiful maturity and finesse for this open and fruity nose. Black and red fruit aromas, powerful, intense and persistent. Melted chocolate aroma. **Palate**: refined, fresh and acidulous, citrusy. Long finish. **Match with food**: scallops a la plancha with saffron. **Comments**: very smooth and delicate.

9 rue de Reims
51150 Ambonnay
Tél. : 03 26 57 00 96
www.champagne-perard.fr

BLANC

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËTBelle Époque Brut
2011

Robe : jaune pâle, fines bulles, cordon léger. **Nez** : agréable, avec de la fraîcheur. Légèrement lactique et fleuri (aubépine). Notes miellées, poire, citron confit. **Bouche** : assez ample, onctueuse, avec un joli volume en milieu de bouche. Arômes d'agrumes, belle longueur. **Accords mets et vins** : saint-jacques poêlées ; foie gras chaud. **Commentaires** : un Champagne de gastronomie.

Visual aspect: pale yellow hue, fine bubbles, light stream. **Nose**: pleasant, fresh. Slightly lactic and floral (hawthorn). Honeyed scents, pear, candied lemon. **Palate**: quite broad, unctuous, with a nice volume in the mid-palate. Citrusy notes, good length. **Match with food**: pan-fried scallops; warm foie gras. **Comments**: a gastronomic Champagne.

28 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 38 00
www.perrier-jouet.com

BLANC

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËTBlanc de Blancs
Brut

Robe : très claire, presque blanche. Bulles fines, présence d'une collerette. **Nez** : frais, sur les agrumes, le raisin. Une certaine discrétion. **Bouche** : attaque fine, une pointe d'amertume. Un beau volume en bouche, de la rondeur. **Accords mets et vins** : gambas sautées ; volaille aux champignons. **Commentaires** : un grand Blanc de Blancs, tout en fraîcheur. Beaucoup de plaisir.

Visual aspect: very clear, almost white. Fine bubbles, presence of a ring. **Nose**: fresh, with scents of citrus, grape. A bit discreet. **Palate**: fine first taste, a hint of bitterness. Beautiful volume on the palate, round. **Match with food**: sauteed king prawns; poultry with mushrooms. **Comments**: a great Blanc de Blancs, very fresh. Very pleasurable.

28 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 38 00
www.perrier-jouet.com

BLANC

CHAMPAGNE
PERRON-BEAUVINEAUCuvée Abraham
Vieilles Vignes 2004

Robe : or soutenu, bulle fine et persistante. **Nez** : franc, une odeur de pain grillé, de fumé. **Bouche** : une attaque souple, fraîche, avec des notes de pain grillé. **Accords mets et vins** : très bien sur un plateau de fromage. **Commentaires** : un Champagne de plaisir.

Visual aspect: deep gold hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: frank, a scent of toast, smoky. **Palate**: supple first taste, fresh, aromas of toasts. **Match with food**: perfect with cheese. **Comments**: a Champagne just for pleasure.

5 route de Spoy
10200 Meurville
Tél. : 03 25 27 40 56
www.champagne-perron-beauvignau.com

BLANC

CHAMPAGNE
PERRON-BEAUVINEAU

L'Haubette
Blanc de Noirs



Robe : jaune or, bulles fines. **Nez** : franc, de belle ampleur, une note herbacée. **Bouche** : attaque franche et souple, fine. Arôme de pomme, herbacé. **Accords mets et vins** : en apéritif ; une assiette de charcuterie ; du poisson. **Commentaires** : un vin superbe, fin et élégant.

Visual aspect: gold yellow hue, fine bubbles. **Nose**: frank, nice breadth, a herbaceous scent. **Palate**: frank and supple first taste, fine. Apple and herbaceous aroma. **Match with food**: aperitif; cold cuts; fish. **Comments**: a superb, fine and elegant wine.

5 route de Sпой
10200 Meurville
Tél. : 03 25 27 40 56
www.champagne-perron-
beauvinau.com

BLANC

CHAMPAGNE
TH. PETIT

Carte d'Or
Brut Grand Cru



Robe : brillante, jaune pâle. Cordon bien formé. **Nez** : net et ouvert, fruité (ananas, fruits blancs à noyau), légèrement iodé. **Bouche** : attaque franche, belle minéralité. Amertume du pamplemousse, belle fraîcheur. On retrouve le côté salin du nez. **Accords mets et vins** : escalope de poulet sauce aux agrumes et tagliatelles fraîches ; du poisson cru. **Commentaires** : une très belle cuvée, magnifique.

Visual aspect: brilliant, pale yellow. Well-defined stream. **Nose**: clean and open, fruity (pineapple, white-fleshed stone fruit), slightly iodized. **Palate**: frank first taste, beautiful minerality. Bitterness of the grapefruit, a beautiful freshness. We find the salty side of the nose again. **Match with food**: chicken escalope with citrusy sauce and fresh tagliatelli; raw fish. **Comments**: a beautiful cuvée, magnificent.

11 rue Colbert
51150 Ambonnay
Tél. : 03 26 57 01 13

BLANC

CHAMPAGNE
TH. PETIT

Cuvée Prestige
Grand Cru 2006



Robe : jaune soutenu, bulles très fines. **Nez** : un côté miellé, torréfié, des agrumes (pamplemousse). Net, droit, incisif. **Bouche** : ample, très belle persistance, très épurée. **Accords mets et vins** : volaille et purée truffée. **Commentaires** : beaucoup de plaisir et d'émotion.

Visual aspect: deep yellow hue, very fine bubbles. **Nose**: honeyed side, roasted, citrusy (grapefruit). Clean, straightforward, incisive. **Palate**: broad, very nice persistence, refined. **Match with food**: poultry and truffled purée. **Comments**: provides a lot of pleasure and emotion.

11 rue Colbert
51150 Ambonnay
Tél. : 03 26 57 01 13

BLANC

CHAMPAGNE
PHILIPPNAT

Royale Réserve
Brut



Robe : jaune doré, finesse des bulles. **Nez** : notes miellées, poire, citron confit. **Bouche** : assez ample, belle longueur. De beaux arômes, de la fraîcheur. **Accords mets et vins** : des poissons nobles ; un bar sauce crème. **Commentaires** : un Champagne de repas.

Visual aspect: golden yellow hue, fine bubbles. **Nose**: a honeyed side, pear, candied lemon. **Palate**: quite broad, nice length. Beautiful aromas, freshness. **Match with food**: noble fishes; a sea bass with a creamy sauce. **Comments**: a Champagne for a meal.

13 rue du Pont
51160 Mareuil-sur-Aÿ
Tél. : 03 26 56 93 00
www.philipponnat.com

BLANC

**CHAMPAGNE
PHILIPPONNAT****Royale Réserve
Rosé Brut**

Robe : rose pâle, limpide et claire. **Nez** : intense, sur les fruits rouges, une touche d'agrumes. **Bouche** : tout en finesse, belle longueur. Sur les fruits rouges. **Accords mets et vins** : tartellettes de fruits rouges et chantilly aux agrumes. **Commentaires** : une valeur sûre.

Visual aspect: pale pink hue, limpid and clear. **Nose**: intense, with red fruits, a citrusy touch. **Palate**: very fine palate, good length. Red fruits. **Match with food**: red fruit tartlets with citrusy whipped cream. **Comments**: a solid value.

13 rue du Pont
51160 Mareuil-sur-Aÿ
Tél. : 03 26 56 93 00
www.philipponnat.com

BLANC

**CHAMPAGNE
PIOLLOT PÈRE & FILS****Champs Rayés
Brut Nature 2012**

Robe : très pâle, bulles fines, beau cordon. **Nez** : parfum d'amandes fraîches, de pêche blanche. **Bouche** : attaque souple, bouche très ample, crémeuse. Belle puissance aromatique longue en bouche. **Accords mets et vins** : en apéritif ; un filet de Saint-Pierre au jus de thym. **Commentaires** : de l'élégance, bravo.

Visual aspect: very pale, fine bubbles, nice stream. **Nose**: a scent of fresh almonds, white-fleshed peach. **Palate**: supple first taste, very broad palate, creamy. Lingering aromatic powerfulness. **Match with food**: aperitif; a fillet of john-dory with thyme sauce. **Comments**: a lot of elegance, bravo.

13 rue de Tonnerre
10110 Poliset
Tél. : 03 25 38 35 45
www.piollet.fr

BLANC

**CHAMPAGNE
PIOLLOT PÈRE & FILS****Colas Robin
Brut Nature 2013**

Robe : bulles fines, brillante. **Nez** : tilleul, beurré. Belles complexité, intensité et persistance. **Bouche** : anis, crémeuse, finesse des bulles, ample. **Accords mets et vins** : sandre en sauce et champignons. **Commentaires** : Champagne de repas, un beau Champagne de vigneron.

Visual aspect: fine bubbles, brilliant. **Nose**: lime tree, buttery. Beautiful complexity, intensity and persistency. **Palate**: anise, creamy, fine bubbles, broad. **Match with food**: zander with sauce and mushrooms. **Comments**: a Champagne for meal, a beautiful winegrower Champagne.

13 rue de Tonnerre
10110 Poliset
Tél. : 03 25 38 35 45
www.piollet.fr

BLANC

**CHAMPAGNE
PLOYEZ-JACQUEMART****Dosage zéro**

Robe : jaune, reflet doré, brillante. **Nez** : gourmand, fruité, fleurs blanches. Sur la fraîcheur. **Bouche** : une note briochée, un bel équilibre entre le fruité et la minéralité. Une pointe d'acidité. **Accords mets et vins** : un capon à la crème ; un homard à l'américaine. **Commentaires** : un Champagne de caractère !

Visual aspect: yellow hue, golden tinge, brilliant. **Nose**: delicious, fruity, white flowers. Freshness. **Palate**: brioche note, a nice balance between the fruitiness and the minerality. A hint of acidity. **Match with food**: capon with cream; lobster americaine. **Comments**: a Champagne with character.

8 rue Astoin
51500 Ludes
Tél. : 03 26 61 11 87
www.ployez-jacquemart.fr



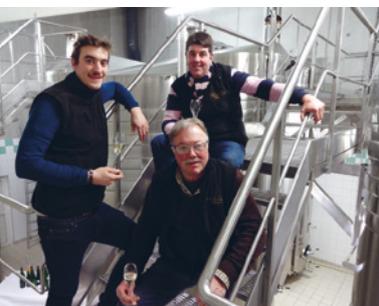
CHAMPAGNE TRIBAUT

Schlosser

ROMERY - FRANCE



Maison familiale fondée en 1929



BLANC

CHAMPAGNE
PLOYEZ-JACQUEMARTExtra Brut
Vintage 2008

Robe : jaune or, bulles fines et abondantes. **Nez** : expressif et floral, sur des arômes de fruits à chair blanche composée. **Bouche** : fraîche et ample, presque suave. Belle longueur en finale. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse. **Commentaires** : très beau flacon.

Visual aspect: gold yellow hue, fine and numerous bubbles. **Nose**: expressive and floral, with white-fleshed fruit compote aromas. **Palate**: fresh and broad, almost smooth. Beautiful length in the finish. **Match with food**: Bresse poultry. **Comments**: a very nice bottling.

8 rue Astoin
51500 Ludes
Tél. : 03 26 61 11 87
www.ployez-jacquemart.fr

BLANC

CHAMPAGNE
ROGER RENÉ

Althaea



Robe : jaune pâle, reflet cristallin. **Nez** : porté sur l'évolution, légère présence de bois. **Bouche** : attaque franche, très vive et fraîche. Arôme d'évolution, bouche beurrée, boisée, toastée, fruitée, agrumes. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse truffée. **Commentaires** : un Champagne à apprécier lors d'un repas.

Visual aspect: pale yellow hue, crystal reflections. **Nose**: aromas of evolution, light presence of woodiness. **Palate**: frank first taste, very vivid and fresh. Aromas of evolution, buttery, woody, toasty, fruity, citrusy. **Match with food**: Bresse fattened chicken with truffles. **Comments**: a Champagne to enjoy over a meal.

1 rue de la Marne
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 55 15 45
www.champagne-rene-roger.com

BLANC

CHAMPAGNE
ROGER RENÉ

Brut Tradition



Robe : jaune pâle, reflets cristallins. **Nez** : franc, droit, fruité, agrumes. **Bouche** : attaque franche, vive. Les bulles sont très marquées. Arôme de pêche, de citron, d'oranges. Une fin de bouche légèrement portée sur l'amertume. Fait preuve d'une grande fraîcheur. **Accords mets et vins** : du saumon fumé, châtilly à l'oseille. **Commentaires** : à conseiller sur un apéritif, avec des amis.

Visual aspect: pale yellow, crystal reflections. **Nose**: frank, straightforward, fruity, citrusy. **Palate**: frank first taste, vivid. The bubbles are marked. Aromas of peach, lemon, candied bitter oranges. Slightly bitter aftertaste. With a great freshness. **Match with food**: smoked salmon, sorrel-flavoured whipped cream. **Comments**: to recommend as an aperitif with friends.

1 rue de la Marne
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 55 15 45
www.champagne-rene-roger.com

BLANC

CHAMPAGNE
BERNARD ROBERT

Brut Réserve



Robe : jaune pâle, légèrement dorée. Belle brillance. Bulles moyennes et nombreuses. **Nez** : notes de coing, de pain grillé. **Bouche** : fraîche, ronde, belle structure. Vineuse, qui appelle au repas. **Accords mets et vins** : de la volaille ou du poisson braisé. **Commentaires** : un dosage de 9g/l. Beaucoup de fraîcheur.

Visual aspect: pale yellow, slightly golden hue. Beautiful brilliance. Medium and numerous bubbles. **Nose**: quince and toast aromas. **Palate**: fresh, round palate with a beautiful structure. Vinous, appealing a meal. **Match with food**: poultry or braised fish. **Comments**: dosed by 9g/l. A lot of freshness.

22 rue de l'Orme
10200 Voigny
Tél. : 03 25 27 11 53
www.champagnebernardrobert.com

BLANC

**CHAMPAGNE
BERNARD ROBERT**

Le Treizot Blanc de Blancs
Brut 2012



Robe : jaune pâle, reflets légèrement verts. Belle limpidité, jolie brillance. Fines bulles, fin cordon. **Nez** : fleurs blanches, pain brioché, amande, frangipane. **Bouche** : fraîche, agréable, agrumes, citronnée. Belle structure, beaucoup de jeunesse. **Accords mets et vins** : un poisson grillé en sauce. **Commentaires** : un dosage de 8g/l. Un Champagne à partager.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. Beautiful limpidity, lovely brilliance. Fine bubbles, fine stream. **Nose**: white flowers, brioche bread, almond, almond paste. **Palate**: fresh, pleasant, citrusy, lemony. Beautiful structure, young. **Match with food**: grilled fish with sauce. **Comments**: dosed by 8g/l. A Champagne to share.

22 rue de l'Orme
10200 Voigny
Tél. : 03 25 27 11 53
www.champagnebernardrobert.com

BLANC

**CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER**

Blanc de Blancs
2010



Robe : bulles très fines, persistantes et délicates. **Nez** : discret, légèrement miellé. **Bouche** : très belle finesse en bouche, légèrement patinée. La bulle se pose sur le vin. **Accords mets et vins** : noix de saint-jacques snackées. **Commentaires** : vin avec une grande délicatesse.

Visual aspect: very fine, persistent and delicate bubbles. **Nose**: discreet, slightly honeyed. **Palate**: beautiful finesse, slightly smoothed out. The bubbles lay on the wine. **Match with food**: seared scallops. **Comments**: a wine showing great delicacy.

21 boulevard Lundy
51100 Reims
Tél. : 03 26 40 42 11
www.louis-roederer.com

BLANC

**CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER**

Brut Vintage
2009



Robe : belle robe jaune paille, mousse persistante, bulles fines et délicates. **Nez** : discret, avec des notes florales et de fruits blancs. **Bouche** : belle attaque soyeuse, légèrement toastée. Belle finesse. **Accords mets et vins** : poularde demi-deuil. **Commentaires** : un vin de repas, alliant puissance et fraîcheur.

Visual aspect: beautiful straw yellow hue, persistent head, fine and delicate bubbles. **Nose**: discreet, with floral notes and white-fleshed fruits. **Palate**: beautiful silky first taste, slightly toasty. Beautifully fine. **Match with food**: fattened chicken demi-deuil. **Comments**: a wine for a meal, combining powerfulness and freshness.

21 boulevard Lundy
51100 Reims
Tél. : 03 26 40 42 11
www.louis-roederer.com

BLANC

**CHAMPAGNE
ROLLIN**

Grande Réserve



Robe : claire, fines bulles. **Nez** : fin, agréable, frais. **Bouche** : sur la fraîcheur, un très beau fruité (pêche blanche). Une jolie palette aromatique. **Accords mets et vins** : en apéritif ; un carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaires** : un Champagne à boire au fil du repas.

Visual aspect: clear hue, fine bubbles. **Nose**: fine, pleasant, fresh. **Palate**: freshness, beautiful fruitiness (white-fleshed peach). A beautiful aromatic range. **Match with food**: aperitif; scallop carpaccio. **Comments**: a Champagne to enjoy all along a meal.

41 grande rue
10340 Bragelogne Beauvoir
Tél. : 03 25 29 10 13
www.champagnerollin.com

BLANC

CHAMPAGNE
ROLLINOr Noir
Brut

Robe : fines bulles, chapelet bien présent. Belle note claire. **Nez** : beaucoup de fruits, arôme intense. **Bouche** : explosive, belle effervescence. Rond en bouche, sur les fruits. **Accords mets et vins** : des huîtres ; à l'apéritif. **Commentaires** : un Champagne pour bien débuter un repas.

Visual aspect: fine bubbles, present ring. Beautiful clear note. **Nose**: a lot of fruits, intense aroma. **Palate**: explosive, nice effervescence. Round palate, fruitiness. **Match with food**: oysters; aperitif. **Comments**: a Champagne to begin a meal pleasantly.

41 grande rue
10340 Bragelogne Beauvoir
Tél. : 03 25 29 10 13
www.champagnerollin.com

BLANC

CHAMPAGNE
ROUSSEAUX-BATTEUXCuvée Noire Blanc de Noirs
Brut

Robe : jaune pâle soutenu, intense. Bulles fines et délicates. **Nez** : fruits jaunes (pêche), vanille, boisé fondu. **Nez vif**. **Bouche** : beaucoup de fraîcheur, sur les fruits confits. Vive, sur la rondeur. **Accords mets et vins** : en apéritif ; au dessert. **Commentaires** : un joli vin, viticulteur intéressant qui fait de l'orfèvrerie.

Visual aspect: deep pale yellow, intense. Fine and delicate bubbles. **Nose**: yellow-fleshed fruits (peach), vanilla, melted woodiness. A vivid nose. **Palate**: a lot of freshness, candied fruits. Vivid, fairly round. **Match with food**: aperitif; dessert. **Comments**: a beautiful wine, interesting wine-grower who does sterling work.

21 bis rue de Mailly
51360 Verzenay
Tél. : 03 26 49 81 81
www.champagne-rousseaux-batteux.fr

BLANC

CHAMPAGNE
ROUSSEAUX-BATTEUXCuvée RB Brut Grand Cru
2012

Robe : jaune clair, reflets or. Bulle dynamique, qui reste sur le haut du verre. **Nez** : complexe, vif. Fleurs blanches, fruits mûrs. **Bouche** : une bulle qui évolue. Un peu vif en début de bouche. Un côté végétal plaisant. Belle longueur. **Accords mets et vins** : poisson ou viande à la plancha. **Commentaires** : un vin élevé en cuve inox. Du plaisir en bouche.

Visual aspect: clear yellow hue, gold tinges. Dynamic bubbles that remain high in the glass. **Nose**: complex, vivid. White flowers, ripe fruits. **Palate**: a bubble that evolves. A bit too vivid in the first taste. A pleasant vegetable side. Good length. **Match with food**: fish or meat à la plancha. **Comments**: stainless steel vat élevage. Pleasure on the palate.

21 bis rue de Mailly
51360 Verzenay
Tél. : 03 26 49 81 81
www.champagne-rousseaux-batteux.fr

BLANC

CHAMPAGNE
SOLEMMENature de Solemme - Brut
Nature Blanc de Blanc 1^{er} Cru

Robe : jaune pâle, cristalline. Belle effervescence. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : très complexe, d'une belle fraîcheur. Des notes de fruits mûrs. **Bouche** : belle matière, sur les agrumes (citron) et les fruits blancs assez mûrs (poire). Belle rondeur, avec une petite pointe de vivacité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : du ris de veau au jus de viande et légumes oubliés. **Commentaires** : un Champagne très élégant.

Visual aspect: pale yellow, crystal-clear. Beautiful effervescence. Fine bubbles, nice stream. **Nose**: very complex nose with a beautiful freshness. Ripe fruits aromas. **Palate**: nice material, citrus (lemon) and ripe white-fleshed fruits (pear). Beautiful roundness, with a vivid touch in the aftertaste. **Match with food**: calf's sweetbread with gravy and forgotten vegetables. **Comments**: a very elegant Champagne.

2 rue de la Motelle
51500 Villers aux Noeuds
Tél. : 03 26 50 24 18
www.champagnesolemme.fr



CHAMPAGNE GRUET



WINEMAKERS
from father to son



Champagne GRUET

48 Grande Rue

10110 Buxeuil

Tél. 03 25 38 54 94

contact@champagne-gruet.com

www.champagne-gruet.com



BLANC

CHAMPAGNE
SOLEMMETerre de Solemme
Brut 1^{er} Cru

Robe : jaune clair, bulles généreuses et fines. **Nez** : agréable, des arômes de fruits bien mûrs, de coing. Un nez gourmand. **Bouche** : attaque franche, finesse des bulles. Belle fraîcheur, un joli fruité. **Accords mets et vins** : un tartare de thon rouge, citron confit. **Commentaires** : un dosage à 6g/l.

Visual aspect: clear yellow hue, generous and fine bubbles. **Nose**: pleasant, ripe fruit aromas, quince. A moreish nose. **Palate**: frank first taste, very fine bubbles. Beautiful freshness, lovely fruitiness. **Match with food**: red tuna tartare and candied lemon. **Comments**: dosage of 6g/l.

2 rue de la Motelle
51500 Villers aux Noeuds
Tél. : 03 26 50 24 18
www.champagnesolemme.fr

BLANC

CHAMPAGNE DE SOUSA

Cuvée des Caudalies Solera
Extra Brut Blanc de Blancs
Grand Cru

Robe : jaune doré, brillante, très fin cordon. **Nez** : sur la gourmandise, toasté, brioché, beurré, frais. **Bouche** : aérienne, bulles très fines. Légère salinité en finale. Reste brioché en bouche. P.A. 7. **Accords mets et vins** : tartare de saumon. **Commentaires** : dosage à 5g/l. Un Champagne qui porte bien son nom.

Visual aspect: brilliant golden yellow hue, very fine stream. **Nose**: lush, toasty, brioche, buttery, fresh. **Palate**: airy palate, very fine bubbles. Light salty side in the finish. Keeps the brioche side. Aromatic persistency : 7. **Match with food**: salmon tartar. **Comments**: dosage of 5g/l. A well-named Champagne.

12 place Léon Bourgeois
51190 Avize
Tél. : 03 26 57 53 29
www.champagnedesousa.com

BLANC

CHAMPAGNE DE SOUSA

Zoémie de Sousa
Brut Précieuse
Grand Cru 2008

Robe : brillante, joli reflet doré. **Nez** : frais, miellé, très plaisant. **Bouche** : gourmande, ample et ronde. Sur les épices, les fruits secs, le miel. **Accords mets et vins** : à l'apéritif ou sur des mets nobles. **Commentaires** : un vin de gastronomie.

Visual aspect: brilliant with nice golden tinges. **Nose**: fresh, honeyed, very pleasant. **Palate**: delectable, broad and round. With spices, dried fruits, honey. **Match with food**: for the aperitif or with noble dishes. **Comments**: a wine for gastronomy.

12 place Léon Bourgeois
51190 Avize
Tél. : 03 26 57 53 29
www.champagnedesousa.com

BLANC

CHAMPAGNE
ERIC TAILLET

Le Bois de Binson



Robe : jaune or pâle, bulles fines, limpide. **Nez** : d'une belle expression. Fruits blancs bien mûrs (poire, abricot). **Bouche** : attaque franche, soyeuse, crémeuse, d'une belle amplitude. Une longueur en bouche remarquable. **Accords mets et vins** : un poulet rôti et poêlée de cèpes. **Commentaires** : un vin remarquable, à découvrir.

Visual aspect: pale gold yellow colour, fine bubbles, limpid. **Nose**: a beautiful expression. Ripe white-fleshed fruits (pear, apricot). **Palate**: frank first taste, silky, creamy, a nice breadth. Remarkable length on the palate. **Match with food**: roasted chicken, pan-fried ceps. **Comments**: a remarkable wine, to discover.

Les Champs des Grenets
37 rue Valentine Regnier
51700 Baslieux-sous-Châtillon
Tél. : 03 26 58 11 42
www.champagne-eric-taillet.fr

BLANC

CHAMPAGNE
ERIC TAILLET

Sur le Grand Marais
Brut Nature



Robe : bulles fines, belle effervescence, jaune pâle. Agréable, brillante, lumineuse. **Nez** : floral, fruits jaunes bien mûrs. Délicat, de la fraîcheur. **Bouche** : légèreté, attaque franche et nette, très belle tenue en bouche. **Accords mets et vins** : du fromage ; un poisson grillé (turbot). **Commentaires** : zéro dosage, excellent travail. A boire en été au soleil. A découvrir !

Visual aspect: fine bubbles, nice effervescence, pale yellow. Pleasant, brilliant, gleaming. **Nose**: floral aroma, ripe yellow-fleshed fruits. Delicate, fresh. **Palate**: light; frank and neat first taste, very consistent on the palate. **Match with food**: cheese; grilled fish (turbot). **Comments**: zero dosage, an excellent work. To enjoy in summer, in the sun. To discover.

Les Champs des Grenets
37 rue Valentine Regnier
51700 Baslieux-sous-Châtillon
Tél. : 03 26 58 11 42
www.champagne-eric-taillet.fr

BLANC

CHAMPAGNE
TAITTINGER

Comtes de Champagne
Blanc de Blancs 2006



Robe : jaune pâle, cristalline, cordon fin. **Nez** : agréable, crémeux. Avec des notes de fruits jaunes (poire mûre), notes beurrées. **Bouche** : élégante, sur la finesse. Ce Champagne présente une belle rondeur, du gras. **Accords mets et vins** : un tartare de thon ; une volaille en sauce crémée. **Commentaires** : un équilibre maîtrisé, très bien fait.

Visual aspect: pale yellow colour, crystal-clear, a fine stream. **Nose**: pleasant, creamy. With yellow-fleshed fruits (ripe pear), buttery notes. **Palate**: elegant, fine. This Champagne presents a beautiful roundness and fatness. **Match with food**: tuna tartare; poultry with a creamy sauce. **Comments**: a mastered balance, very well-made.

9 place Saint-Nicaise
51100 Reims
Tél. : 03 26 85 45 22
www.taittinger.com

BLANC

CHAMPAGNE
TAITTINGER

Folies de la Marquetterie
Brut



Robe : jaune pâle, jolis reflets. Bulles fines. **Nez** : arômes agréables, fruits compotés, légèrement vanillé. **Bouche** : attaque élégante, fruits bien mûrs, vanillée. Belle longueur. **Accords mets et vins** : lentillons de Champagne, émulsion de lard, jambon de Reims ; figes rôties et chèvre frais. **Commentaires** : un Champagne remarquable.

Visual aspect: pale yellow colour, nice shades. Fine bubbles. **Nose**: pleasant aromas, fruit compote, a touch of vanilla. **Palate**: elegant first taste, ripe fruits, vanilla. Good length. **Match with food**: Champagne lentils, bacon emulsion, Reims ham ; roasted figs with fresh goat's cheese. **Comments**: a remarkable Champagne.

9 place Saint-Nicaise
51100 Reims
Tél. : 03 26 85 45 22
www.taittinger.com

BLANC

CHAMPAGNE
J. DE TELMONT

Grand Vintage
2005



Robe : jaune pâle, reflets dorés. Bulles très fines. **Nez** : pamplemousse, des notes de grillé et de poivre blanc. Très parfumé, sur la pâtisserie, le brioché, l'abricot. **Bouche** : fraîche, plaisante, patinée. Très gourmande et profonde. **Accords mets et vins** : une viande blanche et risotto truffé à la crème. **Commentaires** : un Champagne net et élégant.

Visual aspect: pale yellow colour, golden tinges. Very fine bubbles. **Nose**: grapefruit, roasted note, white pepper. Very scented, pastry, brioche, apricot. **Palate**: fresh, pleasant, smoothed out. Very moreish and deep. White pepper, lime. **Match with food**: white meat and creamy truffled risotto. **Comments**: a neat and elegant Champagne.

1 avenue de Champagne
51480 Damery
Tél. : 03 26 58 40 33
www.champagne-de-telmont.com

BLANC

**CHAMPAGNE
J. DE TELMONT****Sans Soufre Ajouté
Brut**

Robe : légèrement dorée, bulles fines. Belle intensité, brillante, nette. **Nez** : amande douce, macaron. Nez très agréable, herbacé et végétal. **Bouche** : épices douces, un gras agréable. Pomme Granny, massepain. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse en cocotte, à la crème et aux cèpes. **Commentaires** : belle cuvée, à boire dans les 3 ans.

Visual aspect: a slightly golden hue, fine bubbles. Beautiful intensity, brilliant, clean. **Nose**: sweet almond, macaron. Very pleasant nose, herbaceous and vegetable. **Palate**: sweet spices, pleasant fatness. Granny Smith apple, marzipan. **Match with food**: Bresse poultry in a casserole with cream and ceps. **Comments**: beautiful cuvée, to drink within 3 years.

1 avenue de Champagne
51480 Damery
Tél. : 03 26 58 40 33
www.champagne-de-telmont.com

BLANC

**CHAMPAGNE
FRANCIS THOMAS****Cuvée Fleurie
2011**

Robe : or pâle, reflet doré. De belle intensité. **Nez** : intense, avec des notes de fruits mûrs, des agrumes. Légère évolution. **Bouche** : de beaux arômes d'agrumes, gourmande, belle fraîcheur. Finale acidulée et fruitée (pamplemousse) et belle longueur. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse aux truffes. **Commentaires** : une très grande réussite.

Visual aspect: pale gold hue, golden tinge. Beautiful intensity. **Nose**: intense, with ripe fruit aromas, citrus. Light evolution. **Palate**: beautiful citrusy aromas, delectable, a beautiful freshness. Acidulous and fruity finish (grapefruit) and a good length. **Match with food**: Bresse poultry with truffles. **Comments**: a great achievement.

5 rue des Bouiards
51270 Étoges
Tél. : 03 26 59 30 90
www.champagne-francis-thomas.fr

BLANC

**CHAMPAGNE
FRANCIS THOMAS****Cuvée St Antoine
Brut**

Robe : or pâle et limpide. **Nez** : belle finesse, frais, des arômes d'agrumes et de fruits blancs. **Bouche** : une belle fraîcheur, de la tension. De belles notes d'agrumes dans une finale fraîche et de belle longueur. **Accords mets et vins** : saumon à l'oseille. **Commentaires** : un beau Champagne fin et équilibré, avec une fine bulle et une belle finale.

Visual aspect: pale gold hue, limpid. **Nose**: beautifully fine, fresh with aromas of citrus and white-fleshed fruits. **Palate**: beautiful freshness, tension. Nice citrusy notes in a fresh finish of beautiful length. **Match with food**: salmon with sorrel. **Comments**: a beautiful Champagne, fine and well-balanced, with a delicate sparkling and a beautiful finish.

5 rue des Bouiards
51270 Étoges
Tél. : 03 26 59 30 90
www.champagne-francis-thomas.fr

ROSÉ

**CHAMPAGNE
J.M. TISSIER****Délicatesse
Rosé de Saignée**

Robe : rose orangé pâle, reflets saumonés. Bulles fines et délicates. **Nez** : massepain, pêche, orange, mandarine, pomélo, cerise amarena, framboise, violette, poivre. **Bouche** : palais pulpeux, marqué par l'élégance d'une pointe iodée qui relève avec précision les arômes exotiques. Finale charnue, légère, fondante. **Accords mets et vins** : du jambon de Parme affiné 30 mois. **Commentaires** : un Champagne de grande délicatesse, à la fraîcheur exotique enivrante.

Visual aspect: orangy pink pale colour, salmon pink tinges. Fine and delicate bubbles. **Nose**: marzipan, peach, orange, mandarin, pomelo, amarena cherry, raspberry, violet, pepper. **Palate**: fleshy palate, marked by the elegance of an iodized touch that underlines precisely the exotic aromas. Fleshy, light and melted finish. **Match with food**: Parma ham aged 30 months. **Comments**: a very delicate Champagne with a heady exotic freshness.

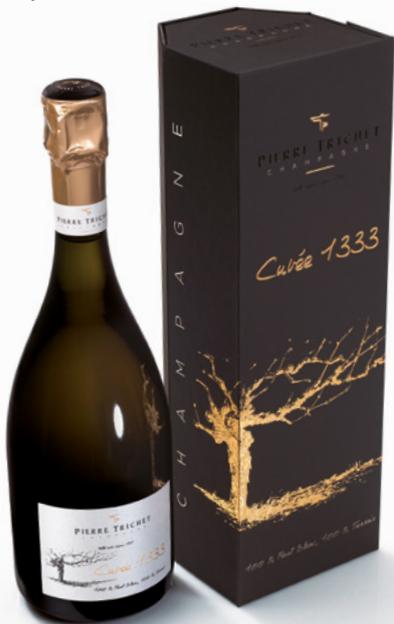
9 rue du Général Leclerc
51530 Chavot-Courcourt
Tél. : 03 26 54 17 47
www.champagne-jm-tissier.com


PIERRE TRICHET
CHAMPAGNE

Taillé main d'épave 1947

Cuvée 1333

Un Champagne 100% Pinot Blanc, 100% Terroir



*Tailler, lier, vendanger, presser,
assembler et parfois replanter.
Redonner vie au Pinot Blanc, un
cépage trop longtemps oublié et lui
reprendre sa place parmi les autres
cépages champenois, tel était mon
souhait.*

*De la terre crayeuse à ce flacon,
le chemin est long.*

*Replongez avec plaisir dans notre
passé.*

Pierre Trichet

11, rue du Petit Trois-Puits - 51500 TROIS-PUITS - Tél. : 03 26 82 64 10 - www.champagne-pierre-trichet.com

CHAMPAGNE
ARNAUD MOREAU

Brut Zéro
ODYSSÉE
Millésime 2004

GRAND CRU
à BOUZY

CHAMPAGNE
ARNAUD MOREAU

Brut Zéro
6 rue gambetta - 51150 Bouzy
Grand Cru à BOUZY
www.champagnearnaudmoreau.com

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

BLANC

CHAMPAGNE
J.M. TISSIERÉclat de Terroir
Brut

Robe : bulles fines, couleur or jaune pâle, reflets argentés. **Nez** : chèvrefeuille, tilleul, raisin frais, brioche, infusion, miel d'acacia, amande. **Bouche** : attaque souple et fraîche. Un développement charnu et équilibré. Une fraîcheur intégrée. Une certaine gourmandise en finale. **Accords mets et vins** : du saumon fumé et espuma à l'aneth ; un tartare de daurade et avocat à l'huile d'olive. **Commentaires** : un vin accessible, frais et charnu. Joliment parfumé.

Visual aspect: fine bubbles, pale gold yellow colour, silvery tinges. **Nose**: honeysuckle, lime tree, grape, brioche, tea, acacia honey, almond. **Palate**: supple and fresh first taste. Fleshy and well-balanced development. An integrated freshness. A moreish side in the finish. **Match with food**: smoked salmon with dill espuma; sea bream tartare and avocado with olive oil. **Comments**: an approachable wine, fresh and fleshy. Lovely scented.

9 rue du Général Leclerc
51530 Chavot-Courcourt
Tél. : 03 26 54 17 47
www.champagne-jm-tissier.com

ROSÉ

CHAMPAGNE
TRIBAUT SCHLOESSER

Brut Rosé



Robe : rose cuivré, reflets saumonés. Très délicate, larmes fines. La robe est très sensuelle. **Nez** : mandarine, Cointreau, fruits rouges (framboise), mûre, cassis. **Bouche** : très tendue et très minérale. Met en appétit. **Accords mets et vins** : en apéritif ; un dessert à la framboise. **Commentaires** : un Champagne fruité et harmonieux.

Visual aspect: coppery pink colour, salmon pink tinges. Very delicate hue, fine tears. Very sensual. **Nose**: mandarin, Cointreau liquor, red fruits (raspberry), blackberry, blackcurrant. **Palate**: very tense and mineral. Wets the appetite. **Match with food**: apéritif; a raspberry dessert. **Comments**: a fruity and harmonious Champagne.

21 rue Saint-Vincent
51480 Romery
Tél. : 03 26 58 64 21
www.champagne.tribaut.wine

BLANC

CHAMPAGNE
TRIBAUT SCHLOESSERCuvée René
Brut

Robe : limpide, brillante, pâle. Bulles fines, peu nombreuses. **Nez** : puissant et aromatique. Arômes de fleurs blanches et de fruits à noyau, avec des notes boisées très légères. Bonne intensité. **Bouche** : une attaque agréable avec une structure sur les fruits acidulés, minérale. Finale un peu courte et asséchante. **Accords mets et vins** : de l'époisses ; un rôti de veau aux trompettes de la mort. **Commentaires** : à servir entre 8 et 10° C.

Visual aspect: limpid, brilliant, pale hue. Fine bubbles, not numerous. **Nose**: powerful and aromatic. White flowers and stone fruit aromas, with very light woody notes. Good intensity. **Palate**: pleasant first taste with aromas of tangy fruits, mineral. Quite short and dry finish. **Match with food**: Epoisses cheese; roasted veal with black trumpet mushrooms. **Comments**: to serve between 8 and 10°C.

21 rue Saint-Vincent
51480 Romery
Tél. : 03 26 58 64 21
www.champagne.tribaut.wine

BLANC

CHAMPAGNE
PIERRE TRICHETL'Héritage Brut 1^{er} Cru
Blanc de Blancs

Robe : jaune pâle, reflet doré. **Nez** : très floral (arômes de fleurs blanches), minéral. **Bouche** : bel équilibre entre l'acidité et le sucre, une matière fruitée et croquante. Une belle minéralité. **Accords mets et vins** : un tartare de daurade au yuzu. **Commentaires** : une cuvée complexe et délicate. Très belle découverte.

Visual aspect: pale yellow hue, golden tinge. **Nose**: very floral (white flower aromas), mineral. **Palate**: good balance between acidity and sugar, fruity and crispy material. Beautiful material. **Match with food**: sea bream tartare with yuzu. **Comments**: a complex and delicate cuvée. Very nice discovery.

11 rue du Petit Trois-Puits
51500 Trois Puits
Tél. : 03 26 82 64 10
www.champagne-pierre-trichet.com

BLANC

**CHAMPAGNE
PIERRE TRICHET**

**Le Caractère Brut 1^{er} Cru
Blanc de Noirs**



Robe : couleur jaune pâle, brillante. **Nez** : belle fraîcheur, quelques notes de fleurs blanches, poire. **Bouche** : pointe d'acidité, un beau fruité. Belle longueur, jolie structure. **Accords mets et vins** : une viande blanche crémée. **Commentaires** : un Champagne puissant et frais.

Visual aspect: pale yellow colour, brilliant. **Nose**: beautiful freshness, some notes of white flowers, pear. **Palate**: a hint of acidity, a nice fruitiness. Good length, nice structure. **Match with food**: white meat with a creamy sauce. **Comments**: a powerful and fresh Champagne.

11 rue du Petit Trois-Puits
51500 Trois Puits
Tél. : 03 26 82 64 10
www.champagne-pierre-trichet.com

BLANC

**CHAMPAGNE
VAUTRAIN-PAULET**

**Carte Blanche
Brut 1^{er} Cru**



Robe : dorée, riche en bulles. **Nez** : pâtissier, tarte aux poires, pommes. **Bouche** : sur les fruits confits. Un Champagne fruité aux arômes gourmands. Bouche pleine et ronde. **Accords mets et vins** : crustacés ; poisson ; viande blanche. **Commentaires** : une belle découverte pour ce Champagne de gourmandise.

Visual aspect: golden hue, rich sparkling. **Nose**: pastry aromas, pear tart, apples. **Palate**: candied fruits. A fruity Champagne with delicious aromas. Full and round palate. **Match with food**: shellfish; fish; white meat. **Comments**: a nice discovery for this moreish Champagne.

195 rue du Colonel Fabien
51530 Dizy
Tél. : 03 26 55 24 16
www.champagne-vautrain-paulet.fr

BLANC

**CHAMPAGNE
VAUTRAIN PAULET**

**Grande Réserve
Brut 1^{er} Cru**



Robe : claire, brillante, pas de défaut. Bulles assez fines, peu effervescent. **Nez** : évolution légère, bien complexe. Une belle intensité, les agrumes (citron). Belle fraîcheur. **Bouche** : attaque très souple, bulles assez fines. Bel équilibre entre l'acidité et les fruits. Assez court mais très consensuel. **Accords mets et vins** : apéritif ; poisson ; crustacés. **Commentaires** : une vraie identité.

Visual aspect: clear, brilliant, flawless. Quite fine bubbles, not much effervescent. **Nose**: light evolution, good complexity. Beautiful intensity, citrus (lemon). Nice freshness. **Palate**: very supple first taste, quite fine bubbles. Nice balance between acidity and fruits. A bit short but very consensual. **Match with food**: aperitif; fish; shellfish. **Comments**: a genuine identity.

195 Rue du Colonel Fabien
51530 Dizy
Tél. : 03 26 55 24 16
www.champagne-vautrain-paulet.fr

BLANC

**CHAMPAGNE
DE VENOGÉ**

**Princes
Blanc de Blancs**



Robe : jaune pâle, reflets argentés. **Nez** : délicat, floral. Très élégant, beaucoup de finesse. **Bouche** : attaque franche, aérienne. Bulle persistante, élégance et richesse, de la matière. Beaucoup d'amplitude, très belle longueur, florale. **Accords mets et vins** : carpaccio de saumon à l'aneth. **Commentaires** : un Champagne complexe, avec beaucoup de ressources.

Visual aspect: pale yellow hue, silvery tinges. **Nose**: delicate, floral. Very elegant, a lot of finesse. **Palate**: frank first taste, airy. Persistent bubble, elegance and richness, good material. A lot of breadth, very nice length, floral. **Match with food**: salmon carpaccio with sorrel. **Comments**: a complex Champagne that has a lot more to offer.

33 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 34 34
www.champagnedevenoge.com

BLANC

CHAMPAGNE
DE VENOGÉPrinces
Blanc de Noirs

Robe : jaune pâle, reflets argentés. **Nez** : délicat, légèrement vineux. Très fruité (cerise, pomme rouge). **Bouche** : attaque franche, aérienne. Ample, assez puissante, ronde, très fraîche. Une jolie structure, fruit à noyau. **Accords mets et vins** : pour l'apéritif ; sur une volaille crémée. **Commentaires** : une structure bien maîtrisée.

Visual aspect: pale yellow colour, silvery tinges. **Nose**: delicate, slightly vinous. Very fruity (cherry, red apple). **Palate**: frank first taste, airy. Broad, quite powerful, round, very fresh. Nice structure, stone fruit aromas. **Match with food**: for the aperitif; poultry with creamy sauce. **Comments**: a well-mastered structure.

33 avenue de Champagne
51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 34 34
www.champagnedevenoge.com

BLANC

CHAMPAGNE
ALAIN VESSELLECuvée St Eloi
Grand Cru Brut

Robe : jaune brillant, bulles fines, cordon bien défini. **Nez** : net et ouvert. Des arômes beurrés, vanillés, des fleurs blanches. **Bouche** : attaque franche, une belle amertume, une écume agréable. Des notes d'agrumes et de pomme Granny. **Accords mets et vins** : un carpaccio de saint-jacques, avec une émulsion de mangue. **Commentaires** : un vin qui peut également être servi en apéritif.

Visual aspect: brilliant yellow hue, fine bubbles, well-defined stream. **Nose**: clean and open. Buttery aromas, vanilla, white flowers. **Palate**: frank first taste, nice bitterness, pleasant foam. Citrus and Granny apple aromas. **Match with food**: scallop carpaccio with a mango emulsion. **Comments**: a wine that can also be served for the aperitif.

15 rue de Louvois
51150 Bouzy
Tél. : 03 26 57 00 88
www.champagne-alainvesselle.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE
ALAIN VESSELLERosé St Eloi
Rosé de Saignée Grand Cru

Robe : rosé soutenu, reflets cuivrés. **Nez** : premier nez discret, puis sur les fruits rouges (groseille, fraise des bois). **Bouche** : attaque franche, crémeuse. De beaux fruits rouges qui rappellent les arômes du nez. **Accords mets et vins** : une cuisine exotique. **Commentaires** : un rosé à la fois frais et gourmand, beaucoup de plaisir.

Visual aspect: deep pink hue, coppery tinges. **Nose**: discreet first nose, then red fruits (redcurrant, wild strawberries). **Palate**: frank first taste, creamy. Beautiful red fruits which remind the aromas of the nose. **Match with food**: exotic cuisine. **Comments**: a fresh and delectable rosé, a lot of pleasure.

15 rue de Louvois
51150 Bouzy
Tél. : 03 26 57 00 88
www.champagne-alainvesselle.fr

BLANC

CHAMPAGNE
VEUVE CLICQUOTBrut
Carte Jaune

Robe : jaune pâle, bulles fines. **Nez** : complexe, opulent, pâtisseries. **Bouche** : ample, ronde, remplit le palais. Notes briochées, belle fraîcheur. De la longueur. **Accords mets et vins** : un feuilleté aux truffes. **Commentaires** : un Champagne de gastronomie, qui met en éveil nos papilles.

Visual aspect: pale yellow, fine bubbles. **Nose**: complex, opulent, scents of pastry. **Palate**: broad, round, coats the palate. Brioche notes ; a beautiful freshness. Lingering. **Match with food**: truffle puff pastry. **Comments**: a gastronomic Champagne that livens up the palate.

12 rue du Temple
51054 Reims Cedex
Tél. : 03 26 89 54 40
www.veuvecliquot.com

Comte Peraldi,
l'invitation au plaisir



DOMAINE
COMTE PERALDI



Domaine Comte Peraldi
Chemin du Stiletto
20167 Mezzavia Ajaccio
04 95 22 37 30
info@domaineperaldi.com
www.domaineperaldi.com

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

CHAMPAGNE

*Rousseaux-
Batteux*

PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À VERZENAY
GRAND CRU



21 BIS RUE DE MAILLY
51360 VERZENAY
MARNE - FRANCE

03 26 49 81 81
06 79 83 50 00

champagne.rousseau.batteux@orange.fr
www.champagne-rousseau-batteux.fr

 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier avec modération.

BLANC

CHAMPAGNE
VEUVE CLICQUOTExtra Brut
Extra Old

Robe : bulles très fines, jaune pâle. **Nez** : discret, fruité, herbacé, équilibré. **Bouche** : riche en arômes, un joli fruité, fenouil, de la salinité en fin de bouche. Élégante, complexe et légère. **Accords mets et vins** : saint-jacques poêlées. **Commentaires** : un Extra Brut très aromatique avec un équilibre maîtrisé.

Visual aspect: very fine bubbles, pale yellow. **Nose**: discreet, fruity, herbal, well-balanced. **Palate**: rich aromas, nice fruitiness, fennel, salty aftertaste. Elegant, complex and light. **Match with food**: pan-fried scallops. **Comments**: a very aromatic Extra Brut, with a mastered balance.

