

Si Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

Renaissance du Château
BELLEVUE-CARDON



DÉGUSTATION PRESTIGE

LYON



LA PLATEFORME

PIER-ALEXIS SOULIÈRE

Meilleur
Sommelier
des Amériques



6 Billes

**CHATEAU
BELLEVUE-CARDON**

PAUILLAC

M 02038 - 160 - F: 5,90 € - RD



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****8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE****8 Brèves****10 France****25 Monde****36 DÉGUSTATION PRESTIGE****LYON**
La Plateforme**66 PRIMEURS 2017****66** Cap sur le fruit !**73 DU CÔTÉ DES VINS****73** Citadelles du Vin édition n°18**74** Rosés de Provence, millésime 2017 La Noblesse du Rosé**76** Château Cavalier, des rosés nés du ruisseau**78** Riesling Feier 2018**80** Voyage d'étude de la licence CIVS d'Avize Viti Campus en Afrique du Sud !**82** ProWein consolide sa position**84** Open Château Piron**86** Vinexpo Hong Kong**88** Limoux fêtait les 80 ans de la Blanquette**91** Château Ducru Beaucaillou : symphonie en 7 vins**93** London Wine Fair 2018**94** Sicilia en Primeur 2018**97** 42^e Challenge International du Vin**98** VIII^{ème} Concours des meilleurs vins & spiritueux Français en Asie**101** Château Petit Val à Miami**102 PORTRAITS****102** Château Bernadotte : le bourgeois fait sa révolution de palais**104** Le drapeau belge flotte à La Haye**106** Château de Saint-Pey : un vignoble qui évolue avec modernité et innovation**109** Les Professionnels du Liège, déguster un vin : le cerveau sous influence ?**110** Vins Grands Crus, le vin : un des meilleurs placements au monde**112** Barton & Guestier, en pleine red'volution**114** Le réveil de Lescours**116** Invindia : la griffe de l'audace**119** Fédération des Tonneliers de France : la force d'un savoir-faire**120** A+ Fermeture Aluminium**122** Diala Younés, présidente de l'Association des œnologues de Bordeaux**123** David Liorit, consultant-œnologue**124 FOCUS****124** Clos Saint-Jean : Cuvée Deus Ex Machina**125** Domaine de l'Anglade : une belle écriture en Blanc, Rosé et Rouge**126** Château Ferré : un cru artisan du Haut-Médoc**128** Château Roquegrave**129** Champagne Claude Farfelan : plus qu'un nom, une tradition**130 ÉCHAPPÉES AUX USA****130** Portraits croisés d'un couple de français aux USA**134** Grüner Veltliner, des racines dans le Vieux Monde**136 GOURMANDISE****136** Les sakés inusuels de Paz Levinson**138** Jeu d'accords : vins-cuisine cantonaise-thés**141 LE BLOG**



CHATEAU LOUDENNE, 12 ANS AL, 24 RUE DE LA FORTIFICATION, 33130 SAINT-YZANS-DE-MÉDOC, RCS BORDEAUX 7269453



LOUDENNE

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



www.chateau-loudenne.com

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



ÉDITO

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

Sommeliers INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

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

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

ASSISTANTES DE RÉDACTION

Sandy BENARD
 Charlyne ZIRAH

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG
 Philippe FAURE-BRAC
 Jean BERNARD
 Andrew O'GORMAN
 Edwin RABEN
 Henry CLEMENS
 Sofia LAFAYE
 Gérard OLIVIER
 David FURER
 Bénédicte CHAPARD
 Sarah CANONGE

TRADUCTION

Sandy BENARD
 Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD
 Anne DE DIEULEVEULT/
 Hans LUCAS
 Sofia LAFAYE
 Sarah CANONGE
 Fabien MARCHANDISE
 & Serge RAYNAUD
 Messe Düsseldorf/ctillmann
 Artistes Associés
 Bénédicte CHAPARD
 David FURER

VIDÉOS

Artistes Associés

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Chers amis lecteurs,

À l'heure où l'été a un peu de mal à démarrer, et où encore une fois nos amis vignerons subissent encore une fois les assauts de Dame Nature à coup de grêle dans certaines régions, nous nous efforçons de vous apporter tout de même un peu de réconfort au travers de nos reportages et cahier de dégustation dans ce numéro estival.

D'abord, un large retour sur le Concours A.S.I. et APAS du Meilleur Sommelier des Amériques, événement majeur de la sommellerie internationale. Un nouveau champion continental vient grossir les rangs des candidats au prochain mondial de 2019 que nous attendons avec impatience. Bravo à Pier-Alexis Soulière pour sa belle victoire !

Ensuite, coup de projecteur sur le millésime 2017 dans le dossier Primeurs. Et enfin, direction Lyon, avec notre dernier événement qui s'est déroulé, une fois n'est pas coutume, sur les flots du Rhône, à bord de La Plateforme.

Nous vous souhaitons une agréable lecture, un superbe été et encore de belles découvertes !

Dear readers,

At a time when summer is hardly settling, and when some of our wine growers are challenged by Mother Nature once again with big hail in some regions, we strive to provide you with some comfort through our articles and tasting reviews in this summer issue.

First a big feedback on the ASI & APAS Contest of the Best Sommelier of the Americas, major event of the international sommellerie. A new continental champion joins the ranks of the contenders to the title at the next much expected world competition in 2019. Bravo Pier-Alexis Soulière for your beautiful victory!

Then we spotlight the 2017 vintage in our special En Primeur feature. And at last, back to Lyon with our last event that took place on the Rhone river on board of La Plateforme.

Have pleasure in reading these pages and we wish you a wonderful summertime full of discoveries!

Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l'étranger / Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Frenchburgers / Cashvin / Bordeaux Magnum / L'Epicerie Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Epinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurene 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, Martillac / Restaurant Guy Savoy, Paris 6^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Emilion / La Grande Cave de Saint-Emilion, Saint-Emilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de l'Îll, Illhauesern / Cashvin, Mérignac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.



ÉDITO

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

2018, une belle année pour l'Association de la Somellerie Internationale !

Il y a quelques semaines, vingt sommeliers de dix pays différents se sont affrontés au cours d'une admirable 5^e édition du concours A.S.I. & APAS du Meilleur Sommelier des Amériques qui s'est tenue à Montréal au Canada. Le jury du concours se composait des meilleurs sommeliers de tous les continents qui ont pu constater le regain d'énergie que dégage notre profession dans les Amériques : des présidents d'associations nouvellement formées qui promeuvent la sommellerie dans des pays que nous n'aurions pas imaginés dix ans plus tôt, et des candidats qui travaillent vraiment dur pour devenir de meilleurs sommeliers – tous sont attachés aux valeurs essentielles à notre métier : travail acharné, excellence, humilité, amour du vin et de la gastronomie, service, amitié et fair-play.

Le résultat ? Un champion brillant, Pier-Alexis Soulière, Meilleur Sommelier des Amériques 2018, qui a battu les deux autres finalistes Martín Bruno d'Argentine et son compatriote canadien Carl Villeneuve Lépage dans une finale qui a mis les nerfs de tous à rude épreuve. Et deux autres conséquences très importantes, le niveau croissant du niveau des sommeliers dans les Amériques et le rayonnement toujours plus grand de notre organisation donnant naissance à toujours plus de lauréats...

Au moment où je rédige cet éditto, nous nous préparons également à mettre le cap sur Tbilisi en Géorgie, berceau du vin et pays hôte de l'assemblée générale de l'A.S.I. cette année. Suite à l'adoption du nouveau logo de l'A.S.I. il y a quelques semaines, nous aurons à discuter de nombreux sujets qui impacteront la sommellerie mondiale au cours des prochaines années – communication, formation, professionnalisation, promotion, futurs concours de sommeliers,... – ainsi que l'intégration de deux nouveaux pays observateurs au sein de l'A.S.I. : les associations nationales de sommeliers de la Nouvelle-Zélande et des Philippines. Enfin et surtout, le prochain concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie se profile à Kyoto courant octobre, clôturant cette année intense...

Confrères du monde, unissons-nous : ensemble, nous construisons la sommellerie du futur !



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



William Wouters
(Belgique),
Vice-Président
continent Europe



Ricardo Grellet
(Chili),
Vice-Président
continent Américain



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



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



Michelle Mc Carthy
(Canada),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Samuil Angelov
(Finlande),
Trésorier adjoint



What a year 2018 is turning out to be for the *Association de la Sommellerie Internationale*!

A few weeks ago, twenty sommeliers from ten different countries competed in an impressive fifth edition of the ASI & APAS Best Sommelier of the Americas, held in Montréal, Canada. The best sommeliers from all corners of the world were judging the competition. They all witnessed the growing energy of our profession in the Americas, from presidents of newly formed associations promoting sommellerie in countries that we wouldn't have imagined ten years ago to candidates working hard to become better sommeliers. All were committed to the values that are essential to our trade: hard work, excellence, humility, love for wine and gastronomy, service, friendship and fair play.

The result? A brilliant champion, Pier-Alexis Soulière, Best Sommelier of the Americas 2018, who beat first runner-up Martín Bruno from Argentina and fellow Canadian Carl Villeneuve Lépage in a nerve-racking final. And two significant collateral pieces of news, the rising level of the sommeliers in the Americas and the increase in the outreach of our organization, which generated many more winners.

As I write this editorial, too, we're preparing to travel to Tbilisi, Georgia, the place where wine was born, and the hosting country of this year's General Assembly of ASI. Following the approval of the new logo of ASI a few weeks ago, we will be discussing many things that will impact sommellerie globally in the coming years: communication, education, professionalisation, promotion, future sommelier contests... We will also welcome two new observer members to ASI: the national sommelier associations of New Zealand and the Philippines. Last, but not least, we have the next ASI Best Sommelier of Asia and Oceania competition around the corner, in Kyoto, during October, rounding up this very intense year we're living...

Colleagues of the world, unite. Together, we are building the sommellerie of the future!



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

Président de la Sommelierie Française
President of the French Sommelierie



Pour l'Union de la Sommelierie Française et nombre de ses adhérents, cet été 2018 ne va pas s'écouler en pente douce. Et pour cause, le calendrier de la rentrée s'annonce chargé en matière de grands rendez-vous. Dès le 10 septembre, les dix candidats retenus à l'issue de la sélection pour le concours du Meilleur Sommelier de France se retrouveront afin de disputer la demi-finale deux mois avant la finale et non la veille comme c'était le cas jusque-là.

Une innovation qui va offrir une vitrine médiatique beaucoup plus importante au plus prestigieux des concours organisés par l'UDSF. La demi-finale souvent résumée à l'annonce des quatre candidats retenus pour la suite, va bénéficier d'un éclairage nouveau. Et pendant les deux mois qui suivront, les différents acteurs de la presse pourront mettre en lumière les quatre finalistes. Un peu plus de pression pour eux, mais aussi une chance de valoriser une fois de plus notre profession.

Pour cinq de ces demi-finalistes, le début de l'automne sera marqué par un autre grand rendez-vous. Le 30 septembre et le 1^{er} octobre, ils seront en Provence pour la finale du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, en compagnie de quatre autres sommeliers.

L'été sera donc chaud pour les candidats tout comme pour les responsables des épreuves qui font à chaque fois preuve d'originalité pour surprendre et permettre aux meilleurs de figurer en haut de l'affiche.

A évoquer ainsi les compétitions, je ne peux manquer de saluer la qualité de l'organisation du concours ASI & APAS du Meilleur Sommelier des Amériques disputé à Montréal. Nos amis canadiens avaient fort bien fait les choses, comme en 2000 pour le mondial remporté par Olivier Poussier. Avec un grand plaisir aussi, je félicite le Québécois Pier-Alexis Soulière pour sa victoire. Car ce succès doit un peu à la France où ce jeune professionnel a suivi, en 2009, la formation de l'Université du vin de Suze-la-Rousse. Institution où il a profité notamment des conseils de notre ami Olivier Bompas, ancien président des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud et aujourd'hui homme de plume du magazine Le Point.

Sa victoire, Pier-Alexis Soulière l'a remportée sous les yeux de David Biraud, notre candidat pour le prochain concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde 2019, et Benjamin Roffet, son suppléant. Une présence rendue possible grâce aux moyens mis en œuvre par l'UDSF, dans le cadre du Team France pour donner un nouvel élan aux candidats tricolores. La démonstration que les choses avancent au sein de notre Union qui se retrouvera les 11 et 12 novembre prochain sur le salon EquipHôtel à Paris pour son assemblée générale annuelle.

En attendant, bel été à tous et bonne préparation à ceux qui briguent un titre.





Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



For the Union of French Sommelierie and many of its members, this 2018 summer will not be an easy ride. Indeed the calendar of autumn is full of big appointments. As from September 10th, the ten candidates selected for the contest of the Best Sommelier of France will meet in the semifinals two months before the finals, and not the day before like until now.

An innovation that will provide the most prestigious contest organized by UDSF with a much more important media coverage. The semifinals long limited to the announcement of the four finalists will benefit from new insights. And during the two months that will follow the different players of the press will be able to spotlight the four finalists. A bit more pressure for them but also an occasion once more to promote our profession.

For five of these semifinalists another big appointment is scheduled in the beginning of the autumn. On September 30th and October 1st they will be in Provence for the finals of the contest of One of the Best Craftsmen of France with four other sommeliers.

Summer will thus be busy for the candidates as well as for the organizers who always show originality to surprise and enable the best to arrive on the podium.

As I am evoking the competitions I take the opportunity to congratulate the quality of the organization of the ASI & APAS contest of the Best Sommelier of the Americas held in Montreal. Our Canadian friends have done a great job like in 2000 for the world competition won by Olivier Poussier. With great pleasure I also congratulate Quebecker Pier-Alexis Soulière for his victory. Because this success also owes a bit to France where the young professional was trained in 2009 at the Wine University of Suze-la-Rousse. An institution where he especially benefitted from the advices of our friend Olivier Bompas, former president of the sommeliers from Languedoc-Roussillon Southern Rhone Valley and now writer for the Le Point magazine.

Pier-Alexis Soulière won under the eyes of David Biraud, our candidate for the next ASI Contest of the Best Sommelier of the World, and his alternate Benjamin Roffet. A presence made possible thanks to the means set at their disposal by UDSF within the French Team arrangements to give the French candidates a new impetus. Evidence of the progress done within the French Union who will meet on next 11 and 12 Novembre during EquipHôtel in Paris for its annual general meeting.

In the meantime I wish you all a very pleasant summer and a good preparation to those who contend for a title.