12 rue du Temple
51054 Reims Cedex
Tél. : 03 26 89 54 40
www.veuvecliquot.com

MARC DE CHAMPAGNE

DISTILLERIE
JEAN GOYARDExclusive
XO

Robe : vieil or, légèrement orangé, brillante. **Nez** : frais, pulpe de raisin. Épicé, boisé, chocolaté. **Bouche** : vanille, café, raisin frais. L'alcool et la fraîcheur exhalent des notes de fruits confits, de boisé. Finale fraîche et vive. **Accords mets et vins** : tarte au chocolat. **Commentaires** : un Marc de Champagne rafraîchissant et aromatique.

Visual aspect: old gold hue, slightly orangy, brilliant. **Nose**: fresh, grape flesh. Spicy, woody, chocolatey. **Palate**: vanilla, coffee, grape. Alcohol and freshness spread candied fruits and woody aromas. Fresh and vivid finish. **Match with food**: chocolate tart. **Comments**: a refreshing and aromatic Champagne.

52 rue Jules Blondeau
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 55 19 11
www.distillerie-goyard.fr

RATAFIA DE CHAMPAGNE

DISTILLERIE
JEAN GOYARD

Years 3 old



Robe : paille, soutenue. **Nez** : amande amère, fruits blancs bien mûrs (poire Williams). **Bouche** : suave, équilibrée. La fraîcheur maîtrise l'alcool et laisse des arômes d'abricot, de poire et de vanille exhaler en fin de bouche. **Accords mets et vins** : du vieux gouda. **Commentaires** : un Ratafia de grande table.

Visual aspect: straw yellow hue, deep. **Nose**: bitter almond, very ripe white-fleshed fruits (Williams pear). **Palate**: smooth, well-balanced. The freshness masters the alcohol and lets the apricot, pear and vanilla unfold in the aftertaste. **Match with food**: old Gouda cheese. **Comments**: a gastronomic Ratafia.

52 rue Jules Blondeau
51160 Aÿ
Tél. : 03 26 55 19 11
www.distillerie-goyard.fr



JEEPER

L'audace pour ADN

Jeeper, un drôle de nom dans la sphère champenoise, symbole de la libération de la France. En quelques années, il est devenu un des champagnes les plus audacieux. Il ose un design original, la gastronomie, hors des sentiers battus et libère ses bulles aux côtés des plus grands. On le connaissait vin de victoire, le voici promu vin de consécration : la marque lance son premier Cru.

Jeeper ? L'histoire de la marque est née en 1949. Elle tire son nom de la Jeep Willys octroyée au jeune officier de renseignement guidant les alliés, Armand Goutorbe, blessé, prisonnier de guerre gardant précieusement ses secrets. L'US Army lui offrit une jeep en récompense de son silence pour arpenter ses vignes.

Commence alors la marque sous le signe de l'audace et de la liberté retrouvée. En 2009, Myriam et Nicolas Dubois rachètent Jeeper avec l'idée de la faire grandir. « Quand nous avons repris, les vins étaient bons mais nous avons voulu les rendre exclusifs par leur typicité. Nous avons tout repensé de la maîtrise de la qualité jusqu'à la forme de la bouteille, avec ses flancs arrondis. » 20 ans plus tard, les résultats sont là : entre 350 000 et 400 000 bouteilles sont produites et vendues chaque année ; dont 70 % à l'export. Au Japon, en Australie, aux Etats Unis bien sûr où la marque claque comme un étendard.

« Gourmandise, audace, accessibilité » sont les trois mots que choisit Marie-Luce Thiery, chef de cave depuis 8 ans, pour définir le style JEEPER. Un style précis,

qui s'appuie notamment sur un cépage de prédilection, le Chardonnay, une grande diversité de crus et le travail du bois. Un parti-pris qui demande de la précision et des investissements rendus possibles grâce à l'arrivée de Michel Reybier (Cos d'Estournel), pour qui la notion de temps, de produit est capitale. « Aujourd'hui, nous possédons le 3^e parc de fûts de la Champagne avec 1 000 petits fûts de 228 l pour l'élevage et 200 demi-muids pour les vinifications. Chez nous, les assemblages, ce sont 1 700 à 1 800 échantillons à déguster, trier... on veut se réinventer tous les ans. On cherche la tension, la belle oxydation. On a vendangé cette année quelques parcelles pied par pied pour peser et voir s'il y avait des écarts de potentiel aromatique... On est plutôt satisfait du résultat », se réjouit Nicolas.

Ce Premier Cru, issu à 90 % du vignoble Maison, sort de l'alchimie des chais fin 2017 sur un positionnement haut de gamme : environ 95 € le flacon prix public, « sur un profil plus gastronomique que apéritif ». La marque continue de jouer sur la carte de l'audace, définitivement inscrite dans ses gènes, son histoire, ses secrets.

Jeeper, born daring || *Jeeper, a strange name in the Champagne universe, symbol of the French liberation. In a few years' time it has become one of the most audacious Champagnes. It dares an original design, the gastronomy, off the beaten tracks and frees its bubbles beside the greatest. It was known as the wine of the victory, it has been recognized as the wine of consecration: the brand launches a Premier Cru.*

Jeeper? The story of the brand started in 1949. It draws its name from the Willys Jeep given to Armand Goutorbe, a young intelligence officer who guided the allied forces, who got injured, made prisoner and who kept his secrets. The US Army gave him a Jeep to reward him for his silence in order to crisscross his vineyard.

That is how the brand started under the signs of daring and new freedom. In 2009 Myriam and Nicolas Dubois purchased Jeeper with the project to make it grow. "When we arrived the wines were good but we wanted to make them more exclusive thanks to their typicality. We thought everything over, from the quality control to the shape of the bottle with its round curves." Twenty years later, it has produced results: 350,000 to 400,000 bottles produced and sold every year with 70% at export, in Japan, Australia, of course in the United States where the brand is a kind of ensign.



Gérard Basset, Marie-Luce Thiery, Paolo Basso et Nicolas Dubois

"Moreish, daring, approachable" are the words chosen by Marie-Luce Thiery, cellar master for 8 years, to define Jeeper's style. A precise style based especially on their favourite grape variety, Chardonnay, on a broad range of crus and elevation in wooden barrels. A bias that demands precision and investment made possible thanks to Michel Reybier's arrival (Cos d'Estournel) who considers that the notion of time and product is essential. "We now have the 3rd biggest stock of barrels with 1,000 small 228-litre barrels for the elevation and 200 'demi-muids' for the vinification. At Jeeper, when we blend we have to taste and sort 1,700 to 1,800 samples. We want to reinvent the style every year. We seek tension, a lovely oxidation. This year we harvested stock after stock to weigh and see if we could notice differences in aromatic potential ... We are fairly satisfied," says Nicolas.

This Premier Cru, stemming by 90% from the house's vineyard, will come out of the cellar by the end of 2017 with an upmarket positioning: €95.00 public price, "with a more gastronomic than aperitif profile". The brand keeps on playing the card of boldness, definitely a part of its genes, its story, its secrets.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-JEEPER.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE JEEPER

Cuvée Grande Réserve, Blanc de Blancs, non millésimé

Couleur or vert avec des reflets argent et un cordon léger de petites bulles. Nez fin de pamplemousse et de nectarine avec des touches épicées. Structure de belle élégance, suave. En rétro-olfaction, on découvre des notes de fleurs séchées et une finale sirop d'érable. À apprécier avec un classique comme des filets de sole bonne femme.

Green gold with silver tinges, and a delicate stream of bubbles. Fine nose with scents of grapefruit and nectarine with spicy touches. Very elegant structure, smooth. In retro-olfaction, we discover notes of dried flowers. Maple syrup in the finish. To enjoy with a classical dish like filets of sole bonne-femme.

1^{er} Cru, non millésimé

Couleur jaune vert avec des reflets argent et un beau cordon de bulles fines. Un nez d'abricots séchés et de jeune pêche bien soutenu par des notes florales. Le palais est assez juteux mais très fin. En rétro-olfaction, on trouve un peu d'épices et cela se poursuit sur une finale minérale. À servir avec une fricassé de gambas à la tomate et à l'ail.

Green yellow colour with silver tinges and a lovely ring of fine bubbles. Aromas of dried apricots and young peaches in the nose, underlined by floral notes. The palate is fairly juicy but very delicate. In retro-olfaction some spices and it continues with a mineral finish. To serve over a fricassee of gambas, tomato and garlic.

EN CHIFFRES

- Hectares en propre / self-owned hectares: 46
- Production : 350 à 400 000 bouteilles / bottles
- 15 à 20 000 bouteilles de Premier Cru / bottles of First Cru
- Positionnement prix public / public price positioning: de 45 à 95 €

CHAMPAGNE JM TISSIER

Le Blanc, le brut et le cochelet

Jacques Tissier exploite un vignoble de 5,50 hectares réparti sur les coteaux sud d'Épernay, dans le Sézannais et depuis quelques années, il s'est enrichi de vignes à Cramant-Cuis et Épernay. Vineux, aérés, profonds, terriens, ses champagnes sont sans fioritures, sans snobisme inutile. Mais qu'on ne s'y trompe pas, on y rencontrera une délicieuse finesse faite de sagesse, de belle philosophie vigneronne et de goût pour le travail bien fait.



Paolo Basso, Jacques et Marie-Christine Tissier et Gérard Basset.

Dans la famille Tissier, c'est avec Diogène, pionnier en 1931, que l'aventure de la bouteille a débutée, suivi de Jean-Marie et Suzanne qui eurent 7 enfants. C'est le petit dernier Jacques qui suit les pas de ses parents avec son épouse Marie-Christine. C'est dans les vignes que la jeune franche-comtoise est tombée amoureuse. Le coup de sécateur s'est transformé en coup de foudre. Depuis, ils perpétuent les vendanges traditionnelles avec l'incantable cochelet, cette fête finale qui clôt les vendanges à coup de cailles aux raisins, de soupe champenoise, de ratafia, qui parfois malmène la sobriété ou se termine en romance... Jacques et Marie-Christine n'y dérogent pas. C'est la règle quand on vient vendanger chez eux. Ils sont 25, de 18 à 72 ans, et reviennent chaque année faire leur « Tissier-thérapie » comme ils disent, fidèles et soudés autour des millésimes. Marie-Christine et Jacques les accueillent avec un feu de sarment de vignes et une purée au lard, au petit matin, lorsque le soleil se lève sur le culte du raisin et l'angoisse de ciels changeants. Nul ne connaît le ressort de cette alliance d'automne, si ce n'est les Tissier sans doute : « On leur transmet l'Amour de notre métier, comme on l'a transmis à nos enfants Gaëtan et Anthony », confient-ils.

Un amour qui a les mains dures et rudes de ceux qui travaillent leur terre. Chez J.M. Tissier, on fait du Champagne avec ses tripes et on lui donne des noms délicats, comme un mariage entre ce désir d'humilité et de saines convictions. En témoignent les nouvelles identités qu'ils ont choisies pour la gamme terroir : Reflet de Terre, Eclat de terroir, Eden de Rosé-lis, et la gamme premium avec Ancestrale, Délicatessence, Génesis. Des noms qui en disent long sur le profond respect que Jacques voue à ses sols, de toujours comprendre au mieux son environnement ce qui lui offre une ouverture d'esprit nécessaire à son avancée. « Avant, nous faisons des champagnes d'assemblage simples, uniquement des BSA. J'ai créé des champagnes de terroir et de millésime. » Sa femme, admirative, ajoute : « Il travaille ses vignes comme un jardin ». Cela se traduit par des essais en bio sur plusieurs parcelles, le travail des sols en recourant au labour, à l'usage d'engrais organiques pour retrouver un équilibre et effacer les excès. Au chai, Jacques teste les vinifications en fût, « l'arrêt des malo pour garder plus de fraîcheur ». Les amateurs de « la gueule de l'endroit » s'y reconnaissent. 70 % des 36 000 bouteilles sont vendues en France aux particuliers

et 30 % à l'export. Le Champagne J.M. Tissier part ainsi à la découverte du monde grâce à la Belgique, l'Italie, la République Tchèque, le Japon, les États-Unis...

Une sixième cuvée va être commercialisée en 2018 : un Blanc de Blanc en fût travaillé avec l'un de ses fils. Une cuvée qui résonne à la façon d'un anniversaire. C'est en 1998 que Jacques a repris les rênes du domaine familial. Bientôt 20 ans. Et un Blanc de Blanc pour fêter la longévité. Reste encore un rêve avant de passer la main à ses deux fils : refaire un chai et s'acheter un pressoir, « le vrai, un Coquart à presse horizontale pour faire du parcellaire et développer le travail en fût ». Chez J.M. Tissier, l'histoire continue de s'écrire...

EN SAVOIR ➤

➔ WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM

EN QUELQUES CHIFFRES :

- 36 000 bouteilles
- 7 cuvées
- 10 récompenses en 2016/2017
- 5,50 hectares

Champagne JM Tissier: The White, the Brut and Cochelet || Jacques Tissier runs a 5.5-hectare vineyard in the South of Epernay, in the Sezanais area and, since a few years, in Cramant-Cuis and Epernay. Champagnes that are vinous, airy, deep, earthy, straightforward and free from snobbery. But note that they are endowed with a delicious finesse made of wisdom, a beautiful wine grower philosophy and the taste for good work.

In the Tissier family, it was Diogene, the pioneer in 1931, who started the wine adventure, succeeded by Jean-Marie and Suzanne who had 7 children. The youngest of them, Jacques, followed his parents' steps with his wife Marie-Christine. The young woman from Franche-Comté fell in love in the vineyard. Since then they practice the traditional harvest with the inevitable 'cochelet', the feast held at the end of the picking period, with quails with grapes, farmer's soup, Ratafia... Jacques and Marie-Christine uphold the tradition. It is the rule when one comes to harvest at Champagne J.M. Tissier. They are 25, from 18 to 72 years old, and come back every year for their 'Tissier-therapy' as they say, loyal and united for every vintage. Marie-Christine and Jacques welcome them with a vine shoot fire and a purée with lard in the early morning when the sun rises over the veneration of the grape and the angst of changing skies. Nobody knows about the autumn pact, except the Tissiers maybe: "We transmit them the Love of our profession as we did with our children Gaetan and Anthony" they say.



Anthony et Gaetan Tissier

Love with hard and rough hands like those who work the land. At J.M. Tissier, they make Champagne with heart and soul, and they give it delicate names that show the subtle alliance of humility and true convictions: Reflet de Terre, Eclat de terroir, Eden de Rosé in the Terroir range, and for the premium range, Ancestrale, Délicatessence, Génésis. Names that evidence Jacques' deep respect for his soils, his will to understand his environment that gives him the open-mindedness necessary to progress. "Before, we used to craft simple blend champagnes, only non-vintage bruts. I created terroir champagne and vintage champagnes." His wife, admiring, adds: "He works his vineyard like a garden." For example, he is trying organic farming on some of his plots, ploughing, using organic fertilizers to find a balance. In the cellar Jacques is trying vinification in barrels, "stopping the malolactic fermentations to keep more freshness". Tissier has his fans. 70% of the 36,000 bottles are sold in France to individuals and 30% at export. The J.M. Tissier Champagnes thus go to discover the world thanks to Belgium, Italy, Czech Republic, Japan, the United States ...

A sixth cuvee will be released in 2018, a Blanc de Blancs crafted with one of his sons, resounding like a birthday. Jacques took over the domain in 1998, nearly 20 years ago. And a Blanc de Blancs to celebrate longevity. Jacques has one more dream before he hands the reins down to his sons: buy a press, "the real one, a Coquart, a horizontal press to work plot by plot and develop the work with barrels". At J.M. Tissier, history continues ...

Bénédicte Chopard

CE QU'EN PENSE LES MEILLEURS
SOMMELIERS DU MONDE
THE BEST SOMMELIERS
OF THE WORLD'S REVIEWS

CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Ancestrale Vintage 2012

Fumé, cardamome, mandarine, sablé au beurre. Riche, volumineux, gourmand, dosage discret, finale longue et savoureuse. Un beau vin qui peut également tenir une viande blanche comme la volaille (pintade).

Smoky, cardamom, mandarin, butter biscuit. Rich, voluminous, moreish, a discreet dosage, a long and savory finish. A beautiful wine that can be served with white meat like poultry (guinea fowl). Paolo Basso

Génésis Blanc de Blancs 2014

Couleur jaune pâle, reflets argent avec un fin cordon de petites bulles. Nez d'épices douces avec un peu de fruits à chair blanche comme la pêche et une touche de fumé. Au palais, le vin est aérien, plaisant mais avec une très belle tension. Les arômes de bouche révèlent des nuances agrumes avec une finale sur la fleur séchée. À servir avec un carpaccio de daurade sauce raifort.

Pale yellow colour, silvery shades with a thin ring of small bubbles. In the nose, mild spices with a bit of white fleshed fruits like peach, and a smoky touch. On the palate the wine is airy, pleasant but a really lovely tension. The aromas of the palate show notes of citrus with dried flowers in the finish. To serve with a carpaccio of sea bream and horseradish. Gérard Basset

Délicatessence,

Rosé de Saignée 2014

Rosé cerise intense avec des reflets groseille. Nez de grenade avec aussi des touches fumées et un peu de poivre vert. Le palais est généreux, de caractère assez viril mais sans agression. Les arômes de bouche sont sur le fruit rouge mais avec de belles nuances viande séchée. Un compagnon idéal pour une classique bouillabaisse.

Intense cherry red colour with redcurrant shades. In the nose scents of pomegranate and smoky touches with a hint of green pepper. The palate is generous, with a quite masculine character but not aggressive. On the palate, red fruit flavours but also shades of dried meat. The ideal companion for a classical bouillabaisse (Southern fish stew). Gérard Basset

La maison Collet, basée à Ay a mis sur pied un Prix du Livre de Chef en 2013. Une manière innovante de se rapprocher de l'univers de la gastronomie et de sa place à table. Un créneau de dégustation en rupture avec l'instant apéritif où le champagne a été si longtemps réservé... Rencontre avec Pauline Guiset, la jeune responsable marketing.

CHAMPAGNE COLLET

Les liaisons mijotées entre Champagne et gastronomie



Le Champagne Collet est la marque de la plus ancienne coopérative, la Cogevi (Coopérative Générale des Vignerons de Champagne). Quelles sont les valeurs que vous souhaitez mettre en avant avec la création de ce prix ?

Les Champagnes Collet sont positionnés sur un créneau haut de gamme (cavistes, restauration) avec une production moyenne de 600 000 bouteilles. Avec 12 cuvées, notre gamme était conçue pour accompagner tout un repas. Restait à créer une stratégie pour s'imposer sur les tables des plus grands. Nous avons créé

« Le Prix Champagne Collet du Livre de Chef » en 2013. Au-delà de la logique d'un prix, un livre de cuisine est également une œuvre de partage, de transmission de l'héritage culinaire, or c'est l'une des valeurs fondamentales qui guide la maison Collet, organisée en coopérative avec ses 800 adhérents. Il s'agit non pas de valoriser seulement une cuisine, aussi qualitative soit-elle, mais aussi la sincérité d'une démarche.

Comment fonctionne ce prix ?

Le principe de ce prix « oeno-littéraire » consiste à récompenser les ouvrages de grands chefs qui présentent leurs recettes en live devant un jury. Lors des épreuves, chaque plat de chef est proposé en accord mets et vin avec une cuvée de la maison Champagne Collet. Le jury est constitué de journalistes, professionnels de la gastronomie, de la photographie et de l'édition. Cela nous permet d'asseoir notre légitimité dans ce milieu des chefs et d'améliorer notre visibilité avec des restaurants prestigieux. Depuis la création du prix, ce sont 50 dîners de prestige et 300 accords mets-vins qui ont ainsi été célébrés.

C'est devenu également un véritable laboratoire de création oeno-gastronomique...

Absolument, la maison y puise de nouvelles inspirations. Notre cuvée Rosé Dry, légèrement sucrée (26g/l), a été conçue spécialement dans le cadre du Prix en juin 2015. Nous avons lancé ce vin à titre d'expérimentation pour accompagner des desserts aux fruits rouges mais elle a remporté un succès fulgurant, notamment auprès des femmes. Nous avons vendu toute notre production en 1 an, autant que notre rosé brut !

EN CHIFFRES

- 1921 : création de la coopérative
- 4 km de caves
- Un site œnotouristique unique, la Cité du champagne Collet-Cogevi, qui accueille 7000 visiteurs par an
- 5^{ème} saison du Prix Champagne Collet du Livre de Chef
- Présence dans 40 pays pour la marque Champagne Collet



Champagne Collet: A bridge from Champagne to gastronomy || Collet based in Ay has created the Chef's Cookbook Prize in 2013. An innovative way to approach the world of gastronomy and find a place on the table. A degustation segment that breaks with the aperitif moment to which Champagne has long been limited ... We met Pauline Guiset, the young marketing manager.

Champagne Collet is the brand of the oldest cooperative, Cogevi (General Cooperative of the Wine Growers of Champagne). Which are the values that you wanted to set forward when creating this prize?

Collet is positioned upmarket (wine shops, restaurants) with an average production of 600,000 bottles. With 12 cuvées our range has been designed to match an entire meal. We just had to imagine a strategy to find a place on the finest tables. We created the Collet Champagne Chef's Cookbook in 2013. Beyond the logic of prize, a cookbook also is a work of sharing, of transmission of a culinary heritage. And that is one of the fundamental values that guides Collet organized in a cooperative with 800 members. It is not only a question of highlighting a cuisine, however qualitative it may be, but also the sincerity of an approach.



How does this prize work?

The principle of this 'wine-litterature' prize is to reward great cookbooks of chefs who present live their recipes in front of a jury. During the tests each dish is proposed in pairing with a Collet cuvée. The jury consists of journalists, gastronomy, photography and editing professionals. This enables us to establish our legitimacy in the chefs' sphere and improve our visibility with prestigious restaurants. Since we created the prize, we celebrated 50 prestige dinners and 300 food & wine pairings.

It has also become a genuine wine & gastronomy creative laboratory ...

Absolutely. The house draws new inspirations in this prize. Our cuvée Rosé Dry, slightly sweet (26g/l), has been designed especially within the framework of the prize in 2015. We launched this wine as an experience to accompany red fruit desserts but it met an amazing success, namely with women. We sold the whole production in a one-year time, as much as our Brut Rosé!

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE COLLET

Blanc de Blancs NM
(dosage 8 g – pas de bois)

Robe profonde jaune doré foncé. Notes de biscuits au beurre, de massepain, d'agrumes et de fruits tropicaux. Belle bouche savoureuse, dense et goûteuse, milieu de bouche minéral, finale expressive et longue.

Deep and dark golden robe. Aromas of butter biscuits, marzipan, citrus and tropical fruits. Beautiful savoury palate, dense and tasty. Mineral mid-palate, expressive and lingering finish. (Paolo Basso)

Millésime 2008 (dosage 6 g)

Robe profonde jaune doré avec des reflets vieil or. Nez intense de biscuits au beurre, cacao, iode, belle touche fruitée d'agrumes, de tarte au pomme. Bouche dense et volumineuse, savoureuse, profonde et riche, structure imposante, finale longue et très expressive. Un vin imposant et distingué qui est à l'aise avec une cuisine gastronomique soignée.

Deep golden yellow robe with shades of old gold. Intense nose with aromas of butter biscuits and cocoa, iodine; lovely fruity touch of citrus and apple tart. Dense and voluminous palate, savoury, deep and rich; imposing structure, long and very expressive finish. An imposing and distinguished wine that will give its best over exquisite gastronomy. (Paolo Basso)

Collection Privée, 2008

Couleur jaune or avec des reflets argent et un cordon de bulles fines. Nez puissant avec de la poire confite, des nuances de petites céréales grillées et un peu de miel de lavande. Le palais est chaleureux avec une belle richesse de texture mais sans être lourd. La rétro-olfaction nous entraîne sur de la noisette, des agrumes confits et une finale nectarine. Très bien sur des ravioles à la truffe noire.

Golden yellow with silver tinges and a fine ring of bubbles. Powerful nose with a candied pear aroma, shades of toasted cereals and a hint of lavender honey. The palate is warm with a lovely rich texture but not heavy. The retro-olfaction brings notes of hazelnut, candied citrus. Nectarine in the finish. Perfect with black truffle ravioli. (Gérard Basset)

Esprit Couture, Brut

Couleur jaune argent avec des reflets or et un cordon de fines bulles bien soutenu. Joli nez de mirabelle et de pêche confite avec aussi des arômes framboise. Au palais, le vin est délicat avec une très belle légèreté. Les arômes de bouche nous offrent de la mandarine suivie par une finale fleur blanche. Superbe avec un homard poché servi avec une salade de saison.

Silver yellow colour with golden tinges and a steady ring of bubbles. Lovely nose with scents of Mirabelle plum and candied peach and also raspberry. On the palate the wine is delicate and pleasantly light. The aromas on the palate offer flavours of mandarin then white flowers in the finish. Beautiful with poached lobster and a season salad. (Gérard Basset)



David Bourdaire et Gérard Basset

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS

Cette terre qui ne ment pas

Chez Bourdaire-Gallois, un rituel attend chaque visiteur. Ici, avant de goûter aux bulles, on hume la terre, on y plonge ses mains, en observant ses nuances brunes, ocre et en essaie de la comprendre. David Bourdaire fait partie de cette génération dont le regard perçant creuse des sillons qui ressemblent à ceux de sa terre. Il aime cette matrice mystérieuse et croit à l'expression du terroir, longtemps antinomique avec la tradition du Champagne.

Du Champagne, on sait (enfin, pas toujours !) reconnaître les cépages : Meunier, Pinot Noir ou Chardonnay. On sait moins goûter la différence entre le sable et l'argile. C'est l'œuvre de David : s'affranchir parfois des assemblages, connaître son terroir sur le bout des papilles et jouer sur le travail du sol. Chez Bourdaire-Gallois, nous sommes « dans le Pôle Nord de la Champagne », à Pouillon, dont le grand père avait fondé la coopérative en 1951.

« Moi, je décline mes crus en fonction du sol, je sépare les communes et les porte-greffes ce qui me permet par la suite de disposer d'une très large palette de saveurs pour composer mes 6 cuvées. La plus vieille parcelle dont je dispose date de 1922, mais la moyenne d'âge des plantations est de 48 ans », annonce David. Le vignoble est planté à 85 % de Meunier, qui s'épanouit en grande partie sur des sols sableux et limoneux, légers et drainants.

En 2001, lorsqu'il prend la décision de devenir récoltant-manipulant, il s'est tout de suite équipé d'un pressoir et s'intéresse au sol et à l'eau : il sème du gazon entre ses rangs de vignes, fait des essais de compost, recharge sa terre en activité microbologique et passe au final en conversion bio. Il cherche à peaufiner le fil conducteur de son identité, « faire parler les arômes du terroir, une minéralité saline qui s'accorde bien avec la cuisine japonaise ». D'ailleurs,

les Japonais en raffolent. Sur les 30 000 bouteilles produites, 50% partent à l'export dont 20% au Japon. « Les Japonais recherchent l'authentique, ils aiment les vins bios, j'ai été surpris par leur niveau de connaissance. C'est là-bas que j'ai les discussions les plus techniques. »

Et côté technique, là aussi David observe et teste : « Je vais peut-être bloquer les malos sur certaines cuvées. Je fais mon BSA tous les ans, pour le reste, ça dépend de ce que je ressens. Pendant les fermentations, il n'y a rien d'écrit ». C'est dans l'émotion que la maison Bourdaire-Gallois assoit sa réputation et trouve la vertueuse originalité de ses vins.

Champagne Bourdaire Gallois: The land that doesn't

lie || At Bourdaire-Gallois, each visitor is welcomed with a ritual. Here, before you taste a wine, you smell the earth, touch it, look at its nuances of brown and ochre and try to understand. David Bourdaire is part of this generation whose glaze dig furrows like those of his lands. He loves this mysterious matrix and believes in the expression of the terroir long excluded from the Champagne tradition.

In Champagne we recognize (most of the time!) the grape varieties: Meunier, Pinot Noir or Chardonnay. But we know less the taste of the sand and the clay. That is David's work: free himself from blending, perfectly know his terroir and work with the nuances of the soil. At Bourdaire-Gallois, we are in the North Pole of Champagne, at Pouillon, where the grandfather set up the cooperative in 1951.



David présente les différents terroirs à Gérard Basset.

"I make my wines according to the soil, I separate the villages and the rootstocks which gives me a wide range of flavours to compose my 6 cuvees. The oldest plot of land I have dates back 1922 but the average age of my vines is 48," says David. The vineyard is planted by 85% of Meunier that blooms for the biggest part on sandy and silty soils, light and draining.

In 2001, when he decided to become a winegrower he immediately purchased a press and considered the soil and water: he sowed grass between the rows, tried to use compost, reenergized his land with a microbial activity and finally converted to organic farming. He tries to refine the guideline of his identity, "let the aromas of the terroir speak, a salty minerality that goes very well with Japanese cuisine". Incidentally the Japanese are very fond of Bourdaire-Gallois champagnes. Out of the 30,000 bottles 50% are sold at export out of which 20% in Japan. "The Japanese look for authenticity, they love organic wine, I have been surprised by their level of knowledge. I have the most technical discussions in Japan."

And on the technical side, David also observes and experiments: "Maybe I will stop the malolactic fermentations on some of my cuvees. I make my non-vintage brut every year. For the rest, it depends on what I feel. During the fermentations there is nothing written in advance." Bourdaire-Gallois builds its reputation upon the notion of emotions and thus finds the virtuous originality of its wines.

Bénédictine Chapard

EN SAVOIR ➔ BOURDAIRE-GALLOIS.FR

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET

GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS

Blanc de Blancs non millésimé

Couleur jaune argent d'intensité moyenne-légère, avec des reflets couleur argent et de jolies bulles fines. Joli nez avec des touches de tarte frangipane et de la nectarine, mais aussi des touches d'herbes provençales. Palais délicat avec une structure très crémeuse. En rétro-olfaction, on trouve encore beaucoup de fruits à noyau, surtout la mirabelle, et cela se termine sur une finale très minérale. Délicieux sur une céviche de Saint-Jacques.

Silver yellow colour of medium-light intensity with silvery shades and lively fine bubbles. Lovely nose with touches of frangipane tart and nectarine, but also hints of Provence herbs. Delicate palate with a very creamy structure. In retro-olfaction, a lot of stone fruits again, mainly Mirabelle plum, and a very mineral finish. Delicious with a scallop ceviche.



Cuvée Réserve non millésimé

Couleur jaune vert d'intensité moyenne avec des reflets couleur or et un cordon de bulles fines bien visible. Nez de pomme confite, de brugnons et également des nuances poivrées. Beaucoup de volume au palais avec une très belle définition. En rétro-olfaction se dévoile de jolies touches agrumes et une finale coing confit. La puissance de ce vin s'associera très bien avec une terrine campagnarde et une petite marmelade d'oignon.

Greenish yellow colour of medium intensity with golden shades and a very visible ring of fine bubbles. Candied apple, nectarine and also peppery shades in the nose. A lot of volume on the palate with a lovely definition. In retro-olfaction lovely touches of citrus and candied quince in the finish. The powerfulness of this wine will perfectly match a country terrine and onion jam.

QUELQUES CHIFFRES

- 6,70 hectares
- 85 % Pinot Meunier / 5 % Pinot Noir / 10 % Chardonnay
- 2002 : année du pressoir / year of the press

CHAMPAGNE DEMIÈRE

Meunier, tu dors ? Ta solera n'attend pas...

Meunier, tu dors.... C'est ce qu'on a souvent chanté tant ce cépage emblématique de la Champagne est resté longtemps le mal aimé. On le soupçonne de mal vieillir, de « renarder », de n'être efficace que pour les assemblages. Chez les Demièrre, à Fleury-la-Rivière, on le bichonne, avec des cuvées 100 % Meunier et on l'élève en solera version champenoise depuis 1978...



Jérôme Demièrre et Gérard Basset

Il aura fallu du temps à ce cépage pour retrouver ses lettres de noblesses et faire jeu égal avec les « stars » du Champenois. « C'est le père d'Audrey (Jack) qui a eu l'idée de commencer cette solera de Meunier, pour lisser cet ADN de la maison. C'est une forme de cuvée perpétuelle et dynamique, le vieux vin éduque le jeune : 15 % d'ajout, seulement les belles années », explique Jérôme, le mari d'Audrey. Le jeune couple, aux commandes du domaine A&J Demièrre depuis une quinzaine d'années, en a fait son fer de lance. « Ici, nous sommes sur des sols argilo-calcaires avec des sous-sols sablo-calcaires riches en fossiles, on n'a pas de craie pure. Pour

moi, la clef, c'est le sol. A Fleury, le Meunier s'y plaît. Il développe des capacités aromatiques étonnantes. C'est pour ça que je propose des cuvées 100 % Meunier », explique Jérôme.

Leur cuvée Egrég'Or (racine latine Egregius, « qui sort du troupeau ») répond avec délice à cette exigence. « Un vin tendu avec un nez puissant de mandarine et de mirabelle relevé par une finale miel de lavande », commente le Meilleur Sommelier du Monde Gérard Basset. Rares sont les cuvées en Champagne qui relèvent le défi de hisser aussi haut le raffinement aromatique en s'imposant la règle d'un cépage unique, qui couvre 50 % de leur terre.

Reste à le faire savoir. Les Demièrre ont rejoint le « Meunier Institut » et s'orientent vers l'export. 65 000 bouteilles réparties en 12 cuvées sont produites chaque année et trouvent preneur principalement en France, au Japon et en Angleterre. « En France, nous vendons 90 % à une clientèle traditionnelle de particuliers. Nous avons développé un projet d'œnotourisme avec un gîte d'une capacité de 7 chambres (14 personnes) « Le 45, Beauregard » qui offre une vue plongeante sur la vallée. L'objectif est de cibler une clientèle internationale, et de développer l'export, c'est ce qui me tient à cœur pour les prochaines années ».



Champagne Demièr: Twinkle, twinkle little solera...

|| *Meunier... An iconic grape variety of Champagne long ill favoured. It is said to age badly, to give a musky aroma, to be useful only in blends. At the Demièr in Fleury-la-Rivière it is pampered with 100% Meunier cuvees and is matured in solera since 1978 ...*

This variety needed time to find back its letters of nobility and equal the Champagne 'stars'. "It is Audrey's father (Jack) who had the idea to start the solera of Meunier to smoothen the DNA of the house. It is a kind of perpetual and dynamic cuvee in which the old wine educates the young one: only 15% of wine added only in the good vintages," Jerome, Audrey's husband, tells. The young couple at the head of the estate for fifteen years made it its flagship. "Here we have clay and limestone soils on a sand and limestone subsoil rich in fossils, we do not have pure chalk. To me the key is in the soil. The Meunier feels good at Fleury. It develops surprising aromatic abilities. That is why I propose 100% Meunier cuvees," Jérôme explains.



CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE DEMIÈRE

Lysandre Extra Brut, 100 % Meunier, 2009

Couleur jaune paille avec reflets argent et un cordon de fines bulles. Nez de melon confit et de poire Belle-Hélène avec des nuances. Très friand au palais avec une jolie texture crémeuse. Les arômes de bouche sont sur les fraises des bois avec une jolie finale minérale. À servir avec des linguine aux langoustines.

Straw-yellow colour with silvery tinges and a ring of fine bubbles. In the nose, aromas of candied melon and Poire Belle Helene pear with nuances. Very enjoyable on the palate with a lovely creamy texture. Aromas of wild strawberries in the mouth with a lovely mineral finish. To pair with linguine and langoustines.

Lysandre Brut, 100 % Meunier, 2008

Couleur jaune paille avec reflets verts et un cordon de petites bulles. Joli nez un peu brioiché avec des notes de fruits rôtis comme la poire et la pomme. Au palais, le vin est ample et rond avec une belle matière. En rétro-olfaction, on trouve des arômes de bouche pâtisseries et une finale confite. À servir sur une côte de veau rôtie aux cèpes.

Straw-yellow colour with green tinges and a ring of small bubbles. Lovely light brioche aromas with notes of baked fruits like pear and apple. On the palate the wine is broad and round with a lovely material. In retro-olfaction flavours of pastry and a candied finish. To serve with a roast veal chop with ceps.

Their cuvee Egrég'Or (latin origin egregius, "that stands out of the herd") deliciously meets this requirement. "A tense wine with a powerful nose with scents of mandarin and Mirabelle plum and lavender honey in the finish," Best Sommelier of the World Gerard Basset comments. There are not many cuvees of Champagne that take up the challenge to set at such a high level the aromatic refinement with one and only grape variety that covers 50% of their vineyard.

But they have to promote it. The Demièr joined the Meunier Institut association and turn towards exports. 12 cuvees produced by 65,000 bottles every year are sold in France, Japan and England. "In France we sell 90% to a traditional clientele of individuals. We developed a project of Champagne tourism with a cottage of 7 rooms (14 persons) '45 Beauregard' that offers a bird's eye view on the valley. Our goal is to target an international clientele and to develop exports. It is what is dear to my heart for the next years".

Bénédicte Chapard

EN CHIFFRES

- 8 hectares répartis sur plus de 40 parcelles / 8 ha divided into 40 plots of land
- Prix / prices: €15.00 – €49.00
- 12 cuvées
- Production : 65 000 bouteilles / bottles

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEDEMIERE.COM



Valentin et Charlotte De Sousa avec Gérard Basset

CHAMPAGNE DE SOUSA

Bulles bios

Aujourd'hui, ses bulles bio brillent au firmament des champagnes mythiques, collectionnant les commentaires les plus élogieux. Les Champagnes De Sousa ont le goût du secret, d'une alchimie particulière, placée sous l'emblème de l'ammonite, un de ses coquillages vieux de 4 millions d'années dont foisonne le sous-sol champenois. Et un emblème, ça raconte toujours quelque chose...

Le mouvement perpétuel, voici la symbolique de l'ammonite. Et chez les De Sousa, à Avize au cœur de la Côte des Blancs, on vous parle de tout ça, d'un monde vivant qui rayonne, du péché d'orgueil des hommes qui tentent de le dominer au lieu de l'accompagner, de la fertilité des sols, du labour à cheval pour ne pas le tasser, des tisanes de prêle, qui améliorent ses défenses contre le mildiou et l'oïdium, de la silice de corne « dynamisée », avant d'être pulvérisée sur les vignes ... bien avant de vous parler de vin. Et dans le chai, même tentative pour percer le mystère de l'équilibre parfait : un œuf en bois aux proportions du fameux nombre d'or qui abrite un vin de réserve, la Cuvée 3A, un morceau de cristal de roche pour augmenter le taux vibratoire du lieu et contribuer à un meilleur développement des arômes, « nous continuons à faire des essais, le labour à cheval a-t-il un impact sur la qualité du raisin, y a-t-il une différence depuis qu'on met du Mozart pendant les fermentations ? Dans 15 ans, nous aurons peut-être des réponses, tout cela est difficile à mesurer, mais nous recherchons sans cesse de nouveaux axes de qualité... », précise Valentin.

Une conversion, comme chacun sait, n'est jamais achevée, même si depuis 2010, le label certifié bio est apposé sur les étiquettes et 2014 pour la biodynamie. Aujourd'hui, seulement 1 % de la surface champenoise est en bio. « C'est une

philosophie, mais ce n'est pas un choix commercial. Nous avons demandé le label pour satisfaire une clientèle, notamment à l'export (65 % de la production) qui avait besoin de "preuve". Mais nous ne l'avons pas comme un argument de qualité. On se présente d'abord comme Champagne de Sousa et ensuite, on précise notre démarche », souligne Charlotte.

Dix cuvées sont à la vente, de 28 à 145 €, une gamme étendue, fruit de la parcelisation et de l'imagination foisonnante d'Erick De Sousa et de ses trois enfants, Charlotte au commerce, Valentin au chai et Julie à la vigne. « 70 % des vins sont vinifiés en fût, nous isolons les parcelles des plus vieilles vignes plantées en Grand Cru, nous vendangeons mûr, les dosages d'expédition ont été diminués pour gagner en pureté, après la prise de mousse les vins restent sur lattes deux ans pour le début de gamme, cinq ans pour la cuvée Caudalies. On pratique toujours le remuage manuel des bouteilles pour remettre les lies en suspension... » Résultat dans le verre ? On y trouve « des nez vibrants, parfois exubérants avec de jolies notes de crème pâtissière, ou encore des épices sauvages avec une finale minérale, des cuvées de garde, onctueuses et d'une élégance folle », s'enthousiasme le Meilleur Sommelier du Monde Gérard Basset, de passage au domaine. Sous le signe de l'ammonite, de l'infini et de l'éternité...

Champagne de Sousa: Organic bubbles || *Now their organic bubbles shine in the firmament of the mythical champagnes, collecting the most laudatory feedback. The De Sousa Champagnes nurture a taste for secrets, a peculiar alchemy, set under the symbol of the ammonite, a 4-million-year-old shellfish to be found everywhere in the Champagne subsoil. And an emblem has always something to tell ...*

The ammonite symbolizes the perpetual motion. At De Sousa's in Avize in the heart of Côte des Blancs, this is what they tell you, about a living world that radiates, about men's sin of pride when trying to dominate it instead of accompanying it, about the fertility of the soils, about horse ploughing not to pack it, about horse tail tea that improves the defenses against mildiou and oidium, about horn silica, 'revitalized' before it is sprayed over the vines ... even before they speak about wine. And in the cellar same attempt to solve the mystery of the perfect balance: an egg-shaped wooden tun with the proportions of the famous golden ratio holding the 3A cuvee; a piece of rock crystal to increase the vibratory rate of the place and contribute to a better development of the aromas. "We keep on testing. Does horse ploughing have an impact on the quality of the grapes? Is there a difference when we play Mozart during the fermentation? Maybe in 15 years we will have answers, it is very difficult to measure, but we are continuously seeking new quality improvements ..." Valentin explains.



A conversion—as everybody knows—is never finished, though since 2010 the Certified Organic stamp is on the label and 2014 for the biodynamics. At the moment only 1% of the surface area in Champagne is grown organic. "It is a philosophy, not a commercial choice. We asked for the certification to meet our customers demand, especially on the export markets (65% of the production) that needed 'proofs'. But for us it is not a quality argument. We first present ourselves as Champagne de Sousa, then we talk about our approach", Charlotte underlines.

CHIFFRES

- Surface : 12 hectares
- 10 cuvées de 28 à 145 €
- 100 000 bouteilles/an

They sell 10 cuvees, from €28 to 145. A wide range stemming from plot selection and Erick's and his 3 children's exuberant imagination, Charlotte at the sales, Valentin in the cellar and Julie in the vineyard. "70% of our wines are vinified in barrels. We separate the Grand Cru plots of the oldest vines, we harvest ripe grapes, we reduced the dosage to gain purity, after bottle fermentation the wines age on the laths for two years for the entry level, five years for the Caudalies cuvee. We still riddle by hand to re-suspend the lees ..." The result in the glass? "A vibrant nose, sometimes exuberant, with lovely notes of custard cream, or wild spices with a mineral finish, cuvees worth ageing, unctuous and extremely elegant" says Best Sommelier of the World Gerard Basset with enthusiasm when he visited the domain. Under the sign of ammonite, infinity and eternity ...

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET

GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE DE SOUSA

Cuvée des Caudalies, Avize, 2010

Couleur jaune or, reflets argent avec un très fin cordon de bulles minuscules. Jolie nez avec des agrumes comme le citron vert mais aussi de la mangue. Le palais est droit et bien tendu. En rétro-olfaction, on note des épices sauvages avec une finale minérale. À servir avec des langoustines poêlées aux herbes de Provence.

Golden yellow colour, silver shades with a very thin ring of tiny bubbles. Lovely nose with citrus like lime, but also mango. The palate is straightforward and tense. In retro-olfaction, we have wild spices and a mineral finish. To serve over pan-fried langoustines with Provence herbs.

Cuvée des Caudalies, Avize, 2008

Jaune or avec reflets argent et un léger cordon. Nez de fruits à chair blanche comme la poire mais aussi de la mirabelle. Le palais est très soyeux avec une magnifique harmonie de saveurs. Les arômes de bouche sont sur la cannelle avec une finale un peu poivrée. Superbe avec des sushis de thon et saumon.

Gold yellow with silver tinges and a light ring. Scents of white-fleshed fruits in the nose like pear, but also Mirabelle plum. The palate is very silky with a magnificent harmony of flavours. The aromas of cinnamon on the palate with a slightly peppery finish. Beautiful with tuna and salmon sushi.



CHAMPAGNE ERIC TAILLET

Quand les meuniers deviennent rois

Alors que ses confrères laissent une part minimale à ce cépage, le vigneron de Baslieux-sous-Châtillon a décidé d'en faire son roi, le propulsant sur le devant de la scène, au rang d'une figure emblématique. Ses rivaux lui marchent sur les racines ? Peu importe, il règne en maître sur les 6 hectares d'Eric Taillet, n'hésitant pas à le valoriser en mentionnant sur les bouteilles « producteur de Meunier ». Le mythe est en marche.

A la tête du domaine depuis plus de 20 ans, Eric Taillet n'a eu de cesse de sonder, d'écouter et de sentir la géographie champenoise pour y déceler les nuances. Quand on toque à sa porte, il vous parle d'abord de sa terre, à Baslieux-sous-Châtillon, dans la vallée de la Marne, au nord-ouest d'Épernay, qu'il nourrit avec des algues norvégiennes apportées régulièrement depuis plus de dix ans, de la réintégration de micro-organismes dans le sol et enherbement central.

Puis il vous parle du Meunier, sa passion, objet de toutes les attentions. Et vous embarque dans le chai pour vous faire goûter ses vins clairs. Qui sont découpés, classés en 4 catégories, dans des cuves séparées suivant les cycles de pressurages, grâce au pressoir familial Dollat installé en

1970. « La qualité du premier, second, troisième pressurage est différente. Pourquoi les assembler ? On a gagné en précision avec cette répartition », précise Eric. Par la suite, Eric s'est orienté vers des cuvées parcelles qu'il a commencé à commercialiser.

Bref, ici, on ne fait pas du Champagne, on le crée. Et tout part du Meunier, même si Eric Taillet continue à faire des assemblages : le vin de réserve est une solera 100 % Meunier, et les cuvées 100 % Meunier sont destinées à être les cuvées haut de gamme. En 2016, la commercialisation du Bois de Binson, un extra brut confidentiel (environ 1 500 bouteilles) 100 % Meunier mono-parcellaire, a été lancé, suivi en 2017 par la cuvée Sur le Grand Marais, dans le même esprit. L'essentiel de la ré-

colte sert à la production de la maison, environ 35 000 bouteilles par an, dont la majorité est expédiée en France, la part à l'export est en progression. La Suisse, les États Unis, l'Italie sont les terres de prédilection. Mais avec l'association Meunier Institut, qu'il a créée en 2015, Eric Taillet compte bien faire la promotion de son Meunier aux quatre coins de la planète.

EN QUELQUES CHIFFRES :

- Surface : 6 hectares dont 80 % de Meunier
- Signe particulier : a replanté un cépage oublié : le Petit Mélier
- 35 000 bouteilles par an

Champagne Eric Tillet: When the Meuniers become the kings || *Whereas his peers give this variety a very small share, the winegrower of Baslieux-sous-Châtillon decided to make it his king varietal, setting it under the spotlights, as an iconic figure. Its rivals walk on his roots? No matter what, it reigns supreme on Eric Tillet's 6 hectares who doesn't hesitate to mention "Meunier producer" on his bottles. A legend is born.*

At the head of the domain for 20 years, Eric Tillet never stopped prospecting, listening, feeling the geography of Champagne to understand the nuances. When one knocks at his door, he first talks about his land in Baslieux-sous-Châtillon in the Marne valley, northwest from Epernay, that he feeds with Norwegian seaweed regularly imported for more than ten years, about micro-organisms reintegrated in the soil and about grass cover.

Then he tells about Meunier, his passion, the focus of all the attention. And he takes you in the cellar to make you taste his still wines. That are divided up into 4 categories, in separate tanks according to the pressing cycle, thanks to the Dollat his press installed in 1970. "The quality of the first, second, third pressing is different. Why should they be blended? We gained precision by separating them" Eric states. Later Eric made plot selected cuvees that he has just started to sell.

In short, here, they do not make Champagne, they create it. And it all starts with Meunier, although Eric continues to blend: the reserve wine is a 100% Meunier solera, and the 100% Meunier cuvees are to become the upscale cuvees. In 2016, a confidential extra brut 'Bois de Binson' (approx. 1,500 bottles), 100% Meunier single cru, has been released, followed in 2017 by the cuvee 'Sur le Grand Marais', in the same spirit. The major part of the crop is used for the production of the house, approx. 35,000 bottles of which a big part is sold in France; the export part is growing. Switzerland, the United States, Italy are their favourite destinations. But with the association Meunier Institut that he created in 2015 Eric Tillet intends to promote Meunier all across the world.

Bénédicte Chopard

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE ÉRIC TILLET

**Cuvée Le Bois de Binson,
Extra Brut non millésimé**

Couleur jaune argent avec des reflets vert et un cordon de petites bulles. Nez très friand avec des arômes de tarte aux pommes et d'épices douces. Au palais, le vin est crémeux avec une belle rondeur. En rétro-olfaction, les arômes de bouche sont sur la poire confite avec une finale cannelle. Il irait bien avec un gratin de fruits de mer.

Silver yellow colour with green shades and a ring of small bubbles. Appealing nose with aromas of apple tart and mild spices. On the palate the wine is creamy with a lovely roundness. In retro-olfaction, flavours of candied pear. Cinnamon in the finish. Nice over a seafood gratin.

**Cuvée Sur le Grand Marais
Brut Nature non millésimé**

Couleur jaune paille avec des reflets argent avec une jolie fontaine de bulles. Nez de pêche bien mûre et de jolies nuances florales. Au palais, on trouve une belle légèreté mais aussi plein de fraîcheur. Les arômes de bouche dévoilent des nuances de sauge avec une finale minérale. À servir avec une Saint-Jacques cuite dans sa coquille et sa julienne de légumes.

Straw-yellow colour with silver tinges and a lovely stream of bubbles. Ripe peach and lovely floral notes in the nose. The palate is pleasantly light and full of freshness. The aromas of the palate unveil shades of sage and a mineral finish. To serve over scallops cooked in their shell and vegetable julienne.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-ERIC-TILLET.FR



Le Carpe Diem des **LOUDART**

Nous voici sur les Coteaux Sud d'Épernay à Brigny, chez les Oudart. Ici, se déroule une histoire familiale paisible où chaque génération participe à l'évolution de son vignoble.

Si le père avait privilégié le foncier, les descendants misent sur d'autres initiatives.



Gérard Basset et Jacques Oudart

Actuels porteurs du drapeau familial, Jacques, sa sœur et sa femme s'évertuent à perpétuer les valeurs fondatrices du domaine en produisant des champagnes gracieux, vifs et frais. Ici, on sert d'abord la vigne, 9 hectares au total, alors que tant d'autres s'en servent : suppression totale de l'utilisation d'insecticide depuis 15 ans, désherbage mécanique dans le respect d'une viticulture raisonnée et durable.

Coté bulles, pas de performance stylisée qui flatte l'égo du vigneron, mais plutôt une identité constante, sur le principe inaliénable qu'une bonne maison se juge à l'ensemble de ses vins, et qui salue les vertus épicuriennes. A déguster « Le temps d'un instant » comme l'expliquent Jacques et Karinne. Reprenant dans leurs valeurs le fameux adage du philosophe : « Jouissons pleinement de l'instant, car le présent seul est le temps du pur bonheur d'exister ».

S'ils déclinent le plaisir dans leurs 6 cuvées, ils le mettent également en œuvre dans un certain sens de l'hospitalité. Lie de vin, prune ou taupe, la maîtresse de maison s'est improvisée avec succès décoratrice pour donner vie à ses 4 chambres d'hôte.

Point de tête de lit en ceps de vigne ou de murs de bouchons mais quelques curiosités, un vélo couleur rouille comme support de lavabo ou encore des petites attentions comme ce petit salon pour partager entre amis une dernière bouteille.

Dehors, Karinne est en passe de donner vie à un « Manoir des arômes ». Encore une curiosité épicurienne. L'idée ? Créer une visite sensorielle autour des arômes du Champagne, provoquer des sensations et réveiller notre capacité à percevoir. Les feuillages de diverses plantes commencent à pousser autour de la maison. Bientôt, on pourra s'enivrer de parfums d'aromates, de fleurs, de fruits... pour exercer son nez. Pour le Chardonnay 2009, Gérard Basset, de passage au domaine, commente : « Un nez de tarte aux mirabelles et de fruits confits avec des nuances légèrement épicées ». Autant dire, la promesse d'un beau jardin !

Jacques, de son côté, souhaite développer l'export. « Nous vendons 80 % de notre production à une clientèle de particuliers. Depuis 2010, nous avons construit des outils de réception, de communication, et nous commençons à travailler avec des professionnels, à la fois pour les marchés de la

restauration et pour l'export. » Profitant de la venue de Gérard Basset, Jacques s'est interrogé sur la pertinence de sa gamme vis à vis de cette nouvelle stratégie. Réponse du Meilleur Sommelier du Monde 2010 : « Les vins ont une personnalité, dans un style frais, avec une rondeur, une souplesse qui révèle une certaine élégance. Ce sont des Champagnes plaisir ! Peut-être faudrait-il une autre cuvée pour se démarquer, quelque chose de plus structuré, comme un Blanc de Noirs ? ». Un nouveau défi pour le vigneron du carpe diem...

QUELQUES CHIFFRES :

- 9 hectares
- 90 000 bouteilles
- 450 000 bouteilles de stock
- Prix : 6 cuvées de 20 à 35 €

The Oudarts' Carpe Diem || *Here we are in the southern hills of Epernay, in Brugny at the Oudarts'. They have a quiet family story in which each generation has participated in the evolution of its vineyards. The father privileged the extension of the lands whereas his descendants developed other initiatives.*

Currently in charge of the family estate, Jacques, his sister and his wife strive to ensure continued existence to the founding values of the estate by producing graceful, vivid and fresh champagnes. Here they serve the vineyard—9 hectares in total—whereas so many other abuse it: no more weedkillers for 15 years, mechanical weeding in compliance with the principles of integrated and sustainable farming.

On the wines' side no stylistic performance that flatters the winegrower's ego, but a consistent identity, following an inalienable principle that a good house is assessed through all its wines and praises epicurean virtues. To enjoy "in a moment of time" as Jacques and Karinne explain. Making their own the famous adage of a philosopher: "Fully enjoy the present moment because only present is the time of pure happiness of existing".



Gérard Basset, Karinne et Jacques Oudart

If they make pleasure available through 6 cuvees they also give pleasure through a certain sense of hospitality. Dark red, plum or taupe, the hostess successfully redecorated 4 guestrooms. No bedhead made of vine stocks or walls covered with corks, but a few curiosities like a rust-coloured bicycle to support the washbowl, or special attentions like the small lounge to share a last bottle with friends.

Outside, Karinne is creating her Aromas Manor. Another Epicurean curiosity. The idea is to create a sensory visit focusing on the aromas of Champagne, evoke sensations and awake our ability to perceive. The leaves of various plants are growing around the house. Soon the visitor will be able to smell the heady aromas of herbs, flowers, fruits ... to train his nose. About the Chardonnay 2009, Best Sommelier of the World Gérard Basset, visiting the domain, says: "Aromas of Mirabelle plums and candied fruits with slightly spicy shades". The promise of a lovely garden!

As for Jacques, he wants to develop export. "We sell 80% of our production to individuals. Since 2010 we have built reception and communication tools, and we have started working with professionals, both with HORECA and at export." Taking advantage of Gerard Basset's visit, Jacques asked about the relevance of his range for this new strategy. The Best Sommelier of the World 2010 answers: "The wines have a personality, a fresh style, roundness, a suppleness that reveals a fair elegance. They are pleasure Champagnes! Maybe should you create another cuvee to stand out, something more structured, like a Blanc de Blancs?" A new challenge for the carpe diem wine grower ...

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR ➔ CHAMPAGNE-LOUDART.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

Brut Référence non millésimé

Couleur jaune argent aux reflets or avec un fin cordon de bulles. Nez de fruit à chair blanche comme la pêche et la nectarine et aussi des nuances d'agrumes. Au palais, le vin est très juteux. Les arômes de bouche sont sur la pomme golden et une finale poire au four. À servir avec des gambas grillées.

Silver yellow colour with golden shades and a fine ring of bubbles. In the nose, scents of white-fleshed fruits like peach and nectarin and also shades of citrus. On the palate, the wine is very juicy. Flavours of golden apple and oven-baked pear in the finish. To serve over grilled gambas.

Brut Origine non millésimé

Couleur jaune vert, reflets argent, avec un cordon de bulles fines. Joli nez de mandarine confite et aussi des touches de fruits exotiques. Palais un peu léger mais assez friand. En rétro-olfaction, on découvre des arômes de bouche sur la fraise avec une finale sur les agrumes. Il irait bien sur une plie cuite en papillote.

Greenish yellow robe, silvery tinges and a ring of fine bubbles. Lovely nose with scents of candied mandarin and touches of exotic fruits. A bit light palate but fairly pleasant. In retro-olfaction, we discover flavours of strawberry and a citrusy finish. Very pleasant on a plaice en papillote.

Extra Brut non millésimé

Couleur jaune argent avec reflets vert et une fontaine de bulles. Nez complexe de framboise, de cerise et des nuances mentholées. Le palais est vivace et bien tendu. Les arômes de bouche nous entraînent sur des touches de bois de réglisse avec une finale minérale. A servir avec une terrine de gibier avec sa petite 'pickle' de légumes.

Silvery yellow colour with green shades and a stream of bubbles. Complex nose with aromas of raspberry, cherry and mentholated shades. The palate is vivid and pleasantly tense. The aromas of the mouth offer touches of liquorice wood and a mineral finish. To serve with a game terrine and pickles.



On ne sait jamais quelles digressions vagabondes retient l'histoire comme marque de fabrique. Chez Palmer & Co, c'est une drôle d'histoire, qui tient à la fois d'un thé pris entre gentlemen vigneron et d'un défi commercial. Une histoire de biscuit, non pas le rose de Reims, mais d'un biscuit anglais...

C'était en 47, juste après la guerre, ils étaient 7 vigneron visionnaires de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs à caresser le doux rêve de lancer une bouteille, non pas à la mer mais à l'export, avec en ligne de mire les Britanniques. Bien sûr, il leur fallait une structure, ce sera la création de la coopérative. Et puis un nom, un de ceux qui claquent comme un étendard, à la mesure de leur ambition. La légende veut que le nom Palmer ait été inspiré par des biscuits britanniques très prisés dans les salons rémois à l'époque, les biscuits Huntley & Palmer. Ce sera donc Palmer !

Soixante-dix ans plus tard, Palmer compte 60 employés, 320 adhérents sur 415 hectares et une dizaine de pressoirs Coquart. 800 000 bouteilles sont produites sous la marque Palmer et des vins clairs vont aussi approvisionner les grandes maisons de négoce.

Si la maison est restée relativement discrète, elle a toujours travaillé des assemblages subtils. « On sublime les crus

quand on les assemble, on va chercher la rondeur de Verzenay, le citronné de Trépail... Et nous avons aujourd'hui pour but de parfaire notre communication en parta-



geant davantage avec le grand public les secrets de notre élaboration», annonce Rémi Vervier, directeur.

Car chez Palmer, il y a un esprit qui souffle ses valeurs depuis l'origine. C'est à la fois le respect de la matière, l'utilisation importante de vins de réserve, l'attention portée à l'assemblage, et le respect du temps. « Aujourd'hui, la production se re-

trouve exclusivement sur le réseau CHR et cavistes en France et à l'export dans plus de 40 pays (70 % des volumes) avec historiquement une présence forte en Angleterre », indique François Demouy, fils d'un historien champenois et responsable de la communication de la Maison.

En plus de sa gamme standard de 8 cuvées, la Maison dispose d'une cuvée de niche créée en 1978, Amazone, une cuvée à cheval sur plusieurs années façon solera, réalisée à partir des meilleurs raisins de Chardonnay et de Pinot Noir de la Montagne de Reims et un vieillissement prolongé de 10 ans. Sa cave possède également une collection importante de millésimes anciens dont le millésime

historique de 1947.

La Maison commercialise aujourd'hui les millésimes 1979 à 1999 dans une gamme appelée « Collection ». « Notre marque est belle, nous avons des valeurs fortes chez Palmer et nous aimons les partager avec le plus grand nombre », précise Rémi Vervier. Palmer veut désormais entrer dans la Grande Histoire...

When a little story makes a great history || *We never know what digression in a history can turn into a hallmark. At Palmer & Co, it is a funny story about gentlemen wine growers having a cup of tea and about a commercial challenge. A story with a biscuit, not the pink one from Reims, but a British one ...*

It took place in 1947, just after the War. 7 visionary wine growers from the Reims mountain and the Côte des Blancs area had the dream to launch a bottle, not in sea but at export, especially Great Britain. Of course they needed a structure, they thus created the cooperative. And then a name, one that floats like an ensign, worth their ambition. The legend says that the name Palmer has been inspired by British biscuits much appreciated in the salons in Reims at that time, the Huntley & Palmer biscuits. They chose Palmer!

Seventy years later, Palmer totals 60 employees, 320 members on 415 hectares and 10 Coquart presses. 800,000 bottles of the brand Palmer are produced and still wines are also distributed to the big trade houses.

Although the house remained quite discreet, it has always worked subtle blends. "We sublimate the wines when we blend them, we seek the roundness of Verzenay, the lemony side of Trepail ... And we now want to perfect our communication by sharing more with the general public about our crafting secrets", says manager Remi Vervier.



Because at Palmer a spirit blows its values since the beginning. At the same time the respect for the material, the important proportion of reserve wines, the care given to blending and the respect for time. "Now the production is exclusively available in the HORECA and wine shops in France and at export in more than 40 countries (70% of the volumes) with historically a strong presence in England", says François Demouy, son of a historian of Reims and the communication manager of the house.

Beside its standard range of 8 cuvees, Palmer produces a niche cuvee created in 1978, Amazone, composed of several vintages like a solera made with the best grapes of Chardonnay and Pinot Noir from the Mountain of Reims and having a long ageing period of 10 years. In the cellar, the house also keeps an important collection of old vintages among which the historical 1947.

The house sells vintage Champagnes from 1979 to 1999 in a range called "Collection". "We have a beautiful brand, we have strong values at Palmer and we love to share them with as much people as possible," says Rémi Vervier. Palmer now wants to write its greater history ...

Bénédicté Chopard

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE PALMER

Brut Réserve non millésimé

Couleur jaune vert, reflets argent avec un cordon de fines bulles. Nez de pêche et de fleur blanche avec des nuances mandarine. Palais bien ciselé mais de très belle ampleur. Les arômes de bouche vont sur la pomme golden avec une finale légèrement poivrée. Il irait bien avec des moules grillées à l'espagnole.

Green yellow colour, silver tinges, ring of fine bubbles. Peach and white blossom in the nose with shades of mandarin. Well-defined palate but very broad. Aromas of golden apple on the palate and a slightly peppery finish. Would go well with grilled mussels in Spanish style.

Blanc de Blancs non millésimé

Couleur jaune argent, reflets argent avec joli cordon de fines bulles. Joli nez de pamplemousse et de pêche blanche avec des nuances de jeune abricot. Palais frais et léger avec une belle vivacité. En rétro-olfaction, on trouve de la tarte aux mirabelles avec une finale menthe fraîche. À servir avec un filet de loup de mer accompagné d'un petit gratin de fenouil.

Silver yellow colour, silver shades with a lovely ring of fine bubbles. Lovely nose with scents of grapefruit and white-fleshed peach and shades of young apricot. Fresh and light palate with a good vividness. In retro-olfaction flavours of Mirabelle plum tart and fresh mint in the finish. To serve with a fillet of sea bass and fennel gratin.

QUELQUES CHIFFRES :

- 410 hectares
- 320 adhérents / members
- 4 millions de cols dans leurs caves / 4 million bottles stored in their cellars
- Cuvée Amazone : €90.00

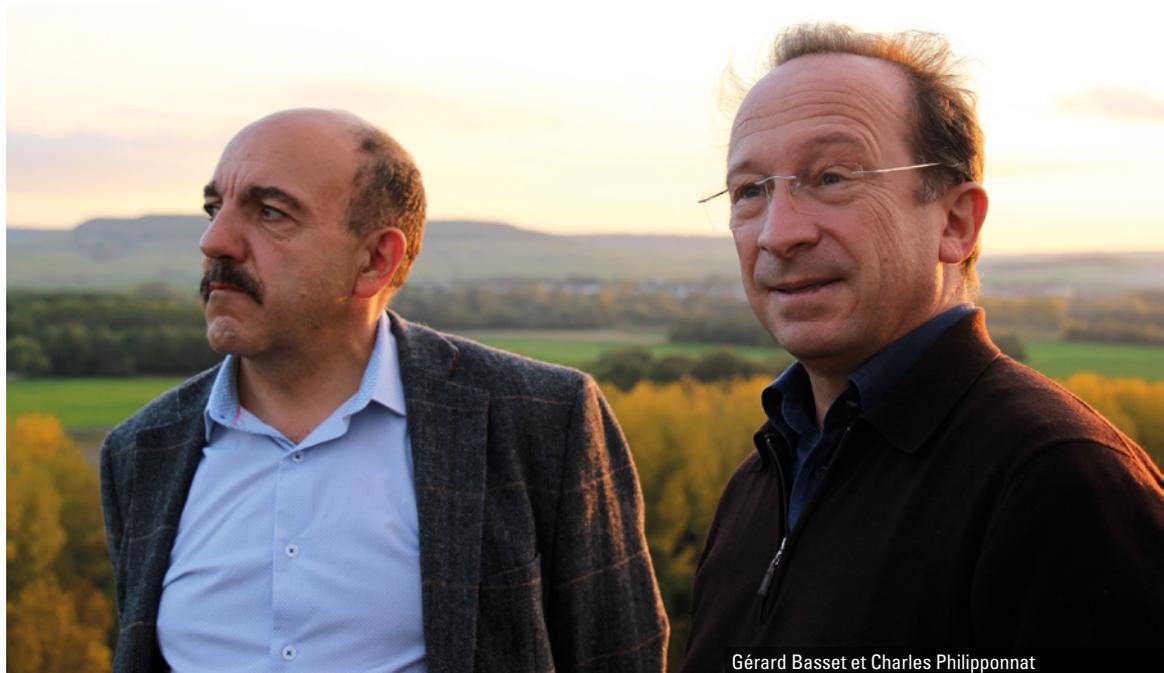
EN SAVOIR +

➔ WWW.CHAMPAGNE-PALMER.FR

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Une légende à huis clos

De plus en plus de champagnes affichent des bouteilles d'un seul cru, voire d'une seule parcelle. C'est le cas de Philipponnat avec son légendaire Clos des Goisses, flacon d'élite qui fait l'objet d'un véritable culte.



Gérard Basset et Charles Philipponnat

C'est une parcelle à couper le souffle, qui garde un je-ne-sais-quoi d'inaccessible. On l'observe de loin ou bien on la regarde de haut, face à la réverbération de la Marne, dont les méandres paressent avec volupté dans cette lumière si belle, à l'heure des derniers rayons du soleil roux d'automne. C'est la pente du Clos des Goisses, joyau de la Maison Philipponnat à Mareuil-sur-Aÿ, dont les vignes s'abandonnent à la douceur du temps suspendu sur 5,4 hectares, cerclée de murets, et divisée en petites parcelles délimitées par des bornes nominatives, Grands Cintres, Le Chalet, La dure...

Unique en son genre, extraordinairement situé, exposé au Sud, préservé du vent dominant, assis sur de la craie pure, le Clos des Goisses est un vin culte avant d'être un Champagne, prisé par une tribu d'amateurs. Autre particularité, c'est un Champagne de clos, la règle étant qu'il soit élaboré uniquement à partir de la seule vendange de la parcelle. C'est donc un mono cru et tant pis pour le règle d'or de l'assemblage qui est la marque de fabrique de la Champagne !



Depuis 1935, c'est la cuvée phare de la maison, qui exploite 17 hectares de vignes en propriété, millésimée chaque année, contrairement aux autres grandes maisons de Champagne qui ne millésiment que les grandes cuvées. Son identité forte, son ancrage local et historique, se déclinent autour de vignes de Pinot Noir en quasi-totalité. Sur certaines parcelles, le désherbage se fait à la main, tant la pente rend le travail difficile, 'goisse' venant d'un vieux patois champenois signifiant « travail pénible ». Dans le chai, on vinifie les 14 parcelles séparément. « Pour Clos des Goisses, la production est variable selon les années : 3 000 bouteilles en 95 en raison du gel, jusqu'à 23 000 en 2008 », précise Charles Philipponnat qui préside aux destinées de la maison depuis 2000 et travaille à l'affirmation d'une véritable signature. « Notre marque de fabrique, c'est le Pinot Noir. Nous voulons combiner pureté aromatique, minéralité légèrement saline et garder une acidité fraîche et brillante. Le style intéresse de plus en plus la restauration. »

QUELQUES CHIFFRES :

- 17 hectares en propre
- 600 000 bouteilles
- 55 % export

Champagne Philipponnat: Behind closed walls || *More and more Champagnes release single cru or single plot wines. Just like Philipponnat with its legendary Clos des Goisses, an elite bottling become real cult.*

It is a breathtaking plot of land that keeps a kind of unapproachable aura. We look at it from a distance or from above in front of the reflecting Marne whose meanders idle voluptuously under the beautiful last red sunrays of autumn. It is the slope of Clos des Goisses, Philipponnat's jewel at Mareuil-sur-Aÿ, whose vines surrender to passing time over 5.4 hectares enclosed in walls, and divided up into small plots limited by milestones bearing the names of Grands Cintres, Le Chalet, La Dure ...

Unique of its kind, with an extraordinary location, facing south, preserved from the prevailing wind, lying on pure chalk, Clos des Goisses is a cult wine before a Champagne, sought after by many connoisseurs. Another specificity, it is a Champagne stemming from a clos, which means it can be crafted only with the crop of that plot of land only. It is thus a single cru wine, too bad for the golden rule of blending, the hallmark of Champagne!



Since 1935, Clos des Goisses is the flagship cuvée of the house that runs 17 self-owned hectares of vines, declared vintage every year, contrary to the other great Champagne houses who declare vintage only the greatest years. Its strong identity, its local and historical roots find their expression through almost 100% Pinot Noir. On some of the plots, weeding is manual, as the slope makes work difficult—'goisse' means 'hard work' in the old dialect of the region. In the cellar the 14 plots of land of the clos are vinified separately. "For Clos des Goisses, the production varies depending on the year: 3,000 bottles in 95 because of frost, up to 23,000 in 2008", states Charles Philipponnat who is at the head of the house since 2000 and works to herald a genuine signature. "Our hallmark is Pinot Noir. We want to combine aromatic purity, a slightly salty minerality and keep a fresh and vivid acidity. Restaurants are getting increasingly interested in this style."

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ☺ → WWW.PHILIPPONNAT.COM

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

Clos des Goisses 2008

Couleur jaune citron aux légers reflets verts avec un beau cordon de bulles fines. Nez complexe de pâte de coing, de mandarine mais aussi de cannelle ainsi que de nuances citronnées.

Au palais, le vin a beaucoup de volume tout en étant bien ciselé. Les arômes de bouche sont sur la fleur, en particulier la fleur de sureau et une finale fruit sec. Délicieux avec des ravioles à la truffe blanche.

Lemon yellow colour with light green shades and a lovely ring of bubbles. Complex nose with scents of quince paste, mandarin but also cinnamon as well as lemony shades. On the palate, the wine has a lot of volume but is well-defined. The aromas of the palate are floral, especially elder blossom. Dried fruits in the finish. Delicious with white truffle ravioli.

Grand Blanc (Blanc de Blancs) Extra Brut 2008

Couleur jaune argent avec reflets verts et une belle fontaine de bulles fines. Nez vibrant de mirabelle et de jeune pêche caramélisée mais avec aussi des nuances florales. Au palais, le vin est bien crémeux avec cependant beaucoup de fraîcheur. Les arômes de bouche sont sur la fleur et une finale légèrement toastée. Superbe avec une casserole d'écrevisses aux herbes fraîches.

Silver yellow colour with green shades and a lovely stream of bubbles. Vibrant nose with aromas of Mirabelle plum and caramelized young peach, but also floral nuances. On the palate, the wine is creamy but very fresh. The aromas of the palate are floral with a slightly toasty finish. Beautiful with a casserole of crayfish and fresh herbs.

Royale Réserve non dosé non millésimé

Couleur jaune vert aux reflets argent avec un fin cordon de bulles fines. Joli nez d'agrumes avec des arômes de citron et citron vert mais aussi des nuances mirabelle. Palais léger mais avec une belle tension. En rétro-olfaction, on trouve de la jeune poire et une finale amande amère très plaisante. À servir avec une sole meunière.

Green yellow colour with silver tinges and a thin ring of fine bubbles. Lovely citrusy nose with scents of lemon and lime, but also shades of Mirabelle. Light palate but lovely tension. In retro-olfaction, young pear. Very pleasant aroma of bitter almond in the finish. To serve with a sole meuniere.

Capitale du Champagne
EPERNAY

Comité de
l'Avenue de Champagne
Epernay

HABITS DE LUMIÈRE

Epernay

8, 9 ET 10 DÉCEMBRE 2017

ANIMATIONS GRATUITES
Spectacles d'art de rue
Bars à champagne
Illuminations
Gastronomie
Parade automobile

<http://habitsdelumiere.epernay.fr>
#habitsdelumiere

Epernay partie de



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture



Coteaux, Maisons
et Caves de Champagne
inscrits sur la Liste du
patrimoine mondial en 2015



Mécènes officiels : FCN et Cochet Concept

LES CLIENTS FIDÈLES DE LA MAISON ALAIN VESSELLE

C'est sur le terroir de Bouzy, classé grand cru 100%, sur le versant sud de la Montagne de Reims, que la famille Vesselle se consacre depuis 1885 à la culture de la vigne et à l'élaboration des vins de Champagne. En 1979, Alain Vesselle a transmis à son fils Eloi Vesselle, un savoir-faire familial. Depuis 4 ans, Guillaume Vesselle, le petit-fils d'Alain Vesselle, a repris les rênes de la société familiale.

Guillaume est l'aîné d'une fratrie de trois garçons. Être l'aîné d'une lignée de viticulteurs, c'est être l'incontestable garant de la pérennité d'un nom, d'une marque, d'un métier... Guillaume a évolué avec et autour d'un savoir-faire familial. Ses deux frères finissent leur cursus : marketing pour Antoine et œnotourisme pour Thibaud.

Guillaume a commencé par restructurer l'identité visuelle des étiquettes et aimerait décliner sa gamme Saint Eloi, pour 2020, tout en s'orientant vers l'export.

« Avec nos 18 hectares de vignes, nous produisons 80 000 bouteilles, le reste part pour le négoce. Je vends 95% de la production à une clientèle particulière en France et en Belgique. C'est une clientèle fidèle sur plusieurs générations. Aujourd'hui, les petits-enfants des clients de mon grand-père, Alain Vesselle, viennent acheter notre champagne. C'est valorisant ! Dans les années à venir, je souhaite développer l'export. »



Thibaud Vesselle et Gérard Basset

The Alain Vesselle house's loyal customers || Since 1885 the Vesselle family has been growing vines and making Champagne wines on the terroir of Bouzy, classed 100% Grand Cru on the southern slope of the Mountain of Reims. In 1979, Alain Vesselle handed over a family savoir-faire to his son Eloi Vesselle. For 4 years Guillaume Vesselle, one of Alain Vesselle's grandsons, took over the reins of the family company.

Guillaume is the oldest of a sibship of three boys. Being the oldest of a lineage of wine growers means being the unquestionable guarantor of the continued existence of a name, a brand, a profession ... Guillaume grew up with a family savoir-faire. His two brothers are finishing their studies: marketing for Antoine and wine tourism for Thibaud. Guillaume started by restructuring the visual identity of the labels and would like to develop his Saint Eloi range for 2020 and turn towards export.

"With our 18 hectares of vines, we produce 80,000 bottles, the rest is for the trade. I sell 95% of the production to a clientele of individuals in France and Belgium. It is a loyal clientele through several generations. Now, the grandchildren of my grandfather Alain Vesselle's customers come to buy our Champagne. It is rewarding! In the upcoming years I would like to develop exports."

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-ALAINVESSELLE.FR

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET
GERARD BASSET'S REVIEWS

CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

Cuvée St Eloi non millésimée

Couleur jaune argent aux reflets verts avec un cordon de bulles fines. Nez de fruits à chair blanche avec des arômes de mirabelle et des nuances pâtisseries. Au palais, le vin est léger et frais. En rétro-olfaction, des notes de fruits confits se dégagent avec une finale paprika. A servir avec des huîtres grillées au bacon.

Silver yellow colour with green tinges and a ring of fine bubbles. Scents of white-fleshed fruits in the nose with aromas of Mirabelle plum and pastry nuances. On the palate the wine is light and fresh. In retro-olfaction, notes of candied fruits. Paprika in the finish. To serve with grilled oysters and bacon.

Rosé St-Éloi, Grand Cru Bouzy, rosé de saignée non millésimé

Couleur rosé cerise, reflets cuivrés. Nez de fruits rouges, cerise et fraise sauvage et aussi des nuances florales. Le palais est vif mais avec suffisamment de volume. Les arômes de bouche sont sur la prune quetsche avec une finale pastèque. A servir avec des sardines en papillote.

Cherry pink colour, coppery tinges. Red fruits, cherry and wild strawberry in the nose with also floral notes. The palate is vivid but with enough volume. Damson in the palate with watermelon in the finish. To serve with sardines en papillote.





Claude Gruet, Paolo Basso et Pierre Charles

CHAMPAGNE GRUET

Du volume et du select

La maison Gruet, implantée dans l'Aube au cœur de la Côte des Bar, poursuit son ascension. Dotée de nouvelles installations, elle met le cap vers des nectars millésimés ou originaux aux cépages rares tels que l'Arbane, des cuvées 100 % Pinot Blanc ou mariant l'Arbane, le Pinot Blanc et le Chardonnay.

C'est au cœur de l'Aube, où prédomine le Pinot Noir, que la maison Gruet a déployé ses ailes. Assurant la relève de son père depuis 1975, Claude Gruet, devenu négociant en 1993, n'a pas compté ses heures depuis plus de quarante ans pour construire cette maison de Champagne. « Avec mon fils Pierre-Charles, même le samedi et le dimanche, nous arpentons le vignoble. On ne peut pas piloter la vigne de son bureau », confie comme une évidence ce travailleur acharné, issu de plusieurs générations de vignerons installées dans la Côte des Bar depuis 1670 et véritable puits d'histoires de la Champagne.

A Buxeuil, où toute la production est centralisée – du pressurage, à l'assemblage jusqu'au stockage –, des installations dernier cri et multi-certifiées, donnent la mesure de cette maison : impressionnantes cuves thermo-régulées pour la première fermentation, centre automatisé de dégorgement par congélation... « Depuis 2016, nous avons investi dans 16 cuves d'élevage de 420 hl et de nouveaux chais de stockage afin d'accroître nos volumes et la qualité de nos millésimes, qui vieillissent entre 5 à 7 ans. Cela afin de répondre à une demande croissante de

vins de prestige destinés à la restauration et une clientèle de particuliers », annonce Claude Gruet, dont plusieurs de ses cuvées cumulent, ne serait-ce qu'en 2017, les titres de reconnaissance : « Chardonnay du monde » pour le Gruet Chardonnay Brut 2013, « Vinalies d'or » pour le Gruet Blanc millésimé 2012, « Mondial du Rosé-Cannes » pour le Gruet Rosé de Saignée...

De fait, les « nouveautés » maison, dégustées par le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, se révèlent d'un excellent rapport qualité-prix (de 15 à 35 euros) qui fait la force de cette maison. Vieilli 7 ans sur une base de vendanges 2009, la cuvée Brut « Des 3 Blancs », mariage de l'Arbane à 50 %, du Pinot Blanc (25 %) et

du Chardonnay (25 %), séduit par sa robe cristalline, puis son nez de « poivre blanc, de fleurs blanches, de gelée d'ananas et de fruits tropicaux » et sa rondeur en bouche. De même, très original, puisant sa personnalité uniquement dans le cépage Arbane, le Gruet Cuvée Arbane, riche de saveurs de fruits tropicaux dont « une touche de fruit de la passion », se marie à merveille avec une cuisine légère à base de poisson.

« Nous avons investi dans 16 cuves d'élevage de 420 hl et de nouveaux chais de stockage afin d'accroître nos volumes et la qualité de nos millésimes »

Champagne Gruet: Volume and selection || *The Gruet house, located in the Aube region at the heart of Côte des Bar, continues to grow. With new facilities, the house produces vintage or original Champagnes with rare grape varieties like Arbane, 100% Pinot Blanc cuvees or blending Arbane, Pinot Blanc and Chardonnay.*

Gruet settled at the heart of the Aube department, realm of the Pinot Noir. Claude Gruet who took over the reins from his father in 1975 and became a merchant in 1993 has been working hard over the last 40 years to build up his Champagne house. "With my son Pierre-Charles, even on Saturdays and Sundays, we crisscross the vineyard. It is impossible to manage a vineyard from the office", says as an obvious fact the tireless worker stemming from several generations of winegrowers settled in the Côte des Bar area since 1670 and who has a wealth of stories to tell about Champagne.

At Buxeuil where all the production has been centralized—from pressing to blending and storing—top-notch and multi-certified facilities show the scale of this house: impressive thermos regulated tanks for the first fermentations, automatic disgorgement by freezing center ... "Since 2016 we invested in 16 elevelage tanks of 420 hl and new storage warehouses in order to increase our volumes and the quality of our vintage Champagnes that age for 5 to 7 years. All this is to meet the increasing demand of prestige wines for the restaurants and a clientele of individuals," says Claude Gruet who has several of his cuvees that have won many prizes, to mention only 2017: Chardonnay of the World for Gruet Chardonnay Brut 2013, Vinalies d'Or for Gruet white vintage 2012, Mondial du Rosé-Cannes for Gruet Bled Rosé ...



De facto the house's new products tasted by Best Sommelier of the World Paolo Basso show an excellent quality-price ratio (€15 to €35), the strength of this house. Aged 7 years made with a 2009 basis, the Brut "Des 3 Blancs", a blend of Arbane (50%), Pinot Blanc (25%) and Chardonnay (25%), displays an attractive crystal-clear robe, then seduces with aromas of "white pepper, white blossom, pineapple jelly and tropical fruits" and its roundness on the palate. Likewise, the very original Gruet Cuvée Arbane, drawing its personality from the Arbane grape variety, with rich flavours of tropical fruits with a "touch of passionfruit", perfectly matches light fish dishes.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-GRUET.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE GRUET

Cuvée des Trois Blancs Brut non millésimé

Robe cristalline de couleur jaune paille aux reflets dorés. Nez classique aux notes de levures, de poivre blanc, de fleurs blanches, de gelée d'ananas, de fruits tropicaux. Belle attaque souple par un dosage généreux qui apporte une bonne rondeur. Corps élancé et linéaire, et finale discrète sur une légère note d'amertume qui la caractérise. Un vin polyvalent et consensuel qui trouve sa meilleure expression à l'apéritif ou en accompagnement d'entrées légères.

Crystal-clear robe with a straw-yellow colour and golden shades. Classical nose with notes of yeast, white pepper, white blossom, pineapple jelly, tropical fruits. Beautiful supple first taste with a generous dosage that provides roundness. Sleek and linear body, and discreet finish characterized by a light note of bitterness. A multipurpose and consensual wine that will express best at the aperitif or over light starters.

Pinot Blanc Brut non millésimé

Robe cristalline de couleur jaune paille aux reflets argentés. Un nez de levures qui a besoin d'un petit moment pour trouver sa définition. Ensuite des notes de craie, d'agrumes, de fruits tropicaux. Bouche ronde avec une attaque souple et une sucrosité bien perceptible. Un corps de bonne structure avec une petite touche tannique. Structure et finale discrètes avec l'acidité qui donne de la profondeur à la persistance. Un vin plaisant et délicat qui peut se déguster à l'apéritif ou accompagner de plats légers comme une terrine de poissons de lac en gelée.

Crystal-clear robe, straw-yellow colour with silvery tinges. A yeasty nose that needs a little time to define. Then notes of chalk, citrus, tropical fruits. Round palate with a supple palate and a present sucrosity. Well-structured body with a little tannic touch. Discreet structure and finish with an acidity that gives some depth to the persistency. A pleasant and delicate wine that can be enjoyed for the aperitif or over light dishes like lake fish terrine in aspic.

Cuvée Arbane

Robe cristalline de couleur jaune paille aux reflets argentés. Nez discret qui met en valeur les arômes de levures, les fruits tropicaux avec une touche de fruit de la passion. Une bouche tendue avec une acidité élevée qui apporte une belle fraîcheur, un corps élancé et une rondeur apportée par un dosage bien intégré. Finale assez persistante avec une rétro-olfaction de bonne intensité. Belle personnalité pour ce vin qui se distingue pour son caractère lié au cépage très rare et qui peut accompagner une cuisine légère à base de poisson.

Crystal-clear straw-yellow robe with silvery tinges. Discreet nose that offers aromas of yeast, tropical fruits with a touch of passionfruit. A tense palate with a high acidity that provides a lovely freshness, a sleek body and roundness thanks to the well-integrated dosage. Fairly persistent finish with an intense retro-olfaction. A beautiful personality in this wine that stands out thanks to the character of this very rare grape variety and that can match light fish dishes.

CHAMPAGNE JACQUART

« A la recherche de l'assemblage ultime »

Floriane Eznack, chef de cave des Champagne Jacquart depuis 2011, inventive et pétillante, donne un nouveau souffle à la gamme Jacquart. Rencontre avec cette jeune œnologue dans l'imposant Hôtel de Brimont de Reims devenu en 2009 le siège de la maison Jacquart.

Depuis dix ans, Champagne Jacquart a entrepris de repositionner sa marque. Dans quels objectifs ?

Nous avons entrepris de recentrer progressivement notre style autour d'une gamme plus réduite en nous concentrant la collection Mosaïque et le Blanc de Blancs millésimé, emblématiques de la maison. La Marque, crée en 1964 est contemporaine et c'est tout naturellement que le style des vins s'en ressent, mettant en avant la fraîcheur aérienne du Chardonnay, la finesse de texture et des vins droits, immédiatement plaisants. Notre force, c'est notamment un approvisionnement très varié et pérenne sur l'ensemble des terroirs de champagne. La collection Mosaïque est composée de 5 cuvées singulières qui partagent toutes le même assemblage de base « Mosaïque » : 40% Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25% Meunier. Des ajustements de dosage et de temps de vieillissement sont réalisés en fonction du style recherché et des moments de dégustation ciblés.

Dans la Collection Mosaïque justement, vous venez de sortir, il y a un an, la cuvée « SIGNATURE » ? Quelles sont ses caractéristiques ?

Destinée à une distribution sélective et un public de restaurants étoilés, la cuvée Mosaïque Signature ne sera dégorgée qu'après 5 années de maturation sur lies, au lieu de 3 années pour le Brut. Le vin est mis en caves pour prendre mousse et mûrir lentement sur lies.

Pendant ce temps, dans des caves à température constante, paisibles et obscures, l'assemblage Mosaïque s'épanouit et les bulles s'affinent.

Le Chardonnay, l'âme de la Maison et cépage dominant de l'assemblage a une évolution lente. Le dosage ajusté et le prolongement du temps sur lies renforcent la fraîcheur et la richesse aromatique du vin.

Dans les cuvées de prestige Alpha, un nouveau-né est tout juste mis sur le marché, l'ALPHA Rosé, Vintage 2010. Quelle est sa personnalité ?

En privilégiant la qualité, plus que les volumes, la maison Jacquart a choisi la créativité à l'inverse de maisons plus traditionnelles. La cuvée Alpha, icône de Champagne Jacquart est à la fois symbole d'infini et de commencement. Cette cuvée est une recherche, une réflexion, une sélection réinterprétée à chaque nouveau millésime qui exprime une élégance singulière, un style empreint de précision, de puissance et de profondeur.

Pour cette cuvée, ce qui m'a intéressé avant tout était de travailler la structure, dans une recherche de finesse et de profondeur et de trouver un assemblage harmonieux entre le Pinot Noir (48%) et le Chardonnay (52%), sélectionnés sur nos meilleurs. Chaque cuvée sera différente de la précédente, — tout comme d'ailleurs le design de son coffret qui changera tous les ans — avec l'idée d'une expérimentation et d'une ouverture permanente, d'où le choix du nom « Alpha », qui symbolise « premier » et « infini » et au-delà du nom, la volonté d'une aventure sans cesse renouvelée.



Paolo Basso et Floriane Eznack

CHAMPAGNE JACQUART

Champagne Jacquart est né en 1964, quand une trentaine d'artisans-vignerons se lancent dans une aventure extraordinaire : mettre en commun leur savoir-faire et leur vignoble exceptionnel pour proposer des vins de grande qualité.

Aujourd'hui Champagne Jacquart est plus que jamais une mosaïque de craie, de vignes et de talents qui œuvrent chaque jour à construire l'histoire de la marque.

Champagne was created in 1964 when some 30 artisan-wine growers started an extraordinary adventure: pool their savoir-faire and their exceptional terroir to propose high quality wines.

Nowadays Champagne Jacquart is more than ever a patchwork of chalk, vines and talents who strive every day to build up the history of the brand.

Daring, passionate and willingly modern, Champagne Jacquart proudly enters the future.

Champagne Jacquart: “Seeking the ultimate blend” || *Floriane Eznack, Champagne Jacquart’s cellar master since 2011, creative and lively, gives the range of Jacquart a new impetus. Encounter with the young winemaker in the impressive Hotel de Brimont, head office of the house since 2009.*

For ten years, Champagne Jacquart is repositioning the brand. Why?

We undertook to progressively reposition the style with a reduced range focusing on the collection Mosaïque and the vintage Blanc de Blancs, iconic cuvees of the house. The brand created in 1964 is contemporary, and the style of the wines is naturally impacted, showcasing the airy freshness of the Chardonnay, the fine texture and straightforward wines immediately pleasurable. Our strength is a varied and sustainable supply from all the terroirs of Champagne. The Mosaïque collection is made of 5 peculiar cuvees that all share the same blend of Mosaïque: 40% Chardonnay, 35 %Pinot Noir, 25% Meunier. Different dosages and ageing times are adjusted according to the style sought after and the targeted tasting moments.

In the Mosaïque collection, you released the cuvee SIGNATURE a year ago? What are the characteristics?

Dedicated to a selective distribution and starred restaurants, Mosaïque Signature will be disgorged after only 5 years of ageing on the lees instead of 3 years for the Brut. The wine is cellared for the bottle fermentation and matures slowly on the lees. Meanwhile, in cellars with a consistent temperature, quiet and dark, the Mosaïque blend blooms and the bubbles refine. The Chardonnay, soul of the house and dominant grape variety in the blend has a slow evolution. The adjusted dosage and the long time on the lees strengthen the freshness and aromatic richness of the wine.



Among the Alpha prestige cuvees a new one has just been marketed, ALPHA Rosé Vintage 2010. What is its personality?

By favouring quality over volumes Jacquart chose creativity, contrary to more traditional houses. The Alpha cuvee, iconic of Champagne Jacquart, is both a symbol of infinity and beginning. This cuvee is a research, a reflection, a re-interpreted selection for each new vintage that expresses a peculiar elegance, a style marked by precision, powerfulness and depth.

For this cuvee, what I first liked was to work with the structure, seeking for depth and finesse, and to find the most harmonious balance between Pinot Noir (48%) and Chardonnay (52%), selected in our best terroirs. Each cuvee will be different from the previous one—likewise the design of the case that will change every year—with the idea of experimentation and continuous open-mindedness. That is why we chose the name Alpha that symbolizes “first” and “infinite”, and beyond the name, the ambition of an endlessly renewed adventure.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-JACQUART.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE JACQUART

Blanc de Blancs Vintage 2009

Dosage 6 g, Cramant, Mesnil, Oger. Pas de bois / no wood

Robe cristalline, jaune doré aux reflets argentés. Nez intense sur des arômes de masepain, de pommes golden, de cire d'abeilles et de fumé. Touche de noisettes et d'amandes douces. Bouche de belle densité qui se décline avec un caractère dynamique et linéaire, un milieu de bouche épice qui dévoile une petite note tannique très caractéristique et qui influence la finale persistante et savoureuse. Un vin qui s'exprime avec personnalité et distinction, qui témoigne d'un savoir-faire pointu. Accompagne les poissons les plus délicats accompagnés de sauces de belle richesse et épicées.

Crystal-clear, golden yellow colour with silvery tinges. Intense nose with aromas of marzipan, golden apples, beeswax and smokiness. A touch of hazelnut and sweet almonds. Beautiful density on the palate that gives it a dynamic and linear character, a spicy mid-palate that unveils a very characteristic little tannin note that influences the persistent and savoury finish. A wine that shows personality and distinction, evidence of an advanced know-how. Accompanies the most delicate fish served with rich and spicy sauces.

Brut Mosaïque Signature - Aged 5 years

Dosage 7 g

Robe brillante jaune doré. Nez de belle complexité avec une belle maturité de fruit qui se décline avec un fruité mûr et des notes de biscuits au beurre et de fleurs blanches. Egalement des notes de fruits à chair blanche et de miel d'acacia. Une belle matière savoureuse qui dévoile une structure dynamique avec une belle acidité et un milieu de bouche fin et linéaire. Finale de belle persistance avec une rétro-olfaction assez séduisante d'agrumes et fumée.

Un vin de gamme supérieure adaptée à une cuisine gastronomique à base de poissons. Le dosage discret lui permet une grande polyvalence dans les accords.

Brilliant golden yellow robe. Lovely complex nose with a good maturity of the fruits that gives aromas of ripe fruits and notes of butter biscuits and white blossom. Also notes of white-fleshed fruits and acacia honey. A beautiful savoury material that unveils a dynamic structure with a good acidity, and a delicate and linear aftertaste. Good persistency of the finish with a fairly attractive retro-olfaction with citrusy and smoky aromas. A superior wine adapted to gastronomic fish dishes. The discreet dosage makes it very versatile in terms of pairings.

CHAMPAGNE DE BARFONTARC

Fleuron du sixième sens

A Baroville, dans l'Aube, les Champagnes assemblés au sein de la coopérative Champagne de Barfontarc ne cessent de gagner en délicatesse et sensibilité, couronnant le travail tout en subtilité depuis dix ans de trois générations d'œnologues femmes.