UDSF

3^e Fête de la Sommellerie Française à Nice

Le 24 & 25 juin prochain, l'Association des Sommeliers de Nice-Côte d'Azur-Provence accueille la désormais traditionnelle fête de la Sommellerie Française. Initiée par l'ancien président de l'UDSF Michel Hermet, elle a pour objectif de rassembler pour 2 jours dans un cadre convivial les sommeliers des différentes régions qui composent l'association nationale pour des moments d'échange et de dégustation, et surtout d'attirer la jeune génération de sommeliers pour des instants de partage avec les plus anciens.

Next 24 & 25 June, the Association of Sommeliers of Nice-Côte d'Azur-Provence host the now traditional French Sommellerie Day. Initiated by former president Michel Hermet, it proposes



a convivial get-together for two days in a convivial atmosphere the sommeliers of the various chapters of the national association for exchanges and tastings, and above all to attract the young gene-

ration of sommelier for moments of sharing with confirmed professionals.

Renseignements et inscription : <http://asnca.fr>

RÉCOMPENSE

Consécration pour Eric Beaumard

Fin avril, le Chef Sommelier Eric Beaumard a été sacré Chevalier de la Légion d'Honneur par François Pinault au cours d'une émouvante cérémonie rassemblant plus de 200 amis et clients proches. Une récompense extraordinaire venant couronner 41 années de service, dont déjà 19 passées au sein du Four Seasons Hotel George V.

In late April, Head Sommelier Eric Beaumard has been made a knight of the French Legion of Honour by François Pinault during a moving ceremony that got together some 200 close friends and customers. An extraordinary reward that crowns 41 years of labour out of which 19 at the service of Four Seasons Hotel George V.

Eric Beaumard et François Pinault

CONCOURS

Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie

Le concours A.S.I. des Amériques vient tout juste de se terminer que les regards se tournent déjà vers le prochain concours continental, celui du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie. Après Hong Kong en 2015, l'édition 2018 se tiendra du 15 au 19 octobre à Kyoto au Japon, accueillie par l'Association des Sommeliers du Japon présidée par l'ex-président de l'A.S.I. Shinya Tasaki. Encore quelques mois de suspense avant de connaître le successeur d'Hiroshi Ishida au titre de Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie.

The ASI Contest of the Americas has just finished that the attention is already turned towards the next continental competition, the one of the Best Sommelier of Asia & Oceania. After Hong Kong in 2015 the 2018 edition will be organized from 15 to 19 October in Kyoto, Japan, hosted by the Japan Sommelier Association headed by former ASI president Shinya Tasaki. Another few months to go before we know the name of the candidate who will succeed Hiroshi Ishida for the title of Best Sommelier of Asia & Oceania.



L'A.S.I. lance sa newsletter mensuelle !

Après de nombreux mois de travail, l'A.S.I. prend un nouveau virage dans sa communication. Après le lancement de son nouveau logo (lire par ailleurs), l'association internationale a inauguré en mai sa lettre d'information mensuelle destinée à garder ses membres et partenaires informés de ses actualités, et à attirer de nouveaux sommeliers à travers le monde.

After many months of hard work, ASI turns a new page in its communication. After having launched its new logo (see next page) the international association inaugurated in May its monthly newsletter aiming at keeping its members and partners informed about its latest news, but also at attracting new sommeliers across the world.

➔ www.sommellerie-international.com

A.S.I.

La nouvelle image de l'A.S.I.

Après des mois de dur labeur de la part de la Commission RP, Communication & Marketing et du Bureau, l'A.S.I. est heureuse d'enfin vous présenter la version finale de son logo approuvée par les membres de l'ASI. Le vote pour ce nouveau logo s'est fait par courriel. 46 associations sur 56 se sont exprimées. Et un OUI franc et massif, à 96 % des votants, l'a validé. Le logo de l'ASI sera officiellement présenté pendant l'AG en Géorgie mais il a été utilisé dès le mois de mai pour le concours des Amériques.

Par ce logo, l'image de l'ASI se voulait à la fois élégante, sobre, prestigieuse, stylée, intemporelle, donc plutôt classique.

La signature de l'ASI doit également être une référence, représenter un lien de parenté avec d'autres entités comme les associations nationales... Une homologation en quelque sorte.

Voilà pourquoi elle a décidé d'éviter tout trait commercial et rechercher en revanche un « sceau de qualité ».

C'est de la couronne du Bacchus du Caravage, faite de feuilles de vigne, qu'est venue l'inspiration. Cette nouvelle identité de l'A.S.I. devait aussi s'inscrire dans un cercle, une forme qui se retrouve à travers les siècles. Que ce soit le symbole religieux de la création, dans les proportions divines de Léonard de Vinci, dans la forme parfaite de Platon, dans la tradition japonaise du *ensō* — des cercles symbolisant les lumières et l'élégance — dans l'astronomie et la nature, jusque dans le vin et la nourriture, le cercle est omniprésent. Il y a quelque chose d'intrinsèquement « divin » et universel dans le cercle qui symbolise parfaitement la nature même de l'A.S.I.



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

New image of ASI || After a few months of hard work by both the ASI P.R., Communications and Marketing Committee and the Board, ASI is finally pleased to present the final logo, approved by its members. Voting for a new logo was done by email. 46 out of 56 ASI members responded, resulting in 96% of voters expressing a firm and honest 'Yes' and validation of the new design.

The new ASI logo will be officially presented during next GA in Georgia, but it has been used in the contest of the Americas in Montreal in May 2018.

ASI wanted its image to be characterized by an elegant, sober, prestigious, smart style and, to be timeless with a classic look. ASI's identity had to be an 'umbrella' for many other brands (national associations, etc.), it had to

encompass them. It was therefore decided to avoid the looks of a commercial brand, and to look, instead, for a 'seal of quality'.

With inspiration from Caravaggio's Bacchus crown, made with vine leaves, this new identity for ASI also has the shape of a circle, which is a shape that has been relevant since the beginning of time. Whether it was in religion's use of the compass as a symbol of creation, in Leonardo's divine proportions, in Plato's perfect form, in Japan's tradition of *ensō* hand-drawn circles symbolizing enlightenment and elegance-in astronomy and nature, and even in food and wine, the circle is omnipresent. There is something intrinsically "divine" and universal to be found in a circle that perfectly symbolizes the very nature of ASI.

→ www.sommellerie-internationale.com

Concours « VOCATION SOMMELIER » 2018

Un challenge qui encourage les talents de demain

Depuis la première édition en 2005, près de 330 participants et 48 soutenances ont été comptabilisés pour ainsi récompenser les futurs experts du vin !



Corentin Aubry a remporté le trophée dans la catégorie sommelier.

Ce concours exclusif dédié aux élèves d'écoles hôtelières, passionnés et impliqués dans l'univers de la sommellerie, est une initiative chère à Baron Philippe de Rothschild France Distribution avec le soutien de l'Union de la Sommellerie Française (UDSF) et de l'Association des Sommeliers de Paris (ASP).

« Vocation Sommelier est une formidable occasion de rencontrer des étudiants passionnés qui nous apportent toute leur fraîcheur et leur jeunesse, » déclare Géraud de la Noue, directeur général Baron Philippe de Rothschild France Distribution.

LE PALMARÈS 2018

La finale du concours s'est déroulée le 28 mars au siège de Baron Philippe de Rothschild France Distribution, à Paris. À la suite de ces épreuves, le jury a dévoilé le palmarès :

- Lauréat : **Corentin Aubry**, du lycée hôtelier de Chamalières
- 2^{ème} prix : **Manon Durand**, du lycée hôtelier de Chamalières
- 3^{ème} prix : **Armand Saffray**, du lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne (Talence)

- **Guillaume Delvert**, de ICOP Formations (Paris)
- **Mélanie Meyvial**, du lycée d'hôtellerie et de tourisme de Gascogne (Talence)
- **Victor Poulouin**, du lycée hôtelier de Marseille Bonneveine.

Le vainqueur remporte un séjour œnologique pour deux personnes de cinq jours au Chili. Il partira à la découverte du vignoble chilien, de la Viña Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile et de la Viña Almaviva à Puente Alto. Les trois premiers lauréats ainsi que leurs professeurs sont invités aux vendanges 2018 au Château Mouton Rothschild.

« VOCATION SOMMELIER », PLUS QU'UN CONCOURS, UN TREMPLIN !

Ce prix répond à un double objectif : rencontrer et encourager les talents de demain d'une part, leur faire découvrir « l'art et la technique » de la vigne et du vin selon Baron Philippe de Rothschild d'autre part. Une belle opportunité pour les gagnants.

Depuis toujours, le concours soumet les élèves à une épreuve écrite et orale. Depuis 2014, une dégustation à l'aveugle vient compléter l'exercice. A l'issue de la première épreuve, six candidats sélectionnés peuvent prétendre à la soutenance de leur dossier devant un jury de professionnels.

UN JURY DE PROFESSIONNELS PASSIONNÉS

La gagnante de l'édition précédente rejoint le jury 2018 composé de personnalités de la sommellerie, des media et de Baron Philippe de Rothschild France Distribution : Philippe FAURE-BRAC, président de l'Union de la Sommellerie Française et Meilleur Sommelier du Monde 1992 ; Jean-Luc JAMROZIK, président de l'Association des Sommeliers Paris Ile-de-France ; Jacques BOUDIN, Trésorier national de l'Union de la Sommellerie Française ; Géraud de la NOUE, directeur général Baron Philippe de Rothschild France Distribution ; Florine GOUELIB, gagnante du concours Vocation Sommelier Édition 2016 ; Béatrice DELAMOTTE, rédactrice en Chef Adjointe de la Revue du Vin de France.



Les vainqueurs et le jury.

A challenge that encourages tomorrow's talents

Since the first edition in 2005 some 330 participants and 48 viva voce examinations have been registered to award the future wine experts! || This exclusive competition dedicated to the students of hotel and catering business schools, enthusiast and committed in sommellerie, is an initiative dear to Baron Philippe de Rothschild France Distribution with the support of Union de la Sommellerie Française (UDSF) and the Association of Sommeliers of Paris (ASP).

"Vocation Sommelier is a fabulous opportunity to meet enthusiast students that bring us their freshness and youth", says Géraud de la Noue, general manager of Baron Philippe de Rothschild France Distribution.

The 2018 list of winners

The finals of the contest took place on March 28 at the head office of Baron Philippe de Rothschild France Distribution in Paris. After the examination, the jury unveiled the list of winners:

- Winner: **Corentin Aubry**, Hotel and Catering School of Chamalières
- 2nd: **Manon Durand**, Hotel and Catering School of Chamalières
- 3rd: **Armand Saffray**, Hospitality and Tourism School of Gascony (Talence)
- **Guillaume Delvert**, ICOP Formations (Paris)
- **Mélanie Meyvial**, Hospitality and Tourism School of Gascony (Talence)
- **Victor Poulouin**, Hotel and Catering School of Marseille Bonneveine.

The winner takes away a 5-day wine tour in Chile for two persons. He will discover the Chilean vineyard, La Viña Baron Philippe de Rothschild Maipo Chile and La Viña Almaviva in Puente Alto. The first three graduates and their teachers are invited to participate in the 2018 harvest at Château Mouton Rothschild.

"Vocation Sommelier", more than a contest, a springboard!

This prize meets a double goal: meet and encourage tomorrow's talents on the one hand, make them discover "the art and technique" of vine and wine according to Baron Philippe de Rothschild on the other hand. A beautiful opportunity for the winners.

The contest has always submitted the students to a written and oral examination. Since 2014, a blind tasting complements the competition. After the first test, six candidates are selected for the viva voce examination in front of a jury of professionals.

A jury of enthusiast professionals

The winner of the previous edition joined the 2018 jury consisting of personalities of the sommellerie, the media and Baron Philippe de Rothschild France Distribution: Philippe FAURE-BRAC, president of Union de la Sommellerie Française and Best Sommelier of the World 1992; Jean-Luc JAMROZIK, president of the Association of Sommeliers of Paris; Jacques BOUDIN, national treasurer of Union de la Sommellerie Française; Géraud de la NOUE, general manager of Baron Philippe de Rothschild France Distribution; Florine GOUELIB, winner of Vocation Sommelier Edition 2016; Béatrice DELAMOTTE, assistant editor of Revue du Vin de France.

Crédits : © Anaïd de Dieuleveult / Hans Lucas

www.sommelier-france.org

CORENTIN AUBRY ET DENIS GRENIER

gagnants du 16^e Trophée Mumm



Pour la 16^e année consécutive, ce concours a réuni le 15 janvier 2018, 31 candidats au niveau national pour les épreuves éliminatoires. Puis le 26 mars 2018, à Reims, ils n'étaient plus que 10 pour les épreuves de la finale : 5 candidat(e)s en sommellerie, 5 candidat(e)s en bar.

L'équipe d'organisation, conduite par Richard Demoulin, professeur au lycée des métiers de Bazeilles, académie de Reims et co-fondateur du trophée, a accueilli les finalistes à l'Hôtel de la Paix à Reims. Les épreuves de sommellerie se sont déroulées le matin, celles de bar l'après-midi. Avant la soirée de gala dans les caves du Champagne Mumm, la proclamation des résultats et la remise des prix se sont déroulées sous le haut patronage d'Hélène Insel, rectrice de l'académie de Reims, de Michel Lugnier, inspecteur général de l'Éducation nationale, de Christophe Danneaux, directeur général de Mumm-Perrier-Jouët, et de Patrick Venot, responsable national Prestige de la société Pernod.

Richard Demoulin a animé la cérémonie présidée par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, et fidèle parrain de nombreuses promotions de jeunes en formation dans les lycées hôteliers. Philippe Faure-Brac a félicité ces

jeunes méritants, sans oublier les enseignants et formateurs qui les conduisent vers l'excellence.

Pour le dîner de gala, les élèves et les professeurs des lycées hôteliers de Bazeilles et Gustave-Eiffel de Reims ont mis les petits plats dans les grands et préparé un repas à la hauteur de l'événement. Didier Mariotti, chef de cave de la maison Mumm, a proposé un choix de Champagnes Mumm servis en magnums pour sublimer les mets servis.

Rappelons que le Trophée Mumm, qui récompense les meilleurs jeunes talents de France, élèves en sommellerie et bar, est un véritable tremplin. C'est l'occasion pour ces élèves des lycées hôteliers de France de se faire remarquer des professionnels ; un atout et une véritable référence pour leur future carrière. De la gastronomie aux bars qui font et défont les modes, ce concours permet ainsi aux lauréats de franchir la porte de certains établissements de prestige qui leur offriront leur première tribune d'expression.