Manon Marcantonio, œnologue, diplômée à Reims, a pris ses marques seulement depuis la vendange 2016 au sein de la maison de Barfontarc, coopérative dont les vins, caractéristiques de la Côte des Bar, déploient leurs ailes au fil des décennies. « Il ressort de cette maison un fort dynamisme avec le soutien du directeur Olivier Martin, une volonté d'évoluer avec son temps en utilisant de nouvelles technologies et une très grande ouverture pour proposer des idées nouvelles », confie la jeune femme, qui succède à deux autres pros de l'œnologie, Quitterie Mora et Aurélie Ponnvoy, « ce qui, il est vrai, donne depuis dix ans une touche de douceur et de féminité tant dans les assemblages "maison" que dans la façon de travailler ». Sans compter que dès la création de la coopérative en 1962, on comptait déjà deux femmes adhérentes-viticultrices, souligne Sonia Pereira, aux manettes, elle, de la commercialisation France/export des Champagnes de Bartonfar.

ORFÈVRES DU PINOT NOIR

De la forme élancée des bouteilles aux noms de cuvées tels que le millésimé Sainte-Germaine, jusqu'au champagne La vigne au Roy 2008, illustré par un visuel de pervenches, roses et lilas sur la gamme des roses et violets... tout semble empreint, dans cette maison, d'une indéniable touche féminine. On la trouve aussi dans une attaque en bouche sucrée (10 g), un milieu de bouche soutenu par une belle fraîcheur et un final « agrumes » de belle persistance de leur cuvée emblématique, le Tradition Brut, vieilli cinq ans et où prédomine le Pinot Noir (74 %). Tout comme dans la délicatesse des assemblages de la cuvée La vigne au Roy Brut 2008, mi-Pinot Noir mi-Chardonnay, aujourd'hui à son apogée pour être dégusté, comme le confirme le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, « avec au nez des arômes de fleurs blanches séchées, de pomme golden, d'épices douces et de noisettes, une très belle bouche soutenue par une acidité qui apporte un bel élan et



Olivier Martin et Paolo Basso

« C'est vrai que les femmes ont une touche spéciale, un don, un 6^{ème} sens pour comprendre les vins mousseux et les vins doux »

— Paolo Basso.

un milieu de bouche avec une touche saline qui confère une particularité très originale... Et un dosage bien calibré ».

DES VINS DE SENSIBILITÉ

Fruit d'un travail depuis deux ans de tri plus rigoureux des raisins à la réception, le Barfontarc Derrière Le Moulin Brut Blanc de Blancs 2012, élevé à 40 % sous bois, d'un très bon rapport qualité-prix et idéal

pour des apéritifs raffinés ou des repas à base de poissons, tout comme l'Extra Brut Rosé de saignée ou le Brut Nature 2009 témoignent de même d'un savoir-faire tout en finesse... « C'est vrai que les femmes ont une touche spéciale, un don, un 6^{ème} sens pour comprendre les vins mousseux et les vins doux », glisse Paolo Basso, « et là, ce sont des vins de sensibilité ».

CHAMPAGNE DE BARFONTARC EN CHIFFRES

- 50 producteurs sur les côteaux de Baroville, Fontaine et Arconville
- 127 ha : 90 % Pinot Noir – 10 % Chardonnay
- 180 000 bouteilles par an / bottles a year dont / out of which 50 000 à l'export

Champagne de Barfontarc: Realm of the sixth sense || *At Barfontarc in the Aube department the Champagnes gathered within the Champagne de Barfontarc cooperative increasingly gain delicacy and sensitivity, rewarding the subtle work done for 10 years by three generations of female enologists.*

Manon Marcantonio, enologist, trained in Reims, has joined Barfontarc only since the 2016 harvest, in a cooperative whose wines, characteristic of Cote des Bar, unfold through the decades. "Thanks to general manager Olivier Martin's support this house shows a real dynamism, a will to evolve with the times using new technologies, and it is very open to new ideas," says the young lady who succeeds to other female winemakers, Quitterie Mora and Aurélie Ponnay, "which, it's true, has given over the last ten years a touch of softness and femininity to the house's blends but also in the way we work". Moreover from 1962 when the cooperative was created they already had two women among the member winegrowers, underlines Sonia Pereira, in charge of the France and export sales of Champagne de Barfontarc.



Sonia Pereira

Pinot Noir Masters

From the slender shape of the bottles with names like Sainte-Germaine, their vintage Champagne, to the cuvee La Vigne au Roy 2008, decorated with periwinkles, roses and lilac ... everything in this house as undeniably a feminine touch. It can also be felt in the sweet first taste (10g), the fresh mid-palate and the citrusy finish of Tradition Brut, aged five years, Pinot Noir based (74%). Just like the delicacy of the blend of the cuvée La Vigne au Roy Brut 2008, half Pinot Noir half Chardonnay, now at its peak according to Best Sommelier of the World Paolo Basso, "with scents of dried flowers, golden apple, mild spices and hazelnut in the nose, a beautiful palate supported by an acidity that gives

a lovely vividness, and a mid-palate with a salty touch that gives a very original peculiarity ... And a properly calibrated dosage".

Wines with sensitivity

Result of a two-year work with a more rigorous sorting of the grapes after harvest, Champagne Barfontarc Derrière Le Moulin Brut Blanc de Blancs 2012, aged by 40% in oak barrels, with a good quality-price ratio and perfect for refined aperitifs or fish dishes, as well as Extra Brut Bled Rosé or Brut Nature 2009 evidence the same delicate and fine savoir-faire ... "It is true that women have a special touch, a talent, a 6th sense to understand sparkling wines and sweet wines", says Paolo Basso, "and here we have wines of sensitivity".

Marianne Peyri

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE DE BARFONTARC Brut Tradition

Robe foncée jaune doré aux reflets ambrés. Joli nez de belle complexité aux arômes d'agrumes, de pêches blanches, de levures et de brioche. Bouche généreuse et élancée, milieu assez rond et soutenu par une belle fraîcheur, finale discrète mais de belle persistance sur des notes d'agrumes. Un beau vin pour accompagner l'apéritif ou le début de repas.

Dark colour, gold yellow with amber tinges. Lovely complex nose with aromas of citrus, white-fleshed peaches, yeast and brioche. Generous and sleek palate, fairly round mid-palate supported by a lovely freshness. Discreet finish but with a good persistency and notes of citrus. A beautiful wine for the aperitif or to start a meal with.



Derrière Le Moulin Brut Blanc de Blancs 2012

Robe brillante, jaune doré lumineux aux reflets verdâtres. Joli nez fin et distingué de fleurs blanches, de levures, d'agrumes et de fruits tropicaux. Notes de noisettes et de brioche. Attaque franche et bien fraîche, soutenue par une belle acidité, un corps élancé, savoureux, élégant et fin, finale assez persistante tout en finesse et élégance. Très belle cuvée qui accompagne les apéritifs raffinés ainsi qu'un repas à base de poissons jusqu'à pouvoir se permettre d'accompagner des volailles.

Brilliant colour, bright golden yellow with greenish tinges. Lovely fine and distinguished nose with white flowers, yeast, citrus and tropical fruits. Notes of hazelnut and brioche. Straightforward and very fresh first taste supported by a good acidity, a sleek body, savory, elegant and fine; a fairly persistent finish, very fine and elegant. A beautiful cuvee that will match refined aperitifs as well as fish meals, and even poultry.

CHAMPAGNE JANISSON

Épuré et contemporain

Le style de la maison Janisson est posé avec fermeté : des vins fins, épurés et élégants, avec un fleuron, à l'image de leur savoir-faire, le Blanc de Noirs.

A Verzenay, au domaine Janisson, la prédominance du blanc – des lampadaires tentaculaires de l'entrée aux murs immaculés de la salle de dégustation –, de lignes droites, cubiques et épurées du bâtiment ultra-contemporain signé Giovanni Pace, sont autant d'incarnation du « style maison ». Avec une vue – rare en Champagne où les sièges des maisons sont parfois éloignés des parcelles – à couper le souffle sur de vastes étendues de vignes chatoyant à l'automne de milles nuances d'ocre et d'orangé. Un symbole en soi de l'importance accordée, ici, à la matière première, la terre et la vigne, avant de procéder à de savants assemblages. Dans la maison Janisson, on se fait fort en effet d'aller vers l'épuré et l'essentiel.

Lors de la rencontre avec Paolo Basso, la dégustation démarre tambour battant, l'important n'est pas dans le discours mais dans le nectar final. Le bal des émois débute par le Janisson Brut tradition, la cuvée phare de la maison qui représente 75 % de leurs ventes. Composé de 70 % de Pinot Noir et 30 % de Chardonnay, élevé en cave environ 30 mois, il affiche avec intensité de premières senteurs épicées, « suivies par des arômes de levures, de pommes golden, d'abricots confits, une belle sucrosité et une structure volumineuse équilibrée par une acidité bien vivace qui donne du caractère au vin ». Idéal, selon Paolo Basso, sur des entrées légères de poisson de mer ou de lac.

LE NEC PLUS ULTRA 100 % PINOT NOIR

Le Janisson Brut Nature se montre encore plus délicat et « contemporain » pour « une cuisine de poissons accompagnée de sauces au beurre, à la crème ou à l'huile d'olive qui compensent l'absence de dosage ». Avant d'atteindre des sommets d'excellence à travers la découverte du Janisson Blanc de Noirs Grand cru. « C'est notre signature maison, le fleuron de notre gamme. Un vin provenant exclusivement d'un des grands crus de la région de Champagne : Verzenay et composé à 100 % de Pinot Noir. Un vin très équilibré, avec de la tenue et élégant », décrit Manuel Janisson, président de cette « jeune » maison champenoise créée en 1990 et devenu négociant en 1996.



Manuel Janisson et Paolo Basso

VERS UNE VITICULTURE PLUS RAISONNÉE

Descendant d'une famille de vignerons, Manuel Janisson réussit le pari de conjuguer à merveille la tradition et l'innovation pour atteindre cette alchimie finale : tri sélectif par parcelle et pressurage adapté, raisins récoltés sur des « fins lieux » Grand Crus et pas de fûts de chêne pour « ne pas dénaturer les arômes naturels », comme le souligne le chef de cave, Cyril Tanazacq, témoignant de sa quête de vins « droits

et ciselés ». Avec, dans cette maison, un souci constant de préserver la vive nature par une viticulture de plus en plus raisonnée (traitements biologiques, tracteur full électrique, cartographie de chaque parcelle...). « Nous allons même, à partir du printemps 2018 à titre expérimental, tester des tapis de chanvre, destinés à empêcher l'herbe de pousser au sein des vignes », annonce Manuel Janisson. Pour des vins contemporains jusqu'à la racine des cépages.

« Le Blanc de Noirs Grand cru, c'est notre signature maison, le fleuron de notre gamme. »

– Manuel Janisson

QUELQUES CHIFFRES

- Production : 150 000 bouteilles / *bottles*
- Gamme de 7 cuvées / *Range of 7 cuvees*
- 50 % export (Japon/*Japan*, USA, Royaume-Uni/*United Kingdom*, Italie/*Italy*...)
- Exploitation 9 ha (Montagne de Reims) et approvisionnement sur 90 ha, pressurage de 25 ha. *Property of 9 ha (the Mountain of Reims) and supply from 90 ha, juices of 25 ha.*



Champagne Janisson: Sleek and modern || *Janisson's style firmly asserts itself: fine, sleek, elegant wines with one flagship, very essence of their savoir-faire, the Blanc de Noirs.*

At Janisson's, in Verzenay the dominant white colour—from the gigantic lights at the entrance to the immaculate walls of the tasting room—, the straight, cubic and sleek lines of the ultra-modern building signed by Giovanni Pace, are all incarnations of the house's very own style. With a breathtaking panorama—rare in Champagne where the houses are often far from their lands—over vast areas of vines, shimmering in autumn with thousands of ochre and orangey shades. A symbol in itself of the importance given to the raw material, the earth and the vine, before making skillful blends. At Janisson, they focus on the very refinement and core of all things.

When they met Paolo Basso, the degustation started right away, the important is not the speech but the nectar. The range of emotions started with Janisson Brut tradition, the house's flagship cuvee that represents 75% of their sales. Made out of 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay, aged 30 months in the cellar, it displays intense spicy scents, “followed by aromas of yeast, golden apple, candied apricot, a lovely sucrosity and a voluminous structure well-balanced by a good vivid acidity that provides character to the wine”. According to Paolo Basso, it would be ideal over light sea or lake fish starters.

The very best 100% Pinot Noir

Janisson Brut Nature is even more delicate and “contemporary” over “fish dishes with buttery or creamy sauces or olive oil to compensate the absence of dosage”. Then they reach a peak of excellence through the discovery of Janisson Blanc de Noirs Grand cru. “It is our signature cuvee, the jewel of our range. A wine stemming exclusively from Grand Crus of Champagne: Verzenay, and 100% Pinot Noir. A very well-balanced wine, well-structured and elegant”, describes Manuel Janisson, chairman of the 'young' Champagne house created in 1990 and who became a merchant in 1996.

Towards a more integrated wine growing

Born in a family of wine growers, Manuel Janisson successfully takes up the challenge to combine tradition and innovation to reach the final alchemy: plot by plot sorting and pressing, picking in the finest Grand Crus and no oak barrels to “preserve the natural aromas” as underlines cellar master Cyril Tanazacq, evidencing his search for straightforward and finely tailored wines. The house has the continuous concern to preserve Mother Nature with a more and more integrated farming (organic treatments, electrical tractor, mapping of each plot of land ...). “From spring 2018 we will even start experimenting hemp covers to prevent grass from growing between the rows” Manuel Janisson announces. For contemporary wines down to the roots of the vines.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ➔ WWW.JANISSON.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE JANISSON

Blanc de Noirs Grand Cru

Jaune paille aux reflets argentés. Beau nez intense aux arômes fumés, de poivre vert, d'agrumes avec une touche légère de fruits tropicaux. Belle bouche goûteuse et droite, avec une structure ferme et soyeuse. Une finale persistante et un caractère élégant et léger. Un vin plaisant et délicat qui peut accompagner les apéritifs et la cuisine de poissons rôtis comme un turbot aux épices.

Straw-yellow colour with silvery shades. Beautiful intense nose with smoky aromas, green pepper corn, citrus, with a light touch of tropical fruits. Beautiful tasty and straightforward palate, firm and silky structure. A persistent finish and an elegant and light character. A pleasant and delicate wine that can accompany the aperitif and roast fish like turbot with spices.

Brut Nature

Robe brillante, jaune pâle aux reflets dorés. Nez discret aux notes de levure, de poivre vert, de kaki, de mirabelles, de grenade. Une bouche droite et virile soulignée par l'absence de dosage qui laisse le Champagne s'exprimer dans toute sa franchise. Structure délicate et savoureuse. Finale de belle persistance avec des notes savoureuses qui persistent au palais. Une cuvée contemporaine qui sera mise en valeur avec une cuisine de poissons accompagnée de sauces au beurre, à la crème ou à l'huile d'olive qui compensent l'absence de dosage.

Brilliant colour, pale yellow with golden tinges. Discreet nose with notes of yeast, green pepper corn, persimmon, Mirabelle plum, pomegranate. A straightforward and forceful palate underlined by the absence of dosage that lets the Champagne express its straightforwardness. Delicate and savory structure. Beautiful persistent finish with savory notes that linger on the palate. A contemporary cuvee that will best be served over fish with buttery sauces, cream or olive oil that compensate the absence of dosage.

Brut tradition

Robe brillante jaune paille aux reflets dorés. Au premier nez, les notes épicées s'affichent avec intensité, suivies par des arômes de levures, de pommes golden, d'abricots confites. Attaque en bouche généreuse avec une belle sucrosité. Une structure volumineuse équilibrée par une acidité bien vivace qui donne du caractère au vin. Un vin qui peut être aussi bien apprécié à l'apéritif qu'avec des entrées légères de poissons de mer ou de lac.

Brilliant straw yellow colour with golden tinges. In the first nose, the spicy notes come up intensively followed by aromas of yeast, golden apple, candied apricots. Generous first taste with a lovely sucrosity. A voluminous structure well-balanced by a vivid acidity that gives the wine character. A wine that can be enjoyed for the aperitif as well as with light sea or lake fish starters.

CHAMPAGNE MUMM

Effervescence en toute confiance

Fidèle à sa devise « Dare, win, celebrate », Champagne Mumm lance une nouvelle gamme ultra-select et audacieuse « RSRV » avec un fleuron, son Grand Cru Rosé Foujita. Rencontre à Reims entre son Chef de caves Didier Mariotti et le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso.



Didier Mariotti et la gamme Mumm RSRV

Barbe poivre-sel, lunettes noires fines et carrure d'athlète, Didier Mariotti, Chef de caves de la Maison Mumm, avoue travailler depuis quinze ans « un véritable trésor en 3D, les cépages, les terroirs mais aussi cette dimension supplémentaire, les vins de réserve, qui permettent d'apporter complexité et gourmandise ». De fait, en quelques années, la classique et légendaire cuvée de la Maison Mumm, Mumm Cordon Rouge, a peu à peu gagné entre ses mains en temps de vieillissement et en ajout de vins de réserve – de 20 à 30 %. « Nous avons même aujourd'hui cinq ans en réserve, ce qui fait le squelette de Mumm Cordon Rouge et permet de redynamiser des années ou de complexifier les cuvées pour ce vin challenger dont il faut assurer la régularité et les volumes chaque année ». Avec en parallèle,

un travail d'orfèvre pour sortir la nouvelle gamme Mumm RSRV dont les deux dernières cuvées ont été lancées peu avant l'été 2017, confidentielle et éminemment internationale jusque dans son nom, à prononcer « réservé ou « reserved ».

RSRV : DEUX MONO-CRUS ET DEUX MULTI-CRUS

Renouant avec la tradition des cuvées privées, comme les mythiques Mumm de Cramant ou le Mumm Blanc de Blancs destinés aux connaisseurs de la Maison et restaurants chics, « RSRV est une gamme de 4 Grands Crus, dont deux mono-crus et deux multi-crus, tous les quatre dosés à 6 g et vieillis au minimum 4 ans », décrit Didier Mariotti. Le Mumm RSRV Blanc de Blancs millésimé 2012 met ainsi en valeur les terroirs de Cramant et un « héritage

maison » tourné vers des vins légers et aériens, « avec un esprit droit, pur et direct », s'avérant en bouche, selon Paolo Basso, « dynamique, soutenu par une belle fraîcheur et un dosage très bien intégré ».

« Quand j'ai élaboré ce rosé, j'ai pensé à l'été, je voulais retrouver l'acidité des fruits écrasés lorsque je faisais des confitures avec ma grand-mère »

– Didier Mariotti

Quant au Mumm RSRV Blanc de Noirs 2008, année exceptionnelle pour les vendanges, il se démarque par un côté fumé et torréfié, confirmé par Paolo Basso qui le conseille pour des cuisines orientales finement épicées.

UN ROSÉ AUX PARFUMS DE L'ÉTÉ

De même, le Mumm RSRV Grand Cru Cuvée 4.5 (4 pour 4 année de vieillissement et 5 pour le nombre de crus : Cramant, Avize, Ay, Bouzy, Verzenay), assemblage de 35 % de Chardonnay et 65 % de Pinot Noir, se révèle un vin de gastronomie pour des plats de poissons rôtis avec présence d'épices. Enfin, basé sur le même assemblage que le 4.5, le Mumm RSRV Grand Cru Rosé Foujita, en hommage au peintre franco-japonais auteur de la légendaire « rose » de Mumm, atteint le sommet de la gamme. « Quand j'ai élaboré ce rosé, j'ai pensé à l'été, je voulais retrouver l'acidité des fruits écrasés lorsque je faisais des confitures avec ma grand-mère », évoque Didier Mariotti, « j'ai recherché plus la légèreté que la puissance à travers ce colis de fruits rouges, pour un vin que je voulais avant tout rafraîchissant ».

Marianne Peyri

CHAMPAGNE MUMM EN CHIFFRES

- Maison fondée à Reims en 1827 – *founded in 1827 in Reims*
- Groupe Martell Mumm Perrier-Jouet, filiale du groupe / *subsidiary of the group Pernod Ricard*
- Propriété / *property*: 218 ha (25 % de la production / *of the production*)

Champagne Mumm: Confidential effervescence || *Loyal to its motto “Dare, wine, celebrate” Champagne Mumm is launching a new ultra-select and daring range “RSRV” with one flagship, the Grand Cru Rosé Foujita. In Reims, Cellar Master Didier Mariotti met Best Sommelier of the World Paolo Basso.*

With a salt and pepper beard, fine black glasses and a sportive build, Didier Mariotti, Mumm's Chef de Cave, admits he has been working for fifteen years “with a genuine treasure in 3D, the grape varieties, the terroirs, but also this extra dimension, the reserve wines that provide complexity and moreishness”. De facto in a few years time Mumm's classic and legendary cuvee Mumm Cordon Rouge has little by little, thanks to his work, gained ageing time and extra reserve wines—20 to 30% more. “Now we even have 5 years in reserve which makes up Mumm Cordon Rouge's backbone and enables to make more dynamic certain years or give more complexity to cuvees of this challenger for which we have to guarantee consistency in time”. With in a parallel sterling work done to release the range Mumm RSRV in which the two last cuvees have been launched just before the summer 2017, confidential and outstandingly international even in the name, to pronounce “reserved” or “réserve”.

RSRV: two single growths and two multi growths

Renewing the tradition of private cuvees like the mythic Mumm de Cramant or Mumm Blanc de Blancs made only for the house's connoisseurs and fine restaurants, “RSRV is a range of 4 Grand Crus with two single growths and two multi growths, all four dosed by 6 g and aged at least 4 years,” Didier Mariotti explains.

Mumm RSRV Blanc de Blancs vintage 2012 highlights the terroirs of Cramant and the “house's heritage” of light and airy wines “with a straightforward, pure and direct spirit” that reveals to be “dynamic, supported by a beautiful freshness and a very well-integrated dosage” according to Paolo Basso. As for Mumm RSRV Blanc de Noirs 2008, an exceptional year for the harvest, it stands out thanks to a smoky and roasted side, confirmed by Paolo Basso who advises to serve it with finely spicy oriental dishes.



Paolo Basso

A rosé with summer aromas

Likewise Mumm RSRV Grand Cru Cuvée 4.5 (4 for 4 years of ageing and 5 for the number of growths: Cramant, Avize, Ay, Bouzy, Verzenay), a blend of 35% Chardonnay and 65% Pinot Noir, is a gastronomic wine for fish dishes with spices. At last, based on the same blend than 4.5, Mumm RSRV Grand Cru Rosé Foujita, in tribute to the French-Japanese painter author of Mumm's famous rose, is the top of the range. “When I made this rosé I was thinking of summer, I wanted to find back the acidity of the crushed fruits when I used to make jam with my grandmother,” Didier Mariotti evokes, “I searched more the lightness than the powerfulness through this basket of red fruits for a wine I first wanted to be refreshing”.

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S REVIEWS

MUMM RSRV

Grand Cru Blanc de Blancs Millésimé 2012

Belle robe jaune paille aux reflets dorés. Nez discret aux arômes de levures, qui s'ouvre sur des fruits à chair blanche avec un peu de température et d'oxygénation, complété par des notes fumées, de poivre blanc et d'épices. Belle bouche dynamique, soutenue par une belle fraîcheur, un milieu de bouche assez riche tout en gardant de l'élégance, finale persistante avec une rétro-olfaction d'agrumes et un dosage très bien intégré. Accompagne les apéritifs ou les poissons en sauce.

Beautiful straw yellow with golden tinges. Discreet nose with aromas of yeast, that opens up on aromas of white-fleshed fruits when raising a bit in temperature and after swirling, complemented by smoky notes, white pepper corn and spices. Beautiful dynamic palate, supported by a beautiful freshness, a quite rich but elegant mid-palate, a persistent finish with a citrusy retro-olfaction and a very well-integrated dosage. To pair with aperitifs and fish in sauce.

Grand Cru Blancs de Noirs 2008

Belle robe jaune paille aux reflets dorés. Notes d'épices, de clous de girofle, de café, de vieux bois. Belle bouche riche et dynamique avec une fraîcheur qui introduit la note légèrement saline qu'on perçoit en milieu de bouche. Belle structure intense et savoureuse. Finale persistante avec une rétro-olfaction sur des arômes d'agrumes et d'épices douces. Assez polyvalent dans sa capacité d'accords, il est indiqué avec des cuisines orientales finement épicées.

Beautiful straw yellow with golden tinges. Notes of spices, cloves, coffee, old wood. Beautiful rich and dynamic palate with a freshness that introduces the slightly salty note in the mid-palate. Wonderful intense and savory structure. Persistent finish with citrus and mild spices in retro-olfaction. Quite versatile in terms of pairing, it is ideal with finely spiced oriental cuisine.

Grand Cru Rosé Foujita NM

Nez très discret sur des notes épicées. Belle bouche savoureuse avec un dosage bien intégré, une bonne structure et une finale assez persistante. Savoureux et expressif, il se définit avec dynamisme tout au long de la dégustation.

Very discreet nose with notes of spices. Lovely savory palate with a well-integrated dosage, a good structure and a fairly persistent finish. Savory and expressive it shows dynamism all along the degustation.

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

« Délicat comme de la dentelle »



Hervé Deschamps et Paolo Basso



Dans l'historique salle des registres de la maison Perrier-Jouët à Epernay, le chef de caves Hervé Deschamps nous plonge dans les allées du temps et des saveurs avec ses nouvelles cuvées florales et « délicates comme de la dentelle », le Perrier-Jouët Blanc de Blancs et le Perrier-Jouët Belle Époque millésimé 2011.

« C'était en 2009. J'ai eu la chance de déguster un Champagne Perrier-Jouët de 1825, conservé, ici, dans nos caves d'Epernay. Il avait une couleur ambrée, le nez rappelait un vieux Xérès avec des notes de figue, de fruits secs, de dates, mais la bouche était encore très généreuse. Il y avait encore quelques bulles apparentes, c'est ça qui était merveilleux », confie Hervé Deschamps, Chef de caves depuis 1993 de la Maison Perrier-Jouët, au Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, toujours curieux des degrés de dosage de sucre et s'étonnant que ceux-ci, à l'époque, « avoisinaient les 150 g/l ». Soit bien loin, presque deux siècles plus tard, des 8 g/l de la nouvelle perle de la Maison Perrier-Jouët, un Blanc de Blancs sorti au printemps dernier, véritable hymne au Chardonnay, vieilli trois ans dans la fraîcheur des caves d'Epernay.

UN CÔTÉ FLORAL AU-DELÀ DU FRUIT ET DE LA FRAÎCHEUR

« L'idée pour ce Blanc de Blancs a été de travailler le cépage le plus élégant et le plus frais, qui est la base de construction de Perrier-Jouët, en allant chercher un côté floral au-delà du fruit et de la vivacité », décrit avec délectation Hervé Deschamps. Cette cuvée est le fruit de nouveaux approvisionnements auprès

de viticulteurs de la Côte des Blancs et leur Graal « Chardonnay », cépage si recherché absent jusqu'à présent de leur gamme, au-delà des millésimés. « Il répond aussi à une demande, de la part de la clientèle, de pureté et d'élégance des produits, d'un Champagne plus aérien que puissant et délicat comme de la dentelle. Il plaît beaucoup notamment à la clientèle asiatique ».

A FLEUR DE PAPILLES

Floral, ciselé et élégant, le style Perrier-Jouët s'illustre aussi à merveille dans le dernier millésime des cuvées de prestige Perrier-Jouët Belle Époque, le 2011. L'écrin, un flacon orné des fameuses anémones blanches, créé en 1902 par le maestro-verrier de l'Art Nouveau Emile Gallé, invite à lui seul à plonger dans les allées fleuries de la dégustation. Au nez, des notes fruitées de poire williams, de poivre vert, une touche fumée, une senteur de brioche. En bouche, des saveurs de miel



d'acacia. Et au final, un nectar, destiné à « une cuisine raffinée de poisson ou de volaille accompagnés de sauces savoureuses, éventuellement épicée et orientale », selon Paolo Basso, séduit par ailleurs par « l'excellence » du Perrier-Jouët Blanc de Blancs, millésimé 2004, « Champagne d'exception qui doit être réservé à une cuisine gastronomique de haut niveau qui met en valeur des matières premières exclusives ». Et ce, sans un sur-ajout culinaire d'acidité pour laisser au vin la possibilité de s'exprimer pleinement. Car là, encore, tout est bien question de dosage.

EN QUELQUES CHIFFRES

- Fondation en 1811, groupe Pernod-Ricard depuis 2005 / *founded in 1811, in the Pernod-Ricard group since 2005*
- 65 ha dont 40 en Chardonnay en Côte des Blancs - Cramant, Avize...
- et approvisionnement sur 65 ha / *65 ha out of which 40 ha Chardonnay in the Côte des Blancs area (Cramant, Avize) and supply of 65 ha.*

Champagne Perrier-Jouët: “Delicate like lace”

|| *In the historical register room of the Perrier-Jouët house in Epernay, Chef de Caves Hervé Deschamps takes us back in time in a flavourful journey with his new cuvees, “delicate like lace”, Perrier-Jouët Blanc de Blancs and Perrier-Jouët Belle Epoque vintage 2011.*

“Back in 2009. I was lucky I could taste a Champagne Perrier-Jouët of 1825, kept here in our cellars of Epernay. It had an amber colour, the nose reminded an old sherry with notes of fig, nuts, dates, but the palate was still generous. It still had a few bubbles, that was marvellous”, says Hervé Deschamps, Chef de Caves since 1993 of Perrier-Jouët, to Best Sommelier of the World Paolo Basso, who is always interested in the dosage and was surprised to hear that some at that time were “close to 150 g/l”. Thus far, two centuries later, from the 8g of the house’s new jewel, a Blanc de Blancs released in last spring, a real tribute to Chardonnay, aged three years in the freshness of the cellars in Epernay.

“Perrier-Jouët Belle Epoque vintage 2011: a distinguished Champagne for privileged and refined moments, a rich wine with character and a dynamic style.”

Paolo Basso

A floral side beyond fruitiness and freshness

“The idea of this Blanc de Blancs was to work the most elegant and fresh grape variety that composes the base of Perrier-Jouët, by seeking a floral side beyond the fruitiness and vividness,” Hervé Deschamps deliciously describes. This cuvee stems from new supplies at wine growers from Côte des Blancs and the Grall “Chardonnay”, such a sought-after grape variety absent from their range until now, apart from the vintage cuvees. “It also meets a customer demand for pure and elegant products, for a Champagne that would be more airy than powerful, and delicate like lace. It is particularly appreciated by the Asian customers.”

Moving the palate

Floral, finely-knit and elegant, the style Perrier-Jouët is also marvellously represented in the last prestige cuvee Perrier-Jouët Belle Epoque 2011. The bottle in itself, decorated with the famous white anemones created in 1902 by Art Deco master glass maker Emile Gallé, invites to let oneself be caught by the floral scents. In the nose fruity notes of William pear, green pepper, a smoky touch, scents of brioche. On the palate, flavours of acacia honey. And in the finish, it becomes a real nectar, to be served with “a delicate cuisine of fish or poultry with savoury sauces, possibly spicy and oriental” according to Paolo Basso, moreover seduced by the “level of excellence” of Perrier-Jouët Blanc de Blancs vintage 2004, “an exceptional Champagne that has to be reserved to high level gourmet cuisine with very exclusive ingredients”. And without excessive acidity added during cooking to let the wine fully express. As there too, it is all a question of dosing.

Marianne Peyri

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUET.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT**Blanc de Blancs**

Jaune paille avec des reflets argentés. Nez discret sur des notes briochées, de fleurs blanches, de poire, une touche de torréfaction. Entrée en bouche nette et riche avec un caractère bien ferme et un style élégant. Belle structure avec un caractère frais et dynamique apporté par une belle acidité. Finale persistante avec une rétro-olfaction persistante avec des senteurs de réglisse et de fruits tropicaux. Un Champagne distingué qui peut accompagner aussi bien l'apéritif que les plats de poissons d'une cuisine raffinée, également avec la présence d'épices.

Straw yellow with silvery shades. Discreet nose with notes of brioche, white flowers, pear, a hint of roasting. Clean and rich first taste with a firm character and an elegant style. Beautiful structure with a fresh and dynamic character provided by a lovely acidity. Persistent finish with a lingering retro-olfaction with scents of liquorice and tropical fruits. A distinguish Champagne that can be served for the aperitif as well as fish dishes of a refined cuisine, also using spices.

Belle Epoque Blanc de Blancs Millésimé 2004

Jaune paille avec des reflets dorés. Nez discret qui nécessite quelques minutes dans le verre avant de dévoiler des arômes de gratin de pêches, d'épices douces, de massepain et de brioche aux amandes. Bouche riche et structurée qui révèle une belle puissance et un caractère distingué, un milieu de bouche dense et expressif et une finale très persistante avec des saveurs qui s'emparent du palais pour un long moment. Un Champagne d'exception qui doit être réservé à une cuisine gastronomique de haut niveau qui met en valeur des matières premières exclusives. Un vin d'excellence.

Straw-yellow colour with golden tinges. Discreet nose that needs a few minutes in the glass to reveal aromas of peach gratin, mild spices, marzipan and almond brioche. Rich and well-structured palate that reveals a lovely powerfulness and a distinguished character. Dense and expressive mid-palate, and a lingering finish with flavours that catch the palate for a long moment. An exceptional Champagne that has to be served over top-notch gastronomy starring exclusive raw material. A wine of excellence.

Belle Epoque Rosé Millésimé 2006

Rosé léger aux reflets légèrement jaunes-ambrés. Beau nez complexe d'épices douces et de tabac, de cerises, avec une touche balsamique. Attaque en bouche riche et de caractère, structure intense et de beau volume, finale persistante et bien savoureuse, intense et avec une rétro-olfaction épicée et aux arômes de tabac blond. Une cuvée d'exception pour célébrer les événements les plus importants et pour accompagner des plats de poisson goûteux comme le rouget, le thon et la rascasse, ainsi que des viandes blanches. Grâce à sa puissance, il peut également accompagner des viandes rouges.

Light pink colour with slightly yellow-amber tinges. Beautiful complex nose with mild spices and tobacco, cherry, a balsamic touch. Rich first taste full of character, intense and voluminous structure, persistent and savory finish, intense, with spices and blond tobacco in retro-olfaction. An exceptional cuvee to celebrate the most important events and accompany dishes of tasty fish like red mullet, tuna and scorpion fish, as well as white meat. Thanks to its powerfulness, it can also be paired with red meat.

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Maestria de l'élevage sur pointe



Dégustation comparative de vieillissement.

Petite-fille des fondateurs de cette réputée maison de Champagne, Laurence Ployez perpétue une vinification à l'ancienne, plus contraignante mais gage de vieux millésimes d'excellence prisés des grandes tables de la gastronomie internationale.

Dans la maison Ployez-Jacquemart, la tradition n'est pas juste un lustre de surface. En pénétrant dans le vaste domaine de Ludes, à une quinzaine de kilomètres de Reims, elle se laisse deviner dans les murs même de cette demeure champenoise et s'incarne dans une philosophie du quotidien. Tout d'abord par ses deux caves – dont l'une creusée il y a près de 250 ans – reliées par un escalier-boyau vertigineux et courant sous les entrailles du domaine à 25 mètres de profondeur. Par ses foudres de chêne arborant fiè-

« Le vieillissement sur pointe permet de garder les vins plus longtemps et plus frais ».

rement les initiales « PJ », Ployez-Jacquemart, du nom des fondateurs de la maison en 1930. Et jusqu'à la cuvée de prestige « Liesse D'Harbonville », créée en hommage à Yvonne, la grand-mère de Laurence Ployez, dirigeante actuelle, de la 3^e génération, de la maison Ployez-Jacquemart.

UN STOCKAGE À LA POINTE... DE L'EXCELLENCE

Ayant repris le flambeau du joyau familial en 1988, la cheftaine des lieux, mariant les fonctions de négociante et chef de caves, se dédie depuis à perpétuer l'œuvre paternelle avec la même exigence. « Mon père m'a tout appris. C'était l'école de la rigueur, une dure école mais qui porte ses fruits », confie-t-elle. Et, pour elle, tradition

rime avant tout avec vinification, avec une spécificité « maison » bravant les modes, les technologies modernes et le temps qui passe : le stockage sur pointe de ses cuvées. « Nous sommes en effet l'une des dernières maisons à élever sur pointe pour limiter le contact avec les levures avant la phase de dégorgement. Cette méthode permet de conserver les avantages du vieillissement, de garder les vins plus longtemps et très frais », décrit-elle. Faisant fi des contraintes – remuage manuel, grande capacité de stockage, quête de perles rares dans la main d'œuvre maîtrisant ce savoir-faire – Laurence Ployez poursuit ainsi depuis des années sa quête d'un graal à « l'équilibre parfait ».

DES CUVÉES DE PRESTIGE : LIESSE D'HARBONVILLE, L'EXTRA BRUT VINTAGE, BLANC DE BLANCS

Pour preuve, ses cuvées 98/99 restent extraordinaires, comme le Liesse d'Harbonville Brut Millésime 1998, dégorgé pourtant en 2007, il y a plus de dix ans, qualifié de « très beau, savoureux, complexe sur les épices et tabac doux » par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, lors de sa visite à l'automne dernier dans le

fief de Ployez-Jacquemart. Après 5 ans sur pointe, l'Extra Brut Vintage Blanc de Blancs 2002, dégorgé en 2012, lui, se révèle « fin, délicat, rond et floral », quand l'Extra Brut Vintage 2002 dégorgé en 2006 se distingue par un « beau nez complexe d'épices orientale et boîte à cigares, une belle bouche savoureuse et longue », en un mot « excellent ».

Un résultat qui est aussi le fruit de « contrats de fidélité depuis plus de 45 ans avec les vigneronns des Grands Crus du Chardonnay notamment de la Côte des Blancs », d'un tri par cépage, par cru et par parcelle, de vins bloqués dans des fûts de chêne sans fermentation malolactique pour les cuvées de prestige et d'un dosage final en liqueur très faible pour préserver la structure du vin. Les champagnes Ployez-Jacquemart, nets au palais, très aromatiques, jonglant avec maestria entre minéralité, fruit et acidité, ont de fait, depuis des années, conquis les plus grandes tables de la gastronomie internationale, de L'Assiette Champenoise et le Domaine des Crayères à Reims, au Daniel's à New-York, ou encore en Suisse à l'Hôtel de Ville à Lausanne et au Domaine de Châteauvieux à Satigny.

QUELQUES CHIFFRES

- **Propriété / estate :** 3 ha (Ludes & Mailly, Vertus – Premiers et Grands crus – Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) complétés d'approvisionnement aux 2/3 en Chardonnay – *complemented with a supply of 2/3 of Chardonnay*
- **Production annuelle / annual production :** 100 000 bouteilles/bottles
80 % d'export dans 15 pays (Etats-Unis/USA, Suisse/Switzerland, Japon/Japan...)

Champagne Ployez-Jacquemart: The master of elevage in bottles head down || Granddaughter of the famous house's founders, Laurence Ployez continues to work according ancient techniques, more demanding but guarantee of old vintages of excellence, sought-after by the finest gastronomic restaurants across the world.

At Ployez-Jacquemart, tradition is not just a surface style. Entering the large estate in Ludes, you can feel tradition exuding from the walls of the house and in an everyday philosophy. First in the two cellars, with one dug 250 years ago, linked by a dizzy passageway at 25 meters deep under the estate. Then in the oak tuns proudly bearing the letters PJ for Ployez-Jacquemart, name of the founders of the house in 1930. And at last in the prestige cuvee "Liesse D'Harbonville", created in tribute to Yvonne, the grandmother of Laurence, the current manager of Ployez-Jacquemart, member of the third generation.

Ageing head down for top quality

Ever since she took over the reins in 1988 the master of the place, also the merchant and the Chef de Cave of the house, she has been striving to perpetuate her father's work with the same high standards. "My father taught me everything, it was tough, he made me work hard but it was fruitful," she tells. And to her, tradition first concerns vinification, with a specificity here that goes against fashion and trends, against modern technologies and time passing by: the bottles are stored head down. "Indeed we are one of the last houses to age the cuvees head down in order to limit the contact with the yeasts before disgorgement. This method enables to keep the advantages of ageing, to keep the wines longer and fresher," she describes. Dealing with the constraints—riddling by hand, large storing capacities, continuous search for staff with such a know-how—Laurence Ployez has been searching for years at the "perfectly balanced" grail.



Paolo Basso et Laurence Ployez

the Extra Brut Vintage Blanc de Blancs 2002, disgorged in 2012, is "fine, delicate, round and floral", whereas the Extra Brut Vintage 2002 disgorged in 2006 features "a lovely complex nose with aromas of oriental spices and cigar box, a lovely savoury and lingering palate", in short, "excellent".



Le vieillissement sur pointe, spécificité de la maison.

Prestige cuvees: Liesse d'Harbonville, Extra Brut Vintage, Blanc de Blancs

As an evidence her cuvees 1998 and 99 remain extraordinary like Liesse d'Harbonville Brut Vintage 1998, however disgorged in 2007 thus ten years ago, described as "beautiful, savoury, complex, with notes of spices and mild tobacco" by Best Sommelier of the World Paolo Basso during his visit in last autumn in Ployez-Jacquemart's realm. After 5 years head down,

A results that also is the fruit of "the loyalty for more than 45 years of wine growers of Grand Cru Chardonnay, especially in Côte des Blancs", of a sorting by grape variety, growths and plots, wines kept in oak barrels without malolactic fermentation for the prestige cuvees and finally a very low dosage to keep the structure of the wine. Ployez-Jacquemart's Champagnes, clean on the palate, very aromatic, masterfully combining minerality, fruitiness and acidity, have for long conquered the finest tables across the world from L'Assiette Champenoise and Domaine des Crayères in Reims, Daniel's in

New-York, or in Switzerland at Hotel de Ville in Lausanne and Domaine de Châteauvieux at Satigny.

Marianne Peyri

EN SAVOIR → WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART Liesse d'Harbonville Brut Millésime 2000

Jaune paille brillant, reflets argentés. Une note d'évolution qui se dévoile sous forme de pommes au four, de compote de mirabelles. Bouche tendue et élancée, saline et avec une belle acidité qui en définit le caractère. Finale longue tout en fraîcheur avec une petite astringence bien sympathique.

Brilliant straw yellow colour, silvery tinges. A hint of evolution that comes up in the form of baked apples, Mirabelle plum compote. Tense and sleek palate, salty and with a beautiful acidity that defines the character. Long and fresh finish with a pleasant astringency.



Paolo Basso et Pierre Trichet dans la cave.

CHAMPAGNE PIERRE TRICHET

A la recherche des vins d'antan

Cépages rares tels que le Pinot Blanc, un 100 % Chardonnay à 3 bars seulement...

Pierre Trichet, vigneron implanté au village de Trois-Puits, dans les premiers contreforts de la montagne de Reims, s'appuie sur le passé pour mieux inventer et surprendre les papilles.

« Oui, ça, on peut le dire, il ne cesse de tester, chercher, expérimenter, c'est sa nature », reconnaît sa femme, Mireille Trichet. C'est sous les alcôves et dans la fraîcheur de sa cave datant de 1783, dédale de 40 mètres de long qui court sous leur maison, que Pierre Trichet, 50 ans, œuvre, année après année, en véritable alchimiste des assemblages. « Lorsque j'ai repris la propriété de mes parents en 1986, mon père m'a fait confiance et laissé faire ce que je voulais. J'ai eu une écoute et les mains libres, une chance inouïe », glisse-t-il en jetant un regard reconnaissant à son père René.

NOSTALGIE DU DEMI-MOUSSE

Sa première « création », lancée dans les années 90, la cuvée Caractère, un Blanc de Noirs Premier Cru, bien frais et au caractère friand, a tapé juste. Elle représente aujourd'hui 20 % de leurs ventes, notamment auprès d'une clientèle de particuliers. Attaché à la terre et à l'histoire de ces terroirs, Pierre Trichet a récidivé, en concoctant une cuvée inédite, Secret d'or, sortie en 2015, un 100 % Chardonnay avec une originalité : « Je le tire à 3 bars de pression au lieu de 6 pour retrouver les caractéristiques des champagnes d'antan, un vin en demi-mousse, ni vif ni acidulé, avec tout de même un dosage à 7 ou

8 g et non à 12 g comme à l'époque de mes parents ». Sur les traces des années 60-70, le vigneron aux mains trapues des travailleurs de la terre a de même redonné vie à des vins tranquilles entièrement Chardonnay, lancés sur le marché, tout juste au début de l'automne. « C'est du champagne en puissance, ça me trottait dans la tête depuis longtemps, je trouvais dommage que le champenois ait perdu ces vins-là ».

1 333 BOUTEILLES ET PAS UNE DE PLUS

Mais sa quête se niche aussi dans la recherche des cépages rares. Le Pinot Blanc, qu'il a redécouvert, il y a quelques années en dégustant des vins clairs de l'Aube, l'a ainsi complètement séduit. « J'ai en ai planté, pour rester prudent, une petite parcelle en Premier Cru, avec l'envie de recréer les vins que l'on pouvait boire du temps de Dom Pérignon ». Tout juste sortie, sa cuvée 100 % Pinot Blanc 1333 – nom indiquant le nombre confidentiel de

bouteilles produites et par ailleurs numérotées – s'ouvre sur des arômes d'épices et de fruits à chair blanche pour finir en beauté sur des notes de poivre blanc et d'agrumes. Une originalité. « Pour nous, il est différent des Chardonnay et des Pinots.

« J'ai en ai planté, pour rester prudent, une petite parcelle en Premier Cru, avec l'envie de recréer les vins que l'on pouvait boire du temps de Dom Pérignon » – Pierre Trichet

On ne sait pas si on est dans les Blancs ou dans les Noirs et on ne sait pas quelle est la durée de vie de ce vin, si on peut l'emmener plus loin... C'est un peu le début de l'histoire », confie, les yeux pétillants, cet explorateur infatigable.

EN QUELQUES CHIFFRES

- 8 ha classés Premier Cru et Grand Cru (Trois-Puits, Montbré, Cormontreuil, Verzy...) dont 4 en propriété
- Gamme de 8 cuvées classées Premier Cru et un Grand Cru
- 70 000 bouteilles par an

Champagne Pierre Trichet: Searching for the ancient taste || Rare grape varieties like Pinot Blanc, a 100% Chardonnay at only 3 bars ... Pierre Trichet, a wine grower settled in the village of Trois-Puits, at the foothills of the Mountain of Reims, uses the past history to better create and surprise the palate.

“Yes, it is true, he keeps on testing, searching, experimenting, it is in his nature,” his wife Mireille Trichet says. Under the vaults and in the freshness of his cellar dating back 1783, a labyrinth of 40 meters long under his house, Pierre Trichet, aged 50, works on his blends like an alchemist. “When I took over my parents’ estate in 1986 my father trusted me and let me do what I wanted. I had a listener and my hands free, a great luck,” he says with a grateful look at his father René.

A nostalgia for ‘demi-mousse’ wines

His first creation launched in the 90s, the cuvee Caractère, a Blanc de Noirs Premier Cru, very fresh, with a delicious character, was a good bet. Now it represents 20% of his sales, especially with individuals. Attached to his land and to the history of the terroirs Pierre Trichet did it again, with an original cuvee, Secret d’or, released in 2015, a 100% Chardonnay with a peculiarity: “I bottle it with 3 and not 6 bars of pressure to find back the features of ancient Champagnes, a ‘demi-mousse’ wine [less sparkling], not vivid nor tangy, but with a dosage of 7 or 8g, not 12 like in my parents’ time”. Coming back to the trends of the 60-70s the wine grower with the stubby hands of those who work the land even revived Chardonnay still wines he marketed in

autumn this year. “It is a would-be Champagne, I was thinking about it for long, I thought it was a pity that the region had lost these wines.”

No more than 1,333 bottles

But his quest also leads him to search for rare varieties. Pinot Blanc that he rediscovered a few years ago when tasting still wines in Aube completely seduced him. “I planted some, to remain prudent, on a small plot in Premier Cru, willing to create again the wines that could be enjoyed in Dom Perignon’s time”. Just released, his 100% Pinot Blanc cuvee ‘1333’—a name indicating the confidential number of bottles produced and all numbered—opens up with aromas of spices and white-fleshed fruits, followed by beautiful flavours of white pepper and citrus. Something original. “To us, it is different from Chardonnays and Pinots. We don’t know if it is a Blanc, a Noir, we don’t know how long it will keep, if we can improve it ... It is the beginning of the story,” says the tireless explorer with a sparkle in his eyes.

Marianne Peyri

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-PIERRE-TRICHET.COM



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE PIERRE TRICHET

Cuvée 1333 (Pinot Blanc)

Jaune paille aux reflets argentés. Le nez s’ouvre sur des arômes d’épices, de fruits à chair blanche, d’agrumes, de poivre blanc. Assez riche et volumineux avec une bouche ronde et caractérisée par un dosage consensuel, qui définit le profil du vin. Finale soutenue par une belle fraîcheur et une rétro-olfaction de poivre blanc et d’agrumes. Un beau vin qui séduit par la rareté de son cépage et qui pourra se déguster à l’apéritif.

Straw-yellow with silvery shades. The nose opens up with aromas of spices, white-fleshed fruits, citrus, white pepper. Fairly rich and voluminous with a round palate characterized by a consensual dosage that defines the profile of the wine. The finish is supported by a lovely freshness, and white pepper and citrus in retro-olfaction. A beautiful wine that seduces by the rarity of its grape variety and will be enjoyed for the aperitif.



La gamme des champagnes Pierre Trichet.

L’Exception Brut Premier Cru Millésimé blanc 2011

Robe brillante jaune paille aux reflets dorés. Note de massépain, de pomme au four, biscuits au beurre, une touche de poivre, de levures. Attaque en bouche riche et crémeuse avec une belle acidité vibrante qui apporte de la fraîcheur. Un milieu de bouche de structure moyenne et une finale délicate avec une rétro-olfaction d’agrumes et de fumée. Un Champagne qui peut accompagner une cuisine de poisson comme un bar de ligne au sel. Bien que millésimé, il faut le consommer dans les deux prochaines années.

Brilliant straw yellow robe with golden shades. In the nose, scents of marzipan, oven-baked apple, butter cookie, a hint of bell pepper and yeast. Rich and creamy first taste with a beautiful vibrant acidity that provides freshness. Medium structure in the mid-palate and a delicate citrusy and smoky aftertaste. A Champagne that can be paired with fish dishes like line-caught sea bass in a salt crust. Though it is a vintage Champagne, it has to be consumed within two years.

COFFRET CADEAU PRÉFÉRENCE LES TABLES GOURMANDES

à partir de 168€



Offrez à vos invités une cuisine raffinée et savoureuse
grâce au coffret Table Gourmande d'Hôtels & Préférence

www.hotelspreference.com
+33 (0)1 78 94 90 40

CHAMPAGNE GOSSET

Depuis 1584, le Champagne Gosset met tout en œuvre pour perpétuer la tradition familiale et le savoir-faire dans l'élaboration de ses différentes cuvées. A l'origine du Champagne Gosset, un homme : Pierre Gosset, échevin d'Aÿ et vigneron. D'abord créateur de vins tranquilles, souvent rouges, élaborés à partir de Pinot Noir et de Chardonnay, ses vins, comme tous ceux de la région, deviennent, au XVIII^{ème} siècle, effervescents, marquant le commencement des Champagne Gosset.

Champagne Gosset, afin de satisfaire au mieux le consommateur, a depuis lors mis en place une charte d'excellence, qui lui apporte prestige et distinction. Le Champagne Gosset crée des assemblages qui réunissent les meilleurs crus de la Marne (Grands Crus et Premiers Crus) avec une classification moyenne de 95 % sur l'échelle officielle des Crus. Pour préserver l'acide malique, il tente également d'éviter la fermentation malolactique, permettant une restitution naturelle de l'arôme fruité des vins.

Since 1584, Champagne Gosset makes every effort to perpetuate the family tradition and the know-how in the crafting of its various cuvees. At the origin of Champagne Gosset, a man: Pierre Gosset, alderman of Aÿ and winegrower. First creator of still wines, often red, made with Pinot Noir and Chardonnay, his wines, as all those of the region, became, in the XVIIIth century, sparkling, marking the beginning of Champagne Gosset.

Champagne Gosset, in order to best satisfy the consumer, set up since then a charter of excellence which gives it prestige and distinction. Champagne Gosset creates blends that combine the best crus of Marne (Grand Crus and Premier Crus) with an average classification of 95% on the official Champagne growths classification. To preserve the malic acid, it also tries to avoid the malolactic fermentation, enabling a natural return of the fruitiness.



L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION

CHAMPAGNE GOSSET

**Grand Blanc de Blancs,
Brut Non Millésimé**

Couleur jaune argent léger, reflets verts et un joli cordon continu de bulles fines. Nez élégant de pêche, avec de jolies nuances d'herbes sauvages. Palais vif et bien lisse. Le tout est très harmonieux. La rétro-olfaction présente des pointes mentholées et une finale sur le citron vert. À servir sur un carpaccio de poule au basilic.

Light silvery yellow hue, green tinges and a nice continuous bead of fine bubbles. Elegant nose with peach, beautiful shades of wild herbs. Vivid and smooth palate. Very harmonious whole. Present retro-olfaction with mentholated shades and lime in the finish. To serve with an octopus carpaccio and basil.



LUXE INFINITY

LifeStyle



MONTRES
OBLANCARRÉ

MAGAZINE

JOAILLERIE HORLOGERIE CULTURE MODE VOYAGES

WWW.LUXE-INFINITY.COM

CHAMPAGNE MICHEL GONET

En 1935 Michel Gonet, atteint de dysphagie dès sa naissance, retrouve la vie grâce à une gorgée de Champagne. C'est alors le début d'une véritable passion pour ces vins. Dès 1973, il ne cesse d'améliorer la qualité du travail à la vigne et en cave. Son unique objectif est de produire des Champagnes purs, racés, respectueux de l'environnement, devenant l'une des références incontournables de sa région.

Aujourd'hui sa fille, Sophie Signolle, veille à perpétuer son savoir-faire, sur 40 hectares de vignes, principalement sur la Côte des Blancs, dont une partie est classée Grand Cru. Alors que ces derniers offrent une tension, une minéralité et une longueur incomparables, les assemblages se démarquent par l'ajout de Vindey (vin des dieux, terroir célèbre dès le Moyen Âge) qui apporte élégance, finesse et légèreté, ou encore un peu de Montgueux pour compléter la puissance et le corps.

Sous l'œil attentif et féminin de Sophie Signolle, le Champagne Gonet propose des Champagnes Grand Cru alliant finesse, fraîcheur, race et gourmandise.

In 1935 Michel Gonet, suffering by dysphagia from his birth, came back to life thanks to a sip of Champagne. From then he got a real passion for these wines.

From 1973, he didn't stop improving the quality of the work in the vineyard and in the cellar. His only objective is to produce pure Champagnes, racy, environment-friendly, becoming one of the major references of his region.

From now his daughter, Sophie Signolle, watches to perpetuate his know-how on 40 hectares of vineyards, mainly in the Côte des Blancs area, a part of which is classified Grand Cru.

While the latter offer an incomparable tension, minerality and length, the blends stand out by the addition of Vindey (wine of the gods, a terroir famous since the Middle Ages) which brings elegance, finesse and lightness, or of some Montgueux to complement the powerfulness and body.

Under Sophie Signolle's careful and feminine eye, Champagne Gonet offers Grand Cru Champagnes combining finesse, freshness, class and moreishness.



WWW.GONET.FR

L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION

CHAMPAGNE MICHEL GONET

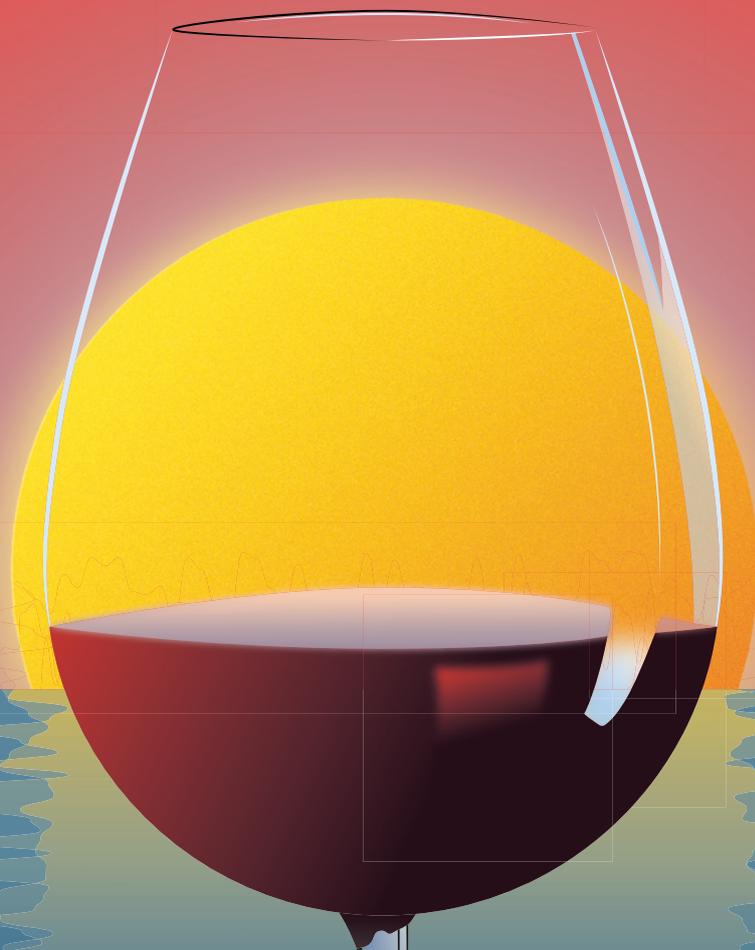
Mesnil sur Oger,
Blanc de Blancs Grand Cru,
2012

Intense jaune vert avec des reflets citron et un cordon de bulles très fines. Nez un peu sauvage avec du citron vert et de la mangue. Belle énergie au palais avec une jolie trame acide. En rétro-olfaction, le pain grillé vient s'ajouter aux arômes de nez, avec une finale très minérale. Délicieux sur un filet de lotte enrobé dans du jambon de Parme et poêlé.

Intense green yellow with lemony tinges and a bead of very fine bubbles. Quite wild nose, with lime and mango. Nice energy on the palate with a beautiful acid basis. In the retro-olfaction, aromas of toasted bread add to the aromas of the nose, with a very mineral finish. Delicious with a pan-fried fillet of monkfish coated with Parma ham.



WORLD 2018
OF MEDITERRANEAN
WINES



14TH EDITION
MONTPELLIER
FRANCE

VINISUD

18.19.20 FEBRUARY

VINISUD.COM

CHAMPAGNE

TRIBAUT SCHLOESSER

L'histoire commence au début du XX^{ème} siècle quand René Schloesser, jeune agriculteur luxembourgeois, quitte son pays natal pour la Champagne. Alors que la crise économique sévit, René et sa femme Lucie décident de commercialiser leur propre Champagne. En 1950, Suzanne, leur fille, épouse Jean Tribaut, joignant ainsi les deux vignobles pour faire naître la marque actuelle, Champagne Tribaut Schloesser.

Aujourd'hui la quatrième génération, avec Sébastien et Valentin, offre à travers son savoir-faire des champagnes fins et délicats provenant du vignoble familial mais également d'approvisionnements extérieurs. En agriculture raisonnée, la Maison Tribaut-Schloesser allie tradition et avancées technologiques afin d'extraire toute la quintessence de ses raisins, comme le démontre la cuvée René par Tribaut (70 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir), hommage au fondateur de la maison. Élaboré avec les Chardonnays des Crayères à Romery et les Pinots Noirs d'Écueil, la cuvée, dosée à 6g, a obtenu en 2012 et 2013 la Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles.

The story begins in the early XXth century when René Schloesser, a young Luxemburgish farmer, leaves his native country to settle in Champagne. While the economic crisis rages, René and his wife Lucie decided to market their own Champagne. In 1950, Suzanne, their daughter, married Jean Tribaut, thus gathering both vineyards to create the current brand: Champagne Tribaut-Schloesser.

Nowadays the fourth generation, Sébastien and Valentin, offers through its know-how fine and delicate Champagnes coming from the family vineyard but also from external supplies. In integrated farm management, the Tribaut-Schloesser estate combines tradition and technological progress to extract the very essence of the grapes, as evidenced by the cuvee René par Tribaut (70% Chardonnay, 30% Pinot Noir), a tribute to the founder of the house. Made with Chardonnays from Crayères in Romery and Pinot Noirs from Ecueil, the cuvee, dosed by 6g, obtained in 2012 and 2013 the Gold medal at the World Competition of Brussels.



CHAMPAGNE.TRIBAUT.WINE

L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION



CHAMPAGNE CUVÉE RENÉ PAR TRIBAUT

Brut Non Millésimé

Couleur jaune paille avec des reflets verts et un léger cordon de bulles fines. Nez de pain grillé mais aussi avec des touches anis. Bien soutenu par des arômes de coing confit. Palais très vivace et bien ciselé avec suffisamment de matière. En rétro-olfaction on découvre de jolies notes d'agrumes comme le citron vert, avec une finale sur la poire confite. À servir sur des filets de rouget barbet à la plancha.

Straw yellow hue with green tinges and a light bead of fine bubbles. Toasted bread in the nose but also hints of aniseed. Supported by candied quince aromas. Very vivid and well-defined with enough material. In retro-olfaction we discover lovely notes of citrus as lime, with candied pear in the finish. To serve with fillets of red mullet a la plancha.

Marc MOREL

Le Traiteur de vos réceptions :

- Mariages, Baptêmes, Communions
- Cocktails, Buffets
- Professionnelles
- Plateaux repas
- Ventes à emporter

**ZA. LES TERRES ROUGES
EPERNAY**



Tél : 03 26 54 82 70
www.marc-morel-traiteur.fr

CHAMPAGNE

J. PÉRARD & FILS

Laboureurs-vignerons depuis 1662, les Pérard sont implantés à Ambonnay depuis quatre générations. Sur ses neuf hectares de vignes, réparties sur Ambonnay, Bouzy et Cernay-lès-Reims, le Champagne J. Pérard & fils a pour principal objectif de produire un vin de qualité, tout en respectant l'environnement, et a donc choisi de pratiquer l'agriculture durable. Aussi, depuis plusieurs années, le domaine a vu ses engrais minéraux remplacés par des amendements ou des engrais très faiblement dosés sous forme 100% organique. Un travail du sol très prenant qui augmente obligatoirement le nombre d'heures de travail et a poussé le Champagne J. Pérard & fils à investir dans plusieurs matériels complémentaires. Un investissement qui permet aux 46 000 bouteilles commercialisées (dont 44 000 de Grand Cru) d'exprimer des parfums tout en finesse et en délicatesse, à l'image de leur cuvée Diadème, 100 % Pinot Noir, dosée à 4 g.

Ploughmen and winegrowers since 1662, Pérard are settled in Ambonnay for four generations. On their nine-hectare vineyards, divided up in the villages of Ambonnay, Bouzy and Cernay-lès-Reims, the J. Pérard & fils Champagne aims for producing a quality wine, while respecting the environment. Therefore they decided to practice sustainable farming. So, for several years, the domain saw its mineral fertilizers replaced by soil-enriching agent or very weakly dosed fertilizers, 100% organic. A very hard work of the soil that necessarily increases the number of working hours and led Champagne J. Pérard & fils to invest in several complementary materials. An investment that enables to market 46 000 bottles (out of which 44 000 of Champagne Grand Cru), to express very fine and delicate flavours, just like their cuvee Diadème, 100% Pinot Noir, with a 4g dosage.



WWW.CHAMPAGNE-PERARD.FR

L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION



CHAMPAGNE J. PÉRARD & FILS

**Cuvée Diadème,
Blanc de Noirs, non millésimé**

Couleur jaune vert d'intensité bien prononcée, avec des reflets citron et un cordon de bulles fines. Nez de prune noire, de fleur séchée et d'épices douces. Au palais, le vin est droit mais très lisse, avec beaucoup de finesse. Les arômes de bouche sont sur la clémentine et la pêche, avec une belle finale sur le clou de girofle, même un peu cardamome. Superbe avec une feueillantine de homard.

Green yellow hue very intense with lemony shades and a ring of fine bubbles. Black plum in the nose, dried flowers and mild spices. On the palate the wine is straightforward but very smooth, with a lot of finesse. The aromas on the palate show clementine, peach, with a beautiful finish with clove, even cardamom. Superb with a lobster feueillantine.



40th
edition

14 > 17 FEBRUARY 2018
PARIS

Wine & Spirits Export Convention
for Europe, Eastern Europe, Americas, Asia

www.wwm-global.com



11th
edition

30 APRIL > 2 MAY 2018
CHICAGO

The Business Meetings for North, Central
and South American Wine Buyers

www.wwm-chicago.com



8th
EDITION

24 > 27 MAY 2018
SINGAPORE

Business Meetings for Asian
and Oceanian Wine Importers

www.wwm-asia.com



2nd
edition

27 > 29 JUNE 2018
SAN FRANCISCO

The Business Meetings for North, Central
and South American Wine Buyers

www.wwm-sanfrancisco.com

FACE TO FACE MEETINGS: MANDATORY REGISTRATION (FOR TRADE ONLY)

A D H E S I O N



G R O U P

ADHESION GROUP 35/37, rue des Abondances – 92513 Boulogne Billancourt Cedex – France
Tel.: +33 (0)1 41 86 41 86 • www.adhes.com • info@adhes.com

CHAMPAGNE ESTERLIN

Très jeune comparé à certains de ses voisins de l'Avenue de Champagne à Epernay, le Champagne Esterlin, qui tire son nom d'une monnaie anglaise, est créé en 1948 à l'initiative de 3 vignerons, dont Ange Cléophas Fransoret. La maison s'appuie aujourd'hui sur 200 adhérents, 52 communes, qui s'attachent à produire le meilleur Champagne sur un vignoble de 105 ha. Cet ensemble de terroirs sur les sols argilo-calcaires champenois permet ainsi d'avoir une vaste palette de vins pour réaliser de grands assemblages.

La Maison Esterlin possède également son propre vignoble de 11 ha certifié Haute Qualité Environnementale et Viticulture Durable en Champagne. Afin de réaliser ses vins, elle pratique une fermentation alcoolique à 16°C puis bloque la deuxième fermentation pour conserver l'acidité originelle du vin ainsi que sa fraîcheur. De plus, l'absence de fermentation malolactique permet de préserver les arômes et développe l'aptitude au vieillissement des vins.

Very young compared to some of its neighbours of Avenue de Champagne, Epernay, Champagne Esterlin, that draws its name from an English money, was created in 1948 by 3 winegrowers, among who Ange Cléophas Fransoret. The house now relies on 200 members, 52 villages who try to produce the best Champagne on 105 ha of vines. This group of terroirs of clay and limestone soils of Champagne enables to have a vast range of wines to realize great blends.

Esterlin also possesses its own vineyard of 11 ha certified High Environmental Quality and Sustainable Winegrowing in Champagne. To make its wines, it practices an alcoholic fermentation at 16°C then blocks the second fermentation to keep the original acidity of the wine as well as its freshness. Furthermore, the absence of malolactic fermentation enables to preserve the aromas and improves the ageing capacity of the wines.



L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION



CHAMPAGNE ESTERLIN

Brut Nature 2009

Couleur jaune pâle avec des reflets verts et un cordon très fins de petites bulles. Nez de compote d'abricots mais aussi de jolies notes de plantes amères. Le tout est très attirant. Le palais est assez aérien, avec une belle harmonie. La rétro-olfaction nous offre des touches d'anis et d'amande grillée et une finale sur le citron vert. Parfait avec un loup en croûte de sel au fenouil.

Pale yellow hue with green tinges and a very fine bead of small bubbles. Apricot compote in the nose but also nice notes of bitter plants. The whole is attractive. The palate is quite airy, with a beautiful harmony. The retro-olfaction gives us anise and grilled almond aromas and lime in the finish. Perfect in a sea bass with a salt crust and fennel.

WWW.CHAMPAGNE-ESTERLIN.COM

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



© 2017 BEC. Bodem Air France, SA au capital de 102 740 776 € - 42,498 170 - RCS Boulogne - 45, rue de Paris, 93147 Bobigny-CDG Océane.

EN DIRECT AU DÉPART DE BORDEAUX

DÜSSELDORF

3 VOLS

PAR SEMAINE

AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. Renseignez-vous sur airfrance.fr, au 36 54 (0,35 € TTC/min à partir d'un poste fixe) ou dans votre agence de voyages.

CHAMPAGNE BOIZEL

Depuis 1834, le Champagne Boizel élabore des Champagnes avec un subtil équilibre entre délicatesse et caractère. Tout commence avec la matière première. Ainsi, les trois éléments principaux – climat (septentrional), sous-sol (crayeux) et relief – réalisent une belle alliance et influent sur les raisins, leur donnant un potentiel aromatique délicat et une grande fraîcheur. Les vignes sont méticuleusement entretenues et conduites en viticulture raisonnée.

Toujours en recherche d'équilibre, Boizel effectue un suivi constant de l'évolution des Champagnes, détermine les temps de maturation nécessaires et réfléchit au dosage de chaque cuvée (généralement faible).

Alors que les règles de l'appellation imposent 15 mois en cave, le Champagne Boizel a pour tradition de garder ses cuvées au moins trois à quatre ans, voire plus pour les assemblages spécifiques des millésimes. Ce temps, nécessaire aux évolutions naturelles, est pour le domaine primordial pour obtenir la finesse, l'élégance, la complexité et le fondu qui font les grands Champagnes.

Since 1834, Champagne Boizel has been making Champagnes with a subtle balance between delicacy and character. Everything begins with the raw material. So, three main elements – climate (northern), subsoil (chalky) and relief – realize a beautiful alliance and influence the grapes, with a delicate aromatic potential and a great freshness. Vines are carefully maintained and managed with integrated viticulture.

Always in search for balance, Boizel makes a constant follow-up of the evolution of the Champagnes, determines the necessary maturation time and thinks about the dosage of every cuvee (generally low).

While the rules of the appellation impose 15 months in cellar, Champagne Boizel has the tradition to keep its vintages at least three or four years, even more for the specific blends of the vintage cuvees. This time, necessary for the natural evolutions, is for the domain essential to obtain finesse, elegance, complexity and a melted character that define the great Champagnes.



WWW.BOIZEL.COM

L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION

CHAMPAGNE BOIZEL

Grand Vintage 2008

Couleur jaune paille avec des reflets argent et un beau cordon de bulles fines. Nez très élégant de fruits à chair blanche, surtout la mirabelle mais aussi des touches de tarte aux pommes. Très fin au palais avec une belle texture bien glissante. Le palais nous dévoile de jolis arômes de brioche à la praline de Lyon et se termine sur une finale sur l'abricot confit. Il irait bien sur une daurade au four à la tomate.

Straw yellow colour with silvery tinges and a beautiful bead of fine bubbles. Very elegant nose with white-fleshed fruits, especially Mirabelle plum but also touches of apple pie. Very fine palate with a beautiful smooth structure. The palate reveals beautiful aromas of Lyon praline brioche and ends with candied apricot in the finish. Matches well with an oven-baked sea bream with tomatoes.



Exalte davantage les arômes et révèle les vertus du vin, le mouvement circulaire permet un développement aromatique optimal. Les arêtes vives en relief à l'intérieur du verre accentuent le phénomène d'échange et d'homogénéité des couches aromatiques du vin.



Tous nos produits sur :

Particuliers : www.leplaisirdoffrir.fr

Professionnels : www.vinolem.com



CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE

Champagne de récoltant, le Champagne Philippe Fontaine est avant tout une histoire de famille et de tradition. Philippe Fontaine, son fondateur, après avoir commencé sa vie professionnelle dans les céréales, diversifie son activité grâce à la vigne.

Situé dans le sud de l'Aube, dans la Côte des Bar, le domaine bénéficie d'un terroir propice à leur récolte de Pinot Noir (80%). La plupart des raisins du vignoble sont issus du plus grand terroir de Champagne : les Riceys, donnant un cépage très caractéristique, utilisé notamment dans leur Rosée de Saignée. Le reste des raisins de la maison (10% en Meunier, 5% en Pinot Blanc et 5% en Chardonnay) viennent de Balnot sur Laignes, le tout orienté est et sud-est.

Avec des vignes en viticulture raisonnée, la qualité du Champagne Philippe Fontaine est régulièrement récompensée. Une manière de reconnaître le talent de Philippe Fontaine, mais aussi de sa fille, Salomé Fontaine-Garcia, créatrice de la Cuvée des Lys.

Wine grower's Champagne, Champagne Philippe Fontaine is above all the story of a family and tradition. Founder Philippe Fontaine, after he begun his professional life in cereals, diversified his activity with vine growing.

Situated in the South of Aube, in Côte des Bar, the domain benefits from a terroir suitable for the culture of Pinot Noir (80%). Most of the grapes of the vineyard stem from the biggest terroir of Champagne: Les Riceys, giving a very characteristic grape variety, particularly used in their *bled rosé*. The rest of the grapes (10% Meunier, 5% Pinot Blanc and 5% Chardonnay) come from Balnot-sur-Laignes, all facing east and southeast.

Working in integrated vine growing, the quality of Champagne Philippe Fontaine is regularly rewarded. A way of recognizing Philippe Fontaine's talent, but also his daughter's, Salomé Fontaine-Garcia, creator of Cuvée des Lys.



WWW.CHAMPAGNE-PHILIPPE-FONTAINE.COM

L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION

CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE

**Cuvée Des Lys,
Blanc de Blancs 2013**

Couleur jaune vert très brillant, avec des reflets argent. Une bulle très fine mais pas très présente. Nez de reine-claude avec aussi des notes pâtisseries très agréables. Le palais est fin et lisse, donnant une très jolie texture. Les arômes de bouche sont sur les agrumes et la finale est sur l'écorce de citron vert confit. À servir sur un turbot rôti à l'ail et herbes provençales.

Green yellow and very brilliant colour, with silvery tinges. Very fine but not much present bubbles. Aromas of greengage but also very pleasant notes of pastry. The palate is fine and smooth, giving a beautiful texture. The aromas of the palate are citrusy and the finish as candied peel lime. To serve with roasted turbot with garlic and Provence herbs.



ANGERS / FRANCE
PARC DES
EXPOSITIONS

LE SALON DES VINS DE LOIRE

LUN 5 | FÉVRIER
MAR 6 | 2018



@salonVinsLoire
#SVL18

UN ÉVÈNEMENT



L'EXPÉRIENCE LOIRE AU CŒUR DU VIGNOBLE

www.salondesvinsde Loire.com

2
JOURS

300 EXPOSANTS VIN,
BIÈRE, CIDRE & SPIRITUEUX

8 200 ACHETEURS
PROFESSIONNELS

LES APPELLATIONS DE LOIRE VONT VOUS EN FAIRE VOIR DE TOUTES LES COULEURS !

- Restaurants régionaux **NOUVEAU!**
- Stands collectifs **NOUVEAU!**
- Événements : Master Class, conférences et dégustations accords mets et vins



ANGERS DESTINATION VIN

UNE OFFRE VIN EXCEPTIONNELLE
DE PRÈS DE 900 EXPOSANTS À ANGERS

Le Salon Saint-Jean

LE SALON DES VINS DE LOIRE

La Levée de la Loire

La Dive Bouteille

Les Pénitentes

Le Salon Demeter

Les
Anonymes



ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS DE VIN

CHAMPAGNE MOUTAUX

Le Champagne Moutaux, situé à Bligny, dans la Côte des Bar, est une exploitation familiale qui œuvre à l'élaboration de Champagnes depuis 5 générations. Certifié « Terra-vitis » depuis 2010, il pratique et prône une viticulture raisonnée, respectueuse du raisin et du terroir. Afin de maintenir la tradition champenoise, les vignes, en Chardonnay et Pinot Noir, sont récoltées manuellement, à un stade de maturité optimale, ce qui permet aux vins du domaine de dévoiler finesse et ampleur aromatique. A l'image de la cuvée Excellence « Blanc de Noirs » réalisée à partir de 100 % de Pinot Noir. Ce Champagne, dosé en extra-brut, laisse ressortir toute la fraîcheur et le fruité du cépage. Conservé plusieurs années en cuves, il restitue parfaitement l'âme de la maison.

Champagne Moutaux, located at Bligny, in Côte des Bar, is a family-run estate that has been crafting Champagne for 5 generations. Certified "Terra-Vitis" since 2010, it practices and praisés integrated farming, respectful of the grape and the terroir. To maintain the Champagne tradition, the vineyard, planted with Chardonnay and Pinot Noir, is harvested by hand, at an optimal maturity that enables the wines of the domain to reveal finesse and aromatic breadth. Just like Excellence "Blanc de Noirs" 100% of Pinot Noir. This Extra-Brut exudes all the freshness and fruitiness of the grape variety. Kept several years in tanks, it perfectly returns the soul of the house.



L'AVIS DES SOMMELIERS THE SOMMELIERS' IMPRESSION

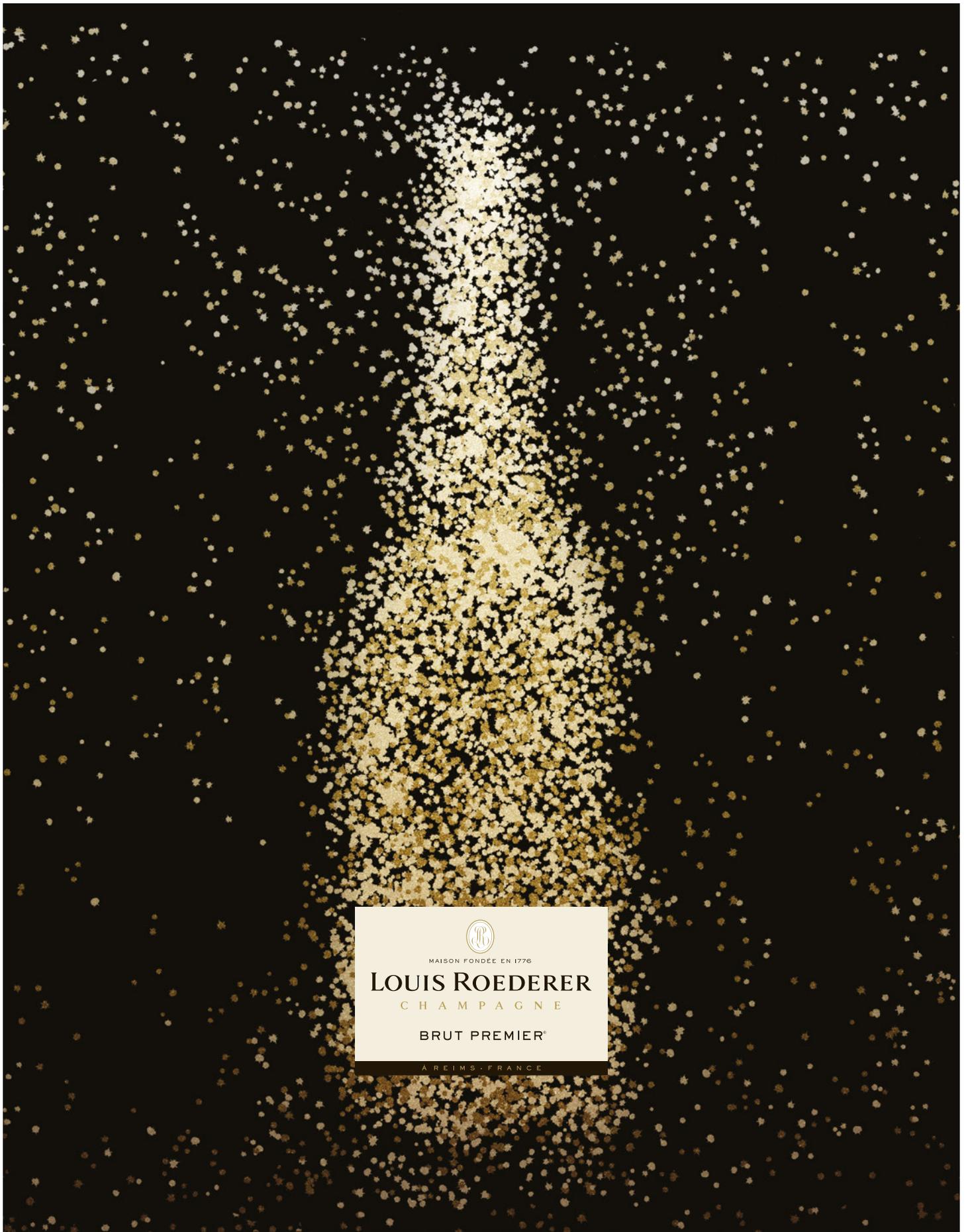
CHAMPAGNE MOUTAUX

Excellence Blanc de Noirs

Robe : or pâle, fines bulles, un joli cordon. **Nez :** agréable, avec des notes pâtisseries et d'anis. **Bouche :** ample et équilibrée. Notes de fruits cuits. Finale longue et agréable, avec de légères notes miellées. **Accords mets et vins :** volaille en sauce. **Commentaires :** une cuvée de caractère empreinte de finesse.

Visual aspect: pale gold hue, fine bubbles, nice stream. **Nose:** pleasant, with pastry and anise aromas. **Palate:** broad and well-balanced. Cooked fruit flavours. Long and pleasant finish, with light honeyed aromas. **Match with food:** poultry with sauce. **Comments:** a cuvée with character and finesse.





MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

BRUT PREMIER®

À REIMS - FRANCE



LOUIS ROEDERER

À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE

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

Un cépage disparu révèle ses secrets culinaires

Reims possède la plus vieille vigne de raisins blancs de France, cultivée à l'abri du temps dans l'enceinte classée d'un ancien Collège des Jésuites ! La vendange des grappes de verjus, un cépage de référence en gastronomie au Moyen Âge, a été réalisée jeudi 21 septembre par les jardiniers de la ville de Reims, qui bichonnent ces pieds datant du 17^e siècle grâce aux précieux conseils de l'Union des œnologues. Les grappes fraîchement vendangées ont été pressurées sous les yeux de Philippe Mille, chef étoilé des Crayères, qui s'apprête à réaliser des tests culinaires à partir de ce verjus si remarquable.

UNE LONGÉVITÉ EXCEPTIONNELLE

Ces pieds, plantés par les Pères Jésuites du Collège de Reims, ont aujourd'hui plus de 300 ans. Il subsiste cinq pieds d'origine dont trois situés dans la cour d'honneur de l'ancien Collège. Très robustes et possédant des racines s'enfonçant à plus de dix mètres de profondeur dans le sous-sol crayeux, les vignes ont résisté à l'épidémie de phylloxéra du début du 20^e siècle. L'authentification du cépage des vignes de l'ancien Collège des Jésuites a été scellée en 2012 par l'Institut français de la vigne et du vin, après une analyse génétique des pieds rémois plusieurs fois centenaires.

Les grappes sont fréquemment très grosses : jusqu'à 2,8 kg. Environ 50 kg de raisin, avec des notes d'ananas frais et de pomme rouge, ont permis d'obtenir une vingtaine de litres de jus. Selon de nombreux écrits du Moyen Âge, le verjus est un cépage qui servait principalement à élaborer des sauces, d'où la curiosité du chef Philippe Mille.

An extinct varietal reveals its secrets in the kitchen

Reims has the oldest vine stocks of white grapes of France, carefully preserved from the assaults of time within the protected building of an old Jesuit School! The bunches of Verjus, a reference varietal in gastronomy in the Middle Ages, have been picked on Thursday, September 21st by the gardeners of Reims who pamper these stocks dating back the 17th century thanks to the precious advices of the Union of Enologists. The freshly picked grapes have been pressed in presence of Philippe Mille, starred chef at Les Crayères, who is going to carry out culinary tests with this remarkable verjuice.

An exceptional longevity

These stocks planted by the Jesuits of the School of Reims are now 300 years old. There are five original plants out of which three in the courtyard of honour of the old school. Very strong with roots plunging ten meters underground in the chalky subsoil, the vines resisted phylloxera in the early 20th century. The authentication of the varietal has been done in 2012 by the French Institute of Vine and Wine after a genetic analysis of the several hundreds of years old vine stocks of Reims.

The bunches are often very big: 2.8 kg. Some 50 kg of grapes, with notes of fresh pineapple and red apple, made 20 litres of juice. Much has been written in the Middle Ages about Verjus that was mainly used to make sauces, which piques Philippe Mille's interest.

➔ WWW.REIMS.FR



Philippe Mille, chef des Crayères, et Cyril Tanazacq de l'Union des Œnologues

MEUNIER INSTITUT

Le Meunier dans tous ses états Meunier in all states

LEUR PHILOSOPHIE

Ce sont des vigneron et maisons de Champagne qui se sont réunis pour l'amour du beau cépage Meunier. Leur volonté est de défendre ou plutôt de redonner ses lettres de noblesse au Meunier en menant des actions de promotion et de communication autour de ce cépage.

Cette découverte passe par celle de leurs terroirs et méthodes d'élaboration ainsi que par la dégustation de leurs vins par le plus grand nombre. Grâce à cette mise en lumière, ils veulent affirmer leur fierté de cultiver du Meunier sur le terroir champenois.

LE PRINTEMPS DES CHAMPAGNES, AVRIL 2017

On savait le cépage Meunier apprécié pour ses vertus dans les assemblages champenois : rondeur, fruité, garde... On le retrouve resplendissant dans sa version la plus identitaire, en mono-cépage.

Les adhérents à Meunier Institut se sont retrouvés chez l'un d'entre eux, à Cuisles, pour des dégustations de vins clairs, de champagnes mais aussi de quelques merveilles qui ont séduit les nombreux professionnels venus à leur rencontre.

Premier constat, à l'image de toute la Champagne d'ailleurs : quelle incroyable diversité, quelle palette de terroirs, saveurs et sensations dans les bulles de ces vigneron. Un formidable potentiel, tantôt sur le plaisir, la gourmandise, la délicatesse, le fruité puissant, la forte personnalité...

En conclusion, ces confrères dingues et fiers du Meunier, tous élevés à ce cépage, sont motivés pour lui assurer d'éternelles lettres de noblesse.

Their philosophy

They are Champagne wine growers and houses who gathered for the love of the beautiful varietal Meunier. They want to defend, or better, give back its nobility to Meunier thanks to promotion and communication actions about this grape variety.

Discovering Meunier starts with learning more about its terroirs and crafting methods as well as the tasting of their wines by as much people as possible. Thanks to this highlighting they want to assert their pride to grow Meunier on the terroir of Champagne.

The Champagne Spring - April 2017

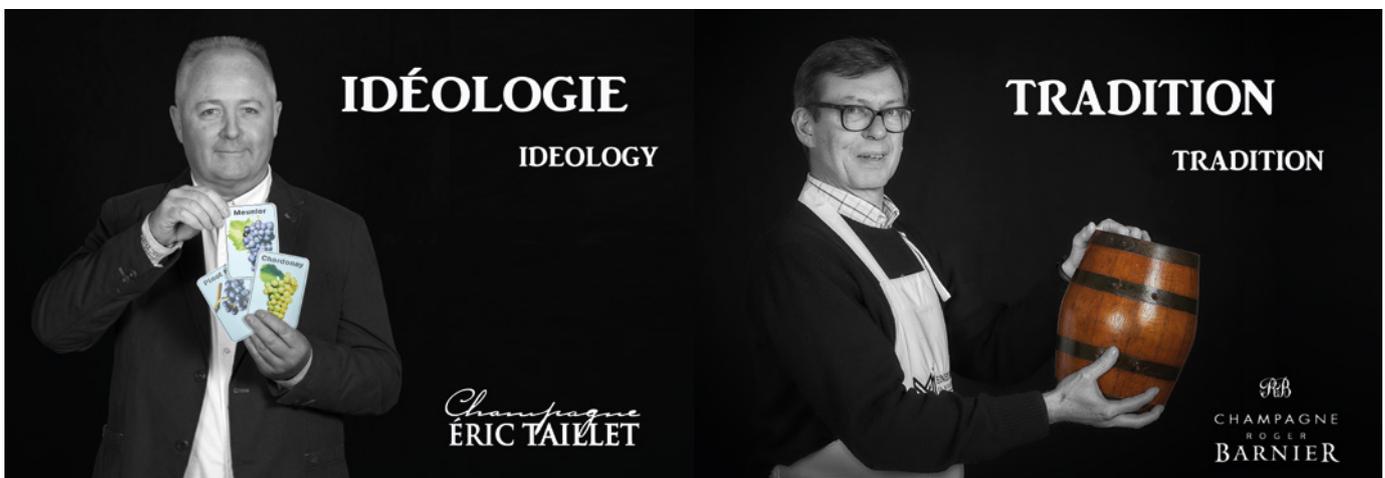
Meunier is known for its qualities in the blends: roundness, fruitiness, ageing capacity ... It is magnificent in its most identity indicative version, varietal wines.

The members of Meunier Institut went to one of them at Cuisles for a

tasting of still wines, Champagnes and some other treasures that seduced the numerous professionals who came to meet them.

First stoke: just like in the whole region of Champagne, the incredible diversity of terroirs, flavours and sensations in all the bubbly of the wine growers. An incredible potential, in terms of pleasure, taste, delicacy, powerful fruitiness, strong personality ...

As a conclusion all the wine growers, fond and proud of Meunier, all grown up with this variety, are more than ever motivated to ensure eternal nobility to this variety.





Corkbuzz, New York, juin 2017



Dîner accords mets et Champagne avec les journalistes américains.

VOYAGE À NEW YORK, 5 -8 JUIN 2017

Les Vignerons du Meunier Institut qui mettent en valeur leurs multiples cuvées élaborées autour du Meunier ont organisé du 5 au 8 juin un voyage à New York pour promouvoir auprès d'influenceurs de la Grosse Pomme leur cépage de prédilection. Le programme, préparé en amont par une organisatrice d'événements new-yorkaise, prévoyait une dégustation auprès de 30 journalistes ou leaders d'opinion, une rencontre avec des cavistes et des œnologues et une soirée auprès d'amateurs éclairés, clients du bar branché le Corkbuzz à Manhattan.

« Un voyage court et intense mais qui a permis de rencontrer des professionnels de la communication et de valoriser les cuvées Meunier qui séduisent une clientèle new-yorkaise sensible et curieuse aux produits authentiques ».

LES VIGNERONS REÇOIVENT DES JOURNALISTES AMÉRICAINS

Après le voyage d'étude de vignerons de l'association Meunier Institut à New York, ceux-ci ont reçu le 19 et 20 septembre une délégation de journalistes américains, accompagnés par Pamela Wittmann (Millésime, relations publiques et management marketing et ventes).

L'association avait notamment préparé un dîner en accords mets et Champagne visant bien sûr à faire découvrir quelques sublimes cuvées 100 % Meunier.

Le Champagne Demièrre à Fleury la Rivière, membre de Meunier Institut, a accueilli cette soirée dans ses locaux qui offrent une vue imprenable sur les coteaux de la Vallée de la Marne.

Suivez-les sur les réseaux sociaux, différents événements & manifestations sont prévues en 2018-2019.



Les vignerons reçoivent des journalistes américains pour le Champagne Day.

Trip to New York, June 5-8, 2017

The wine growers of Meunier Institut who promote their numerous Meunier-based cuvées organized a trip to New York on June 5 to 8 in order to present their favorite grape variety to the influencers of the Big Apple. The programme proposed by an event organizer of New York included a tasting with 30 journalists or opinion leaders, an encounter with wine shop owners and enologists, and a party with connoisseurs, customers of the trendy bar Corkbuzz in Manhattan.

"A short trip but that helped us meet communication professionals and promote Meunier-based cuvées that seduce New York consumers who are sensitive and curious for authentic products."

The wine growers welcome American journalists

After the trip to New York, they welcomed on September 19-20 a group of American journalists led by Pamela Wittmann (Millésime, PR, marketing and sales services).

The association especially prepared a food and Champagne pairing meal in order of course to present some beautiful 100%

Meunier cuvees.

Champagne Demièrre at Fleury la Rivière, member of Meunier Institut, hosted this event in their premises that offer a breathtaking view over the hills of the Marne valley.

Follow them on the social medias: various events to come in 2018-2019.

EN SAVOIR → WWW.MEUNIER-INSTITUT.FR

CHAMPAGNE

*Clos * Lanson*
2006

Un Vin Précieux



* Issu d'un hectare de vigne qui porte le même nom, le Champagne Clos Lanson 2006 n'est disponible qu'en 7 870 exemplaires, tous numérotés.

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

YVES CHAPIER

Portrait d'un amoureux du vin

Homme discret au regard pourtant perçant témoin d'un caractère trempé et déterminé, Yves Chapier est un homme de passion. Ses racines vigneronnes ont forgé son tempérament et lui ont inculqué l'amour de la terre champenoise. Et l'envie de transmettre sa passion.

C'est pourtant en mer qu'Yves Chapier s'est ouvert au vin. Après une formation en hôtellerie à Strasbourg, il embarque à bord du paquebot France. Une révélation ! Il y trouve un mentor qui l'initie au vaste monde du vin. Quand le France rentre définitivement au port en 1974, Yves décide de passer une mention complémentaire en sommellerie. Diplôme en poche, il assistera d'abord son père sur le domaine. Puis mettra le cap sur Paris où il travaillera au restaurant étoilé Les Anges.



Sa carrière prend son envol en 1981 lorsqu'il rentre chez Moët & Chandon comme 1^{er} maître d'hôtel et sommelier dans la Résidence de Trianon, le lieu de réception de la célèbre maison de Champagne. Il sera également ambassadeur de la marque dans le monde. Il restera 30 ans au service de la maison.

Mais Yves Chapier est un homme d'action qui a soif de découverte et de défis. En parallèle de sa mission chez Moët & Chandon, il reprend les rênes du domaine familial en 1999. Et en 2000, il se laisse convaincre de prendre la présidence de l'Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne, une mission qu'il poursuivra sans relâche jusqu'en 2014. Son engagement dans la vie associative de la sommellerie lui vaudra le titre de Maître Sommelier en 2002. Et il se verra remettre la médaille de l'Ordre du Mérite Agricole en 2011 par le député de la Marne.

De son parcours, Yves Chapier dit qu'il lui a permis de découvrir les vignobles du monde et surtout de partir à la rencontre des vignerons. Une étape essentielle pour un sommelier en tant que relais entre le producteur et le consommateur.

Mais il constate que « le vin est une culture difficile à transmettre. » Notamment auprès des jeunes générations de sommeliers. Yves Chapier regrette que la formation de sommelier ne soit pas assez bien considérée et structurée en France. Il reste encore fort à faire pour pérenniser les mentions complémentaires existantes, et côté image du métier, la Sommellerie Française et internationale devra continuer son combat pour promouvoir la profession. L'idéal, une formation plus longue et un encadrement de l'appellation « sommelier ».

Un combat qu'Yves Chapier continue de soutenir en tant que président d'honneur de l'association de sommeliers, et depuis ses vignes où il s'adonne aujourd'hui à 100 % au travail du raisin. Sa passion, son plaisir.

Discreet man but with sharp eyes evidencing a strong and determined character, Yves Chapier is a man of passion. His wine grower roots forged his personality and instilled in him the love for the Champagne land. And the will to transmit his passion.