LES MEMBRES DU JURY THE JURY MEMBERS

CATÉGORIE SOMMELLERIE :

Philippe JAMESSE, Chef Sommelier Domaine Les Crayères à Reims ; **Magalie MARECHAL**, Adjointe Chef de caves Champagne Mumm ; **Antoine WOERLE**, Professeur de restaurant Lycée Hôtelier de Strasbourg/Illkirch, Meilleur Ouvrier de France 1993.

CATÉGORIE BAR :

Clément EMERY, Chef Barman Shangri-La Hôtel à Paris ; **Christophe PETIT**, Chef de secteur Pernod ; **Henri DI NOLA**, Président APEB, Professeur Lycée Hôtelier de Marseille, Meilleur Ouvrier de France 2015.

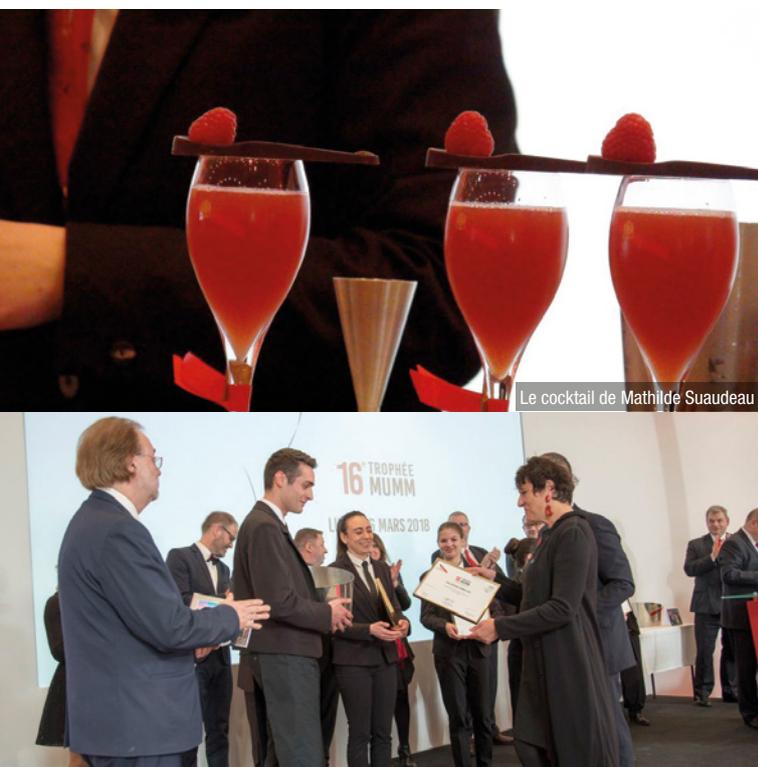
LES LAURÉATS / THE LIST OF WINNERS

Catégorie Sommellerie

- 1^{er} et vainqueur du 16^e Trophée Mumm : **Corentin Aubry**, lycée de Chamalières. Professeur : Thomas Vivant.
- 2^e : **Manon Guettache**, lycée de Talence. Professeur : Didier Jeanjean.
- 3^e : **Audry Brugière**, lycée de Marseille. Professeure : Lætitia Blaison.
- 4^e ex æquo : **Mélina Soulavie**, lycée de Tain L'Hermitage. Professeur : Christophe Santos.
- 4^e ex æquo : **Chloé Conan**, lycée de La Rochelle. Professeur : Christophe Martin.

Catégorie Bar

- 1^{er} et vainqueur du 16^e Trophée Mumm : **Denis Grenier**, lycée de La Rochelle. Professeurs : André Jutan et Joël Guérinet.
- 2^e : **Mathilde Suaudeau**, lycée d'Illich Graffenstaden. Professeur : Serge Jung.
- 3^e : **Robin Soyer**, lycée de Montpellier. Professeur : Laurent Ager.
- 4^e ex æquo : **Pierric Engelhardt**, lycée d'Orchies. Professeur : Jean-François Desagher.
- 4^e ex æquo : **Fabien Maroselli**, lycée d'Éragny sur Oise. Professeure : Aurélie Chevais.



Le cocktail de Mathilde Suaudeau



Corentin Aubry & Denis Grenier, winners of the 16th Mumm Trophy

For the 16th successive year this competition gathered, on January 15th, 31 candidates for the national heats. Then on March 26 in Reims, they were only 10 left for the finals: 5 in the sommellerie category, 5 in the bar category. || The organization team led by Richard Demoulin, teacher at the vocational school of Bazeilles (Reims) and co-founder of the trophy, welcomed the candidates at Hotel de la Paix in Reims. The sommellerie tests took place in the morning, the bar competition in the afternoon.

Before the gala dinner in the cellars of Champagne Mumm, the announcement of the results and the prize ceremony took place under the aegis of Helene Insel, rector of the academy of Reims, Michel Lugnier, national inspector for state education, Christophe Danneaux, general manager of Mumm-Perrier-Jouët, and Patrick Venot, national Prestige ambassador of Pernod.

Richard Demoulin hosted the ceremony presided over by Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the Year 1992, and loyal support for many years of the youth trained in the hotel and catering schools. Philippe Faure-Brac congratulated the well-deserving youth, but also the teachers and trainers who help them to reach excellence.

For the gala dinner the students and teachers of the schools of Bazeilles and Gustave-Eiffel of Reims have put every effort in preparing a meal worth the event. Didier Mariotti, Mumm cellar master, proposed a selection of magnums of Mumm Champagne to sublimate the dishes served.

Let's remind that the Mumm trophy that rewards the best young talents in France, students in sommellerie and bartending, is a real springboard. It gives the students in hotel and catering business schools in France the opportunity to be noticed by professionals; an asset a genuine reference in their future career. From the gastronomy to the bars that make and unmake the trends, this contest thus helps the trophy winners to cross the doors of some prestigious establishments that will give them their first place of expression.

Crédit photos Fabien Marchandise & Serge Raynaud

32^e Trophée des terroirs du Sud-Ouest à Toulouse

L'AVENIR LEUR APPARTIENT !

Fiona Forneris, Laurent Carail et Clément Rogé ont inscrit leur nom au palmarès des différentes catégories de ce concours organisé par l'association des sommeliers Sud-Ouest Occitanie et l'Interprofession des vins du Sud-Ouest.

Soixante-dix candidats répartis en trois catégories en fonction de leur niveau de formation et de leur âge ont disputé à Toulouse les épreuves du 32^e Trophée des terroirs du Sud-Ouest à Toulouse. Un concours qui souligne les liens étroits unissant le monde de la sommellerie, les vignerons du Sud-Ouest et l'Education nationale.

Un trophée aux contours très classiques dans sa première phase. Toujours en s'adaptant aux différentes catégories, l'épreuve de sélection a associé

questionnaire sur les connaissances des vins du Sud-Ouest et commentaire de dégustation dans le cadre de l'écrit. Une phase qui a permis de retenir comme chaque année trois finalistes chez les élèves de formation aux métiers de la restauration sans formation spécifique au vin, trois également chez les étudiants de mention complémentaire sommellerie et deux chez les professionnels (apprentis en formation au brevet professionnel et sommeliers évoluant en entreprise).

Chez les cadets, le premier niveau, Fiona Forneris et Adrien Bernat (lycée hôtelier d'Occitanie à Toulouse) étaient accompagnés par Thomas Cros (lycée professionnel de Mazamet). Pour eux, la finale était plus courte avec un seul atelier associant travail d'accord mets-vins en fonction d'un menu et service d'une bouteille de vin rouge à quatre convives. Fiona Forneris se montrait la plus à l'aise et s'imposait devant son camarade de lycée et leur voisin mazamétain.



Florian Balzeau (finaliste du MOF 2018) était le parrain de ce 32^e Trophée, Clément Rogé, Fiona Forneris, Laurent Carail et Philippe Subira, président de l'association des sommeliers Sud-Ouest Occitanie.

Chez les élèves, la mixité était également de mise et une fois encore les élèves en formation à Toulouse étaient majoritaires avec Marion Bernabeau et Laurent Carail alors que Logan Guignot-Truffey portait les couleurs du lycée professionnel de la francophonie à La Rochelle. Pour eux, le programme était beaucoup plus étoffé. Atelier d'accord mets-vins, service d'un effervescent puis décantage d'un vin rouge, identification de cinq spiritueux et correction d'une carte des vins erronée constituaient leur programme à négocier au mieux en trente minutes. Au terme d'une prestation de qualité, Laurent Carail inscrivait son nom au palmarès devant Logan et Marion.

CLÉMENT ROGÉ, 2^e EN 2017, VAINQUEUR CETTE ANNÉE

Pour la catégorie des professionnels, les épreuves étaient les mêmes mais le temps imparti plus court et les candidats ne connaissaient pas à l'avance le menu servant de support à l'atelier d'accord.

Et si Manon Dubois, élève de brevet professionnel, est apprentie à La Cave à Croque Les Passionnés (Toulouse), Clément Rogé (Le temps des Vendanges à Toulouse), lui, bénéficie déjà d'une année d'expérience dans la profession en tant que salarié. Mieux, candidat un an plus tôt de ce même concours, il avait déjà l'expérience d'une finale avec une seconde place. Des atouts qui lui ont permis de s'imposer cette fois.

« Mon employeur Eric Cuestas m'a aidé dans ma préparation. Il a lui-même gagné le Trophée des terroirs du Sud-Ouest avant de disputer le Meilleur Sommelier de France et le Master of Port. Il m'a permis d'évoluer sur le plan de l'attitude, de la technique et de l'expression de mes connaissances. » Champenois d'origine, Clément Rogé est tombé sous le charme du Sud-Ouest et de ses vins en travaillant en salle au Parc Victoria à Saint-Jean-de-Luz avant d'affirmer sa passion pour la sommellerie et de reprendre les études pour décrocher une mention complémentaire en juin 2017. « En blanc, ma préférence va vers

Jurançon alors qu'en rouge je suis très attiré par les vins de l'Aveyron », souligne ce professionnel de 27 ans qui aimerait disputer un autre concours régional, celui de la Percée du vin jaune dans le Jura. « Et si cela se passe bien, je franchirai une nouvelle étape en m'inscrivant aux sélections du Meilleur Sommelier de France. »



Laurent Carail a remporté le trophée des élèves de mention complémentaire sommellerie.



The Professional category comprised many candidates, apprentices or experienced sommeliers.

32nd Southwestern Terroirs Trophy in Toulouse: The future is theirs!

Fiona Forneris, Laurent Carail and Clément Rogé set their names on the list of winners of the different categories of this contest organized by the association of sommeliers of Southwest-Occitanie and the Interprofessional Body of Southwestern Wines. || Seventy candidates divided into three categories according to their education level and their age participated in the 32nd Southwestern Terroirs Trophy in Toulouse. A competition that underlines the close links existing between the sommellerie, the wine growers of the Southwest of France and the National Education.

A trophy with a quite classical pattern in its first part. Still adapting to the various categories, the selection associated a questionnaire about the wines from the Southwest of France and a written tasting comment. This test enabled to select three finalists among the restaurant students without specific wine training, three also among the Mention Complémentaire and two among the professionals (apprentices and working sommeliers).

Among the youngest category, Fiona Forneris and Adrien Bernat (Hotel Business School of Occitanie in Toulouse) confronted Thomas Cros (vocational high school of Mazamet). For them the finals were shorter with only one workshop consisting of a food and wine pairing over a menu and the service of a bottle of red wine to four guests. Fiona Forneris seemed the most at ease and stood out ahead of the two other candidates.

Among the students, diversity was also in place and once again the students from Toulouse were a majority with Marion Bernabeau and Laurent Carail whereas Logan Guignot-Truffey wore the colours of the Francophonie Highschool of La Rochelle. For them the programme was much more com-

prehensive. Food and wine pairing workshop, service of a sparkling wine and decanting of a red wine, identification of five spirits and correcting of a wrong wine list was the programme to fulfill in a thirty-minute time. After a quality performance Laurent Carail won ahead of Logan and Marion.

Clément Rogé, 2nd in 2017, winner this year

For the professional category, the tests were the same but the time was shorter and the candidates did not know in advance the menu of the pairing workshop.

Manon Duboys, student in a professional certificate, is an apprentice at La Cave à Croque Les Passionnés (Toulouse), as for Clément Rogé (Le Temps des Vendanges in Toulouse) already has one year of experience. Better, as a candidate of the same contest one year before, he already had an experience of the finals with a second place. Assets that helped him impose himself this time.

“My boss Eric Cuestas helped me prepare. He won the trophy himself before participating in the Best Sommelier of France and the Master of Port competitions. He enabled me to improve my attitude, my technique and the expression of my knowledge.” Native from the Champagne region, Clément Rogé fell under the spell of the Southwest of France and its wines when he worked at Parc Victoria in Saint-Jean-de-Luz before he confirmed his passion for sommellerie and started new studies in Mention Complémentaire in June 2017. “In white, I prefer Jurançon whereas in red I am attracted by Aveyron wines”, underlines the 27-year-old professional who would like to participate in another regional competition, the Percée du Vin Jaune trophy in Jura. “And if I do well I will take a new step by entering the selections of the Best Sommelier of France.”

Jean Bernard



The schools of Toulouse in the place of honour with their teachers, finalists and winners of the 2018 contest.



HÔTELS &
PRÉFÉRENCE

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



Candidats internationaux et une partie du comité technique et du jury réunis avant les deux dernières épreuves.

Quatrième Challenge Sud de France de la sommellerie BAPTISTE ROSS-BONNEAU RAFLE LES DEUX TITRES

Le chef sommelier du nouveau restaurant étoilé carcassonnais 'La Barbacane' s'est imposé lors du concours France et le lendemain face aux six professionnels sélectionnés à l'international.

Baptiste Ross-Bonneau n'a pas laissé éclater une joie exubérante, tout juste un petit sourire s'est-il dessiné sur ses lèvres... Homme réservé et professionnel de talent, il a pourtant obtenu deux titres en l'espace de 24 heures. Il a d'abord remporté le Challenge national Sud de France. Un succès qui lui ouvrait, le lendemain, les portes du Challenge international. Tout cela presque à domicile !

En effet la quatrième édition du concours France et la deuxième de la version internationale avaient pour cadre Carcassonne, le premier jour, et le château de Pennautier, le second. Des décors que le vainqueur connaît parfaitement puisqu'il évolue depuis 2011 dans l'univers chargé d'histoire du restaurant La Barbacane de l'Hôtel de la Cité, au cœur des remparts de Carcassonne. « Deux ans plus tard, à l'issue de mon apprentissage, j'ai été embauché et j'ai aussitôt occupé le poste de chef sommelier », explique ce Gardois d'origine âgé de 28 ans.

Et après deux places de second en 2014 puis 2016, il voulait enfin connaître le frisson de la victoire. Donc tout a commencé par l'épreuve réservée aux professionnels français. Passée la

sélection, il a été rejoint en finale par Jenny Tibolla, sommelier conseil au Domaine des Terres blanches à Saint-Rémy-de-Provence, et Dimitri Nalin, le benjamin, sommelier à La grande maison Bernard Magrez et Pierre Gagnaire à Bordeaux.

Là, l'expérience de Baptiste Ross-Bonneau a fait la différence. « Avec le temps on comprend mieux ce que le jury peut attendre de nous dans les ateliers. J'ai su également ce qu'il fallait améliorer dans mon attitude et la façon de faire. Et tout cela permet également de grandir et d'évoluer professionnellement. »

CONFIRMATION INTERNATIONALE

Victorieux devant Dimitri et Jenny, le Français n'a pas eu le temps de célébrer son titre qui s'accompagne d'un voyage et d'un séjour à New-York où il participera en 2019 à la sélection des candidats des Etats-Unis. Car quelques heures, il avait pour mission de représenter son pays dans le cadre du challenge international qui réunissait, soit après sélection, soit sur invitation, six autres professionnels de la sommellerie dans le cadre majestueux du château de Pennautier.



Pour Baptiste Ross-Bonneau et les autres la finale internationale a débuté avec l'identification de différentes boissons produits en Languedoc-Roussillon.



Les candidats du challenge international ont disputé les épreuves au château de Pennautier.



Quatre vins de cépage étaient à identifier avant de choisir le plus en accord avec une huître.

Avec Cathin Trost (Allemagne), Jan Van Heesvelde (Belgique), Jasper Sun (Chine), Scott Lefler (Etats-Unis) Steve Ayon (Mexique) et Valentin Radosav (Royaume-Uni) il a vécu une nouvelle matinée intense de sélection. Avec des épreuves écrites : un questionnaire sur les vins du Languedoc-Roussillon, dégustation et analyse à l'aveugle d'un vin rouge dans un premier temps ; puis des ateliers qui constituaient la phase pratique de cette sélection : décantage et service d'un vin rouge, identification et commercialisation d'un produit (Noilly Prat), travail d'accord mets-vins avec un toast à l'anchois de Collioure et trois vins dont un seul constituait le complice idéal. Mais encore fallait-il argumenter son choix...

Et Baptiste Ross-Bonneau se qualifiait à nouveau. Cette fois il avait à ses côtés Jasper Sun et Valentin Radosav. « Je pense que mon succès la veille

m'a totalement libéré. Là, je suis arrivé presque sans pression. C'était une sorte de bonus... »

Trois ateliers l'après-midi autour de classiques de la compétition ont précédé une longue pause. En effet, les deux dernières étapes du concours avaient pour cadre le dîner de gala de Terroirs et Millésimes, la manifestation organisée par le Comité interprofessionnel des vins du Languedoc. Avec le service d'un magnum de crémant de Limoux qui une présentation œnouristique d'une appellation régionale. Si les trois candidats étaient séparés par des écarts minimes, la consécration internationale revenait au Français. « Les vins de cette région je les connais bien et je voulais valoriser cet intérêt en remportant ce superbe concours. Se confronter à des sommeliers étrangers est intéressant notamment parce qu'ils portent un regard différent sur les vins qui

nous accompagnent au quotidien. Quant à ce titre, il fera sans doute que les vignerons que je rencontre régulièrement porteront un regard différent sur moi. »

Et comme c'est un nouveau voyage qui récompense le lauréat, dans quelques mois, c'est à Shangai que le sommelier tricolore se rendra.

CÔTÉ PALMARÈS

Challenge national Sud de France :

2012 – Mikael Grou,
2014 – Jérémy Cadière
2016 – Gabriel Angermaier
2018 – Baptiste Ross-Bonneau

Challenge international Sud de France :

2016 – Edmond Gasser (Allemagne)
2018 – Baptiste Ross-Bonneau (France)



Un concours c'est aussi des rencontres et Jasper Sun, Baptiste Ross-Bonneau et Valentin Radosav ont profité de la finale pour échanger autour des vins du Languedoc-Roussillon.

4th 'Sud de France' sommellerie Challenge: Baptiste Ross-Bonneau wins two titles

The Head Sommelier of the new restaurant of Carcassonne 'La Barbacane' imposed himself during the French competition and the day after in front of six professionals selected on an international level. || Baptiste Ross-Bonneau did not show off an exuberant joy, just a light smile ... Though, the shy man and talented professional won two titles within a 24-hour time. He first won the national Sud de France Challenge. A success that opened the way the day after to the international Challenge. Nearly at home!

Indeed the 4th edition of the French edition and the 2nd international version took place in Carcassonne on the first day and at Château Pennautier on the second day. Settings that the winner knows well as he has been working in the historical universe of the restaurant La Barbacane of Hôtel de la Cité within the walls of the old city of Carcassonne. "Two years later, after my apprenticeship, I have been employed as head sommelier right away," the 28-year-old young man native from Gard explains.

And after two second places in 2014 and 2016 he definitely wanted to experience the thrills of victory. Thus all began by the test for the French professionals. After the selection he was joined by Jenny Tibolla, consultant sommelier at Domaine des Terres Blanches in Saint-Rémy-de-Provence, and Dimitri Nalin, the youngest, sommelier at La Grande Maison Bernard Magrez & Pierre Gagnaire in Bordeaux.

There Baptiste Ross-Bonneau's experience made the difference. "Over time, it is easier to understand what the jury expects of the candidates during the workshops. I have also learnt what I had to improve in my attitude and the way I did things. And all this also enables to improve and evolve on a professional level."

An international confirmation

Winning ahead of Dimitri and Jenny, the Frenchman did have no time to celebrate his title that goes with a trip and journey in New York where he will participate in 2019 in the selection of the American candidate. Because for few hours he had to represent his country at the international challenge that gathered after a selection or by invitation six other professionals of the sommellerie within the majestic setting of Château de Pennautier.



The finalists of the international challenge: Dimitri Nalin, Jenny Tibolla et Baptiste Ross-Bonneau.

With Cathin Trost (Gerlany), Jan Van Heesvelde (Belgium), Jasper Sun (China), Scott Lefler (United States), Steve Ayon (Mexico) and Valentin Radosav (United Kingdom), he went through a new intense morning of selection. With a written part: a questionnaire about Languedoc-Roussillon wines, a blind tasting and analysis of a red wine in first instance; then workshops that composed the second part of the selection: decanting and service of a red wine, identification and marketing of a product (Noilly Prat), a food and wine pairing of a Collioure anchovy on toast and three wines out of which only one made a perfect match. However the choice had to be argued ...

And Baptiste Ross-Bonneau was qualified again. This time he confronted Jasper Sun and Valentin Radosav. "I think that my success the day before totally released me. I arrived nearly free from pressure. It was a kind of bonus ..."

Three workshops were organized in the afternoon about classic themes of the competition before a long pause. Indeed the two last stages of the competition took place during the Terroirs & Millésimes gala dinner, an event organized by the Interprofessional Body of Languedoc wines. With the service of a magnum of Limoux Crémant, then a wine touristic presentation of a regional appellation. The three candidates' scores stood very close to each other but though, the Frenchman got the international consecration. "I know the wines of this region very well and I wanted to highlight my interest by winning this beautiful contest. Confronting foreign sommeliers is interesting especially because they have a different look over the wines that we serve daily. As for this title, it will probably help the wine growers I meet regularly to see me under a different light." And the French sommelier won a new journey, to Shanghai this time.

Jean Bernard

Sélection pour le Meilleur sommelier de France 2018

Dix qualifiés pour une demi-finale au format inédit



Les candidats ont disputé les premières épreuves de sélection au Cercle national des armées qui accueille habituellement la phase finale du Master of Port.

Trente-neuf candidats ont participé à la sélection organisée à Paris et si les favoris sont bien présents, des surprises s'accordent au féminin pluriel. Tous se retrouveront le 10 septembre pour l'étape qui désignera les quatre finalistes.

Perturbée par les mouvements de grève dans les transports qui ont conduit certains candidats à annuler leur venue à Paris, la sélection pour le concours du Meilleur Sommelier de France a tout de même réuni 39 professionnels venus d'un peu partout en France ainsi que de Suisse, du Royaume-Uni, du Luxembourg et des Etats-Unis. Pour tous, le rythme de cette sélection est allé crescendo...

En guise d'apéritif, un petit exercice autour de la carte de Corse avec des appellations à situer géographiquement. Puis une épreuve en anglais sur le thème de l'Alsace et de l'étiquette du Clos Saint-Urbain du domaine Zind-Humbrecht. L'étape suivante associait la maîtrise des accords mets-vins autour de plats emblématiques de cuisiniers et pâtisseries français ainsi que l'expérience de la gestion. Un premier morceau de choix !

Fabrice Sommier, le directeur des concours, et les membres du comité technique n'en avaient pas fini ! Toujours par écrit et en quinze minutes, les postulants à une place en demi-finale devaient se livrer à l'analyse sensorielle à l'aveugle d'un vin rouge (Château Sociando-Mallet 2008) puis identifier trois boissons : une liqueur de pamplemousse de la distillerie Théo Preiss, une liqueur de violette de la distillerie du Périgord et enfin un amaretto de la maison Auguste Mugniot. Enfin, histoire de faire appel au savoir et non plus aux sens, la sélection s'achevait avec le traditionnel questionnaire recentré sur la connaissance des vignobles français, de ceux qui en sont les acteurs et de la législation. Le tout en soixante minutes...

BEAUCOUP D'HABITUÉS ET DES JEUNES QUI S'AFFIRMENT

A l'issue de la correction des copies, dix candidats sortaient du lot. Et c'est à Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, que revenait la mission de mettre un terme au suspense.

De cette liste de demi-finalistes on peut tout d'abord souligner la présence de sommeliers qui connaissent parfaitement le contexte d'une finale pour en avoir déjà disputée. A commencer par Pascaline Lepeltier (Racines à New York) qui est sans doute la plus expérimentée après ses places sur le podium en 2008, 2010 et 2012. A ses côtés, figurent les trois finalistes malheureux de l'édition 2016 du concours : Florent Martin (Le Cinq à Paris), Jean-Baptiste Klein (La Table d'Olivier Nasti à Kaysersberg) et Pierre Vila-Palleja (Le Petit Sommelier à Paris). A noter que tous les quatre sont d'ores et déjà finalistes du prochain concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. Une épreuve que vivra également Florian Balzeau (Le Gindreau à Saint-Médard), autre qualifié pour la demi-finale.

Les cinq suivants témoignent de la vitalité qui anime la jeune sommellerie française. Et sa féminisation aussi ! Remarquées notamment par le truchement du concours Chapoutier du Meilleur élève sommelier, Isabelle Mabboux (Impérial Palace à Annecy) et Victoire Helly d'Angelin (La Table d'Olivier Nasti à Kaysersberg) n'ont pas fait le voyage jusqu'à Paris pour rien.

Pas plus que Pierre Jacob (Au Crocodile à Strasbourg), demi-finaliste du MSF en 2016 et sacré Meilleur Jeune Sommelier de France en 2015.

Enfin, Edmond Gasser (Mandarin Oriental à Genève) et Aymeric Pollenne (Hide à Londres) complètent ce plateau de choix. Et tous deux ont déjà du vécu en termes de concours. Ils ont l'un et l'autre disputé une finale du Meilleur Jeune Sommelier de France et si le premier nommé a remporté le Challenge International Sud de France en 2016, le second vient d'être sacré Meilleur Jeune Sommelier d'Angleterre.

Voilà qui promet pour la demi-finale qui, c'est une première, précèdera la finale de deux mois et non que de quelques heures comme il était de tradition jusque-là. En effet, les dix candidats retenus seront rassemblés le 10 septembre prochain dans un lieu non encore précisé, pour la deuxième phase. Et c'est alors, au terme d'une journée de concours, que seront désignés les quatre finalistes qui se retrouveront le 11 novembre, à Paris cette fois dans le cadre du salon Equip'Hôtel, pour se disputer le titre.

Entre temps (30 septembre et 1er octobre), cinq d'entre eux auront donc vécu une autre finale, celle du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. Quel programme !

Selection for the Best Sommelier of France 2018: Ten qualified for an original semifinal

Thirty-nine candidates participated in the selection organized in Paris, and although the favourites are among the semifinalists, some feminine surprises appear. They will all meet again on September 10th for the stage that will designate the four finalists. || Disturbed by transport strikes that led some candidates to cancel their journey to Paris, the selection for the Contest of the Best Sommelier of France managed anyway to get together 39 professionals from everywhere in France as well as from Switzerland, United Kingdom, Luxembourg and the United States. For all of them the rhythm of this selection went crescendo ...

As an aperitif, a little exercise about the map of Corsica with appellations to locate. Then an English test about Alsace and the Zind Humbrecht's Clos St Urbain label. The next stage associated the knowledge of food and wine pairings focused on iconic dishes of French chefs and pastry cooks, and the experience in management. A juicy morsel to start with!

Contest director Fabrice Sommier and the members of the technical committee had not finished! Still in writing and in a fifteen-minute time, the candidates for a place in the semifinals had to make a sensory analysis by blind tasting a red wine (Château Sociando-Mallet 2008) then identify three beverages: a grapefruit liqueur from Distillery Théo Preiss, a violet liqueur from Distillerie du Périgord, and at last an amaretto from the Auguste Mugniot house. Finally in order to draw on the knowledge and not the senses, the selection finished with the traditional questionnaire focused on the knowledge of the French vineyard, their players and regulations. The whole test in sixty minutes ...



Les dix demi-finalistes ont déjà pris rendez-vous pour la suite du concours, le 10 septembre prochain.



Accompagné par les membres de l'UDSF mobilisés pour le concours, Philippe Faure-Brac a donné la liste des qualifiés.

A lot of regulars and asserted young personalities

After correcting the works, ten candidates stood out. And Philippe Faure-Brac, president of the French Sommelierie, was entrusted with the mission to end the suspense.