But it is at sea that Yves Chapier got familiar with wine. After a training in catering and hospitality in Strasbourg he embarked on the liner France. A revelation! There he met his mentor who introduced him to the wide world of wine. When the liner definitively got back to the port in 1974 Yves decided to pass a complementary professional certificate in sommellerie. Once he had his diploma he first helped his father on the family estate. Then headed for Paris where he worked at starred restaurant 'Les Anges'.

His career really took off in 1981 when he entered Moët&Chandon as first maitre d'hotel and sommelier of the Trianon Residence, the reception facilities of the famous Champagne house. He has also been the brand ambassador across the world. He finally worked 30 years at the service of the house.

But Yves Chapier is a man of action, eager to discover and take up challenges. In a parallel to his mission at Moët&Chandon he took over the reins of the family vineyard in 1999. And in 2000 he was persuaded to become the president of the association of sommeliers of Champagne-Ardenne, a mission he continued relentlessly until 2014. Thanks to his commitment in the sommellerie associative life he has been awarded the title of Maître Sommelier of UDSF in 2002. And he was given the medal of the Order of Agricultural Merit in 2011 by the deputy of the Marne department.

Yves Chapier says of his career that it enabled him to discover the vineyards of the world and above all to meet the wine growers. An inevitable stage for a sommelier as a link between the producer and the consumer. But he states that "wine is a culture difficult to transmit". Especially to young generations of sommeliers. Yves regrets that the sommellerie education is not enough considered and structured in France. There is still a lot to do to ensure the continued existence of the existing Complementary Sommellerie Mentions; as for the image of the profession, the French and international Sommellerie will have to keep on promoting the profession. To Yves Chapier, the ideal solution would be a longer education and an official frame of who can be called a sommelier.

A fight that Yves Chapier supports as the president of honour of the association of Champagne, and from his vineyard where he now works 100% to grow Champagne grapes. His passion, his pleasure.

Sylvia van der Velden

LE CHAMPAGNE ARMAND DE BRIGNAC

Dégustation en 5 temps

Le Chef Arnaud Lallement, 3 étoiles au Guide Michelin et la Maison de Champagne Armand de Brignac dévoilent un menu dégustation, disponible exclusivement au restaurant de L'Assiette Champenoise, Relais et Châteaux 5*. Cette collaboration est inédite, c'est la première fois qu'il est possible de déguster les 5 cuvées prestige Armand de Brignac en un seul et même endroit.

Inspiré par l'amitié de longue date entre Alexandre Cattier, qui incarne la 13^e génération de vignerons et le Chef triplement étoilé Arnaud Lallement, ce menu retranscrit de manière très personnelle leurs passions communes pour la gastronomie française et l'œnologie.

A découvrir au déjeuner et au dîner (500 euros).



A new partnership for Champagne Armand de Brignac, with three Michelin-starred Chef, Arnaud Lallement of L'Assiette Champenoise in Reims, is born. The five-star Relais & Châteaux hotel L'Assiette Champenoise will debut a new luxury tasting menu that will showcase all five prestige cuvées from Armand de Brignac. It is the only place in the world where this full tasting of the range is currently possible.

Inspired by the longstanding friendship between 13th-generation winemaker Alexandre Cattier and three starred Chef of the Year Arnaud Lallement, the menu is a deeply personal representation of their shared passion for exemplary French cooking and the art of winemaking.

Can be booked for lunch or dinner (€500.00 per person)



TRADITION

Potée Champenoise
Champagne hotpot

Champagne Armand de Brignac Brut Gold

LANGOUSTINE ROYAL ROYAL LANGOUSTINE

Nage crémée / Citron caviar
Creamy broth / Caviar lemon

Champagne Armand de Brignac
Blanc de Blancs

CAVIAR KAVIARI

Noilly prat

Champagne Armand de Brignac
Blanc de Noirs

HOMARD BLEU / BLUE LOBSTER

Hommage à mon papa
Tribute to my dad

Champagne Armand de Brignac Rosé

PIGEONNEAU FERMIER FARM YOUNG PIGEON

En tourte / Caillette
In a pie / 'Caillette' pâté

Champagne Armand de Brignac Brut Gold

MIEL / HONEY

Framboise / *Raspberry*

Champagne Armand de Brignac Demi-sec



Princes

de VENOGE

VIN DES PRINCES, PRINCE DES VINS



CHAMPAGNE
de VENOGE

33 Avenue de Champagne 51200 Epernay

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

LA CHINE EN CÔTES DE BORDEAUX

Jeudi 22 juin 2017... Le salon Vinexpo vient de se terminer. C'est le jour choisi par James Yunjie Zhou, homme d'affaires chinois, pour rouvrir les portes du Château Renon et faire découvrir à ses invités l'une des plus belles propriétés des Côtes de Bordeaux. L'occasion pour nous d'évoquer ces vignobles chinois dans cette belle appellation bordelaise encore trop souvent méconnue.



Château Renon

Les Côtes de Bordeaux... 950 producteurs et 12 000 hectares de vigne sur les terroirs de Blaye, Cadillac, Castillon, Francs et Sainte-Foy. Son riche patrimoine historique qui s'étend de l'estuaire de la Gironde aux frontières de la Dordogne en passant par les bords de Garonne, de beaux terroirs en coteaux, un vignoble de qualité et des styles de vin très variés lui confèrent un pouvoir d'attraction indéniable. Les Chinois, grands amateurs de vins de Bordeaux et hommes d'affaires avertis, ne s'y sont pas trompés ! Si dès le début des années 2000, d'abord sensibles à la marque et aux noms emblématiques comme Lafit(t)e ou Latour, ils commencent à s'intéresser au vignoble bordelais, leur arrivée est vraiment significative depuis une dizaine d'années et notamment dans les Côtes de Bordeaux. Attirés par les belles demeures et les châteaux historiques, la beauté des paysages et les vins d'expression, les Chinois y sont en 2017 propriétaires de 30 domaines viticoles sur près de 500 hectares de vignes.

DES PROPRIÉTAIRES INVESTIS

Pour Jean Medeville, président du Syndicat des Cadillac Côtes de Bordeaux, ces hommes et femmes de l'Empire du Milieu réalisent aujourd'hui de « vrais investissements » dans ces domaines tant pour la restauration du patrimoine et du vignoble que pour le développement de leurs marques de vin en Chine mais aussi sur d'autres marchés à l'export. Une vraie dynamique pour l'interprofession mais qu'il n'est pas toujours facile de s'approprier car encore faut-il les convaincre de la valeur de l'appellation Côtes de Bordeaux.

« Bordeaux Supérieur » sur une étiquette parle au consommateur chinois alors que Cadillac ou Blaye Côtes de Bordeaux, pas évident !

James Zhou, propriétaire d'ORG Packaging (4 000 collaborateurs en Chine et dans le monde ; 40 millions de canettes de boissons fabriquées par jour) et du Château Renon depuis 2014, y a investi plusieurs dizaines de millions d'euros pour lui redonner ses lettres de noblesse tant au niveau architectural avec d'immenses travaux de rénovation par l'architecte Jean Pierre Errath que viticole. Une restauration menée par des Chinois jamais égalée à Bordeaux !

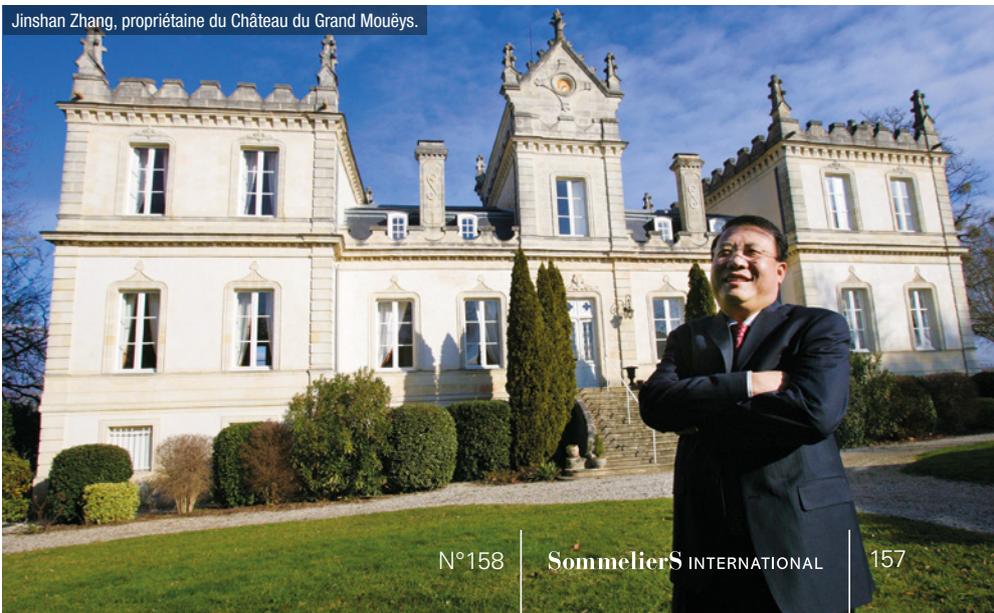
Toutes les propriétés chinoises ne sont pas logées à la même enseigne. Un dénominateur cependant commun : remettre d'abord à niveau l'exploitation avec la restructuration du vignoble et la moder-

nisation de l'outil de travail. Qu Naijie, grand collectionneur de vins et à la tête du groupe chinois Haichang, possède 5 propriétés dans les Côtes de Bordeaux sur 60 hectares de vignes. Ses premiers investissements dès son arrivée en 2011 ont porté sur le vignoble et sur le regroupement des structures d'exploitation désormais concentrées aux Châteaux Laurette et Branda.

Au Château Lagarosse, Steve Loo, distributeur de vins en Chine, a choisi de replanter certaines parcelles de vigne – 6 hectares sur les 33 du domaine – et de réaménager le cuvier tout en gardant les cuves béton avant de s'attaquer à la remise en état du splendide château du 17^{ème}, d'abord les façades puis les aménagements intérieurs.



Jinshan Zhang, propriétaire du Château du Grand Mouëys.



PERFECT MOMENTS
ARE TAILOR-MADE*

WINE ENTHUSIAST

AWARDED

91
points



LA PERFECTION SUR MESURE*



[/bartonguestier/](https://www.facebook.com/bartonguestier/) www.barton-guestier.com



Barton & Guestier®

DEPUIS 1725

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



Château de Birot

Arthur Fournier, responsable d'exploitation du Château de Birot et fils des anciens propriétaires, ne peut que se réjouir de la reprise de cette entité familiale de 37 hectares par Miao Lin Chen, PDG du groupe hôtelier New Century Tourism Group. « Il nous a donné un nouvel élan dans le développement de la marque Château de Birot et de la propriété ».

Et si les propriétaires chinois ne sont pas souvent présents, les responsables techniques sont la plupart du temps restés en place. Dominique René, chef de culture au Château du Grand Mouëys repris en 2012 par Jinshan Zhang (groupe NingXia), est là depuis 35 ans secondé par son équipe dans le vignoble. Même constat au Château des Chapelains en Sainte-Foy Côtes de Bordeaux acheté en 2014 par un couple de Chinois dont madame, très attachée à la culture française, a choisi de vivre sur place et gère la propriété aux côtés des anciens.

DES VINS DE BORDEAUX POUR LA CHINE

Côté vins, force est de constater que la plupart des bouteilles sont d'abord destinées au marché chinois. 90 % des vins du Château du Grand Mouëys sont distribués en Chine, presque 100 % pour le Château Lagarosse. Ces exportations de vins de Bordeaux appartenant à l'Empire du Milieu participent au succès des Côtes de Bordeaux en Chine : Côtes et Bordeaux/Bordeaux Supérieurs enregistrent depuis 5 ans les meilleures performances à l'exportation des vins de Bordeaux dans ce pays avec +6 % entre 2012 et 2016 (en volume), alors que les autres groupes organiques sont orientés à la baisse ; soient 4 millions de bouteilles de Côtes de Bordeaux pour la seule année 2016*. Mais tous ces nouveaux propriétaires s'attachent à faire des vins français, avec un mot d'ordre à leurs responsables techniques : la qualité, pour un consommateur chinois de plus en plus connaisseur qui s'intéresse au produit et à la culture du vin. Si le marketing est confié à des chinois afin de faire les adaptations nécessaires à ce marché, sur les étiquettes par exemple, et « vendre l'histoire de ces châteaux », l'image doit rester 100 % française et les vins devenir des grands vins de Bordeaux.

Donner les moyens à ces propriétés de produire les meilleurs vins possibles et mettre en valeur leur patrimoine historique, tels ont été les premiers objectifs de ces investisseurs chinois à leur arrivée. Ils savent maintenant qu'il leur faut travailler la notoriété de leurs produits et marques de vin et, pour ce faire, (re)déployer leurs ventes sur d'autres marchés à l'export et ouvrir les portes de leurs domaines. Ils ont commencé et vont aller très vite !

Valérie Massot-Germe

* Sources: CIVB

« Ces châteaux [Renon et Lagarosse] sont de réels apporteurs d'activité pour Tabanac, commune de 1 125 habitants à 25 kms de Bordeaux. Des Tabanacais y travaillent et les nouveaux occupants ont une vraie volonté d'intégration dans la vie locale. Ils participent au développement du tourisme et au renouveau de notre village péri rural » – Jean-François Broustaut, maire de Tabanac

CHÂTEAU DU GRAND MOUËYS, DE LA VIGNE À LA BAIE DE GOJI

Jinshan Zhan, propriétaire de Grand Mouëys, est aussi le 1^{er} producteur mondial de goji, une baie connue pour ses bienfaits anti-âge, dans la région chinoise du Ningxia. Il en fait un « vin » sec 100 % alcool de goji. Le goji est ramassé tôt le matin puis pressé, avant une fermentation à basse température et un élevage en fûts de chêne français. Ce Vin de Goji, à consommer plutôt en apéritif, va bientôt être exporté et distribué en France avec toute une gamme de produits à base de goji. Une équipe est à pied d'œuvre au milieu des vignes de Grand Mouëys !



CARNET D'ADRESSES

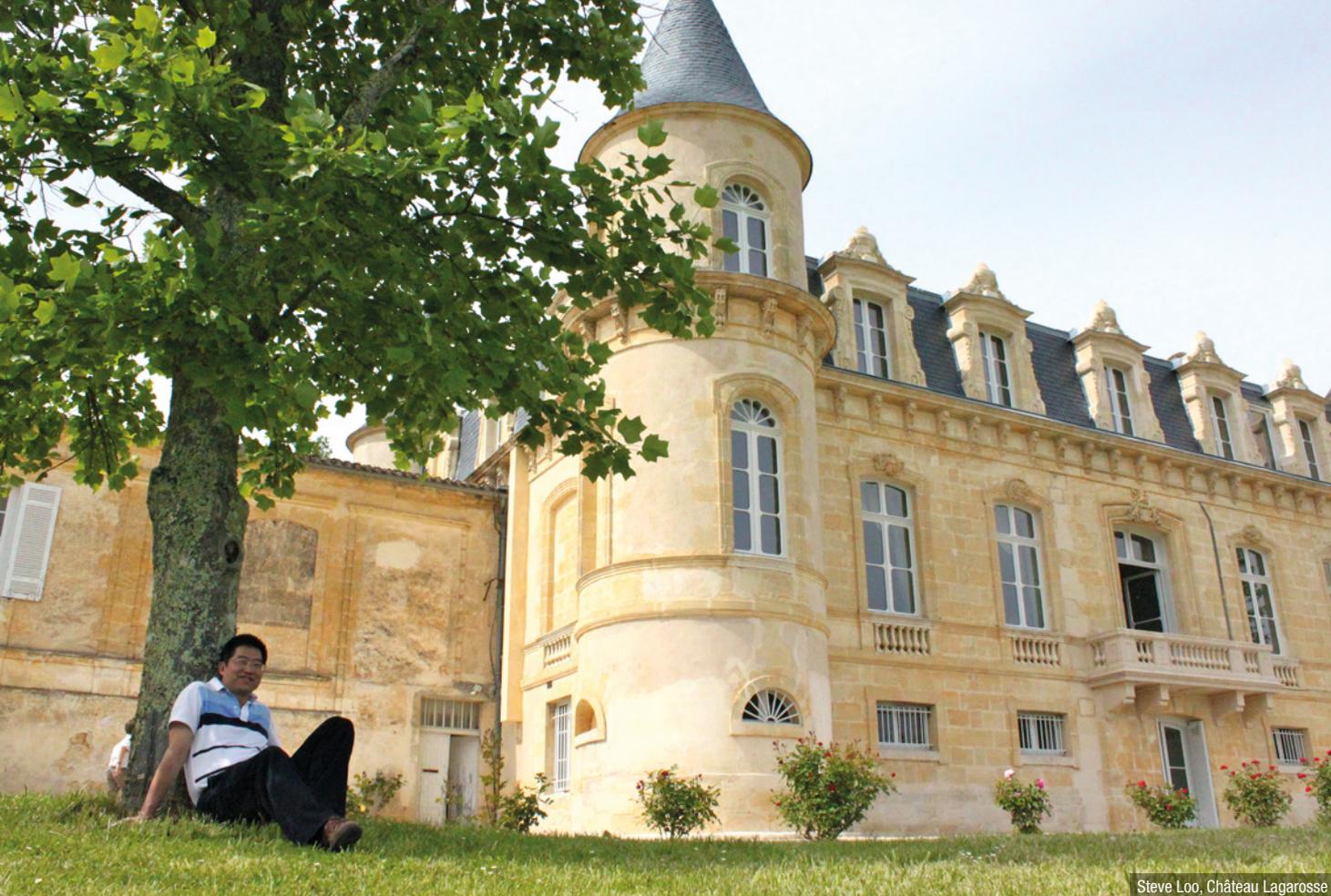
Château RENON, 532 Moulin à Vent,
33550 Tabanac - Charline Xu
Tél : + 33 (0)6 14 94 00 31
charline.xu@chateau-renon.fr
www.chateau-renon.fr

Château LAGAROSSE, 33550 Tabanac
Benoit de Guigné – Tél : + 33 (0)5 56 67 58
90 – lagarosse@gmail.com
www.lagarosse.fr

Château de BIROT, 33410 Cadillac
Arthur Fournier – Tél : + 33 (0)5 56 62 68 16
– arthur.fournier@chateau-birot.com
www.chateau-birot.com

Château du GRAND MOUËYS,
242 route de Créon, 33550 Capien
Laurence Ducos – Tel: + 33 (0)5 57 97 04
40 – export@grandmoueys.com
www.grandmoueys.com





Steve Loo, Château Lagarosse

CHINESE INVEST IN COTES DE BORDEAUX

Thursday, June 22nd, 2017. Vinexpo has just closed. It is the day that Chinese businessman James Yunjie Zhou has chosen to reopen the doors of Château Renon and invite his guests to discover one of the most beautiful properties of Côtes de Bordeaux. An opportunity for us to evoke the Chinese chateaus of this wonderful appellation of Bordeaux still too often unrecognized.

Côtes de Bordeaux ... 950 producers and 12,000 hectares in the areas of Blaye, Cadillac, Castillon, Francs and Sainte-Foy. Its rich historical heritage that extends from the sides of the Gironde estuary and the Garonne river to the borders of the Dordogne department, beautiful hilly terroirs, a quality vineyard and a great diversity of styles in the wines endow it with an undeniable power of attraction. The Chinese people, who are Bordeaux wine lovers and well-informed businessmen, are not misled. Though in the early 2000s, first attracted by brands and iconic names like Lafit(t)e or Latour, they started to get interested in the Bordeaux vineyard, they really arrived in the last ten years, and especially in Côtes de Bordeaux. Seduced by the magnificent residences and historical castles, the beauty of the landscapes and the expressive wines, the Chinese are now in 2017 the owners of 30 estates covering some 500 hectares.

Committed owners

To Jean Medeville, president of the Union of Cadillac Côtes de Bordeaux wines, the men and women of the Middle Empire now make “real investments” in these estates as much for the restoration of the heritage and the vineyard as for the development of their brands of wine in China, but also on other export markets. Positive dynamics for the interprofessional body but that is not always easy to appropriate as they have to be convinced of the value of the appellation Côtes de Bordeaux. “Bordeaux Supérieur” on a label is more significant for a Chinese consumer than Cadillac or Blaye Côtes de Bordeaux!

James Zhou, owner of ORG Packaging (4,000 employees in China and in the world; 40 million beverage cans produced every day) and of Château Renon since 2014, invested tens of millions of euros to give it back its letters of nobility, as much for the architecture thanks to huge works led by architect Jean Pierre Errath as for the viticultural part. A restoration achieved by Chinese people and unequalled in Bordeaux!

All the Chinese properties are not in the same boat. One thing in common nevertheless: first upgrade the estate by restructuring the vineyard and modernizing the working tool. Qu Naijie, a great wine collector and at the head of the Chinese group Haichang, has 5 properties in Côtes de Bordeaux totaling 60 hectares of vines. From his arrival in 2011 his first investments have been completed in the vineyard and in grouping the technical premises now concentrated at Château Laurette and Château Branda.

At Château Lagarosse, Steve Loo, wine distributor in China, chose to replant some of the plots of vines—6 hectares out of the 33 of the estate—and refit the vatroom while preserving the concrete tanks, before he started the renovation of the splendid 17th-century castle, first the façades, then the interior design.

Arthur Fournier, operation manager of Château Birot and son of the previous owners, can only be glad to see that the 37-hectare family estate is taken over by Miao Lin Chen, CEO of New Century Tourism Group (hotels). “He gave a new impetus to the development of the brand Château de Birot and of the property”.



And although the Chinese owners are not often present, the technical managers are kept most of the time. Dominique René, crop manager of Château du Grand Mouëys purchased in 2012 by Jinshan Zhang (group NingXia), has been there for 35 years, helped by his team in the vineyard. Same statement at Château des Chapelains in Sainte-Foy Côtes de Bordeaux bought in 2014 by a couple of Chinese where the woman, very attached to the French culture, chose to live at the chateau and manages the estate with the old team.

Bordeaux wines for China

On the wine's side it must be noted that most of the bottles are produced for the Chinese market. 90% of the wines of Château du Grand Mouëys are distributed in China, nearly 100% for Château Lagarosse. The exports of Bordeaux wines owned by the Middle Empire contribute to the success of Côtes de Bordeaux wines in China: Côtes and Bordeaux/Bordeaux Supérieur have been recording for the last 5 years the best results in exports of Bordeaux wines to China with an increase of 6% in volume between 2012 and 2016 whereas the other groups tend to face a decrease, i.e. 4 million bottles of Côtes de Bordeaux in 2016*. But all these new owners really strive to make French wines, with a single watchword

for their technical managers: quality, as the Chinese consumers are increasingly knowledgeable about wine and its culture. Although marketing is the business of native Chinese in order to adapt the product to the market, on the labels for example, and to sell the history of these chateaus, the image has to remain 100% French and the wines have to be grand Bordeaux wines.

The prime objectives of the Chinese investors from the arrival have been to give the estates the necessary means to produce the best wines possible and highlight the historical heritage. Now they know they have to work on the fame of their products and brands and therefore deploy sales on other export markets and open the doors of their domain. They have already started and will swiftly develop!

Valérie Massot-Germe

* Sources: CIVB

“These chateaus [Renon & Lagarosse] are real activity contributors for Tabanac, a village of 1,125 inhabitants, 25 km from Bordeaux. People of Tabanac work there and the new owners really want to integrate in the local life.

The participate in the development of tourism and the revival of our peri-rural village.”

– Jean-François Broustaut, maire de Tabanac

Château du Grand Mouëys, From the vines to the goji berries

Jinshan Zhan, owner of Grand Moueys, is also world's first producer of goji, a berry known for its anti-aging benefits, in the Chinese region of Ningxia. He has turned it into a dry 'wine', 100% goji alcohol. Goji is harvested early in the morning then pressed, before it undergoes a fermentation at low temperature and an élevage in French oak barrels. This Goji wine, to serve for the aperitif, will soon be exported and distributed in France with a whole range of goji-based products. A team is currently working hard for this at Grand Moueys!



Les Crémants

« Il y en aura peu, mais il sera excellent ». C'est le message qu'Olivier Sohler, directeur de la Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant, est venu faire passer à Paris, le 13 septembre dernier, au sujet du millésime 2017 des Crémants, ces vins effervescents qui sont bien plus que du mousseux, et autre chose que du Champagne.

Depuis que la production de Crémants en France a été rassemblée sous une même fédération en 1982, avec désormais huit appellations régionales – Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire et Savoie (intégrée en 2015) – le Crémant ne cesse progresser, en qualité, et dans le cœur des consommateurs, en France comme à l'étranger.

Les ventes sont en hausse constante de 5 à 7 % par an et dépassent désormais 80 millions de bouteilles. Les Etats-Unis sont devenus la première destination, devant l'Allemagne et le Benelux. En termes de production l'Alsace reste le grand pourvoyeur de Crémants, avec 35 millions de bouteilles, devant le Bourgogne, 18 millions, la Loire, 15 millions, et Bordeaux avec 8 millions environ.

La particularité du Crémant est d'être élaboré selon la « méthode traditionnelle » – c'est-à-dire la méthode champenoise, avec seconde fermentation en bouteille, élevage sur lattes, dégorgement puis dosage – mais à partir de cépages régionaux. D'où une palette aromatique riche et surprenante. En Val de Loire, le Chenin apporte un goût de noisette et des amers nobles, tandis que le Cabernet Franc donne de la vivacité et des arômes de fruits rouges. En Alsace le Riesling est source de tension et de notes d'agrumes. A Bordeaux, le Sémillon suscite des arômes de miel. Quant à la Bourgogne, ses blancs de blancs, 100 % Chardonnay, arborent des notes briochées et florales, tandis que ses blancs de noirs, vifs et vineux, évoquent les effervescents de l'Aube, son proche voisin plus au nord. Dans le Jura, Poulsard et Trousseau sont présents et donnent aux rosés un fruité particulier. En Savoie, les deux cépages locaux, Jacquère et Altesse, apportent fraîcheur et agrumes, tandis que le terroir de montagne se manifeste par une forte minéralité.

Si son prix toujours très attractif – la plupart des cuvées sont à moins de dix euros – en fait un produit grand public, idéal à l'apéritif et pour les moments de convivialité, le Crémant peut être gastronomique et se marier tout au long du repas. Parmi les nombreuses cuvées de grande qualité présentées à Paris, on appréciera l'élégance du crémant d'Alsace, Bestheim Grand Prestige blanc brut 2012, un 100 % Pinot Blanc avec 4 ans de vieillissement ; la franchise, le fruité et la finale tout en fruits secs de la Grande Cuvée Chardonnay de la maison Boisset dans le Jura. En rosé, le JCB N°69 de la maison Jean-Claude Boisset en Bourgogne était friand et velouté en bouche. Mon coup de cœur, tout personnel, est allé au Ladubay llys, 2014, un crémant de Loire brut blanc, assemblage de Chenin et Chardonnay, dont les vins tranquilles ont passé six mois en barriques, puis vingt en élevage, donnant un vin délicat et de classe, aux fines bulles et aux arômes de fleurs blanches.



montent en gamme



The Cremants: go upmarket || “There will be little but they will be excellent!” says director of the National Federation of the Producers of Cremant Olivier Sohler in Paris on September 13th about the 2017 vintage of the Cremants, sparkling wines that are more than just bubbly and different from Champagne.

Since the production of Cremants in France has been united within the same federation in 1982, with eight regional appellations—Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux, Loire and Savoy (integrated in 2015)—Cremant keeps on developing in quality and in the heart of the consumers in France and abroad.

Sales continuously grow by 5 to 7% a year and now overshoot 80 million bottles. The United States are the first market, then Germany and Benelux. In terms of production Alsace remains the biggest supplier of Cremants with 35 million bottles ahead of Burgundy, 18 million, Loire 15 million, and Bordeaux with 8 million.

The specificity of Cremant is to be crafted according to the “traditional method”—which is the Champagne method with a second fermentation in bottles, ageing on the laths, disgorgement then dosage—but with regional grape varieties. Hence a rich and surprising aromatic range. In the Loire valley Chenin gives a taste of hazelnut and noble bitter aromas, whereas Cabernet Franc provides vividness and aromas of red fruits. In Alsace Riesling is a source of tension and citrusy flavours. In Bordeaux, Semillon develops aromas of honey. As for Burgundy the Blancs de Blancs 100% Chardonnay display notes of brioche and flowers, when the Blancs de Noirs, vivid and vinous, remind the bubbly from the Aube region, its Northern close neighbour. In Jura, Poulsard and Trousseau are used and give the rosé a peculiar fruitiness. In Savoie, the local varieties Jacquère and Altesse provide freshness and citrus, whereas the mountain terroir shows up through a strong minerality.

Despite its very attractive price—most of the cuvees are less than 10 euros—that makes it a consumer product ideal for the aperitif and for convivial moments, Crémant can be gastronomic and be served over a meal. Among the numerous top quality cuvees presented in Paris, we appreciated the elegant Alsace Cremant Bestheim Grand Prestige white brut 2012, a 100% Pinot Blanc aged 4 years; the straightforwardness, fruitiness and final aromas of dried fruits of Grand Cuvée Chardonnay by Boisset in Jura. In rosé, JCB N°69 by Jean-Claude Boisset from Burgundy was delectable and velvety on the palate. My very personal favorite was Ladubay Ilys 2014, a white Cremant brut from the Loire valley, a blend of Chenin and Chardonnay, whose still wines stayed six months in barrels, then aged 20 months, turning into a delicate and classy wine with a fine sparkling and aromas of white flowers.

Gérald Olivier


VIGNOBLES
GALINEAU & FILS



VIN DE BORDEAUX
UN TERROIR,
UN STYLE

NELSON CHOW

DANS LE MÉDOC

guide de choc & vins de charme



Nelson Chow avec Jean-Pierre Marty à Talbot

Une journée ensoleillée de fin septembre, les vendanges 2017 dans le Bordelais sont bientôt terminées. Nelson Chow, président de l'Association des sommeliers de Hong Kong et de Chine accompagné d'une dizaine de sommeliers de Hong Kong, visite quelques grandes références du Médoc. Une première pour la plupart de ces jeunes professionnels, déjà bons dégustateurs et connaisseurs mais désireux de mieux appréhender la diversité des vins de Bordeaux et pouvoir ainsi en parler à des consommateurs chinois de plus en plus avertis.

NELSON CHOW IN MÉDOC

the perfect guide and charming wines || By a sunny day in late September the 2017 harvest in Bordeaux is nearly finished. Nelson Chow, president of the Hong Kong and Greater China Sommelier Association, together with ten sommeliers from Hong Kong, are visiting some big references of Medoc. A very first for most of the young professionals, already good tasters and connoisseurs but willing to better comprehend the diversity of the Bordeaux wines, and thus be able to better talk about them to increasingly well-informed Chinese consumers.

CHÂTEAU BERNADOTTE, un Haut-Médoc qui a tout d'un très grand

Première visite, le Château Bernadotte, propriété d'Antares Chen, PDG du groupe hongkongais King Power Group, après avoir appartenu de 2008 et 2012 au Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Groupe Champagne Roederer). Un domaine de 62 hectares et une charmante demeure datant de 1860 dont le nom Bernadotte est étroitement lié à la couronne de Suède.

Son vignoble de 45 hectares s'étend sur un magnifique terroir de sols gravelo-sableux et argilo-calcaires, à prédominance de Cabernet avec une densité de plantation de 10 000 pieds/hectare identique à celle de ses prestigieux voisins Grand Crus Classés. Et chose étonnante pour nos sommeliers : la carte de l'ADN des sols de chacune des parcelles que leur montre Guillaume Mottes, directeur du château, véritable outil de conduite

du travail de précision mené dans les vignes. Autre sujet d'intérêt : les vendanges non plus manuelles mais mécaniques avec une machine à vendanger de dernière génération dans laquelle la propriété a investi il y a deux ans. Elle ne ramasse que les baies de raisin mûres et avantage non négligeable, elle permet une parfaite adaptabilité à la récolte tout en respectant les pieds de vigne. Les vinifications traditionnelles se font dans un cuvier inox avec une particularité, des cuves d'assemblage en sous-sol, garant de la constance de la qualité du vin entre la première et la dernière bouteille.

Côté vins, Guillaume Mottes a choisi de faire déguster des millésimes emblématiques des différentes époques de Bernadotte. D'abord un Château Bernadotte 2005, reconnu comme très classique aux tanins prononcés, puis un 2010

vinifié par l'équipe de Roederer où l'on note une évolution vers plus de fruit et de soyeux. Le 2012 est quant à lui marqué par une nouvelle étiquette sur laquelle le blason royal devient un vrai signe distinctif, élément d'importance pour le consommateur chinois sensible à l'habillage des produits. Autres millésimes dégustés : le 2013, plus classique au nez, et le 2014, premières pierres à l'édifice posées par la nouvelle équipe du domaine sous le conseil d'Hubert de Bouïard afin d'élever la marque Bernadotte au rang qu'elle mérite. Une dégustation découverte pour nos sommeliers dans une propriété où, comme le conclut Guillaume Mottes, « la prise de risques est permanente pour pouvoir rester très bon dans chaque millésime ».

Guillaume Mottes entouré des sommeliers.



Château Bernadotte, a Haut-Médoc as great as the greatest

First visit, Château Bernadotte, owned by Antares Chen, CEO of the Hong Kongese group King Power Group, after it has been the property of Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Group Champagne Roederer) from 2008 to 2012. A 62-hectare estate and a charming residence dating back 1860 whose name Bernadotte is closely linked to the crown of Sweden.

The 45-hectare vineyard extends over a beautiful terroir of gravel and sand as well as clay and limestone soils, mainly planted with Cabernet with a density of 10,000 stocks/hectare alike its prestigious neighbouring classed Grand Crus. And something that surprised the sommeliers, the map of the DNA of the soils of each plot they are shown by general manager Guillaume Mottes, a genuine tool for a precise work in the vineyard. Another interesting topic: not manual but mechanic harvest done by a machine of the latest generation the estate invested in two years ago. It picks only the ripest berries and perfectly adapts to the crop while fully respecting the vine. The traditional vinifications are done in stainless steel vats. One peculiarity, the existence of underground blending vats to ensure consistent quality from the first to the last bottle.

On the wines' side, Guillaume Mottes chose to present the iconic vintages of the various periods of Bernadotte. First Bernadotte 2005, recognized as very classical with marked tannins, then a 2010 vinified by the Roederer team in which we notice an evolution to more fruitiness and silkiness. As for the 2012 it bears a new label on which the royal coat of arms becomes a real distinctive sign, an important element for the Chinese consumers who are sensitive to the packaging. Other vintages tasted: 2013 with a more classic nose, and 2014, first vintage crafted by the new team consulted by Hubert de Bouïard to raise the brand Bernadotte at the level it deserves. A discovery tasting for the sommeliers in a property where "we always take risks to remain very good in each vintage" says Guillaume Mottes.

→ Château Bernadotte

2, route du Fournas - 33250 Saint-Sauveur

Contact : Guillaume Mottes - direction@chateau-bernadotte.com

Tél : +33 (0)5 56 59 57 04 - chateau-bernadotte.com

CHÂTEAU LASCOMBES, une conjugaison moderne pour un Grand Cru Classé - Margaux

Deuxième étape de cette journée médocaine, le Château Lascombes, l'un des plus vastes vignobles des Crus Classés de 1855 avec 112 hectares de vignes en appellation Margaux. Un domaine marqué par l'empreinte des dix générations de propriétaires qui se sont succédé du 17^e siècle à nos jours et reconnaissable à l'élégante silhouette de son imposant château. Château où nous sommes accueillis pour une dégustation en verticale des millésimes 2005 à 2010 avant de découvrir le 2016 de Lascombes (2^{ème} Grand Cru Classé - Margaux) et menée par Nelson. Celui-ci insiste sur la complexité de ces vins où finesse et moelleux se conjuguent en bouche avec de fins tanins ; et si leur préférence se porte sur le

2005, nos sommeliers apprécient le caractère et le style de ce très grand vin à travers ses différents millésimes.

Pendant que nous dégustons, une matinée de vendanges s'achève et offre l'occasion de partager ensuite avec Dominique Befve, directeur général de Lascombes, le déjeuner des vendangeurs (une centaine de personnes). Un moment de convivialité et de discussion autour des transformations qui ont été menées depuis 2001, année de la reprise du Domaine par le groupe Colony Capital puis par la MACSF en 2011. La restructuration du vignoble (50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon et 5 % Petit Verdot) pour une parfaite adéquation entre sols, cépages et

porte-greffes, la réduction des rendements, une restructuration du cuvier pour respecter le parcelle, trois étapes de tri dont un tri optique pour les vendanges, une macération pré-fermentaire à froid pour l'obtention d'une couleur plus intense et une meilleure complexité aromatique, des dégustations quotidiennes pendant toute la macération post-fermentaire... Le tout sous l'œil avisé de Michel Rolland, œnologue conseil.

Derniers travaux en date : l'ouverture l'été d'un nouvel espace Boutique pour l'accueil du grand public. Château Lascombes est un bel exemple pour ces sommeliers d'une grande propriété de tradition médocaine et résolument tournée vers le futur pour des vins d'excellence.



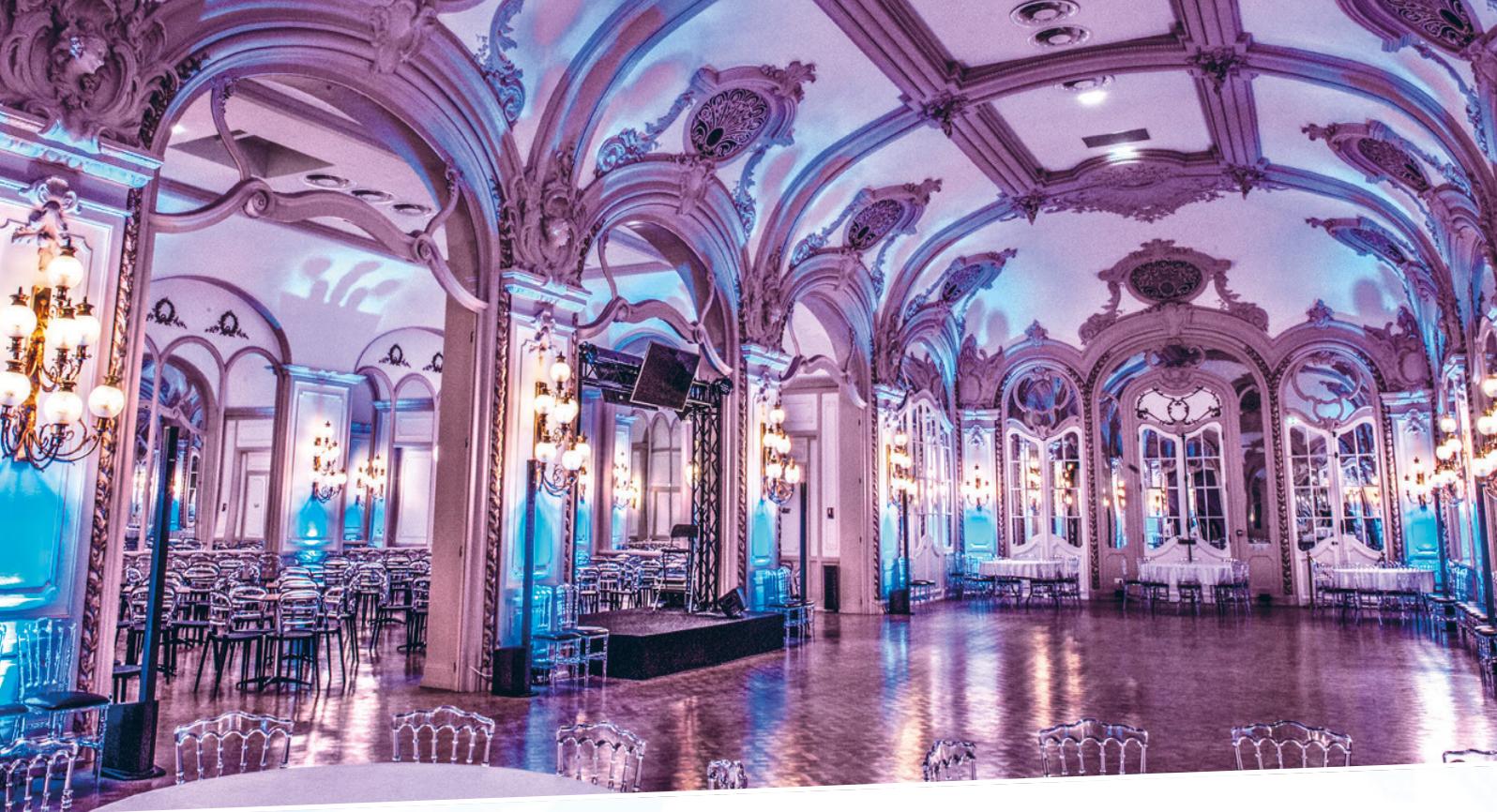
Au centre, Nelson Chow et Dominique Befve.

Château Lascombes, a modern translation of a Grand Cru Classé of Margaux || Second stop-over of the day, Château Lascombes, one of the largest vineyards among the classed growths of 1855 with 112 hectares in the Margaux appellation. An estate marked by the 10 generations of owners who succeeded each other since the 17th century and recognizable thanks to the elegant profile of the imposing castle. There we are welcomed for a vertical tasting of 2005 to 2010, then 2016 of Château Lascombes (2nd classed growth of Margaux) and hosted by Nelson himself. He stressed on the complexity of these wines in which finesse and smoothness combine in the palate with fine tannins. And though they prefer 2005 the sommeliers appreciate the character and style of this very fine wine through the different vintages.

In the meantime a morning of picking is ending, offering the opportunity to share the harvesters' lunch (a hundred people) with general manager Dominique Befve. A convivial moment of discussions about the transformations undertaken since 2001 when the estate has been taken over by Colony Capital then MACSF in 2011. The restructuration of the vineyard

(50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon and 5% Petit Verdot) for a perfect match between the soils, the varietals and rootstocks, the reduced yields, the reorganization of the vat house to respect plot selection, three sortings including one optical sorting during the harvest, cold pre-fermentation maceration to get a more intense colour and a better complexity of the aromas, daily degustations during the post-fermentation maceration... The whole process being supervised by Michel Rolland, consulting enologist. Last works undertaken: the opening in summer of a beautiful shop to welcome the visitors. For the sommeliers Château Lascombes is a good example of a great Medoc property with a strong tradition resolutely forward-looking in the name of excellence.

→ **Château Lascombes**
1, cours de Verdun - 33460 Margaux
Contact : Karine Barbier - k.barbier@chateau-lascombes.fr
Tél : + 33(0)5 57 88 97 41 - chateau-lascombes.com



SALON DEGER MANN



LA salle *d'un mariage féerique*



Un vigile et un maître d'hôtel, des tables rondes & leurs chaises Napoléon, la scène, le système son & votre couleur d'ambiance de salle personnalisée : compris dans la location.

À PARTI DE 2 000 €

Choisissez ensuite librement votre traiteur, vos boissons.



Location de salle Repas de gala, cérémonies, séminaires, congrès etc..

03 26 04 11 11 - 35 rue Buirette, Reims - www.salon-degermann.com

CHÂTEAU TALBOT, déclinaison en verticale d'un Grand Cru Classé Saint-Julien

Entre Pauillac et Margaux, Saint-Julien Beychevelle, ses 11 crus classés dont le Château Talbot, propriété de la famille Cordier depuis 1917. Nous sommes en appellation Saint-Julien sur un terroir très homogène de 900 hectares de vignes le long de l'estuaire de la Gironde. Château Talbot occupe 110 dont une superficie très confidentielle de blanc (5 ha). Les vendanges des Cabernets se poursuivent. Une opération attire l'attention de nos sommeliers : le tri des baies de raisin par gravitation sur une table Tribaie Amos de plus de 7 m de long et dont seule une trentaine de propriétés sont équipées à Bordeaux.

Suite de la visite, le cuvier bois utilisé pour les vinifications des meilleurs raisins, évocateur mais surtout un choix technique assumé. Et enfin,

tel que décrit par Nelson Chow, « l'impressionnant et spectaculaire » chai à barriques, prouesse architecturale avec ses immenses poteaux en béton tels une forêt d'arbres et pouvant accueillir 1 800 barriques dans des conditions optimum d'élevage.

Pour la dégustation, Jean-Pierre Marty, directeur général, propose une verticale de Château Talbot (Saint Julien – 4^{ème} Grand Cru Classé en 1855) 2005 – 2015. Mais chose peu courante, nous commençons par le 2015. Même si pour un sommelier l'ordre importe peu, Jean-Pierre Marty « préfère commencer par les millésimes les plus faciles pour mieux se préparer à déguster les plus anciens ». Une remontée dans le temps pour apprécier le style caractéristique de ce très grand Saint-Julien avec des tanins souples

et soyeux et une fraîcheur aromatique que l'on retrouve très présente dans les millésimes les plus anciens comme le note Nelson sur le 2005. Cette verticale est une pratique de dégustation qui intéresse beaucoup nos jeunes sommeliers pour apprendre à différencier les millésimes et mesurer le travail fait sur chaque vin. Comme les assemblages avec l'apport du Petit Verdot, 3 à 5 % selon les millésimes, ou la typicité des 200 barriques utilisées pour chaque millésime du grand vin (cinq à sept tonneliers et une dizaine en essai chaque année) pour ne citer que ces deux exemples. Le temps d'une photo devant la belle maison de Nancy Bignon Cordier et nous reprenons la route vers Margaux.



Le groupe entourant Nelson Chow et Jean-Pierre Marty à Talbot.

Château Talbot, vertical tasting og a Grand Cru Classé of Saint-Julien || Between Pauillac and Margaux, Saint-Julien Beychevelle, 11 classed properties including Château Talbot, owned by the Cordier family since 1917. We are in the Saint-Julien appellation on a very homogenous terroir of 900 hectares of vines along the Gironde estuary. Château Talbot covers 110 hectares out of which a confidential surface area (5 ha) of white grapes.

The harvest of the Cabernets is in progress. An operation catches the sommeliers' attention: gravity sorting of the berries of grape in a 7-meter long Tribaie Amos table that only some thirty estates in Bordeaux have.

The visit continues with the wooden vats used for the vinification of the best grapes, a conscious technical choice. And at last the "impressive and spectacular" barrel cellar dixit Nelson, an architectural challenge with giant concrete pillars looking like a forest and that can host 1,800 barrels in optimum elevage conditions.

For the tasting, general manager Jean-Pierre Marty proposes a vertical degustation of Château Talbot (Saint-Julien – 4th classed growth of 1855) from 2005 to 2015. But, something quite unusual, we start with 2015.

Though for a sommelier the order does not matter Jean-Pierre Marty "prefers to start with the easiest vintages to get better prepared to taste the oldest". A journey back in time to appreciate the characteristic style of this very fine Saint-Julien with supple and silky tannins and an aromatic freshness very present in the older vintages like Nelson notes in the 2005. This vertical tasting is a practice that very much interested our young sommeliers to learn how to differentiate the vintages and evaluate the work done on each wine. Like the blends with the addition of 3-5% Petit Verdot according to the year or the typicality of the 200 barrels used for each vintage of the grand wine (5 to 7 coopers and 10 in trial every year) to mention but only these two examples. A picture before Nancy Bignon Cordier's beautiful house and we headed for Margaux.

→ Château Talbot

33250 Saint-Julien Beychevelle

Contact : Jean-Pierre Marty - chateau-talbot@chateau-talbot.com

Tél : + 33(0)5 56 73 21 50 - chateau-talbot.com



Wine tourism & You!

Transform your wine & Champagne venture and experience a more profitable, international business with the experts at RD Consultants. Having worked with wine growers and vineyards across the Champagne region, Rachelle Demière of RD Consultants understands the intricacies of the local culture. This, paired with our extensive international knowledge, will help you to develop an advanced wine selling strategy that nurtures you towards increased success.