In the list of semifinalists, we can underline the presence of sommeliers who perfectly know the context of a final. To start with Pascaline Lepeltier (Racines in New York) who certainly is the most experienced as she already stood on the podium in 2008, 2010 and 2012. At her side, the three unfortunate finalists of the 2016 edition of the contest: Florent Martin (Le Cinq in Paris), Jean-Baptiste Klein (La Table d'Olivier Nasti in Kaysersberg) and Pierre Vila-Palleja (Le Petit Sommelier in Paris). To be noted that all four are already finalists of the next 'One of France's Best Craftsmen' competition. Also attended by Florian Balzeau (Le Gindreau in Saint-Médard), another qualified for the semifinals.

The five following evidence the energy of the young French sommelierie. And also its feminization! Much remarked during the Chapoutier contest of the Best Student Sommelier, Isabelle Mabboux (Impérial Palace in Annecy) and Victoire Helly d'Angelin (La Table d'Olivier Nasti in Kaysersberg) did not come to Paris for nothing.



Victoire Helly d'Angelin sera la benjamine de la demi-finale, un niveau qu'elle avait atteint il y a un an dans le cadre du concours du Meilleur jeune sommelier de France – Trophée Duval-Leroy.

No more than Pierre Jacob (Au Crocodile in Strasbourg), semifinalist of the Best Sommelier of France competition in 2016 and crowned Best Young Sommelier of France in 2015.

At last Edmond Gasser (Mandarin Oriental in Genève) and Aymeric Pollenne (Hide in London) complement this list. And they both have experience in terms of contests. Both participated in the finals of the Best Young Sommelier of France competition; the first won the International 'Sud de France' Challenge in 2016, the second has just been appointed UK Best Young Sommelier of the Year.

This is all a promise of a great semifinal that will, for the very first time, take place two months before the finals instead of a few hours before. Indeed the 10 semifinalists now selected will meet on next September 10th in a place not yet defined, for the second stage. And then only will we know who will be the four finalists that will gather on November 11th in Paris this time during EquipHotel to fight for the title.

In the meantime (30 September and 1st October), five of them will thus face another final, the one of the Best Craftsmen of France competition. What a programme!

Jean Bernard

Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France

MANON DURAND

offre un premier succès au lycée hôtelier de Chamalières



A l'heure de la remise des prix, Thomas Vivant, Michel Chapoutier, Manon Durand et Pascal Peltier (directeur des opérations Metro France, partenaire du concours).

« Pour la dixième participation du lycée hôtelier de Chamalières, nous atteignons la finale pour la première fois et en plus mon élève repart avec le trophée ! » Un brin ému, Thomas Vivant, sommelier formateur au lycée technique hôtelier de Chamalières, commentait avec un large sourire l'heureuse conclusion de ce 26^e Concours du Meilleur Elève Sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Chapoutier.

Ce succès, l'établissement auvergnat le doit à une jeune Alsacienne, Manon Durand. Une étudiante de 21 ans dont le parcours scolaire initial ne destinait pas à se former au métier de sommelier. « Travailler dans la restauration était une idée que j'avais en tête depuis longtemps mais à l'issue du collège je ne voulais pas m'orienter vers un Bac pro. J'ai donc obtenu un bac scientifique [avec mention bien ! NDLR] et lorsque j'ai validé mes vœux pour la suite, mes professeurs ne comprenaient pas mon choix. Ils me poussaient vers des études de médecine et moi j'ai opté pour une mise à niveau puis un BTS option arts de la table et du service à Illkirch... »

Un virage gagnant. Après une année de mise à niveau au lycée hôtelier Alexandre-Dumas, près de Strasbourg, elle a obtenu un BTS arts de la table et du service. C'est là que s'est produit le déclic. « Les cours de M. Woerlé étaient ceux que je préférais. C'est lui qui m'a inoculé le virus

du vin et de sa connaissance... » Antoine Woerlé, sommelier-formateur et membre du comité d'organisation des concours de l'Union de la Sommellerie Française, a d'ailleurs assisté au succès de son ancienne élève. Car au moment de s'orienter vers des études spécifiques, la jeune femme a finalement choisi de rejoindre Chamalières, proche d'une partie de sa famille et pour changer d'horizon aussi.

GAËTAN BOUVIER, PARRAIN ATTENTIF

Meilleur Sommelier de France 2016, Gaëtan Bouvier avait été invité à parrainer ce concours qui réunissait 34 candidats représentant autant d'établissements de formation au métier de sommelier, soit au travers de la mention complémentaire, soit grâce au brevet professionnel. Et comme l'ensemble des membres du jury, les étudiants éliminés à l'issue de la phase de sélection et leurs professeurs, il a apprécié la qualité de la finale.

A ce niveau, Manon Durand était accompagnée par Océane Costa (CFA du lycée François-Rabelais de Dardilly), Clément Couvret-Wagner (CFA académique de Toulouse), Guillaume Delvert (Institut de chimie et œnologie de Paris-Provence à Villejuif), Logan Guignot-Trufley (lycée hôtelier de la Francophonie à La Rochelle) et Armand Saffray (lycée technique hôtelier de Gascogne à Talence).

Suivant un scénario bien rôdé et immuable, tous ont débuté leur parcours par l'atelier d'accord mets-vins s'appuyant sur un menu qu'ils ont pu déguster au soir de leur sélection. Un dîner signé et expliqué par le chef étoilé de L'Atelier Yssoirien, Dorian Van Bronkhorst.

La suite de la finale comportait le décantage et le service d'un vin rouge puis la dégustation commentée d'un vin blanc (Jasnières, cuvée les rosiers 2015 du domaine de Bellivière), d'un vin rouge (mondeuse arbin 2016 du domaine Trosset) et l'identification de deux boissons. En l'occurrence une gentiane Salers et un marc de gewürztraminer de la distillerie Lehmann.

Autant d'obstacles que la lauréate de ce concours organisé dans les locaux de la maison Chapoutier à Tain L'Hermitage a maîtrisés avec assurance, maîtrise et une passion communicative. Elle précède Armand Saffray et Logan Guignot-Trufley alors que les trois autres finalistes se partagent la quatrième place.

Tous les six prendront dans quelques mois la direction de l'Australie pour un séjour dans le vignoble accompagnés par le professeur qui a si bien préparé la candidate gagnante.

A noter aussi que le prix Muriel Lafourcade a été remis à Margot Combe (lycée professionnel Saint-Joseph L'Amandier), la candidate la mieux classée des non-finalistes.

Best Student Sommelier of France in Wines & Spirit: Manon Durand offers a first success to the hotel school of Chamalières

“For the 10th participation of the Hotel Business School of Chamalières, we reach the finals for the first time and in addition my student wins the trophy!” Somewhat moved, Thomas Vivant, wine teacher at the hotel business school of Chamalières, commented in a smile the happy end of the 26th edition of the Contest of the Best Wines & Spirits Student Sommelier of France – Chapoutier Trophy.

The Auvergne school owes this success to young Alsatian Manon Durand. A 21-year-old student whose initial school path did not lead her to the profession of sommelier. “Working in the restaurant industry was an idea I had for long but after secondary school I did not want to prepare a professional baccalaureate. I thus passed a science baccalaureate [with distinction, ed] and when I chose my further studies, my teachers did not understand my choices. They pushed me to study medicine and I chose an upgrading course then a culinary arts and service vocational degree at Illkirch ...”

A winning turn. After a year of upgrading at the Alexandre Dumas Hotel Business School near Strasbourg, she successfully passed her culinary arts and service vocational degree. That is when something clicked in her.

“Mr Woerlé’s course was one of those I preferred. He gave me the virus of wine and knowledge ...” By the way, Antoine Woerlé, wine teacher and member of the sommelier contest committee of the French Union of Sommelierie, was there when his former student succeeded. Indeed when time came to choose specific studies the young lady finally joined the school of Chamalières, close to part of her family and to change her horizon too.



Armand Saffray won a silver medal for his hotel business school one year after Baptiste Ducassou’s title.



Manon Durand entered the history of this contest that has been won by many female sommeliers.



Finalist of the Southwestern trophy Logan Guignot-Trufley stood out once again by finishing third.

Gaëtan Bouvier, an attentive patron

Best Sommelier of France 2016 Gaëtan Bouvier had been invited to support this contest that gathered 34 candidates representing as much sommelier schools (complementary mentions or professional certificates). And just like the jury members, the students that had been eliminated during the selection and their teachers, he appreciated the quality of the finals.

At this stage Manon Durand confronted Océane Costa (apprentice school François-Rabelais at Dardilly), Clément Couvret-Wagner (academic apprentice school of Toulouse), Guillaume Delvert (Chemical and Enological Institute of Paris-Provence in Villejuif), Logan Guignot-Trufley (Francophonie Hotel Business School at La Rochelle) and Armand Saffray (Technical Hotel Business School of Gascogne at Talence).

Following a well-established and unchanging pattern, they all started the competition with a food and wine



Beside Gaëtan Bouvier, patron of the contest, the six finalists: Clément Couvret-Wagner, Guillaume Delvert, Océane Costa, Manon Durand, Logan Guignot-Trufley et Armand Saffray.

pairing workshop over a menu they tasted during the selections. A dinner signed by starred chef Dorian Van Bronkhorst from L’Atelier Yssoirien.

The following tests consisted of the decanting and service of a red wine, then the commented tasting of a white wine (Jasnieres, Cuvée Les Rosiers 2015, Domaine de Bellivière), a red wine (Mondeuse Arbin 2016, Domaine Trosset) and the identification of two beverages, a Salers Gentiane and a Gewürztraminer Marc by the Lehmann Distillery.

Obstacles that the winner of the contest organized within the premises of Chapoutier at Tain L’Hermitage controlled confidently and with a communicative enthusiasm. She won ahead of Armand Saffray and Logan Guignot-Trufley whereas the three other finalists share the fourth place.

All six will head for Australia within a few months for a wine tour in the vineyard with their teacher who prepared the winning candidate.

To be mentioned also that the Muriel Lafourcade prize has been given to Margot Combe (Hotel Business school Saint-Joseph L’Amandier), the best ranking candidate among the non-finalists.

Jean Bernard



In total 34 student sommeliers took part in the 26th edition of this reference competition.

CONCOURS RÉVÉLATEUR DE TALENT A CONTEST REVEALING TALENTS

Le concours du Meilleur Elève Sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Chapoutier est un vrai révélateur de talents. Ainsi, son premier vainqueur, Bruno Mériel, est devenu en 2011 Un des Meilleurs Ouvriers de France. Plus proche, au cours de la dernière décennie, Pierre Vila-Palleja et Isabelle Mabboux ont inscrit leur nom au palmarès. On les retrouve aujourd’hui en demi-finale du Concours du Meilleur Sommelier de France.

The Contest of the Best Wines & Spirits Student Sommelier of France – Chapoutier Trophy is a real talent developer. The first winner Bruno Mériel has become in 2011 One of France’s Best Craftsmen. Later, in the last decade, Pierre Vila-Palleja et Isabelle Mabboux had their names added to the list of winners. They are now among the semifinalists of the Best Sommelier of France competition.

GRAND VIN



CHATEAU
MEYNEY

SAINT-ESTÈPHE
APPELLATION SAINT-ESTÈPHE CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

5^e concours ASI & APAS
du Meilleur Sommelier
des Amériques

PIER-ALEXIS SOULIÈRE

OFFRE UN QUATRIÈME
TITRE AU CANADA



A 30 ans, le Québécois rejoint ses compatriotes Ghislain Caron, Elyse Lambert et Véronique Rivest au palmarès d'une épreuve qui confirme l'émergence de sommeliers nord et sud-américains d'un excellent niveau. Martin Bruno (Argentine) et Carl Villeneuve Lepage complètent le palmarès de cette épreuve organisée à Montréal.



Pier-Alexis Soulière en compagnie de trois Meilleurs Sommeliers du Monde : Piero Sattarino, Serge Dubs et Paolo Basso, ainsi que d'Andrés Rosberg et Ricardo Grellet.

Pas d'explosion de joie, tout juste s'est-il mis à applaudir alors que son nom venait d'être annoncé par Andrés Rosberg, le président de l'Association de la Sommellerie Internationale. Pier-Alexis Soulière, jeune Canadien de trente ans, venait pourtant de remporter le titre de Meilleur Sommelier des Amériques. Une victoire obtenue à l'issue d'une finale révélatrice de trois talents qui pourraient se retrouver à l'occasion du prochain mondial organisé à Anvers en mars 2019. En effet le Canada aura droit à un second candidat et Carl Villeneuve Lepage qui a terminé sur la troisième marche du podium, et l'Argentin Martin Bruno, second, seront invités à participer à leur sélection nationale dans les prochaines semaines.

Mais avant de voir aussi loin, retour sur la cinquième édition d'un concours qui a mobilisé l'énergie de l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels pendant une semaine à Montréal. Vingt candidats représentant dix pays avaient rendez-vous en cette fin du mois de mai avec le comité technique notamment animé par quatre Meilleurs Sommeliers du Monde (Serge Dubs, Andreas Larsson, Paolo Basso et Arvid Rosengren) en l'absence de Gérard Basset.

Une équipe qui a choisi d'évoluer dans le registre classique des concours pour l'étape de sélection. Avec une matinée consacrée aux épreuves écrites et à un atelier pratique. Deux dégustations à l'aveugle étaient au programme avec un Brouilly (cuvée Sous les Balloquets 2016 Louis Jadot – France) et un Rioja (Reserva Contino 2011 – Espagne). Puis quatre boissons devaient être identifiées : un rhum dominicain Barcelo Gran Anejo (République dominicaine), un brandy Torres 10 Imperial Grand Reserva (Espagne), un brandy de pomme 3 ans « L'heure de mettre la pomme à off » de Michel Jodoin (Canada).

Enfin un solide questionnaire en 53 étapes finissait de bousculer les certitudes de certains des candidats.

COURSE CONTRE LE TEMPS

Avant de conclure cette première étape par l'annonce des demi-finalistes sur la terrasse d'une cabane à sucre située à une heure de route de Montréal, les vingt prétendants au titre ont dû faire preuve de technique et de réactivité. Un atelier de service pour six clients, une demi-bouteille de

Cava et trois minutes pour réaliser l'opération. En prime, pendant l'épreuve, une question sur la justesse d'un accord entre le vin effervescent espagnol et un amuse-bouche autour de l'asperge. Il a fallu attendre le sixième concurrent, le Mexicain Steve Ayon, pour voir l'ensemble des convives servis dans les temps... Au total, neuf sommeliers sur les vingt en compétition ont mené à bien cette opération.