Oenotourisme et Vous!

Donnez un nouvel essor à votre exploitation viticole, captez l'intérêt de nouveaux clients, développez votre activité à l'international avec les experts de RD Consultants.

Ayant travaillé avec des vignerons et des professionnels du tourisme dans la région Champagne, Rachelle DEMIERE, comprend toutes les subtilités de la culture locale. Associée à un réseau d'experts internationaux, elle vous aidera à développer une stratégie de vente adaptée à votre situation.

RD CONSULTANTS ARE EXPERTS IN/ LES EXPERTS DE RD CONSULTANTS VOUS ACCOMPAGNENT:

Website design/ Site Internet ◦ Social media/ Réseaux sociaux ◦ Digital communication/ Communication digitale
Branding/ Image de marque ◦ Client relationship management/ Gestion de la relation clients ◦ Creative
campaigns/ Campagnes commerciales créatives ◦ International working/ Développement à l'international
Culture & ethics/ Culture & éthique ◦ Strategic analysis/ Analyse stratégique

GET IN TOUCH/ CONTACTEZ NOUS:

hello@consultantsrd.com ◦ +33 (0)6 74 49 82 68 ◦ www.consultantsrd.com


CHAMPAGNE
Demière
Fleury La Rivière

*Gîte le 45
Beauregard*

45 Rue François Arnoult
51480 FLEURY-LA-RIVIÈRE

+33 (0)3 26 58 43 36
+33 (0)6 82 34 62 22
+ 33 (0)6 74 04 96 50

www.champagnedemiere.com/hebergements-en-champagne

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA, la parfaite expression du mythique Margaux

Une fin d'après-midi de septembre... Le soleil commence à décliner sur les vignes de Margaux, la beauté et la quiétude du lieu sont saisissantes. Et c'est au milieu du ravissant jardin devant la demeure 17^e (reconstruite en 1904 après un incendie) que nous faisons connaissance avec le Château Rauzan-Ségla, propriété de la maison Chanel. 72 hectares de vignes des quatre cépages bordelais à prédominance de Cabernet Sauvignon, en « puzzle, mosaïque ou patchwork » et dont le cœur du vignoble se situe sur la fameuse Terrasse 4, une large bande de graves enfoncées dans une fine couche d'argile au sol pauvre et

drainé naturellement. De ces vignes proviennent les raisins avec lesquels est élaboré le grand vin, et autour, des parcelles satellites sur des sols de nature différente et parfaitement recensés. De cette diversité des sols et des cépages travaillée dans le parfait respect des terroirs naît la complexité des vins de Rauzan-Ségla que nos sommeliers vont découvrir avec la dégustation de trois millésimes, le Château Rauzan-Ségla (Grand Cru Classé-Margaux) 2010, 2006 et 2005, avec Nicolas Audebert, directeur général. L'occasion aussi d'aborder ce que doit être la parole du sommelier à ses clients lorsqu'il leur fait découvrir

un vin : non pas un descriptif technique mais sa perception du domaine et ses propres émotions. Éléments d'autant plus importants que le vin en Chine fait désormais partie des achats que l'on fait pour soi par un consommateur féru d'histoires, de conseils... et d'Internet.

Justes structure et élégance, diversité des arômes, velouté et soyeux des tanins, fraîcheur et valeur de garde sont quelques-unes des qualités notées par Nelson pour ce grand vin, emblématique de son appellation Margaux et autre très belle découverte pour nos sommeliers.



Les dégustateurs chinois entourant Nelson Chow, Sandrine Bégaud et Nicolas Audebert.

Château Rauzan-Ségla, the perfect expression of a mythical Margaux

It is the end of the afternoon, the sun is setting behind the vines of Margaux... The beauty and quietness of the place are breathtaking. Standing in the lovely garden in front of the 17th-century residence (rebuilt in 1904 after a fire), we are presented Château Rauzan-Ségla, property of Chanel. 72 hectares planted with the 4 Bordeaux varieties with a high percentage of Cabernet Sauvignon, in a "puzzle, mosaic and patchwork" and with the heart of the vineyard lying on the famous Terrace 4, a wide stretch of gravels in a thin layer of clay with a naturally drained poor soil. These vines produce the grapes used for the grand wine, and all around, satellite plots of land with different natures of soils carefully listed. This diversity of soils and varieties, worked with a perfect respect for the terroir, is at the origin of the complexity of Rauzan-Ségla's wines that our sommeliers discovered through the tasting of three vintages—2010,

2006 & 2005—with general manager Nicolas Audebert. The opportunity to talk about what a sommelier should tell when he presents a wine to his customers: not a technical description but his perception of the estate and his own emotions. Elements that are all the more important that wine in China now is something purchased by consumers eager for history, advices and Internet.

The right structure and elegance, plenty of aromas, velvety and silky tannins, freshness and ageing capacity are some of the qualities stated by Nelson about this grand wine, an emblem of the Margaux appellation and another lovely discovery for the sommeliers.

→ Château Rauzan-Ségla

33460 Margaux

Contact : Sandrine Bégaud – sandrine.begaud@rauzan-segla.com

Tél : + 33(0)5 57 88 82 14 – chateaurauzansegla.com

CHÂTEAU CLAUZET, de la passion à l'excellence

Dernière étape de cette journée dans le Médoc, une dégustation et un dîner convivial au Château Clauzet en appellation Saint-Estèphe. Nous sommes chez Maurice Velge dont l'aventure Château Clauzet et Château de Côme qui démarre en 1997 est la concrétisation d'un vieux rêve, celui de « donner corps à cette passion » qu'est le vin. De 10 hectares en production à ses débuts, la propriété en fait aujourd'hui 30 (23 pour Clauzet et 7 pour de Côme) à côté des plus grands. Recherche de l'excellence des terroirs de Saint-Estèphe et mise en place de tous les éléments de qualité dévolus aux plus grands crus du Médoc ont dicté le travail mené par Maurice Velge et son équipe depuis 20 ans. C'est d'ailleurs José Bueno, l'homme du vignoble et du vin de Clauzet,

à la solide expérience puisqu'ancien maître de chais des châteaux Clerc Milon et D'Armailhac qui nous accueille. Et nous allons non plus parler de techniques mais d'une philosophie de production puisque pour José « la qualité finale d'un vin est l'aboutissement d'une longue succession de gestes minutieux, à la vigne comme au chai ». Le travail de la vigne d'abord basé sur la compétence d'une équipe très qualifiée et de ses observations permanentes sur le terrain, des vendanges manuelles pour la parfaite maturité des raisins parcelle par parcelle, des vinifications sur-mesure dans un cuvier béton à la recherche du parfait équilibre, un élevage adapté à la spécificité de chaque millésime ; le tout dans la parfaite maîtrise de l'intervention.

La preuve de cette recherche d'excellence est tangible à la dégustation. D'abord le Château de Côme (Saint-Estèphe) avec les millésimes 2008 et 2015. Une dominante Merlot dans ses assemblages. Une très belle fraîcheur et des arômes de tabac notés sur le 2015. Puis le Château Clauzet (Saint-Estèphe) à prédominance Cabernet Sauvignon, en 2008, 2012 et 2015, des beaux exemples d'équilibre et l'unanimité des dégustateurs sur le 2008 pour un magnifique accord mets et vins avec des plats chinois souvent un peu riches. Et la journée se termine dans la salle à manger de M. Velge autour d'un convivial dîner... de tradition française.



Maud Essertel, José Bueno & Nelson Chow entourés des professionnels chinois.

Château Clauzet, from passion to excellence || Last stage of this day in Médoc, a tasting and a convivial dinner at Château Clauzet in Saint-Estèphe. We are invited by Maurice Velge whose adventure with Château Clauzet and Château de Côme started in 1997 as the achievement of a dream, "to give substance to my passion for wine". Starting with 10 hectares in the beginning the estate now totals 30 hectares (23 for Clauzet and 7 for Côme) neighbouring the greatest. The search for the best terroirs of Saint-Estèphe and the implementation of quality standards worth the greatest crus of Medoc have been the guidelines of Maurice Velge and his team's work for 20 years. We are welcomed by José Bueno, the vine and wine specialist at Clauzet, with a solid experience as he formerly was the cellar master at Clerc Milon and D'Armailhac. And we did not talk about techniques but about a philosophy because, to José, "the final quality of a wine is the achievement of a long series of careful gestures, in the vineyard and in the cellar". The work in the vineyard by a skillful qualified team, hand picking for a perfect maturity of the grapes plot after plot, made-to-measure vinifications in concrete vats in a quest for the perfect balance, élevage adapted to each vintage... all is done with a perfect control at each stage.

Evidence of the quest for excellence is obvious at degustation. First Château de Côme (Saint-Estèphe) with the 2008 and the 2015 with a high proportion of Merlot in the blend. A lovely freshness and aromas of tobacco in the 2015. Then Château Clauzet (Saint-Estèphe), Cabernet Sauvignon dominant, with 2008, 2012 and 2015, beautiful examples of balance. The tasters unanimously praised the 2008 for a food and wine pairing based on fatty Chinese dishes. And the day ended in Maurice Velge's dining room for a convivial dinner, in the purest French tradition.

Valérie Massot-Germe

→ **Château Clauzet – Château de Côme**
33180 Saint-Estèphe
Contact : Maud Essertel – clauzet@chateauclauzet.com
Tél + 33 (0)5 56 59 34 16 – www.chateauclauzet.com

La Wine Dream Team

du Grand Cercle des Vins de Bordeaux

Samedi 9, dimanche 10 et lundi 11 septembre s'est tenue, au Château La Marzelle à Saint-Emilion, la grande dégustation annuelle de validation des crus du Grand Cercle des Vins de Bordeaux, par un jury extérieur indépendant. Autrefois menée par le Grand Jury Européen de François Mauss, elle est depuis 2015 orchestrée par la Wine Dream Team de Bernard Burtschy. Une « équipe de rêve » revisitée cette année, avec de nouveaux profils de passionnés : cavistes, sommeliers, formateurs, Master of Wine, acheteur grande distribution, blogueur...

C'est cette dégustation, réalisée à l'aveugle par des dégustateurs indépendants, qui permet chaque année de valider la qualité des crus et de légitimer l'association.

Durant trois jours, tous les vins du Grand Cercle ont été dégustés, par série d'une trentaine de vins chacune, millésime 2015 pour les vins rouges, 2015 ou 2016 pour les vins blancs, rosés, clarets et liquoreux.

Ces trois journées de dégustation se sont clôturées par le Temps des Livrables, une grande dégustation de vins livrables organisée au Café Maritime à Bordeaux, à laquelle ont participé plus de 200 négociants, courtiers, sommeliers, cavistes, restaurateurs et journalistes bordelais. L'occasion pour le jury de dévoiler ses coups de cœur du millésime 2015.



The Grand Cercle des Vins de Bordeaux Wine Dream Team

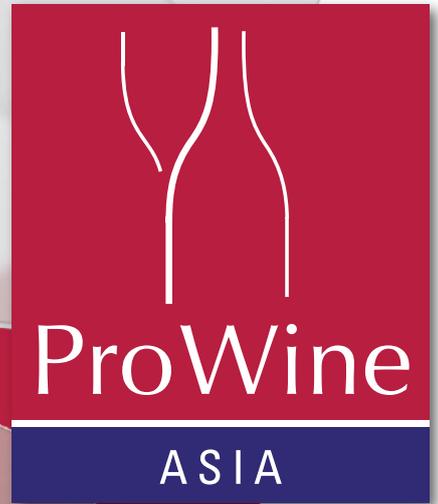
On September 9, 10 and 11 at Château La Marzelle in Saint-Emilion, the Grand Cercle des Vins de Bordeaux union organized their annual wine validation degustation with an independent external jury. Formerly organized by François Mauss' Grand European Jury, it is hosted by Bernard Burtschy's Wine Dream Team since 2015. A dream team revisited this year with new profiles of enthusiast professionals: wine shop owners, sommeliers, teachers, Master of Wine, gross distribution buyer, blogger ...

It is this tasting, entirely done blind by independent tasters, that enables to validate the quality of the wines and legitimize the association.

→ www.grandcercle.fr

During three days all the wines of the union have been tasted by series of 30 wines, of the 2015 vintage for the reds, 2015 or 2016 for the whites, rosés, clarets and sweets wines.

These three days of tasting ended with the 'Temps des Livrables' event, a huge tasting of deliverable wines, organized at the restaurant Café Maritime in Bordeaux, attended by 200 merchants, brokers, sommeliers, wine shop and restaurant owners and journalists from Bordeaux. The opportunity for the jury to unveil their favourites within the 2015 vintage.



For trade only

24 - 27 April 2018

10am - 6pm daily
Singapore Expo, Hall 10

International Trade Fair
for Wines and Spirits

World's Leading Wines & Spirits Trade Fair Returns to Singapore!

The largest trade fair of its kind in Southeast Asia, ProWine Asia (Singapore) 2018 – modelled after the highly successful ProWein World series – will set the stage for international wine producers and distributors to foray into the high-potential Asian markets and reach out to key buyers.

www.prowineasia.com/sg

Leverage on the region's booming business opportunities.
Reserve your ProWine Asia (Singapore) 2018 stand now!

Held alongside:

Supported by:

Held in:

Jointly organised by:





Le jury

Michelangelo International Wines & Spirits Awards 2017

Le concours Michelangelo est le seul concours de vins et spiritueux en Afrique du Sud dans lequel tous les juges sont des professionnels des vins et spiritueux qualifiés et internationalement reconnus. Cette édition 2017 a accueilli 30 juges de 22 pays. Ils sont tous triés sur le volet sur la base de leur connaissance et domaines d'expertise y compris dans des cépages particuliers et dans des spiritueux tels que le rhum, la vodka, le gin, la grappa, les liqueurs et les brandies. Ils sont tous soit Masters of Wine, sommeliers, œnologues, formateurs et/ou journalistes avec une expérience en tant que membre de jury.

Les Michelangelo International Wine & Spirits Awards 2017 se sont tenus au Domaine Longridge Wine Estate à Stellenbosch. En 21 années consécutives d'existence, le concours a considérablement grossi en termes de nombre d'inscriptions. 21 trophées ainsi que des médailles de platine, double or, d'or et d'argent ont été décernées. Cette année le dîner de remise des prix haut en couleurs s'est tenu chez Tsogo Sun au sein de l'hôtel Southern Sun Cape Sun au Cap.

→ Informations et listes des lauréats : <https://michelangeloawards.com>



The Michelangelo is the only wine and spirits competition in South Africa where all the judges are internationally acclaimed qualified wine and spirits judges. The 2017 edition totaled 30 judges from 22 countries. All are hand-picked and personally invited, based on their knowledge and areas of expertise including particular varietals and spirits such as rum, vodka, gin, grappa, liqueur and brandy. All are either Masters of Wine, sommeliers, wine makers, wine educators and/or wine journalists with global judging experience. They award 21 trophies as well as platinum, Grand'Or, gold and silver medals.

Michelangelo International Wine & Spirits Awards 2017, was judged at Longridge Wine Estate in Stellenbosch this year. The contest in its 21st year of continuous operation

has grown to become the biggest southern African-based Wine & Spirits competition in terms of entries received. 21 trophies have been awarded as well as a number of platinum, Grand'Or, gold and silver medals. This year's 2017 Michelangelo glitzy awards dinner was hosted by Tsogo Sun at the Southern Sun Cape Sun Hotel, Strand Street in Cape Town.

DOMAINE DE CHEVALIER

Olivier Bernard, à la tête de 60 hectares au Domaine de Chevalier, poursuit depuis son arrivée au château en 1983 la quête d'excellence commencée au XIX^e siècle par ses prédécesseurs.

Soucieux de l'environnement, Olivier Bernard a mis en place au fil des ans une gestion viticole qui s'éloigne de la « gestion industrielle » des années 70. Il cherche la précision du travail effectué dans les vignes afin de respecter le vignoble et ainsi permettre aux terroirs de s'exprimer avec encore plus de matière. Magnifier le fruit pour favoriser l'expression du raisin est un gage de qualité pour réussir de grands vins.

Pour ses vendanges, le Domaine de Chevalier a acquis en 2013 un nouvel érafloir d'une extrême sensibilité qui respecte parfaitement la qualité de la graine et en 2015 le tri optique est venu compléter cet équipement. Un cuvier en béton avec une dizaine de cuves de forme tulipe de 90 hl mis en service en 2014 et un cuvier en bois terminé en 2016 viennent compléter les cuves inox et acier existantes. Ces quatre types de contenants permettent à Olivier et à son maître de chai de choisir selon les parcelles, les cépages ou l'âge de leurs vignes et de vinifier au plus précis.

La recherche de qualité et de précision a mené Olivier Bernard en Sauternais où la famille exploite 45 hectares de vignes au Clos des Lunes. Sur ces terres où naît le vin d'or, le Sauternes, « le botrytis ne s'installe



que sur les grands raisins. Notre challenge est de ramasser avant son arrivée ». Olivier Bernard a prouvé que l'on pouvait ici créer aussi des grands vins blancs secs.

PRÉCISION, ÉCLAT DU FRUIT, PURETÉ AROMATIQUE, ÉLÉGANCE...

Clos des Lunes se décline en 3 « satellites » : Lune Blanche, Lune d'Argent et Lune d'Or. Olivier Bernard s'appuie sur le travail des vigneronnes qui s'occupent de la vigne jusqu'à l'effeuillage. Pour les vendanges en vert, les travaux d'été, les vendanges, l'équipe du Domaine de Chevalier prend le relais. Clos des Lunes est vendangé à la main, en cagettes, le matin, et comme pour le célèbre liquoreux, on peut repasser 3 à 5 fois dans les rangs pour cueillir baie par baie, à parfaite maturité. Lune Blanche est élevé en cuve, c'est un vin de plaisir immédiat ; Lune d'Argent passe pour 25 % en barriques sur lies et Lune d'Or, la Quintessence est élevé à 100 % en barriques.





A gauche, Olivier Bernard

Olivier Bernard, at the head of 60 hectares at Domaine de Chevalier, pursues since his arrival at the château in 1983 the quest for excellence started by his forebears in the 19th century. || With a concern for the protection of the environment, Olivier Bernard stresses on the vineyard management he implemented at Chevalier and that deviates from the "industrial management" of the 70s. He looks for the precision of the work done on the vines to respect the vineyard and so enable the terroirs to express themselves with even more material. Magnifying the fruit to favor the expression of the grape is also a quality token to successfully craft fine wines.

For the harvest, Domaine de Chevalier acquired in 2013 a new destemming machine of extreme sensibility which perfectly respects the quality of the berries; and in 2015 the optical sorting came to complement this equipment. A concrete vat room with about ten tulip-shaped tanks of 90 hl put into service in 2014 and wooden vats installed in 2016 come to complete the existing stainless steel tanks. These four types of containers enable Olivier and his cellar master to choose according to the plots of land, the grape varieties or the age of their vines and to vinify more precisely.

The research of quality and precision led Olivier Bernard to the Sauternes region where the family runs 45 hectares of vines at Clos des Lunes. On these lands where the golden wine, Sauternes, stems from, "botrytis only settles on excellent grapes. Our challenge is to harvest before it comes." Olivier Bernard managed to prove grand dry white wines could be produced here.

Precision, radiance of the fruits, aromatic purity, elegance ...

Clos des Lunes exists in three versions: Lune Blanche, Lune d'Argent and Lune d'Or. Olivier Bernard relies on the winegrowers who take care of the vineyard up to the thinning of the leaves. For the green harvest, summer works, harvest, the team of Domaine de Chevalier takes over the vineyard. As much care is taken for the vinification than for the wines of Chevalier. Clos des Lunes is hand-picked in crates, in the morning and like for the famous sweet wine, the harvesters can control 5 to 6 times the rows to pick berry after berry, at perfect ripeness. Lune Blanche is matured in tanks, it is a wine for immediate pleasure; Lune d'Argent is aged at 25% on the lees and Lune d'Or, the very essence, is aged at 100% in oak barrels. The 180,000 bottles produced have all been sold within 2 weeks.

Sylvia van der Velden

vino VISION

REFRESHINGLY DIFFERENT

Le salon international
des vins septentrionaux

PARIS

du lundi 12 au mercredi 14 février 2018
Paris expo Porte de Versailles

500 exposants
vignerons, producteurs & négociants

5000 visiteurs professionnels
français & internationaux

Demandez votre badge
www.vinovisionparis.com/inscription

f |  /vinovisionparis



CHÂTEAU HANNETOT

— Pessac-Léognan —

La vocation viticole du Château Hannetot trouve ses origines au XVIII^e siècle. Le domaine entre dans le giron de la famille de Xavier Beaumartin dans les années 30. Hannetot produisait alors un vin sans prétention, pour une clientèle locale.

Après une carrière dans l'industrie, Xavier Beaumartin est arrivé à la tête d'Hannetot en 2006. Il choisit de donner une nouvelle perspective au domaine de 4 hectares, avec un crédo : exprimer en toute sincérité ce beau terroir avec un vin pur et sans compromis.

La vinification se passe en douceur, dans le respect du raisin. Le choix de vieillissement s'est porté sur un boisé peu marqué. L'objectif est de respecter la pureté que la nature a conférée au raisin. L'œnologue maison, Serge Charritte, dit d'Hannetot qu'il est 'inspirant'. Cela suffit à comprendre quelle poésie on trouvera dans le verre.



CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET GÉRARD BASSET'S REVIEW

CHÂTEAU HANNETOT

Pessac-Léognan, 2012

Couleur rouge cerise avec frange rubis d'intensité moyenne. Le nez présente des touches de fruits noirs et des nuances de chocolat noir. Au palais, le vin est assez léger avec des tanins bien fondus. Les arômes de bouche présentent des épices et la finale est un peu épicée. À servir avec un faisan rôti avec ses petits légumes d'hiver.



Cherry red colour with medium intense ruby-red fringe. The nose displays touches of black fruits and shades of dark chocolate. On the palate the wine is fairly light with well-melted tannins. The aromas in the mouth present spices and the finish is slightly spicy. To serve over a roast pheasant with winter vegetables.

The wine vocation of Hannetot dates back the 18th century. The domain enters Xavier Beaumartin's family in the 30s. Hannetot then used to produce a simple wine for local customers.

After an industrial career Xavier Beaumartin took over the head of Hannetot in 2006. He chose to give a new perspective to the 4-hectare vineyard with a motto: express this beautiful terroir sincerely with a pure and uncompromised wine.

Vinification is soft to respect the grapes. For ageing the choice has been to mark the wine with only a little woodiness in order to respect the purity nature has given to the grapes. Hannetot enologist Serge Charritte says that Hannetot is 'inspiring'. This is enough to imagine the poetry to be found in the glass.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-HANNETOT.COM

DOMAINE DE L'ANGLADE

DANS L'EXCEPTION DU VIN ET DE LA MUSIQUE



Propriété de la famille Van Doren depuis trois générations, le Domaine de l'Anglade est l'unique domaine viticole au cœur du Lavandou. Entouré de pinèdes et de cannes de Provence, le domaine d'une quarantaine d'hectares, dont 18 ha de vignes, est intégré dans un écrin de verdure, au bord de la mer. Comme dans la musique Bernard Van Doren, l'actuel propriétaire et président de la société Vandoren, aborde le vin en visionnaire et précurseur pour tenir le cap de la différence.

In the sphere of exception of wine & music

Property of the Van Doren family since three generations, Domaine de l'Anglade is the only wine estate located at the heart of Le Lavandou. Surrounded with pines and Provence reeds the 40 hectares out of which 18 ha of vines are integrated in a haven of greenery on the seaside. Like in music Bernard Van Doren, the current owner and CEO of the Vandoren company, approaches the wine in a visionary and forerunner way to stay the course of the difference.

Vin de Pays and proud to be ...

Located in an extraordinary geographical area, Domaine de l'Anglade decided to work with the Maures PGI in order to be free to vinify grape varieties like Merlot or Vioigner. The wines of the estate all meet the Van Doren family's requirements of excellence. Each cuvee is the fruit of careful plot

VIN DE PAYS ET FIER DE L'ÊTRE...

Implanté dans une zone géographique exceptionnelle, le Domaine de l'Anglade a décidé de travailler en Indication Géographique Protégée Maures afin de pouvoir vinifier librement des cépages tels que le merlot ou le viognier. Les vins du domaine répondent tous à la volonté d'excellence de la famille Van Doren. Chaque cuvée est le fruit d'un minutieux travail de sélection parcelaire. Les 18 ha de vignes sont cultivés de manière traditionnelle, sans herbicides, ni engrais chimiques.

La biodiversité, la vie du sol et la lutte contre l'érosion sont favorisés par l'enherbement temporaire. Les raisins sont ramassés dans la fraîcheur du petit matin, à la main afin de préserver l'intégrité des baies jusqu'à l'entrée en cave. Chaque parcelle est vinifiée séparément, puis un fin travail d'assemblage permet d'élaborer les 6 cuvées aux caractères uniques.

selection. The 18 ha of vines are maintained traditionally, without weed killers nor chemical fertilizers.

The biodiversity, the living soil and the defense against erosion are favoured thanks to temporary grass cover. The grapes are picked in the freshness of the early morning, by hand to keep the berries entire until they arrive at the winery. Each plot of land is vinified separately then a delicate work of blending gives birth to 6 cuvees with unique character.

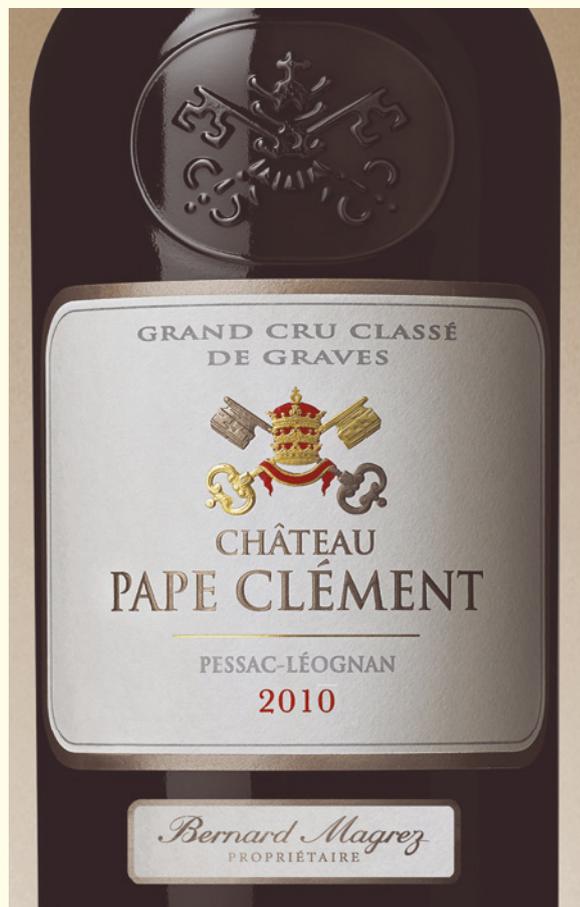


Le Brocard, 100 % Cabernet Sauvignon

L' ICÔNE.

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

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



LA QUALITÉ ABSOLUE

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

Visitez notre site : www.bernard-magrez.com

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

2018



Millésime**BIO**

MONDIAL
DU VIN BIOLOGIQUE
WORLD ORGANIC WINE FAIR

29.30.31 JANVIER JANUARY

MONTPELLIER FRANCE **PARC DES EXPOSITIONS** EXHIBITION CENTRE



www.millesime-bio.com

RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS | FOR TRADE ONLY



PASCALINE LEPELTIER

Master Sommelier

Se détournant d'une carrière de professeur d'université, la Ligérienne Pascaline Lepeltier s'est passionnée pour le vin alors qu'elle étudiait en Master et DESS en management international de la restauration, puis lorsqu'elle fit son stage chez Potel & Chabot à Paris. Son premier poste dans le vin fut celui d'assistante sommelier à L'Auberge Bretonne, 2 étoiles Michelin, où elle fut finalement en charge d'une cave de 4 500 références. En l'espace d'un an, elle a gagné le titre de Meilleur Jeune Sommelier en Vins de Loire et de Meilleur Sommelier du Royaume-Uni.

En 2007 elle rejoint Rouge Tomate, une chaîne belge de restaurants spécialisés dans une cuisine saine et goûteuse, avec des établissements à Bruxelles et New York, où elle dirige une équipe de diététiciens et de scientifiques dans le but de

développer une charte des boissons sous le prisme nutritionnel. Promue au poste de directrice Beverage du restaurant phare Rouge Tomate dans l'Upper East Side à New York, elle déménage aux USA en 2009 pour prendre en charge le programme des boissons. Considérée comme la porte-parole du vin nature par Food & Wine Magazine, Pascaline Lepeltier démontre son fort engagement en faveur de cette catégorie de vins au travers d'une carte de plus de 2 000 références mettant en avant une des plus grosses sélections de vins naturels, bio et biodynamiques des USA, si ce n'est au monde. La même année, en 2014, elle obtient le diplôme de Master Sommelier devenant la 21^e femme à porter ce titre.

Elle a quitté Rouge Tomate en septembre et enseigne aujourd'hui à la Court of Master Sommeliers et à l'Institut Culinaire Inter-

national de Manhattan, espérant bientôt s'associer de nouveau à un projet dans la restauration, un partenariat qui lui permettrait de revenir en salle.

Avec la volonté d'être aussi experte en vinification qu'elle l'est en dégustation, Pascaline Lepeltier a créé avec l'œnologue new-yorkais Nathan Kendall chëpika, un projet destiné à redécouvrir le potentiel de cépages autochtones et de vins effervescents biologiques de l'appellation Finger Lakes. Les deux premières cuvées, un 100 % Delaware et un 100 % Catawba, sont sorties en septembre 2017. Pascaline Lepeltier collabore également et écrit pour différents guides et ouvrages de référence, et officie comme conférencière et juge dans les concours de vins.



Detouring from a career as a university teacher, Loire native Pascaline Lepeltier began her obsession with wine upon obtaining a second master's degree in hospitality management and then serving an internship at Paris' Potel & Chabot catering company. Her first wine-focused position was assistant sommelier at the two Michelin * L'Auberge Bretonne where she eventually presided over a list of more than 4,500 wines. Within a year she was named both Best Loire Valley Young Sommelier and Best Brittany Sommelier. In 2007 she joined Rouge Tomate, a Belgium restaurant group dedicated to health, taste and quality with operations in Brussels and New York, leading a team of dietitians and scientists in developing a nutritionally-focused beverage charter. Promoted to the position of Beverage Director for the Rouge Tomate flagship restaurant in the Upper East Side of New York City, she relocated to the US in 2009 taking over its beverage program. Touted as the "Natural Wine Evangelist" in Food & Wine magazine, Lepeltier's strong advocacy of this overarching style was reflected in a 2,000+ wine list offering one of the biggest selections of natural, organic and biodynamic beverage in the USA, possibly the world. That same year, 2014, she received accreditation as a Master Sommelier—the 21st woman to achieve the title. Having left Rouge Tomate in September she now instructs with the Court of Master Sommeliers and at the International Culinary Center in Manhattan with the expectation of soon being associated with another restaurant operation, a partnership that'll find her working the floor again.

In her attempts to be as knowledgeable about winemaking as she is about tasting, Lepeltier partnered with New York winemaker Nathan Kendall to create chëpika, a project designed to rediscover the potential of organically-grown native grapes and sparkling wines in its Finger Lakes AVA. The two first cuvees, a 100% Delaware and a 100% Catawba, were released in September 2017. Lepeltier also collaborates and writes for various prominent wine guides and books while appearing as a public speaker and wine judge.

David Furer

Les incendies dévastateurs EN CALIFORNIE

Les incendies dévastateurs d'octobre sur la côte nord de la Californie ont causé la mort de 40 personnes, la destruction de milliers de maisons et d'entreprises, et ont laissé les paysages et vignobles mondialement connus meurtris.



Le feu Atlas a touché l'est de la Napa Valley et l'ouest du comté de Solano ; l'ouest de la Napa Valley et le côté est des villes de Sonoma et Santa Rosa ont été ravagés par le feu Nuns, et l'ouest des villes de Calistoga et au nord de Santa Rosa par le feu Tubbs.

Le célèbre consultant vignes et vin Aaron Pott, également propriétaire avec sa femme Claire de la marque Pott Wine dans la région de production Mount Veeder, a connu une belle frayeur. « Ça a brûlé tout autour du vignoble de Stagecoach mais ce dernier a été relativement épargné », confirme-t-il au sujet d'un de ses clients. « Nous avons tout rentré. Il y a deux vignobles que nous n'avons pas vendangés après le feu mais ils n'ont pas été touchés par la fumée ».

Maria Helm Sinskey des vignobles Robert Sinskey à Carneros a été un peu plus éprouvée car le vignoble tout autour du domaine de son mari a été brûlé à 80 %. « Nous avons perdu une maison sur la propriété à côté de chez nous et tous les bâtiments extérieurs. Mis à part ça la cave n'a subi que des dommages mineurs. »

Malgré l'étendue des incendies, la filière du vin de la Napa Valley ne semble pas souffrir de pertes aussi étendues qu'on le craignait initialement. Parmi 330 de ses membres répondant à son enquête, l'Association des vignerons de Napa Valley rapporte que 47 d'entre eux ont subi des pertes directes liées au feu avec certains d'entre eux supportant de grosses pertes matérielles ;

les feux ont d'abord dévasté les coteaux boisés, laissant le fond de la Napa bien délimité par la Route 69 et la Silverado Trail pas ou peu touché.



Aaron Pott

Complicquant les choses, les feux ont démarré à la fin de la saison des vendanges en Californie du Nord où 90 % des raisins étaient cueillis au 8 octobre, début de la catastrophe. Les raisins restés sur pied étaient surtout des rouges, et précisément le précieux Cabernet Sauvignon dans la vallée de Napa et dans le comté de Sonoma. Malgré les feux encore actifs pouvant mettre en danger les travailleurs, les domaines qui pouvaient accéder en toute sécurité à leur vignoble ont pu continuer de vendanger dans les temps. Les circonstances entourant ces feux et leur effet ultérieur sur les raisins restés sur pieds sont sans précédent et pas encore complètement connus. Les vignerons ont rapidement inspecté les raisins ramassés pendant cette période et ont procédé à des tests en laboratoire pour mesurer le niveau de fumée dans les jus et les vins en élevage.

A cause de ce désastre ajouté à la sécheresse qui a précédé, les volumes attendus en 2017 en Californie seront probablement plus bas que la moyenne, des premières estimations projettent des pénuries comparables aux années ayant été affectées par des conditions de travail similaires.

The wildfires IN CALIFORNIA

October's wildfires along California's North Coast caused the deaths of 40 people, the destruction of thousands of homes and businesses while leaving its world famous landscape and vineyards scarred.

October's wildfires along California's North Coast caused the deaths of 40 people, the destruction of thousands of homes and businesses while leaving its world famous landscape and vineyards scarred.

Affected were eastern Napa/western Solano County with the Atlas Fire, the west side of Napa Valley and the east side of Sonoma and Santa Rosa towns from the Nuns Fire, and west of the towns of Calistoga and north of Santa Rosa devastated by the Tubbs fire.

Noted viticultural and winemaking consultant Aaron Pott, also proprietor with his wife Claire of their Mount Veeder-based Pott Wine brand, got quite a scare. "The Stagecoach vineyard was burned all around but made it out undamaged for the most part," he confirmed of one of his consultancies. "We have everything in. I had two vineyards that remained unpicked after the fire but were unaffected by the smoke."

Maria Helm Sinskey of Robert Sinskey Vineyards in Carneros experienced a bit more trauma as the vineyard surrounding her and husband Robert's winery was 80% burned. "We lost a house on the property adjacent to us and all the outdoor buildings, but other than that the winery building sustained only minor damage." Sinskey considers herself very lucky especially as all her staff and their houses were unaffected.

In spite of the widespread damages weathered, reports of wine industry losses in the Napa Valley do not appear to be as protracted as originally expected. With 330 of its member wineries responding to its queries, the Napa Valley Vintners Association reports that direct damage from the fire-induced losses was reported by 47 with a few experiencing significant property loss; fires burned primarily in the forested hillsides leaving the well-traversed Napa Valley floor between Highway 29 and the Silverado Trail with little to no impact from the fires.

Complicating matters, the fires occurred at the end of northern California's grape harvest season with an estimated 90 percent of the grapes picked before the destruction commenced on October 8. Grapes remaining on the vine when the fires began were relegated predominantly with reds, and in Napa Valley and Sonoma County that means mostly prized Cabernet Sauvignon. Despite the threat of potential hazard to workers from the active fires



Maria Helm Sinskey

and to the grapes from smoke taint, wineries that could safely access their vineyards continued their harvest on schedule. The circumstances surrounding these fires and the subsequent effect upon grapes left on the vine were unprecedented with the potential effects of the fires not yet fully known. Vintners have diligently inspected grapes harvested during this period and initiated laboratory tests to ascertain the level of smoke in juice and finished wines.

Because of this and the drought preceding it, the volume of California's 2017 vintage is expected to be lower than is typical with anecdotal estimates projecting shortages to be comparable to other years that've been affected by comparable common irregularities of farming.

David Furer

L'AVENIR DES VINS LIBANAIS



Sandro & Karim Saadé

Le Liban viticole est résolument tourné vers l'avenir. Après une histoire millénaire dévolue au précieux liquide, le pays revit une nouvelle adolescence dédiée à l'expérimentation. Depuis une dizaine d'années, le paysage viticole a changé. Quelques grands domaines s'imposent mais de nombreux petits émergent. Les uns et les autres, conscients du marché international, travaillent le vin sous un angle qualitatif et quelque fois innovant.

Entre le choix de cépages autochtones, envisagé dès les années 1990 par le Clos St Thomas (Joe Touma) et le Domaine Wardy (Diana Salamé), la diversification de cépages internationaux et des options nouvelles de culture et de vinification, une question tend à émerger, celle du terroir et des appellations. Le sujet devient sensible pour de nombreux viticulteurs, des importateurs étrangers, des consommateurs et le Ministère de l'Agriculture libanais. Louis Lahoud, directeur général du Ministère de l'Agriculture, le rappelle, il se sent concerné par les vins libanais, il tient à les défendre. En 2012, il a mis en place La Journée Mondiale du Vin Libanais dans le Monde. Une ville dans le monde accueille les producteurs et leur offre de la visibilité en organisant des rendez-vous avec des cavistes, des importateurs... D'autres actions ont été menées telles la création en mai 2013 de l'Institut Libanais de la Vigne et du Vin (INVV), dépendant du Ministère et devant organiser les secteurs viticoles et vinicoles. Louis Lahoud, également vice-président du groupe d'experts à l'OIV, facilite la promotion des vignobles libanais. Il confirme que la mise en place d'appellations viticoles est prévue, elle dépend de la réactivité de l'Institut.

Une zone géographique spécifique paraît idéale pour percevoir l'intérêt du propos, la Bekaa. Une étude du CNRS prenant en considération la géologie, la pluviométrie, la teneur des sols, les températures moyennes, tend à accréditer la thèse

d'existence de terroirs divers, du Nord au Sud de la vallée. Un focus a été réalisé sur deux domaines, le Château Kefraya et le Château Marsyas. Les deux ont résolument opté pour le qualitatif. Le premier bénéficie d'une antériorité puisque Michel de Bustros, son fondateur, y a vinifié à partir de 1975. Le second a intégré l'aéropage des vignobles qualitatifs en présentant sa première cuvée en 2007.

A Kefraya, le vin et les amphores.





Fabrice Guiberteau et Rani Azzi

Fabrice Guiberteau, le directeur technique et œnologue de Kefraya, a commencé sa mission en 2006. A l'époque, la guerre perdurant, sauver la récolte était la seule priorité. De surcroît, les installations n'auraient pas permis la segmentation de terroirs. De 2006 à 2008, il a constaté un potentiel gustatif très différent d'un terroir du vignoble à l'autre. En 2009, il a décidé d'agrandir la cuverie et de vinifier à part les différents vins afin d'étudier le phénomène. Initialement, la démarche était empirique puis au vu des résultats obtenus, des études pédologiques ont été réalisées en 2014. Elles ont confirmé la coexistence de trois terroirs, un premier argilo-calcaire avec une base première calcaire, un second argilo-sablonneux, un troisième argilo-limoneux. Une dernière étape a été franchie cette année avec l'élaboration des Cuvées Les Exceptions, 10 cuvées de cépages, d'années et de parcelles différents à envisager telle une collection pour esthètes. Le résultat est probant en bouche. Ainsi, un Cinsault Vieilles Vignes 2016 s'épanouit sur une base argilo-calcaire pour le bonheur des papilles. Un Grenache Noir Vieilles Vignes 2015 se nourrit d'un substrat argilo-limoneux. Chaque étiquette mentionne le cépage, le nom de la parcelle, le type de sol et de culture, le rendement, l'altitude. A la découverte, le parallèle avec la notion de climats bourguignons transparait. Sans doute cela est-il un peu hâtif mais au vu des résultats, l'enjeu paraît justifié.

Karim et Sandro Saadé précisent : « Le Vin c'est d'abord la Terre ». Cette pensée a guidé leur choix lorsqu'en 2004 ils décidèrent d'envisager la viticulture chez eux au Liban. Forts de leur expérience d'entrepreneurs, de leur passion pour la vigne, ils ont acquis leur domaine en fonction de son terroir.

Pour parfaire leur approche, ils ont sollicité les conseils de Stéphane Derenoncourt, défenseur des vins identitaires. Analyse de terrain et prospections ont scellé l'avenir de Château Marsyas. Celles-ci ont été réalisées à différents niveaux de profondeur, 30, 60 et 90 cm, révélant de réelles capacités. Sous 60 cm, se trouve une roche calcaire, précieux substrat garantissant la qualité et la finesse des grands vins. De l'argile ferrugineuse la recouvre, facilitant la complexité et l'amplitude des vins. D'autres analyses de la pluviométrie et des températures ont permis de considérer les terrains du village de Kefraya comme un environnement idéal. Les conditions climatiques sont réunies afin d'éviter la plupart des maladies cryptogamiques de la vigne et connaître des matu-

rités de raisins optimales. D'autres facteurs comme le vent sont très importants pour créer un micro climat adéquat pour la vigne. Château Marsyas est positionné dans un couloir sud/nord de la vallée de la Bekaa, l'été les vents frais l'épargnent de températures trop élevées. Visant la perfection, ils ont choisi des densités de plantation élevées, des techniques de culture proches de la biodynamie et une conduite de la vigne avec une taille spécifique. Interviewés sur l'intérêt d'une IGP ou d'une AOC au sein de la Bekaa et d'autres terroirs libanais, ils sont précis. L'IGP permettrait aux consommateurs de bénéficier d'une transparence totale sur le produit. Ils connaîtraient l'origine du raisin et l'emplacement géographique de la cave par rapport à celui du vignoble. L'importance de l'IGP se trouve dans le fait que le consommateur saura exactement ce qu'il achète et prendra une décision à la lumière de l'information fournie, chose qui n'existe pas aujourd'hui. Ils soulignent l'efficacité de l'AOC. Elle valoriserait les différences de terroirs libanais, non pour faire émerger la notion de concurrence mais au contraire pour optimiser la notion de diversité qualitative. Le sol, le climat, l'exposition au soleil et d'autres paramètres seraient considérés.

A partir de ce constat, il serait intéressant de distinguer d'autres terroirs, vers Batroun ou autre. De manière flagrante, l'avenir du Liban viticole paraît prêt à éclore à nouveau. Certains évoquent la loi 216 de 2000 et les alinéas 12, 13, 14 annonçant l'élaboration d'appellations, de leurs critères sélectifs. Aux viticulteurs, aux institutions d'envisager un cadastre viticole, une traçabilité des raisins, un cahier des charges, les cépages internationaux ou autochtones. Un challenge à suivre...

Sofia Lafaye

Collection les Exceptions de Kefraya.



THE FUTURE OF LEBANESE WINES

The Lebanon of wine is resolutely forward-looking. After a millennial history dedicated to the precious liquid, the country relives a new youth devoted to experiencing. For the last ten years the wine landscape has changed. Some large estates stand out but many small domains appear. The one and the others, conscious of the international market, work the wine under a qualitative and sometimes innovative perspective.

Between the choice of local grape varieties from the 90s by Clos St Thomas (Joe Touma) and Domaine Wardy (Diana Salamé), the diversification of international varieties and new growing and vinification options, a question comes up, namely about terroir and the appellations. The subject is topical for many wine growers, foreign importers, consumers and the Lebanese Ministry of Agriculture. Louis Lahoud, general manager of the Ministry of Agriculture, reminds that he feels concerned by Lebanese wines and that he wants to defend them. In 2012 he implemented the International Day of Lebanese wines in the World. One city in the world welcomes the producers and offers them visibility thanks to meetings with wine shops, importers ... Other actions have been done like the creation in May 2013 of the National Institute of Vine and Wine of Lebanon (INVV) of the Ministry that has the mission to structure the vine and wine sectors. Louis Lahoud, also the vice-president of the group of OIV experts, makes the promotion of the Lebanese vineyard easier. He confirms the creation of appellations is planned and depends on how reactive the Institute is.

One specific geographical area appears to be ideal to understand the usefulness of such a project, the Bekaa valley. A CNRS survey taking heed of the geology, rainfall, soil composition, average temperatures, tends to prove the existence of various terroirs from the North to the South of the valley.

Here we will focus on two estates, Château Kefraya and Château Marsyas. They have both willingly chosen quality. The first has a longer experience as founder Michel de Bustros has been making wine since 1975. The second entered the sphere of the quality vineyards with a first cuvee in 2007.

Technical manager and winemaker Fabrice Guibertau started at Kefraya in 2006. At that time, because of the war, his only priority was to save the crop. Moreover the facilities did not enable him to separate the terroirs. From 2006 to 2008 he noticed a very different gustatory potential from one vineyard to the other. In 2009 he decided to extend the vat room and vinify separately the different wines to study the phenomenon. At first it was an empirical approach, then in front of the results, pedological surveys have been fulfilled in 2014. They confirmed the existence of three terroirs, a first one of clay and limestone on a limestone basis, the second one of clay and sand, the third one, clay and silt. A new stage was reached this year with the crafting of the collection of cuvées Les Exceptions, 10 cuvées made with different grape varieties, vintages and plots to consider like a collection for epicureans. The result is convincing on the palate. The Cinsault Vieilles Vignes [Old Vines] 2016 blooms on a clay and limestone soil to delight the palate. A Grenache Noir Vieilles Vignes [Old Vines] 2015 grows on a clay and silt soil. Each label gives the



Stéphane Derenoncourt et Karim Saadé

name of the grape variety, the name of the plot, the type of soil and culture, the yield, the altitude. During the degustation, the parallel with the notion of climats of Burgundy comes up. This is probably a bit early to say but given the results, it is a legitimate idea.

Karim and Sandro Saadé state: "Wine is first the soil". This idea has been their guideline when in 2004 they decided to make wine in Lebanon. Drawing on their experience of entrepreneurs, on their passion for the vineyard, they bought their estate according to the terroir. To refine their approach, they chose to be consulted by Stéphane Derenoncourt, the identity wine defender. Analysis of the land and prospecting sealed the future of Château Marsyas. The surveys have been achieved at different depths, 30, 60 and 90 cm, which revealed real outlooks. Under 60 cm they found a limestone rock, a precious substrate that ensures the quality and finesse of grand wines. It is covered with ferruginous clay that provides complexity and breadth to the wine. Other analysis of the rainfall and temperatures enabled to consider the lands of the village of Kefraya as an ideal environment. The good weather conditions help avoid most of the fungal diseases and get optimum maturity of the grape. Other factors like wind are very important to create an appropriate microclimate for the vine. Château Marsyas is located in a south-north oriented corridor in the Bekaa valley; in summer it is protected against high temperatures thanks to the fresh winds. Aiming for perfection they chose high planting density, near to biodynamics methods and a specific pruning technique. Asked about the interest of a PGI or an AOP in Bekaa and other Lebanese terroirs, they are very precise. A PGI would provide the consumer with a complete transparency on the product. They would know the origin of the grape and the location of the winery in the vineyard. The importance of a PGI is that the consumer would exactly know what he buys and be able to make a decision in the light of the information available, something that does not exist nowadays. They underline the efficiency of an AOC. It would highlight the difference between the Lebanese terroirs, not to create competition but on the contrary to optimize the notion of quality diversity. The soil, the weather, the sun exposure and other factors would be considered.