Quelques heures plus tard, Andrés Rosberg livrait les noms des demi-finalistes. Les Argentins Valeria Gamper et Martin Bruno, les Canadiens Carl Villeneuve Lepage et Pier-Alexis Soulière, les Mexicains Luis Antonio Morones et Steve Ayon étaient accompagnés par le Brésilien Diego Arrebola et le Péruvien Joseph Ruiz Acosta.

Deux ateliers les attendaient le lendemain autour de deux grands thèmes : dégustation et commercialisation d'une part et service et commercialisation de l'autre. Avec à chaque fois une bataille contre le chronomètre. Du commentaire à l'aveugle d'un Champagne rosé 2008 de la maison Pol Roger au service d'un magnum de vin rosé du Château de Miraval pour douze personnes, chaque temps fort avait pour but de mettre en avant la maîtrise de chacun afin de ne retenir que les trois meilleurs pour le dernier round.

DU STRESS ET DU TALENT

Et pour cette finale organisée dans la salle Marie-Gérin-Lajoie de l'Université du Québec, les deux sommeliers canadiens étaient opposés à leur confrère argentin. Un enchaînement d'épreuves très rythmé et passionnant que l'on pouvait suivre en direct via internet.

Premier en lice et futur médaillé de bronze, Carl Villeneuve Lepage donnait le tempo et certains repères au public venu nombreux. Pier-Alexis Soulière lui succédait et dès le début de sa finale il donnait des sueurs froides à ses supporters. Invités à servir l'apéritif à trois « clients » il était à deux doigts de commettre l'irréparable. Si deux d'entre eux souhaitaient une coupe de Champagne, en l'occurrence la Cuvée Brut de la maison Piper-Heidsieck, le troisième, lui, commandait un cocktail classique, le Manhattan. Si les sept minutes accordées semblaient un temps confortable pour réaliser l'ensemble, le futur vainqueur allait se compliquer la vie. Victime du stress inévitable

dans ce contexte, il décidait de passer le cocktail au shaker. Exactement ce qu'il ne faut pas faire... Pier-Alexis Soulière allait pourtant se tirer d'affaire en constatant aussitôt son erreur et en parvenant, malgré des mains tremblantes, à repartir de zéro et à servir avant que ne retentisse le gong !

Tout au long de la suite, le talent faisait le reste. Accord mets-vins autour d'un repas reprenant quelques classiques de la gastronomie des Amériques, carafage d'un magnum de vin blanc (cuvée Attitude de Pascal Jolivet, vigneron du Val de Loire), dégustation d'un vin rouge (Barolo du domaine Paolo Scavino), commercialisation et identification d'un vin doux (Madère Colheita 2002 du domaine Blandy's Wine Lodge) et identification géographique de trois Cabernets Sauvignons puis de cinq spiritueux : le sommelier du restaurant montréalais La Chronique a survolé tout cela.

Et même si Martin Bruno a réalisé un parcours de haut niveau lui assurant la deuxième place, Pier-Alexis Soulière a sans doute tutoyé une sorte d'état de grâce.

Une victoire qui lui assure une qualification automatique pour le prochain mondial en tant que champion continental et permettra aussi à un second candidat canadien de l'accompagner.

De ce podium final, Andrés Rosberg soulignait tout à la fois la jeunesse et les qualités multiples. « Voici l'avenir de la sommellerie internationale ! » constituait alors sa conclusion.

Jean Bernard

LE CLASSEMENT FINAL THE FINAL RANKING

Le comité technique du concours a annoncé le classement des quatorze premiers :

The technical committee of the competition announced the ranking of the 14 first candidates:

1. Pier-Alexis Soulière, Canada
2. Martin Bruno, Argentine/Argentina
3. Carl Villeneuve Lepage, Canada
4. Valeria Gamper, Argentine/Argentina
5. Luis Antonio Morones Lopez, Mexique/Mexico
6. Diego Arrebola, Brésil/Brazil
7. Joseph Ruiz Acosta, Pérou/Peru
8. Steve Ayon, Mexique/Mexico
9. Federico de Moura, Uruguay
10. Misato Inaoka, Chili/Chile
11. Andres Villegas Green, Colombie/Colombia
12. Paulo Limarque, Brésil/Brazil
13. Pablo Rodriguez, Uruguay
14. Gonzalo Troncoso, Chili/Chile



Three of the four winners of the contest of the Best Sommelier of the Americas: Elyse Lambert, Pier-Alexis Soulière et Véronique Rivest.

5th ASI & APAS Contest of the Best Sommelier of the Americas: PIER-ALEXIS SOULIÈRE wins Canada's fourth title

Aged 30, Quebecker joins his compatriots Ghislain Caron, Elyse Lambert and Véronique Rivest on the list of winners of a challenge that confirms the advent of North- and South-American sommeliers with an excellent level. Martin Bruno (Argentina) and Carl Villeneuve Lepage complement the podium of the contest organized in Montreal. || No explosion of joy, all the more did he clap his hands when Andrés Rosberg, the president of Association de la Sommellerie Internationale, announced his name. Though, young Canadian Pier-Alexis Soulière, 30, had just won the title of Best Sommelier of the Americas. A victory he got after finals that revealed three talents that might meet at the next world competition in Antwerp in March 2019. Indeed, Canada will have a second candidate,

and Carl Villeneuve Lepage who finished third, and Argentinian Martin Bruno, second, will be invited to participate in the national selection in the coming weeks.

But before looking that far, let's go back on the 5th edition of a competition that has been mobilizing the Canadian Association of Professional Sommeliers for a week in Montreal. Twenty candidates representing 10 countries got together in the end of May with the technical committee, especially led by four Best Sommeliers of the World (Serge Dubs, Andreas Larsson, Paolo Basso and Arvid Rosengren) in Gérard Basset's absence.

A team who chose the classical themes of the contests for the selection stage. The morning was dedicated to the written part and a practical workshop. Two blind tastings were scheduled with a Brouilly (Cuvée Sous les Balloquets 2016 Louis Jadot – France) and a Rioja (Reserva Continuo 2011 – Spain). Then 4 beverages had to be recognized: a Dominican rum Barcelo Gran Anejo (Dominican Republic), a brandy Torres 10 Imperial Grand Reserva (Spain), a 3-year-old apple brandy "L'heure de mettre la pomme à off" by Michel Jodoin (Canada).

At last a hard questionnaire in 53 items finished to call into questions some of the candidates.



Ricardo Grellet (vice-président ASI pour les Amériques/ASI vice-president for the Americas), Pier-Alexis Soulière, Bruno Martin, Carl Villeneuve Lepage, Andrés Rosberg (président de l'ASI/ASI president) & Marc Dewolf (président de l'association canadienne des sommeliers professionnels/president of the Canadian Association of Professional Sommeliers).



Canadian Carl Villeneuve Lepage, here during the cocktail test, ranked third.

Race against time

Before concluding this first stage by the announcement of the semifinals on the terrace of a sugar house at an hour driving from Montreal, the twenty contenders for the title had to demonstrate their technical skills and reactivity. A service exercise with six customers, half a bottle of Cava in three minutes. As a bonus during the workshop, a question about the adequacy of the pairing of a sparkling Spanish wine with an asparagus appetizer. The audience had to wait until the sixth candidate to see all the guests be served in time ... In total nine out of the twenty sommeliers managed to succeed in this exercise.

A few hours later Andrés Rosberg announced the names of the semifinals. The Argentines Valeria Gamper and Martin Bruno, the Canadians Carl Villeneuve Lepage and Pier-Alexis Soulière, the Mexicans Luis Antonio Morones and Steve Ayon met Brazilian Diego Arrebola and Peruvian Joseph Ruiz Acosta.

Two workshops had been prepared for them on the day after with two main themes: tasting and marketing on the one hand and service and marketing on the other hand. With each time a race against time. From the blind tasting and comment of a Pol Roger Rosé Champagne 2008 to the service of a magnum of rosé wine from Château de Miraval for twelve persons, each highlight aimed at showing the expertise of each candidate in order to keep only the three best for the final round.

Stress and talent

And for the finals organized at the Marie-Gérin-Lajoie Hall at Quebec University, the two best Canadian sommeliers confronted with their Argentinian colleague. A very dynamic and exciting series of tests that could be followed live on the internet.



Un médaillé d'or qui va désormais se tourner vers le concours mondial d'Anvers avec sérénité. « Un concours, il faut le préparer, pas le subir... »

First to go, and future bronze medallist, Carl Villeneuve Lepage set the pace and gave some references to the numerous audience. Pier-Alexis Soulière came after and from the beginning of his final performance he gave his supporters some cold sweats. Invited to serve an aperitif to three “customers” he nearly made an irretrievable mistake. Two of the guest ordered a glass

of Champagne (Piper-Heidsieck Cuvée Brut), when the third one asked for a classic cocktail, a Manhattan. Though the seven minutes seemed comfortable to fulfill the whole test, the future winner made things complicated for himself. Under the inevitable stress he decided to shake his cocktail. Exactly the contrary of what had to be done ... Pier-Alexis Soulière managed to get out of the trick just in time and managed, with shaking hands, to start over and serve everything before the final gong!

For the next stages talent did the rest. Food and wine pairings over some classical dishes from the Americas, decanting of a magnum of white wine (Cuvée Attitude by Pascal Jolivet, a wine grower from the Loire Valley), tasting of a red wine (Barolo from Paolo Scavino), marketing and identification of a white sweet wine (Madeira Colheita 2002 from

Domain Blandy's Wine Lodge) and geographical identification of three Cabernet Sauvignons and five spirits: the sommelier from the La Chronique restaurant in Montreal went through this quite easily.

And even though Martin Bruno showed a very high level that owed him the second place, Pier-Alexis Soulière came close to a kind of state of grace.

A victory that guarantees his automatic qualification for the next world competition as the continental champion and enables another Canadian candidate to come with him.

Andrés Rosberg underlined both the youth and multiple qualities of the final podium. “This is the future of the international sommellerie!” he concluded.

Jean Bernard

TROIS QUESTIONS À **PIER-ALEXIS SOULIÈRE**

Quel a été votre parcours de formation puis professionnel ?

What has been your training, then professional, path?

Je suis issu d'une famille de producteurs de sirop et sucre d'érable près de Québec mais si j'ai passé toutes mes vacances à travailler avec eux, j'ai choisi une formation aux métiers de la restauration. J'ai rejoint l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal. C'est là que j'ai découvert l'univers du vin et que j'ai profité d'un partenariat avec l'Université du vin de Suze-la-Rousse pour rejoindre la France et me spécialiser un peu plus.

La suite c'est Londres, l'Australie où j'ai remporté le titre de Meilleur jeune sommelier du pays puis le concours international en 2014, New-York puis la Californie et enfin retour à Montréal où j'ai rejoint en mars 2018 le restaurant 'La Chronique' où j'avais débuté dix ans plus tôt.

I was born in a family of maple syrup and sugar producers near Quebec. But although I spent all my holidays working for them, I chose to train for catering professions. I entered the Institute for Tourism and Hospitality of Quebec in Montreal. That is where I discovered the wine universe and that I took advantage of a partnership with the Wine University of Suze-la-Rousse to head for France and specialize a bit more.

I continued with London, Australia where I won the title of Best Young Sommelier of the country, then the international challenge in 2014, New York then California and finally back to Montreal to join the La Chronique restaurant in March 2018 where I started 10 years earlier.



Pourquoi avoir choisi de revenir au Canada après autant d'expériences à l'étranger ?

Why did you choose to come back to Canada after so many experiences abroad?

Parce que je me sens dans une ambiance familiale dans ce restaurant et cela me sécurise et j'ai toujours pensé que je serai en mesure de gagner le titre de Meilleur Sommelier des Amériques si je me préparais ici. Mes séjours à l'étranger ont également eu pour conséquences de me priver de la participation aux concours canadiens. En 2011 j'étais à Londres et en 2014 en Australie. En 2017, mon patron californien m'a permis de disputer le concours québécois que j'ai remporté et trois mois plus tard j'ai pris la deuxième place du concours national derrière Carl Villeneuve Lepage, place qui me qualifiait pour le MSA. C'est là que j'ai décidé de revenir à Montréal.

Un voyage que j'ai décidé d'effectuer en voiture depuis la Californie dont j'ai pris le temps de visiter les vignobles. J'en ai fait de même dans les états de l'Oregon et de Washington, du côté de Okanagan valley et enfin dans la région de Toronto. J'ai rencontré des vignerons et de nombreux sommeliers dont certains ont accepté de m'entraîner. Pendant ce périple de 21 jours et plus de 8 000 km parcourus, j'ai découvert qu'il n'y avait pas une sommellerie mais plusieurs.

Because I feel a family atmosphere in this restaurant and that secures me, and I have always thought that I would be able to win the Best Sommelier of the Americas if I prepared myself here. My journeys abroad also had the consequence to exclude me from the Canadian competitions. In 2011 I was

in London, and in 2014 in Australia. In 2017 my Californian boss allowed me to attend the Quebecker contest that I won, and three months later I took the second place at the national challenge behind Carl Villeneuve Lepage, a rank that qualified me for the Best Sommelier of the Americas competition. That is when I decided to come back to Montreal.

A trip I decided to do by car from California where I took the time to visit the vineyards. I did the same in Oregon and Washington, in the Okanagan Valley, and at last the area of Toronto. I met wine growers and many sommeliers who accepted to train me. During this 21-day road trip and more than 8,000 km later, I discovered that there is not one single sommellerie but many different ones.

Qu'avez-vous retenu de vos différentes expériences internationales ?

What did you learn from your different international experiences?

En France, j'ai découvert un classicisme un peu rigide mais nécessaire sans oublier les vins de la Vallée du Rhône dont je suis tombé amoureux. D'ailleurs le seul endroit où je me sens aussi bien qu'à la maison, c'est à Tournon, face à la colline de l'Hermitage.

A Londres, pour l'ouverture du Mandarin Oriental, j'ai vécu quelque chose de magique avec une équipe de dix sommeliers qui s'est soudée dans un contexte très dur. C'était la première fois que le chef Heston Blumenthal signait la cuisine hors de chez lui. Il était donc très attendu !

L'Australie, c'est la rencontre avec Franck Moreau, le chef sommelier du groupe Meri-

vale. Six mois qui m'ont appris la rigueur et le business du vin. Une rigueur qui n'empêche pas la décontraction alors que nous étions en mode conquérant avec l'ouverture de nouveaux établissements et de concepts originaux.

Enfin, après New York, je voulais connaître la côte ouest des USA avec l'objectif de travailler aux côtés de Jim Rollston, le chef sommelier du restaurant trois étoiles 'Los Gatos'. Il était ma référence pour les vins de Californie et m'a permis de les découvrir. Une connaissance qui m'a aidé pour ce concours.

In France, I discovered a fairly stiff but necessary classicism, as well as the wines from the Rhone Valley that really seduced me. Besides, the only place where I feel like at home is Tournon in front of the hills of L'Hermitage.

In London, for the opening of Mandarin Oriental, I experienced something magical with a team of ten sommeliers that united in a difficult context. It was the very first time that chef Heston Blumenthal cooked outside his walls. He thus was very much expected!

In Australia, I met Franck Moreau, head sommelier of Merivale, Six months that taught me the rigor and business of wine. A rigor that does not prevent from some relaxation though we were in a conquering spirit with the opening of new establishments and original concepts.

At last, after New York, I wanted to know about the west coast of the US with the goal to work with Jim Rollston, head sommelier of three-starred restaurant 'Los Gatos'. He was my reference in California wines and enabled me to discover them. A knowledge that helped me a lot for this contest.

Recueilli par Jean Bernard

Concours du MEILLEUR SOMMELIER D'IRLANDE 2018



Lynsey White from DIT, Julie Dupouy, Andrew O' Gorman (Secretary of the Irish Guild of Sommeliers).

Une journée d'intense compétition s'est tenue au restaurant Blue Room au sein de l'école des Arts et Technologie Culinaires de l'Institut Technologique de Dublin (DIT) le mercredi 7 mars. Des concurrents issus d'établissements prestigieux se sont affrontés pour le titre de Meilleur Sommelier d'Irlande 2018 de la Guilde de Sommeliers.

Un vaste questionnaire et une analyse écrite d'un vin rouge et d'un vin blanc ont été soumis à tous les candidats et ont permis de sélectionner trois finalistes.

Ces derniers étaient : Julie Dupouy du restaurant Chapter One Restaurant à Dublin, Tomasz Szczepanski du restaurant Shanahans on the Green Restaurant à Dublin et Andrzej Dasiak du Hodson Bay Hotel Athlone à Westmeath. Tous les finalistes ont pu démontrer leurs compétences et savoir-faire au cours de nombreux ateliers pratiques face à un jury d'experts issus de l'industrie hôtelière, la formation en hôtellerie-restauration et du journa-

lisme. La compétition et son organisation étaient présidées par Oliver J. Murtagh, président de la Guilde Irlandaise de Sommeliers, assisté d'un comité technique très compétent.

Après une après-midi intense de compétition Julie Dupouy est sortie gagnante, suivie de Tomasz en seconde place et Andrzej Dasiak troisième. Les jurés ont loué la grande qualité des trois finalistes et ont désigné Julie Dupouy comme la digne lauréate de ce concours âprement disputé par tous les candidats. Les vins du concours étaient sponsorisés par Wines Direct (www.winesdirect.ie). Mike O'Connor, chef des travaux académiques du DIT, déclarait que c'était un honneur d'accueillir un tel concours au DIT ajoutant que « l'Ecole des Arts et Technologie Culinaires du DIT existe sous différentes formes depuis un demi-siècle et bénéficie d'une réputation internationale grâce à l'excellence de ses diplômés. Elle est le chef de file de l'éducation, la formation et la recherche

dans les secteurs agro-alimentaire et culinaire en Irlande. L'école dispense un programme unique et innovant de formations sous forme de modules à tous les niveaux d'études supérieures ».

Le challenge qu'impose le Brexit à la filière touristique irlandaise a été souligné. Les effets négatifs sur le nombre de visiteurs d'une livre affaiblie et de l'incertitude nous rappellent que nous sommes une nation insulaire dépendante des aléas d'autres grandes économies et que la suffisance n'a pas sa place dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le président Oliver J. Murtagh a remercié tous les concurrents pour leur participation, leur souhaitant d'avoir apprécié l'expérience et les a encouragés à poursuivre leurs études. Il a souhaité à tous le meilleur dans leur métier respectif pour le futur.

Andrew O' Gorman
Secrétaire de la Guilde Irlandaise de Sommeliers

LA GUILDE IRLANDAISE DE SOMMELIERS / THE IRISH GUILD OF SOMMELIERS

La Guilde des Sommeliers d'Irlande a été fondée en 1958 comme succursale de l'organisme parent au Royaume-Uni. En 1983 la Guilde des Sommeliers s'est affiliée à l'Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) devenant membre de l'organe directeur international.

La Guilde dispense de temps en temps des cours sur demande pour aider ses membres à développer leurs compétences. Elle organise des dégustations dirigées et des concours. Plusieurs membres de la Guilde ont participé aux concours de sommellerie mondiaux et européens depuis de nombreuses années. Les dirigeants des principaux domaines viticoles de par le monde ont rencontré les membres de la Guilde à de multiples occasions.

Toute personne travaillant dans la vente, le service, la promotion et tous les domaines du business du vin peuvent adhérer à la Guilde en tant que Sommelier Professionnel ou Professionnel du Secteur, et toute personne ayant un profond et sincère intérêt à approfondir leur connaissance dans le vin et promouvoir le vin peuvent adhérer comme Membre Associé. Pour de plus amples informations, contacter Andrew O'Gorman : andrew.ogorman2015@gmail.com - mobile +353 877912262.

The Guild of Sommeliers in Ireland was founded in 1958 as a subsidiary branch of the parent body in the UK. In 1983 the Irish Guild of Sommeliers affiliated to the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) and thus became part of the world governing body.

The Guild runs courses from time to time depending on demand to help members develop their skills. It arranges regular tutored tastings and competitions. Guild members have competed in the World and European sommelier competitions for many years. Principals of the leading wine houses of the world have addressed Guild members on many occasions.

Persons involved in the sales, service, promotion and all aspects of the wine business are eligible to join the Guild as Professional Sommeliers or as Trade members, and persons who have a keen and sincere interest in gaining wine knowledge and promoting wine can join as Associate members. For further information contact: andrew.ogorman2015@gmail.com - mobile +353 877912262.



Andrzej Dasiak, Julie Dupouy, Oliver Murtagh (President of the Irish Guild of Sommeliers) and Tomasz Szczepanski (Shanahans on the Green restaurant, Dublin)

The Best Sommelier of Ireland Competition 2018 || A day of intense competition took place at the Blue Room Restaurant, School of Culinary Arts and Food Technology, Dublin Institute of Technology (DIT), Cathal Brugha Street, Dublin on Wednesday 7th March competitors from prestigious establishments battled it out for the title of Irish Guild of Sommeliers Best Sommelier of Ireland title 2018.

A wide ranging questionnaire and written analysis of a red wine and a white wine were completed by all the candidates and from that emerged three finalists after a very close contest.

The three finalists were as follows: Julie Dupouy, Chapter One Restaurant, Dublin Tomasz Szczepanski, Shanahans on the Green Restaurant, Dublin and Andrzej Dasiak, Hodson Bay Hotel, Athlone, Co. Westmeath. All finalists displayed their skills and knowledge over a wide range of practical tasks judged by an expert panel of judges representing the hospitality industry, hospitality education and journalism. The entire competition was overseen and run in a professional manner by Oliver J. Murtagh, President Irish Guild of Sommeliers ably assisted by the technical committee.

After an intense afternoon of competition Julie Dupouy emerged as the eventual winner with Tomasz first runner up and Andrzej Dasiak in third place. The judging panels were high in their praise of all three finalists and stated that Julie Dupouy was a worthy winner after a highly contested competition by the other candidates. The wines for the competition were sponsored by Wines Direct (www.winesdirect.ie).

Mike O' Connor, Head of Academic Studies DIT, stated that it was an honour to host such a prestigious competition at DIT and went on to say "The School of Culinary Arts and Food Technology at DIT has been in existence under different guises for over half a century and has an international reputation for the excellence of its graduates. It is the leading provider of education, training and research for the culinary and food-related industries in Ireland. The School provides a range of unique and innovative programmes in a modular format including higher certificate, degree, masters' degree and postgraduate research degrees."

The "sobering challenge" posed by Brexit to the Irish Tourist industry was highlighted. With its negative effects on visitor numbers from a weakened sterling and uncertainty reminds us that we are an island nation dependent on the vagaries of other large economies and there is never room for complacency in the hotel and restaurant sector.

Oliver J. Murtagh President thanked all the competitors for entering and hoped they enjoyed the experience and encouraged them to continue with their studies. He wished them all well for the future in their chosen profession.

Andrew O' Gorman
Secretary Irish Guild of Sommeliers



LENDL MIJNHIJMER

Meilleur Sommelier des Pays-Bas

Lendl Mijnhijmer du Restaurant TwentySeven vient de remporter le concours du Meilleur Sommelier des Pays-Bas – Trophée Henriot, à l'hôtel d'application Het Klooster à Amersfoort. Au cours d'un grand dîner de gala préparé par plusieurs chefs 1, 2 et 3 étoiles, les résultats furent annoncés par la présidente du jury Magda van der Rijst. Les sommeliers Adriaan Visser et Richelle van Gemert se sont respectivement classés second et troisième. Lendl Mijnhijmer détient désormais le titre de Meilleur Sommelier des Pays-Bas pour deux ans. Pour la première fois cette année a été décerné le prix René van Heusden au candidat ayant le mieux réussi à l'épreuve de la dégustation à l'aveugle. Ce prix fut remporté par Tristan van Doorn du Restaurant Vermeer à Amsterdam. Le championnat néerlandais est organisé tous les deux ans par l'Association des Sommeliers des Pays-Bas. En complément du trophée tant convoité et de la broche en argent qui l'accompagne, Lendl Mijnhijmer a été récompensé par un grand format de Champagne Henriot, un wine tour en Afrique du Sud offert par Wines of South Africa et un set de verres Riedel. Lendl Mijnhijmer représentera très probablement les Pays-Bas lors du concours mon-

dial en 2019 en Belgique. Lendl a déjà participé au concours précédemment et s'était classé troisième il y a deux ans. Il se forme actuellement auprès de la Court of Master Sommeliers, est diplômé du WSET niveau 4, est membre d'une académie du vin, a remporté le WSET McNie Tasting Trophy et se produit à la télévision néerlandaise dans l'émission Binnenstebuiten.

Dimanche 13 mai après midi, pas moins de 16 candidats issus de tous les secteurs de la gastronomie, des restaurants étoilés aux brasseries et bars à vins, se sont engagés dans la compétition. La première partie se constituait d'un examen théorique et de trois tests pratiques : dégustation à l'aveugle, accord mets-vins et décantage d'un vin. Aux côtés de la présidente Magda Van der Rijst, le jury se composait entre autres de la célèbre Thérèse Boer du restaurant triplement étoilé De Librije, Hilary Akers d'un journal financier hollandais et le chef Theus de Kok. Après ce round préliminaire, trois candidats furent sélectionnés pour la finale constituée de plusieurs épreuves pratiques. Les résultats furent annoncés au cours d'un grand dîner de gala concocté par Jonnie Boer (De Librije ***), Onno Kokmeijer (Ciel Bleu **),

Jarno Eggen (The Green Lantern **), Adrian Zarzo (Zarzo *) et Raoul Meuwese (HFSLG *) pour quelque 180 convives. Paul Frankhuizen, fondateur de Wijnkooperij De Lange, s'est magnifiquement occupé des vins.

L'organisation fut assurée par le président de l'association néerlandaise Edwin Raben et Heleen La Guilde des sommeliers des Pays-Bas (NGS), fondée en 1986, rassemble quelque 250 sommeliers néerlandais. Au travers de dégustations, réunions, formation et information en ligne, la NGS propose une plateforme permettant aux sommeliers de se rassembler et de s'améliorer. La NGS essaye également d'améliorer le niveau du service du vin donc de la restauration néerlandaise en général et plus spécifiquement de la gastronomie. La NGS n'est pas un club exclusif. Quiconque officie comme sommelier aux Pays-Bas pour rallier la Guilde des Sommeliers. LA NGS est membre de l'Association de la Sommelierie Internationale (A.S.I.) et est la seule à pouvoir organiser officiellement le concours néerlandais de sommeliers, appelé ici le Trophée Henriot. La NGS constitue également une délégation représentant les Pays-Bas aux concours de sommeliers Europe et Monde.

Lendl Mijnhijmer is the best sommelier in the Netherlands

|| Lendl Mijnhijmer of Restaurant TwentySeven has recently won the Dutch Championship for Sommeliers, the Trophée Henriot, at the Leerhotel het Klooster in Amersfoort. During a grand gala dinner that was being cooked by various 1-, 2- and 3-star chefs, this was announced by jury chairwoman Magda van der Rijst. Sommeliers Adriaan Visser and Richelle van Gemert became second and third respectively. Lendl Mijnhijmer can now carry the title 'Best sommelier of the Netherlands' for two years. For the first time this year, the René van Heusden Prize was also awarded, the prize for the candidate who succeeded best in the subject 'blind tasting'. This award was won by Tristan van Doorn of Restaurant Vermeer in Amsterdam.

The Dutch Championship is organized once every two years by the Dutch Guild of Sommeliers. In addition to the coveted trophée and accompanying silver broche, Lendl Mijnhijmer received a large format bottle Henriot Champagne, he was offered a wine tour to South Africa by Wines of South Africa and he received a glass package from glass manufacturer Riedel. Lendl Mijnhijmer will most likely represent the Netherlands at the World Cup sommeliers 2019 in Belgium. Lendl has participated in the Dutch Championships before and became third two years ago. He is training with the Court of Master Sommeliers, holds WSET level 4, is Weinacademiker, won the WSET McNie Tasting Trophy and is known on Dutch TV for his involvement in TV-show Binnenstebuiten.

On Sunday afternoon, May 13, no fewer than 16 candidates started the Dutch Championship from all ranks of the gastronomy, from star restaurants to bistros and wine taverns. The preliminary round consisted of a theoretical exam and three practical components such as a wine blind tasting, a wine-food combination and a decanting of wine. In addition to chairwoman Magda Van der Rijst, the jury consisted, among others, of wine celebrity Thérèse Boer from 3-star restaurant De Librije, Hilary Akers from the Dutch Financial Times and masterchef Theus de Kok. After the preliminary round, three candidates remained who entered the final. Here again a number of practical parts were taken.



Les vainqueurs du concours



Le jury et le président Edwin Raben.



La présidente du jury Magda van der Rijst.



Les anciens vainqueurs du concours.