From this statement it would be interesting to distinguish other terroirs like in Batroun for example. Obviously the future of the Lebanon of wine is ready to bloom again. Some evoke the law 216 of 2000 and the paragraphs 12, 13 and 14 that announce the creation of appellations and their criteria. Now it is up to the winegrowers and the institutions to create a map of the vineyard, traceability of the grapes, specifications, the authorized international or local grape varieties. A challenge to be followed ...

[Sofia Lafaye](#)

*Sublimer
le millésime,
rester à l'écoute
de la nature
et ne jamais perturber
l'équilibre naturel*

*“Elevate
the vintage,
listen to nature
and never upset
the natural balance”*



CHÂTEAU de POMMARD
MAISON FONDÉE EN 1726

EMMANUEL SALA
*Responsable d'Exploitation
Winemaker*

*Tous vos succès
méritent un*
GREMILLET
★★★★★

MAISON DE
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE
GREMILLET
★★★★★
SÉLECTION
BRUT








CHAMPAGNEGREMILLET.FR

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

DEUTZ

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT
BRUT

CHAMPAGNE
DEUTZ
BRUT CLASSIC

ELABORÉ PAR DEUTZ, GIBERAT, FRANCE - 100% VITICULTURE

DE VITICULTURE

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

WHISKY LIVE PARIS 2017

Un déluge de whiskies et spiritueux des quatre coins du monde

« Le Whisky Live Paris prend chaque année de plus en plus d'ampleur. Cet engouement est lié à la tendance de consommation en France et en Europe : les gens consomment moins de spiritueux mais de meilleure qualité », témoigne Thierry Benitah, Directeur Général de La Maison du Whisky et organisateur du Whisky Live Paris. En effet, le salon regroupait plus de 150 producteurs et embouteilleurs de whiskies et spiritueux (rhums, cognacs, armagnacs, calvados, etc.), venus d'une trentaine de pays et répartis par zones géographiques. Les visiteurs ont pu déguster leurs références incontournables ainsi que leurs dernières nouveautés. En effet, plus de 250 produits ont été lancés en avant-première sur le salon du Whisky Live.

Par ailleurs, des masterclasses (pas moins de 24 sur 3 jours) ont été pour la première fois cette année ouvertes à tous. Un format novateur qui a permis au plus grand nombre de rencontrer des sommités du secteur et de découvrir les coulisses de cet univers aux multiples saveurs.

SECONDE ÉDITION DE LA COCKTAIL STREET

Pour sa deuxième édition, la Cocktail Street a su ravir le alais de plus de 15 000 personnes, qui ont profité des cocktails réalisés par certains des meilleurs bartenders du monde, ainsi que des plats proposés par les restaurateurs du Food Market (The Beast, Paris New-York, Distrito Francès...). Des bars célèbres ont monté leur version éphémère et les plus grandes marques de spiritueux avaient créé leurs propres bars pour l'occasion, parmi lesquelles Jack Daniel's, Nikka Whisky, Jura, Monkey 47... Un véritable voyage dans le temps et dans l'espace dont on ne se lasse pas !

Rendez-vous les 22, 23 et 24 septembre 2018, pour la prochaine édition du Whisky Live Paris !



A deluge of whiskies and spirits from all over the world ||

"Whisky Live Paris is growing every year. This craze is linked to the consumption trend in France and Europe: people drink less spirits but of better quality," explains Thierry Benitah, General Manager of La Maison du Whisky and organizer of Whisky Live Paris. Indeed the fair got together 150 whisky & spirits producers and bottlers (rums, cognacs, armagnacs, calvados, etc.) from thirty countries and divided into geographical regions. The visitors could taste their inevitable references as well as their latest innovations. Indeed over 250 products have been premiered during Whisky Live.

Moreover 24 masterclasses in a three-day time have been opened to everyone for the first time this year. An innovative format that enabled a greater number of persons to meet leading lights of the industry, and go behind the scenes of this savoury universe.

Second edition of the Cocktail Street

For its second edition the Cocktail Street delighted more than 15,000 persons who could enjoy cocktails made by some of world's best bartenders as well as dishes proposed by the restaurants in the Food Market (The Beast, Paris New-York, Distrito Francès ...). Famous bars set up their pop-up version and the greatest spirit brands created their own bars for the event, to mention but a few, Jack Daniel's, Nikka Whisky, Jura, Monkey 47 ... A genuine journey in time and space that left us wanting ever more!

Save the date of the next edition of Whisky Live Paris: 22, 23 & 24 September 2018!

EN SAVOIR ➔ WWW.WHISKYLIVE.FR/

Notre sélection de spiritueux à découvrir en dégustation traditionnelle ou en cocktail.

Bonne dégustation !

Our Spirits selection to discover in Cocktails or standard tasting. Enjoy!



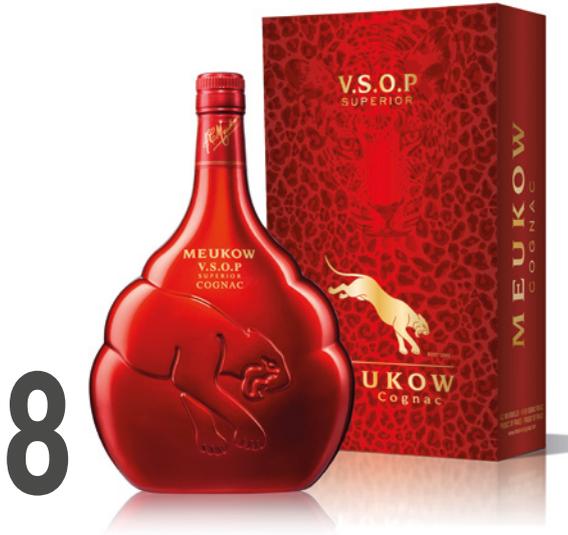
1 - **J&B édition 1920's**. Avec son édition limitée inspirée des années folles, J&B met à l'honneur son savoir-faire et son héritage. PVC : 14,95 €. Disponibles en circuit CHR et en exclusivité chez Monoprix jusqu'à fin décembre.

2 - **Cobalte**. Première vodka distillée à partir de raisins uniquement champenois, lance un coffret en bois aussi design que fonctionnel à l'occasion des fêtes de fin d'année ! Prix : 69 € - Distribution : Sera disponible aux Galeries Lafayette

3 - **Absinthe Vieux Pontarlier 65°**. Un des fleurons de la Distillerie les Fils d'Emile Pernod, une absinthe aux arômes très complexes. PVC : 57 €. Disponible réseaux cavistes.

4 - **Absolut Vodka**. Elle illustre son ADN créatif avec une (double) édition limitée inédite : une bouteille nuit pure. PVC : 17 €. Disponible en GMS.

5 - **GOLD 999.9** est un gin français, une aventure authentique pour les palais les plus experts et curieux. PVC : 39 €. Disponible réseaux cavistes.



- 6 – **Les whiskies Grant's** créent un coffret en édition limitée pour célébrer le lancement de leur premier whisky tourbé : Grant's Smoky. PVC : 17 €. Coffret en édition limitée à découvrir en GMS.
- 7 – **Marie-Brizard Triple Sec.** Des écorces d'oranges amères d'Haïti mêlées à la rondeur des oranges douces du Sud de l'Espagne... elle séduit par l'intensité de son fruit et ses notes florales. PVC : 9.90 €. Disponible en GMS
- 8 – **MEUKOW VSOP Superior RED.** Meukow VSOP Superior se pare d'un rouge flamboyant à l'occasion des fêtes de fin d'année. PVC : 43.30 €. Cette édition limitée est disponible en grande distribution et à la boutique parisienne Le Comptoir Major, www.lecomptoirmajor.com.
- 9 – **Bourgoin**, un vrai cognac de vigneron : non assemblé, non sucré, non coloré et non filtré à vous de constater l'apport aromatique de la finition en micro-barrique. PVC : 65 € les 35cl. Disponible réseaux cavistes.
- 10 – **Veuve Capet**, première vodka produite à partir de raisins Chardonnay provenant exclusivement de la Côte des Blancs, terroir réputé de ce cépage dont on sait qu'il fournit parmi les vins les plus élégants. PVC : 46 €. Disponible chez les meilleurs cavistes en France.
- 11 – **Glencadam 10 ans**, un grand classique, à la fois épuré et élégant. Jim Murray rend hommage à ce merveilleux whisky dans sa bible 2017 en déclarant : « La personne qui a assemblé ce single malt doit être un génie ! » Un profil aromatique unique et 100% naturel. PVC : 54,90 €
- 12 – **Roulet Fransac, Héritage VSOP** a vieilli pendant 6 ans en fût de chêne, assemblage d'eaux de vie de Grande Champagne. Format initiation de 35 cl. PVC : 20 €. Disponible réseaux cavistes.
- 13 – **Cañaoak** est une délicieuse invitation à la culture du rhum de l'île Maurice. La chaleur des épices, la douceur du miel et la richesse des fruits font de cette trouvaille un véritable joyau au caractère d'exception. PVC : 45€
- 14 – **Dartigalongue** revisite sa gamme d'assemblages afin de leur donner plus d'impact et de pertinence pour les jeunes consommateurs français et étrangers. PVC : 40 € à 100 €. Réseaux cavistes.



14

A l'occasion des fêtes de fin d'année, SommelierS International vous propose un cocktail original et élégant :

Soleil d'Arche présente Mojito d'Arche



For the festive season SommelierS International proposes an original and elegant cocktail:

Soleil d'Arche presents Mojito d'Arche

SAUTERNES SOLEIL D'ARCHE

Second vin de Château d'Arche, grand cru classé en 1855

L'histoire de Château d'Arche commence en 1580 lorsque le chevalier Henry d'Arche, doyen de la ville de Bordeaux, s'y installe. A l'époque, ses vins faisaient déjà partie des Sauternes les plus réputés. En 1855, lors de l'établissement de la classification officielle des vins de Bordeaux, Château d'Arche est élevé au rang de grand cru classé de Sauternes et est reconnu aujourd'hui par les plus grands critiques de vin du monde.

Surplombant le village de Sauternes, sa situation exceptionnelle jouissant d'un ensoleillement maximum, associée à des sols variés, permettent l'élaboration de vins aux qualités gustatives bien spécifiques : puissance sur les graves, arômes sur les argiles et finesse sur les limons.

Château d'Arche offre à sa clientèle des vins dont la palette aromatique est absolument sensationnelle, d'une grande complexité et parfaitement équilibrée.



The history of Château d'Arche started in 1580 when Knight Henry d'Arche, provost of the city of Bordeaux, settled there. At that time his wines already were among the most famous Sauternes. In 1855 during the official classification of the Bordeaux wines, Château d'Arche has been recognized Grand Cru Classé of Sauternes and nowadays it is praised by the greatest critics in the world.

Overhanging the village of Sauternes, its exceptional situation benefitting from a maximum of sunshine, combined with varied soils, enables to craft wines with specific gustatory qualities: powerfulness of the gravels, aromas of the clay and finesse of the silt.

Château d'Arche offer their customers wines whose aromatic range is absolutely gorgeous, with a great complexity and a perfect balance.

DÉGUSTATION :

Second vin du Château d'Arche, ce vin frais et acidulé se caractérise par sa légèreté et ses arômes fleuris et fruités. Essentiellement issu des jeunes vignes de Château d'Arche, Soleil d'Arche (ou Perle d'Arche) est idéal pour découvrir et apprécier tout ce que peut offrir un Sauternes. En apéritif, pendant un repas ou au dessert, il saura ravir les papilles de vos convives.

Lightness, flowery and fruity aromas define Château d'Arche's fresh and tangy second wine. Exclusively stemming from Château d'Arche's young vines, Soleil d'Arche (or Perle d'Arche) is ideal to discover and appreciate all that Sauternes has to offer. Whether for the aperitif or over a meal or a dessert, it will undoubtedly delight your guests' palate.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-ARCHE.FR

Mojito d'Arche

- 5 cl de Soleil d'Arche ou Perle d'Arche, second vin du Château d'Arche
- 1/2 citron vert / *half lime*
- 4 g de sucre de canne / *cane sugar*
- 6/8 feuilles de menthe fraîche / *fresh mint leaves*
- 3 glaçons (ou glace pilée) / *icecubes (or crushed ice)*
- eau gazeuse / *sparkling water (Perrier)*

Verser le Soleil d'Arche dans un verre à cocktail.

Pour Soleil d'Arche in a cocktail glass.

Y ajouter le 1/2 citron vert coupé en morceaux, le sucre de canne et la menthe fraîche. Piler le tout.

Add the half lime cut in pieces, the cane sugar and the fresh mint. Crush.

Ajouter les glaçons et l'eau gazeuse.

Add the ice and sparkling water.

Servir immédiatement et savourer !

Serve immediately and enjoy!




PIERRE TRICHET
C H A M P A G N E

Taille main depuis 1947

Coteaux Champenois [n. m. p.]

Déf. : Vins natures de Champagne reflétant à la perfection le Terroir, la Tradition et le Savoir-faire de Pierre Trichet...



11, rue du Petit Trois-Puits - 51500 TROIS-PUITS - Tél. : 03 26 82 64 10 - www.champagne-pierre-trichet.com

Cristian Senez

CHAMPAGNE



6 grande rue - 10360 Fontette - Tél. : +33 (0)3 25 29 60 62
Email : contact@champagne-senez.com - Site : www.champagne-senez.com

Accords sakés et saveurs fumées AU SALON DU SAKÉ

Cette 4^{ème} édition a eu une volonté, celle de diversifier les master classes et d'oser des accords inédits. Sylvain Huet et son équipe se sont aventurés dans la notion de fumé. Longtemps moyen de conservation des aliments, la fumaison se révèle aujourd'hui un choix de saveurs. Cinq intervenants se sont prêtés au jeu : Laure Takahashi et Mathieu Vermorel (Taka et Vermo Fromagerie, 75010), Emmanuel Ryon (Une Glace à Paris, 75004), Didier Trotier, chercheur au CNRS, dont les expérimentations sont liées à ces notes gustatives et olfactives inusuelles, et Sylvain Huet, Saké Samouraï et organisateur du salon.

Le premier mets, un **cœur de saumon fumé de chez Kaviari** accompagné d'une crème d'aneth et de micro-pousses de fenouil, a été marié avec un **saké de Norvège, NØGNE Ø**. La réglementation du saké précise qu'est appelé saké tout alcool Nihonshu, c'est-à-dire élaboré au Japon. Celui-ci extrapole donc le nom de saké car il a été réalisé en Norvège mais il se conforme à la procédure d'élaboration. Avec un taux de polissage de 68 %, il correspond à un Junmai Ginjo. Un peu herbacé, légèrement citronné, il se marie parfaitement avec les pousses de fenouil, la fraîcheur de l'aneth, le citron et l'acidité incluse dans la crème fraîche. La finesse de l'accord séduit.

Le deuxième, de **fines lamelles de poitrine de bœuf Black Angus**, a mariné longtemps et a été fumé très lentement pendant 15 heures au bois de hêtre. Il a été associé avec un saké élaboré selon la méthode Kimoto, la plus complexe, nécessitant une fermentation lente et artisanale du pied de cuve. Ce **Toru Yamahai produit par Yamaoka Shuzo** à Hiroshima présente un taux de polissage de 35 %. Il a été dégusté selon deux méthodes. La première, à froid, amène des notes de prune, avec une légère amplitude, un peu de rondeur et une fine acidité. La deuxième, à chaud, avec une chauffe maîtrisée afin de ne pas détruire les molécules en les rendant volatiles. En bouche, la métamorphose est totale. Le saké chauffé, superbe, acquiert une amplitude rare, une intensité en adéquation parfaite avec le Black Angus. La viande, cuite à souhait, présente un fumé proche de l'osmazôme de Brillat Savarin et de cette autre notion quasi-indéfinissable, évoquée par le chercheur Kikunae Ikeda, l'Umami. Une croûte particulière entoure la viande avec des notes légèrement sucrées.



Le saumon Kaviari



Black Angus Fumé



Toru Yamahai

Saké and smoky flavour pairings at Salon

du Saké || The fourth edition of the trade fair wanted to diversify the masterclasses and dare original pairings. Organizer Sylvain Huet and his team explored the notion of smokiness. Long used to preserve the food, the smoking process is now a way to get a whole range of flavours. Five speakers joined in: Laure Takahashi and Mathieu Vermorel (Taka et Vermo Fromagerie, cheesemakers, Paris 10th), Emmanuel Ryon (Une Glace à Paris, Paris 4th), Didier Trotier, CNRS researcher whose works deal with these unusual gustatory and olfactory notes, and Sylvain Huet, Saké Samouraï and organizer of the fair.

The first dish, **smoked salmon by Kaviari** served with dill-flavoured cream and tiny fennel leaves, has been paired with a **sake from Norway, NØGNE Ø**. The law that rules the production of sake states that an alcohol can be called sake only if it is nihonshu, i.e. produced in Japan. This sake crossed the borders but is crafted according to the traditional process. With a polishing rate of 68% it corresponds to a Junmai Ginjo. Slightly herbaceous, slightly lemony, it perfectly matches the fennel leaves, the freshness of the dill, the lemon and the acidity of the crème fraîche. A seducing delicate pairing.

The second one, **thin slices of Black Angus brisket**, marinated for a very long time and then smoked slowly for 15 hours over beech wood has been paired with a Kimoto sake, the most complex process that requires a slow fermentation in the tank. The **Toru Yamahai produced by Yamaoka Shuzo** in Hiroshima present a polishing ratio of 35%. It has been tasted according to two methods. The first one, cold, which exudes notes of plum, medium breadth, a little round and fine acidity. The second, warmed up slowly to preserve the molecules. On the palate the metamorphosis is complete. The warm sake, beautiful, gets a rare breadth, an intensity that perfectly matches the Black Angus. The meat, perfectly cooked, presents a smoky aroma close to Brillat Savarin's Osmazome and this other nearly indeterminable notion described by Kikunae Ikeda, Umami. A peculiar crust on the meat gives slightly sweet notes. They add to the totally different aroma of plum. To Didier Trotier, the smoky aroma translates more or less obvious empyreumatic notes. The warm sake has more imposing scents, the pairing is all the more spectacular.



CHAMPAGNE

*Claude
Farfelan*

4 rue des cannes
10140 Argançon
Tél : 03.25.27.90.60
Port : 06.82.21.19.72



champagnefarfelan.fr

CHAMPAGNE
ROLLIN

*Acteurs
de vos
événements!*

41, Grande Rue
10340 Bragelone
03 25 29 10 13
06 80 96 31 48
champagnerollin@gmail.com
www.champagnerollin.com

Celles-ci se juxtaposent avec celles de la prune transfigurée. Le résultat est saisissant. Pour Didier Trotier, l'arôme fumé se traduit de manière plus ou moins flagrante par des notes empyreumatiques plus ou moins perceptibles. Là, le saké chaud voit ses fragrances s'imposer, les accords s'en ressentent. Ils sont spectaculairement réussis.

La master class s'est poursuivie par des accords avec plusieurs fromages. Le fromage de chèvre mûré, le **Fiore Sarde**, a présenté une réelle intensité en bouche, avec une montée en puissance surprenante en arrière-bouche. Les arômes fumés s'équilibrent parfaitement avec le saké, le **Ryujin, Dragon God** (Producteur **Ryujin Shuzo**, Préfecture Gunma). Ce Junmai Daiginjo namadzume à 50% de taux résiduel de riz, magnifie l'intensité du fromage. Les deux autres fromages ont été servi avec le saké **Chikurin-Karyaka**, élaboré par **Marumoto Shuzo** à la Préfecture de Okoyama. Ce Junmai Ginjo à 50 % de taux de riz résiduel se distingue qualitativement. La **mozzarella de buffala Campana** a été fumée au bois de hêtre. Le résultat est discret. Pour cette raison, l'association avec le saké se fait facilement. Le **Cheddar fermier** au lait cru a été fumé à froid avec des barriques de whisky concassées, et tranche par tranche afin d'obtenir une meilleure imprégnation des notes fumées dans la pâte pressée non cuite. Une osmose se crée avec le côté soyeux du saké.

Pour parachever la dégustation, deux glaces ont été présentées. La première, réalisée à base de vanille fumée a été alliée avec le **saké Kawasemi No Tabi** (producteur **Koshinohana Shuzo**). Celui-ci élaboré dans la préfecture de Niigata est un Junmai Genshu avec un taux résiduel de 70 %. L'accord est intéressant car l'alcool délivre des notes lactées en bouche.

La deuxième, une **glace au chocolat fumé**, a été créée à partir d'une fève indonésienne, séchée sur du feu afin d'en exhiler la typicité. Le résultat est voluptueux en bouche. Il se parfait avec le **saké Akashi-Tai Junmai Daiginjo du producteur Akashi Tai** (préfecture de Hyogo, 45 % de taux de riz résiduel). Le saké a été vieilli en fût de chêne. L'équilibre entre glace et saké s'établit facilement. La longueur en bouche se révèle significative.

D'expérimentation en expérimentation, les accords incitent au voyage gustatif. La notion de fumé devient autre, complexe, elle se diversifie. Par le truchement des divers types de fumage, une gamme étendue de notes organoleptiques se perçoit. Pour les amateurs et les professionnels, une kyrielle d'accords devient envisageable.



Saké Chikurin-Karoyaka



Le Dragon God



Le Kawasemi



Les glaces fumées avec le saké Akashi-Tai

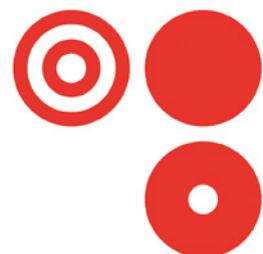
The masterclass continued with pairings of different cheeses. **Fiore Sarde**, a mature goat's cheese, was really intense in the mouth with an increasing powerfulness in the aftertaste. The smoky aromas perfectly balance the sake **Ryujin, Dragon God** (produced by **Ryujin Shuzo**, prefecture of Gunma). The Junmai Daiginjo Namadzume at a 50% polishing ratio, increases the intensity of the cheese. The two other cheeses have been served with the sake **Chikurin-Karyaka**, crafted by **Marumoto Shuzo** in the prefecture of Okoyama. The Junmai Ginjo with a 50% polishing ratio really stands out by its quality. The **mozzarella de buffala Campana** has been smoked over beech wood. The result is discreet. Therefore the pairing with sake is easy. The **farm cheddar** made with raw milk has been cold smoked with crushed whisky barrels, and slice after slice to perfectly infuse the smoky notes into the soft cheese. We get a real osmosis with the silky side of the sake.

To complete the degustation two ice creams have been presented. The first, made with smoked vanilla, has been combined with the sake **Kawasemi No Tabi** (produced by **Koshinohana Shuzo**). It has been crafted in the prefecture of Niigata. It is a Junmai Genshu with a residual rate of rice of 70%. The pairing is interesting because the sake displays milky notes in the mouth.

The second one, a **smoked chocolate ice cream** has been created with an Indonesian bean, dried over fire to concentrate its typicality. It gives voluptuous results on the palate. It is perfect with the **Akashi-Tai Junmai Daiginjo produced by Akashi-Tai** (prefecture of Hyogo, 45% of residual rate of rice). The sake aged in oak barrels. The balance between ice and sake comes easily. The length on the palate is lingering.

From an experience to another, these pairings invite your palate on a gustatory journey. The notion of smokiness becomes different, more complex, layered. Through the different types of smoking, a wide range of aromas appear. For the individuals and the professionals, a stream of pairings becomes possible.

Sofia Lafaye



EN SAVOIR ➔ SALON-DU-SAKE.FR



LA MAMOUNIA

– Palace Hôtel de Marrakech –

VOYAGE AU PAYS DES SENS

Depuis sa création, la Mamounia incarne le raffinement marocain. Une atmosphère orientale où matériaux nobles, travaillés avec un savoir-faire ancestral, mais aussi jeux de perspectives et de lumières créent un lieu tout droit sorti des Mille et Une Nuits.

L'histoire de la maison commence au XXII^e siècle avec une oasis à l'abri des remparts de Marrakech. Six siècles plus tard, le Prince Al Mamoun reçoit, de la part de son père, ces magnifiques jardins en cadeau de mariage. C'est cependant en 1923 que l'hôtel La Mamounia ouvre ses portes. Mélange subtil entre l'architecture arabo-andalouse et l'ambiance Art Déco, la Mamounia devient rapidement un lieu mythique de Marrakech où voyageurs du monde entier, anonymes et célébrités, découvrent le charme de l'art de vivre marocain. Personnalités politiques (Churchill, le général de Gaulle), stars hollywoodiennes, grands couturiers ou encore figures littéraires ont valu à cet hôtel de luxe sa renommée.

UNE ATMOSPHÈRE ENVOÛTANTE ET DES JARDINS AUX MILLES SENTEURS

La Mamounia offre à ses hôtes un émerveillement constant des sens. Tout d'abord par le regard, attiré par les jeux de lumières et les contrastes de couleurs (bleu Majorelle, vert et orange). Un espace chaleureux de par ses sculptures tout en arabesques, ses tissus texturés et ses velours, le tout souligné par la présence discrète et chantante de l'eau des fontaines et des bassins...

Puis vient le jardin avec ses odeurs de jasmin, de fleurs d'oranger, de cèdre. Dans

ces 8 hectares, le visiteur peut flâner dans l'allée centrale bordée d'oliviers, au milieu de bougainvilliers, et autres figuiers de Barbarie. Ce sont en tout 1 200 espèces végétales qui sont présentes et réveillent l'odorat.

4 RESTAURANTS, 4 SIGNATURES

L'hôtel La Mamounia propose 4 restaurants à la personnalité différente. Tout d'abord Le Marocain, un voyage initiatique au pays des épices, puis L'Italien, cuisine ensoleillée, Le Français, avec au menu une cuisine fine et gourmande et enfin le Pavillon de la Piscine. Tous s'approvisionnent dans le potager de 1 500 m² de la maison, lieu où se côtoient plantes aromatiques et produits de qualité, notamment la menthe Borji, indispensable au thé marocain !

En outre, les restaurants possèdent une carte des vins exceptionnelle (du Maroc mais aussi du monde), mise en avant par son chef sommelier Mikaël Rodriguez, qui vous conseillera pour de merveilleux accords mets et vins.

RÊVER ET SE FAIRE PLAISIR EN ORIENT

La Mamounia propose des chambres Ultra confort dans le style marocain, des suites, suites d'exception (six ambiances) mais aussi des riads. Construits et organisés

autour d'un patio typique, ces derniers offrent intimité, espace et confort, tel un cocon protecteur.

Une fois reposés, les voyageurs peuvent bénéficier de l'espace bien être où massages, soins du corps, salons de coiffure et piscines intérieures à 28° offrent une très belle expérience sensorielle. Pour une plénitude parfaite, séances de yoga et d'aérobic sont également disponibles. Pour les plus actifs, tennis, fitness, pilates, ping-pong ou encore boudodrome sont proposés.

DU GRAND ART

A travers expositions et manifestations, La Mamounia fait vivre la culture et les arts à Marrakech avec des photographies et œuvres picturales évoquant le Maroc d'hier et d'aujourd'hui. L'hôtel a également créé, en 2010, son propre prix littéraire et assure ainsi la promotion de la littérature marocaine francophone.

A travers tous ses aspects enchanteurs, La Mamounia est un réel univers onirique, un monde de raffinement et d'excellence qui représente à merveille la chaleur orientale à l'âme remarquable.

La Mamounia, luxury hotel of Marrakesh. A journey in a world of senses || *Since its creation, La Mamounia embodies the Moroccan refinement. An oriental atmosphere where noble materials, worked with an ancestral know-how, but also a set of perspectives and lights create a place straight from the One Thousand and One Nights universe.*

The house's story began in the 12th century with an oasis sheltered by the walls of Marrakesh. Six centuries later, Prince Al Mamoun received from his father these magnificent gardens as a wedding present. It is however in 1923 that the hotel La Mamounia opened its doors. Subtle combination of Arab-Andalusian architecture and an Art Deco atmosphere, La Mamounia quickly became a mythical place in Marrakesh where travelers from all over the world, anonymous and celebrities, discover the charms of the Moroccan lifestyle. Political personalities (Churchill, the general De Gaulle), Hollywood stars, fashion designers or literary figures contributed to build up the fame of the luxury hotel.

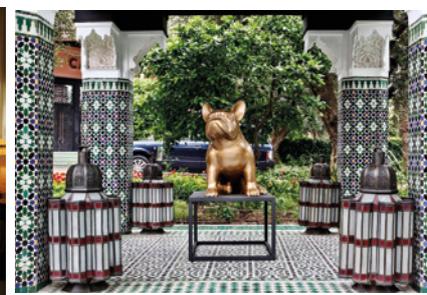
An enchanting atmosphere and gardens with thousands of scents

La Mamounia offers to its hosts a continuous delight of the senses. First of all the look is attracted by light effects and contrasts of colours (Majorelle blue, green and orange). A warm space with its sculptures and arabesques, its textured fabrics and its velvet, the whole underlined by the discreet and melodious music of the water in the fountains and the ponds ...

Then comes the garden with its smells of jasmine, orange blossom, cedar. In the 8 hectares, the visitor can stroll in the main aisle lined with olive trees, surrounded with bougainvillea and prickly pears. Here some 1,200 botanical species are present and awake the sense of smell.

4 restaurants, 4 signatures

The hotel La Mamounia proposes 4 restaurants with each their personality. First of all Le Marocain, the initiatory journey in the country of spices, then L'Italien, a sunny cuisine, Le Français,



with a fine and lush cuisine on the menu, and finally Pavillon de la Piscine. All of them source their vegetable in the 1,500 sqm garden of the hotel where aromatic herbs stand alongside quality products, in particular the Borji mint, essential to the Moroccan tea! Moreover the restaurants have an exceptional wine list (from Morocco but also from all over the world), created by Head Sommelier Mikaël Rodriguez who will advise you for beautiful food and wine pairings.

To dream and have pleasure in Orient

La Mamounia proposes Ultra confort rooms in the Moroccan style, suites, exception suites (six atmospheres) but also riads. Built and organized around a typical patio, the latter offer intimacy, space and comfort, like a protective cocoon.

Once rested, the travelers can benefit from the wellness center where massages, bodycare, hairdressing salons and internal swimming pools at 28° C offer a beautiful sensory experience.

For a perfect plenitude, sessions of yoga and aerobics are also available. For the most active guests, tennis, fitness, pilates, table tennis or a petanque ground are proposed.

Great art

Through exhibitions and events, La Mamounia keeps alive the culture and arts in Marrakesh with photographs and pictorial works evoking Morocco of yesterday and nowadays. The hotel also created, in 2010, its own literary prize and ensures the promotion of the French-speaking Moroccan literature.

Through all its charming aspects, La Mamounia is a real dreamlike universe, a world of refinement and excellence which marvelously represents the oriental warmth with a remarkable soul.

Sandy Bénard

EN SAVOIR → WWW.MAMOUNIA.COM

LES BÛCHES DE NOËL

TENDANCES 2017

Jeu d'ombre et de lumière *de L'InterContinental Bordeaux-Le Grand Hôtel*

Arthur Fèvre, Chef Pâtissier de l'InterContinental Bordeaux-Le Grand Hôtel, propose six boules de Noël alignées sur des socles transparents qui créent la silhouette d'un sapin de Noël avec un jeu d'ombres et de lumière. Enrobées de chocolat, et sur une base de croustillant noix de pécan et café torréfié, chaque boule de Noël renferme une mousse aux agrumes et au café de la région du Mont Kenya, réalisée en coopération avec le torréfacteur bordelais « L'Alchimiste ».

Arthur Fèvre, Pastry Chef of the InterContinental Bordeaux-Le Grand Hôtel, proposes six Christmas baubles aligned on translucent bases that create the silhouette of a Christmas tree with a light and shadow effect. Coated with chocolate, and on a base of crusty pecan nut and roasted coffee, each Christmas bauble contains a mousse of citrus and coffee of the region of Mount Kenya, realized in cooperation with the coffee roaster of Bordeaux L'Alchimiste.



€ 140 pour 6 personnes en édition limitée – Inclus un coffret spécial avec dispositif lumineux.
Commande obligatoire 48 heures à l'avance : restaurants.bordeaux@ihg.com ou 05 57 30 43 42



La Boule de Noël *du Buddha-Bar Hotel Paris*

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Nicolas Jaulmes, chef Pâtissier du Buddha-Bar Hotel Paris, crée une boule de Noël autour du chocolat noir Kalapia travaillé dans tous ses états. La pâtisserie offre des alliances élégantes avec une chantilly aérienne, une mousse au chocolat façon « Grand-mère », un praliné coulant amande-noisette, une pincée de sucre d'érable et des éclats d'amandes torréfiées qui croustillent en bouche.

To celebrate the festive season, Nicolas Jaulmes, Pastry Chef of the Buddha-Bar Hotel Paris, created a Christmas bauble with Kalapia dark chocolate, worked in different states. The pastry offers elegant combinations with an airy whipped cream, an old fashioned chocolate mousse, a melting almond-hazelnut praline, a pinch of maple sugar and the crispy roasted chunks of almonds.

€ 16 : « Boule de Noël » + coupe de champagne. A croquer du 1^{er} au 31 décembre 2017, au restaurant le Vraymonde, bar lounge le Qu4tre

Douceur du Grand Nord ! *par L'Hôtel du Collectionneur*

Le Chef Exécutif Joël Veyssièrre a imaginé une bûche inspirée de l'architecture russe, avec ses clochers à bulbe, et de son climat glacial. Il travaille l'association des agrumes et du chocolat, tandis qu'une touche régressive est ajoutée grâce au pain d'épices. Une note fraîche et légère est apportée grâce aux palets de crème brûlée à l'orange, surmontés de leur mousse d'ivoire à la vanille. Le tout reposant sur un croustillant de riz soufflé.

Executive Chef Joël Veyssièrre imagined a bûche de Noël inspired by the Russian architecture with its onion domes and its freezing climate. He worked the pairing of citrus and chocolate, while adding a regressive touch thanks to the gingerbread. A fresh and light note is provided thanks to the crème brûlée basis with orange, topped with ivory vanilla mousse. The whole lies on a puffed rice basis.



€ 75 pour 10 personnes - du 11 au 25 décembre 2017, à commander 72 heures à l'avance auprès du Safran au +33 (0)1 58 36 67 97 ou par email : hotesse.safran@thegatecollection.com



L'Exotique *des maisons Guy Martin, Noël au Grand Véfour*

Une mousse litchi rehaussée au poivre Timut avec une fine gelée de pamplemousse rose sur un biscuit aux zestes de pamplemousse. Des tubes de ganache de chocolat blanc au pamplemousse se dressent, avec un insert de litchi et de pamplemousse. Cette délicate bûche est décorée de biscuits éponges, cubes de gelée de pamplemousse, litchi et quartier de pamplemousse frais.

A litchi mousse enhanced with Timut pepper and a fine jelly of pink grapefruit on a biscuit flavoured with grapefruit peels. Tubes of grapefruit flavoured white chocolate ganache are inlaid with a litchi and grapefruit inclusion. This delicate bûche de Noël is decorated with sponge biscuits, cubes of grapefruit jelly, litchi and pieces of fresh grapefruit.

€ 90 la bûche - à réserver au 01 42 9656 27 ou resa.gvefour@orange.fr

La Bûche Graphique *du Burgundy Paris*

Cette bûche graphique est un assemblage de 81 lettres « B » formant le contour de l'entremets, créant un effet en 3 dimensions. A la dégustation, trois saveurs se mélangent : le yuzu, le praliné et le chocolat « Arriba » 75 % . Pour apporter une note croquante et du relief en bouche, le Chef pâtissier a choisi un croustillant de crêpes dentelles. Harmonieuse sur le jeu des textures et des formes, la bûche de Noël du Burgundy Paris témoigne du talent de Pascal Hainigue.

This graphic bûche de Noël is an assembly of 81 letters "B" forming the sweet contour, creating a 3 dimensions effect. At tasting, three flavours mix: the yuzu, the praline and the chocolate "Arriba" 75%. To bring a crunchy note and relief in the palate, the Pastry Chef chose a very thin crisp pancake. Very harmonious through the textures and forms, the Burgundy Paris' bûche de Noël evidences Pascal Hainigue's talent.



Tarif : € 80 pour 8 personnes, sur commande à partir du 1^{er} décembre 2017
Servie également au Bar Le Baudelaire du Burgundy Paris du 15 au 26 décembre 2017



Écorces *par Pierre Hermé, en collaboration avec Sylvianne Lüscher*

La matière les unit, l'argile pour Sylvianne Lüscher, le chocolat pour Pierre Hermé. De cette union naît un gâteau de Noël, chocolat-ramboise. Une fine écorce de chocolat ciselée protège quatre tronçons de gâteaux. L'attaque est franche, très chocolat, pour un final sur l'intensité de la chantilly framboise chocolat noir, et du croustillant des sablés au chocolat, fleur de sel, tels le bruissement d'un sous-bois. Un gâteau de Noël présenté sur une très fine feuille en grès noir.

The material unites them, the clay for Sylvianne Lüscher, the chocolate for Pierre Hermé. Of this union is born a chocolate-raspberry Christmas cake. A fine chiselled bark of chocolate protects four sections of cakes. The attack is frank, very chocolatey, with the intensity of the raspberry and dark chocolate whipped cream in the finish, and the crisp shortbread biscuit with chocolate, fleur de sel, like the rustle of the undergrowth. A Christmas cake presented on a very fine sheet of black stoneware.

€ 390 pour 8 personnes - Uniquement sur commande du 1^{er} au 31 décembre 2017

Bûche « Impériale » *par l'Intercontinental Marseille – Hôtel Dieu*

Le Chef Pâtissier Yoan Dessarzin reproduit les sinuosités byzantines, évoquant la flamme d'un cierge, des clochers à bulbe. Rouges, verts et marrons, ses dômes en chocolat ont la flamboyance des édifices sacrés du pays des tsars. Sa coque renferme une mousse pralinée noisette au cœur mandarine, posée sur une base de biscuit russe roulé, fourré à la marmelade de mandarine et à la mousse pralinée de la maison parisienne Boudina. Elle repose sur un socle croustillant en pâte sablée.

Pastry Chef Yoan Dessarzin reproduces the Byzantine curves, evoking the flame of a candle and onion domes. Red, green and brown, the chocolate domes have the flamboyance of the sacred buildings of the czars country. Its shell contains a hazelnut praline flavoured mousse with mandarin in its heart, served on a base of rolled Russian biscuit, filled with mandarin marmalade and praline-flavoured mousse from the Parisian Boudina house. It rests on a crunchy base of sweet shortbread crust.



Disponible du 15 décembre 2017 au 7 janvier 2018, sur place au bar Le Capian (19 euros pièce) ou à emporter (21 euros pièce).
Précommande obligatoire 48h à l'avance au +33 (0)4 13 42 42 40 (maximum de 6 bûches).



La bûche « Douceur de Noël » *Dorr signée Ilham Moudnib*

Ilham Moudnib a imaginé une bûche light et gourmande élaborée avec des produits légers pour se faire plaisir sans rougir. Biscuit moelleux chocolat, croustillant praliné, mousse au chocolat insert coulis de fruits rouges et glaçage rouge Père Noël dans un jardin de fruits. Convaincue que saveurs et gastronomie sont compatibles avec bon équilibre alimentaire, elle choisit toujours des produits sains, naturels, bruts et purs.

Ilham Moudnib imagined a light and lush bûche de Noël elaborated with light products to treat oneself and not blush. Smooth chocolate biscuit, crunchy praline, chocolate mousse with a red berry coulis inlay and Santa Claus red icing in a fruit garden. Convinced that flavours and gastronomy are compatible with good food balance, she always chooses healthy, natural, raw and pure products.

<http://dorrparis.com>



CHAMPAGNE

RENÉ ROGER

RÉCOLTANT - MANIPULANT



1, rue de la Marne - 51160 AY - Tél. : 03 26 55 15 45 - Fax : 03 26 56 91 07
earl.rroger@wanadoo.fr - www.champagne-rene-roger.com



Les Spiritueux de la Champagne

RATAFIA - MARC - FINE



Depuis 1911

JEAN GOYARD
DISTILLERIE

52, rue Jules Blondeau
51160 - AY CHAMPAGNE
Tél. : 03 26 55 19 11

www.distillerie-goyard.com



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

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !



GASTRONOMIE



Les mois KRUG

Jusqu'à décembre 2017, la Maison de Champagne propose, dans différentes villes de France, de nouveaux rendez-vous gastronomiques. Cette expérience unique associe le savoir-faire et l'inventivité des plus grands chefs locaux à la création emblématique de la Maison Krug, Krug Grande Cuvée. 2017 sera placée sous le signe du champignon qui se prête à un nombre infini de préparations ce qui en fait un ingrédient idéal en food pairing face aux multiples facettes de Grande Cuvée.

Until December 2017 the Champagne house proposes in different French cities new gastronomic appointments. This unique experience associates the savoir-faire and creativity of local chefs with Krug's iconic creation, Grande Cuvée. This year Krug chose the mushroom that enables unlimited preparations which makes it an ideal ingredient in food pairing thanks to the multiple facets of Grande Cuvée.

Toutes les infos sur / all information on www.percee-du-vin-jaune.com

TRADITION

La Percée du Vin Jaune 2018

Les Ambassadeurs du Vin Jaune donnent rendez-vous à tous les amoureux du Vin Jaune pour célébrer la 21^{ème} Percée du Vin Jaune les 3 et 4 février 2018 à L'Etoile. Dans une atmosphère de convivialité et de partage, 46 vigneronns présenteront le fruit de leur travail sur le millésime 2011. Parmi les animations phare de l'événement, le Concours de sommellerie de la Percée du Vin Jaune – Trophée des Vins du Jura. Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 31 décembre 2017.

The Vin Jaune ambassadors are happy to invite all the Vin Jaune lovers to celebrate the 21st Percée du Vin Jaune event on 3 and 4 February 2018 in the village of L'Etoile. In a convivial and sharing spirit atmosphere 46 winegrowers will present the fruit of their work in the 2011 vintage. Among the highlights of the day the Sommellerie Contests of La Percée du Vin Jaune – Jura Wines Trophy. Candidates can subscribe until December 31, 2017.

Toutes les infos sur / all information on www.percee-du-vin-jaune.com



CHAMPAGNE
CATTIER

*Jean-Jacques, Marie, Agathe
et Alexandre Cattier, propriétaires
d'un des rares clos historiques
de champagne.*



Discrète Maison de champagnes d'exception

CLOS DU MOULIN BRUT PREMIER CRU

La cuvée de prestige de la Maison Cattier est un champagne parcellaire multi-millésimé 2006/2007/2008. Depuis 1951, nous assemblons nos meilleurs raisins Premier Cru exclusivement issus du Clos du Moulin, pour créer un champagne élégant, fin et complexe, au potentiel de garde remarquable.

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



**Rien n'est davantage signé qu'un vin.
Un lieu, un millésime, des hommes.**

CORTON-CHARLEMAGNE, CORTON, CORTON-BRESSANDES
ALOXE-CORTON, ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

**DOMAINE
TOLLOT-BEAUT**

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi, SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)
SAVIGNY Lavières, CHOREY-LES-BEAUNE, BOURGOGNE

Dégustation sur rendez-vous : domaine@tollot-beaut.com

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200

TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61

BUBBLY

12^e édition de DiVin Chocolat chez Ackerman

Ackerman propose la 12^e édition de son salon du vin et du chocolat les 2 et 3 décembre 2017 à Saumur (49). Dans le décor majestueux des caves troglodytiques de la Maison Ackerman, des œnologues et des artisans chocolatiers proposent des dégustations raffinées et originales d'assemblage entre le chocolat et les meilleures fines bulles de la maison Ackerman.

Ackerman proposes the 12th edition of its wine and chocolate fair from December 2nd and 3rd in Saumur. In the majestic setting of the house's troglodyte cellars, winemakers and chocolate producers propose refined and original tastings combining chocolate and Ackerman's best sparkling wines.



www.visite.ackerman.fr

SMALL IS BEAUTIFUL

Plaisir et découverte en petit format

Les Petites Bouteilles est le premier site e-commerce consacré uniquement à la vente de demi-bouteilles de vin en France. Le site propose plus de 35 références toutes issues de l'agriculture biologique, biodynamique ou en lutte raisonnée. Et tous les vins sélectionnés répondent à un critère de qualité évident.



Les Petites Bouteilles is France's first webshop exclusively dedicated to half bottles of wine. The website proposed more than 35 references of wines all stemming from organic, biodynamic or integrated farming. And of course all the selected wines meet the quality standard set by the website.

www.lespetitesbouteilles.com

ESCAPADE D'AUTOMNE

Week-End Portes-Ouvertes en Pessac-Léognan

Le samedi 2 & dimanche 3 décembre 2017, les châteaux ouvrent les portes de leurs domaines pour des visites, des dégustations gratuites ! Egalement de nombreuses animations seront présentes dans les châteaux durant ces deux journées de 10h à 18h !

Comme chaque année, un dîner est organisé le samedi 2 décembre 2017 dans les châteaux de l'Appellation. Cette année, il sera sous le signe des 30 Ans avec des petites surprises durant le dîner !

On Saturday 2 and Sunday 3 December 2017 the chateaus open their doors for visits and free tastings! Also many events will be hosted by the chateaus for two days from 10.00 am to 6.00 pm.

Like every year a dinner will be organized on Saturday 2 December 2017 in the chateaus of the appellation. This year celebrates the 30th anniversary and will hold many surprises during the dinner!

Inscriptions ouvertes / *subscribe at* :
info@pessac-leognan.com or +33 (0)5 56 00 21 90

AGENDA DES SALONS



Spirivins 2017, Douala (Cameroun), 6-12 décembre 2017
– 1^{er} événement vins et spiritueux à Douala au Cameroun /
1st wines & spirits event in Douala, Cameroun

Millésime Bio, Montpellier (France), 29-31 janvier 2018
– la plus grande cave bio au monde /
world's largest organic wine fair

Salon des Vins de Loire, Angers (France), 5-6 février 2018 –
plus qu'un salon, une expérience / *more than a fair, an experience*

Vinovision, Paris (France), 12-14 février 2018
– le salon international des vins septentrionaux /
the international trade fair of Northern wines

Vinisud, Montpellier (France), 18-20 février 2018
– la vitrine internationale du premier vignoble mondial /
the international showcase of world's first vineyard

Vinexpo New York, 1^{ère} édition, 5-6 mars 2018 – la nouvelle
porte ouverte sur le marché américain des vins et spiritueux /
the new gateway to the US wines & spirits market

ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus // Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
14 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
(FRANCE)

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



CHAMPAGNE

Paul Bara

BOUZY
DEPUIS 1833



l'Expression d'un Grand Cru



Champagne Paul Bara

4, rue Yvonnet – 51150 Bouzy
Téléphone : 00 33 (0)3 26 57 00 50

www.champagnepaulbara.com



CHAMPAGNE
JEEPER
SINCE 1949

“Apprivoisez l’Exception”
PREMIER CRU



www.champagne-jeeper.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. SACHEZ CONSOMMER AVEC MODERATION.