The announcement was made during a grand gala dinner where Jonnie Boer (De Librije ***), Onno Kokmeijer (Ciel Bleu **), Jarno Eggen (The Green Lantern **), Adrian Zarzo (Zarzo *) and Raoul Meuwese (HFSLG *) provided a hall of 180 guests with a great meal. The initiator Paul Frankhuizen of Wijnkooperij De Lange also saw a very well-arranged wine arrangement.

The organization was in the hands of chairman Edwin Raben and Heleen Boom on behalf of the Dutch Guild of Sommeliers. The Dutch Guild of

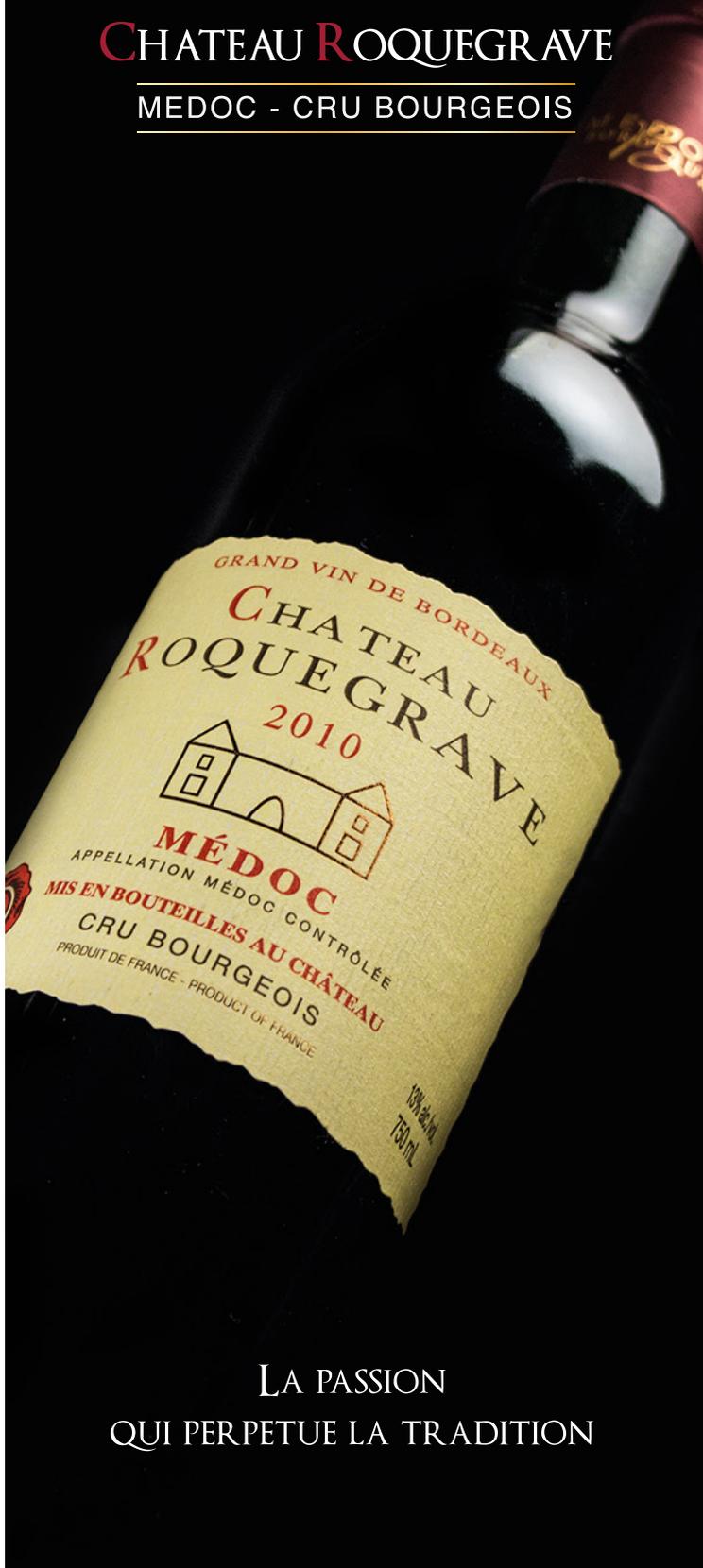
Sommeliers (NGS), founded in 1986, is a joint venture with approximately 250 Dutch sommeliers. Through tastings, meetings, trainings and online information provision NGS offers a platform for sommeliers to come together and develop themselves. In addition, the NGS also tries to raise the level of wine service and thus the overall level of the Dutch catering industry and specifically the gastronomy to a higher level. The NGS is not an exclusive club. Anyone who works as a sommelier in the Netherlands can join the

Guild of Sommeliers. The NGS is affiliated to the international Association de la Sommellerie Internationale (ASI) and is the only organization in the Netherlands officially organizing the Dutch Championship for Sommeliers, in the Netherlands called the Trophée Henriot. The NGS also sends a delegation on behalf of the Netherlands to the European and World Championships for Sommeliers.



CHATEAU ROQUEGRAVE

MEDOC - CRU BOURGEOIS



LA PASSION
QUI PERPETUE LA TRADITION

CHÂTEAU
HAUT-VALEYRAC



CHÂTEAU ROQUEGRAVE & CHÂTEAU HAUT-VALEYRAC

5, RUE VILLENEUVE - 33340 VALEYRAC / Tel : +33 (0) 5 56 41 52 02 / chateouroquegrave@orange.fr

www.chateau-roquegrave.vin

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

CERTIFICATION ASI

Mobilisation exceptionnelle en France

Huit candidats ont passé les épreuves à Paris. Une première qui marque l'intérêt des professionnels pour ce diplôme qui bénéficie déjà d'une réelle renommée à l'international.

Six ans après la création de l'examen de certification pour l'obtention de l'International ASI Sommelier Diploma, la France a, pour la première fois, enregistré la participation d'un nombre conséquent de candidats. Au total, ils étaient huit dont une Japonaise et un Canadien anglophone travaillant elle à Paris et lui à Bordeaux, à venir tenter de décrocher ce diplôme que seuls six sommeliers français ont jusqu'à maintenant présenté et décroché.

Seika Hosokawa (Royal Monceau à Paris) et Leigh Barkley (Le Chapon fin à Bordeaux) ont vécu la première partie des épreuves aux côtés de Eric Goettelmann (Relais Bernard Loiseau à Saulieu), Claude Isambert (Divellec à Paris), Christophe Martin (lycée hôtelier de La Rochelle), Alexandre Morin (sommelier consultant à Bordeaux), Bruno Scavo (Société des Bains de Mer à Monaco) et Denis Verneau (La Mère Brazier à Lyon). Pour tous, l'examen a débuté par les épreuves écrites avec la dégustation commentée d'un vin blanc (Chablis 2017, cuvée Saint-Martin du Domaine Laroche) et d'un vin rouge (Juliéas 2014, Château des Capitans de Georges Dubœuf). Cinq spiritueux étaient ensuite à identifier. Tous issus de la maison Louis Roques, il s'agissait de liqueurs de



Les huit candidats réunis autour de Fabrice Sommier, directeur des concours de l'UDSF.

pomme, de genièvre et de noisette, d'une vieille prune de Souillac et d'une crème de noix. Enfin, un questionnaire très dense et logiquement très international complétait cette première phase. Une étape qui faisait voyager à travers le monde et soulignait la difficulté de la certification.

LA PRATIQUE JUGÉE PAR L'UDSF

Deux ateliers pratiques complétaient cette matinée. Le premier, en anglais pour les Français et en français pour les deux étrangers, portait sur la technique et la commercialisation. Les candidats débutaient par le carafage et le service d'un vin de Bordeaux. Exercice qu'il fallait compléter d'une présentation du vin lui-même et de l'appellation Puisseguin Saint-Emilion dont il était originaire. Et, surtout, il fallait imaginer un menu autour de ce vin et justifier ses choix de plats.

Le même vin servait pour l'atelier suivant. Proposé avec une terrine de campagne, les sommeliers devaient évoquer la qualité de l'accord entre les deux produits et, si nécessaire à leur goût, en proposer un différent.

Si la dégustation des vins, l'identification des spiritueux et les ateliers étaient jugés et notés par des membres de l'UDSF mobilisés par Fabrice Sommier, le questionnaire est parti dès le lendemain vers l'Italie afin d'être corrigé par l'équipe réunie par Giuseppe Vaccarini (Meilleur Sommelier du Monde 1978). Le cumul de toutes ces notes permettra de déterminer si les candidats ont la moyenne nécessaire à l'obtention du diplôme.

ASI Certification, exceptional mobilization in France || Eight candidates sat the tests in Paris. A very first that shows the interest of the professionals for this diploma that already has an international reputation.

Six years after the creation of the International ASI Sommelier Diploma, France has, for the first time, registered a significant number of candidates. In total they were eight, among them a Japanese working in Paris and an English-speaking Canadian from Bordeaux, to come and try to pass this diploma that, to date, only six French managed to obtain.

Seika Hosokawa (Royal Monceau in Paris) and Leigh Barkley (Le Chapon Fin in Bordeaux) sat for the first part of the examination beside Eric Goettelmann (Relais Bernard Loiseau in Saulieu), Claude Isambert (Divellec in Paris), Christophe Martin (Hotel School of La Rochelle), Alexandre Morin (sommelier consultant in Bordeaux), Bruno Scavo (Société des Bains de Mer in Monaco)

and Denis Verneau (La Mère Brazier in Lyon). For all of them the exam started with written tests consisting of a commented tasting of a white wine (Chablis 2017, Cuvée Saint-Martin, Domaine Laroche) and a red wine (Juliéas 2014, Château des Capitans by Georges Dubœuf). Five spirits were then presented for identification. All produced by Louis Roques, they consisted of an apple, a juniper and a hazelnut liqueur, an old Souillac plum eau-de-vie and a walnut liqueur. At last a very dense and logically international focused questionnaire complemented the first stage that made travel worldwide and underlined how difficult this certification is.

The practical skills assessed by UDSF

Two practical workshops closed the morning. The first one, in English for the French and in French for both foreigners, dealt with techniques and sales. The candidates had to start with the decan-

ting and service of a Bordeaux wine, followed by the presentation of the wine in itself and of the appellation of Puisseguin Saint-Emilion it stemmed from. And above all, they had to imagine a menu in pairing with the wine and to explain their choice of dishes.

The same wine was used for the following workshop. Served over a country terrine, the sommeliers had to evoke the quality of the pairing and, if necessary according to them, to propose a different one.

The wine tasting, the spirit identification and the workshops were assessed by UDSF members gathered by Fabrice Sommier, but the questionnaires have been sent the day after to Italy to be corrected by a team headed by Giuseppe Vaccarini (Best Sommelier of the World 1978). The total amount of the marks will determine if the candidates have passed the diploma.

Jean Bernard

d'Or et d'Amour

cos-labory.com

Château
Cos Labory



SAINT-ESTÈPHE

GRAND CRU CLASSÉ

DÉGUSTATION PRESTIGE

LYON

LA PLATEFORME

260

240

220

200

180

160



QUELQUES CHIFFRES

42
DOMAINES

60
RÉGIONS
VITICOLES
FRANÇAISES,

1 GÉORGIENNE

120
DÉGUSTATEURS

Une fois n'est pas coutume, ce n'est pas sur terre que SommelierS International a organisé sa dégustation mais sur les eaux, amarré aux berges du Rhône. A La Plateforme, ancien pétrolier fluvial à l'allure majestueuse, surnommé « l'Amiral du Rhône », vins du Lyonnais, de la Vallée du Rhône, du Languedoc-Roussillon, de Provence, de Corse, du Bordelais, du Beaujolais, de Bourgogne, de Champagne, et même de Géorgie, étaient représentés. Un panel de cuvées très varié, pour le plus grand plaisir des dégustateurs présents. Cavistes, restaurateurs, sommeliers, et bien entendu les associations de sommeliers régionales : Lyonnais-Rhône-Alpes, Alpes-Marseille-Provence, Bourgogne, Languedoc-Roussillon et Auvergne ont ainsi illuminé cette journée pourtant pluvieuse mais riche en surprises. Bienvenue à bord !

For once, SommelierS International did not organized its tasting on land but on the Rhône river. In La Plateforme, formerly a river tanker with a majestic look, nicknamed "Admiral of the Rhône", wines from Lyon, the Rhône Valley, Languedoc-Roussillon, Provence, Corsica, Bordeaux, Beaujolais, Burgundy, Champagne, and even Georgia, were represented. A highly varied panel of cuvées, for the greatest pleasure of the wine tasters who had come. Wine merchants, restaurant owners, sommeliers, and naturally the regional association of sommeliers : Lyon-Rhône-Alpes, Alpes-Marseille-Provence, Burgundy, Languedoc-Roussillon and Auvergne illuminated this day rich in surprises though rainy. Welcome on board!

Sandy Bénard

Photos et vidéo : **Artistes Associés**

La vidéo de l'événement est en ligne sur notre chaîne **YouTube** /
Video of the event is online on our **YouTube** Channel

LES PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

THE PARTNERS OF THE EVENT

D-VINE, BY 10-VINS

Avec la D-Vine, 10-Vins, entreprise nantaise, renoue avec l'idée de prendre le temps de déguster un verre de vin entre amis. Plus besoin d'ouvrir plusieurs bouteilles, chacun choisit son vin à la carte. Cette première machine de dégustation de vin au verre aère et met à température le vin des flacons, grâce à la technologie RFID. Sur les flacons sont apposées les puces qui permettent d'indiquer à la machine la température et le carafage à apporter au vin sélectionné, à la manière d'un sommelier. Le mode d'emploi est simple : insérez votre flacon, posez votre verre, quand le voyant vert s'arrête de clignoter, appuyez sur la sphère. Vous n'avez plus qu'à déguster !

With D-Vine, 10-Vins a company from Nantes - renews the idea of taking time to enjoy a glass of wine with friends. No need to open several bottles, everyone chooses his wine à la carte. This by-the-glass serving machine aerates and sets at temperature the wine of each bottle, thanks to the RFID technology. The bottles wear the chip that enable to indicate to the machine the temperature and the decanting to provide to the selected wine, like a sommelier would do. The instructions are simple: insert your bottle, put your glass, when the green light stops flashing, press on the sphere. Just enjoy!





LES PROFESSIONNELS DU LIÈGE

A travers divers dépliant et accessoires, les Professionnels du Liège ont mis en avant les spécificités de ce matériau qui se décline, en plus des bouchons en liège plébiscités par les sommeliers et un grand nombre de consommateurs, en objets du quotidien (dessous de verre, vêtements...). De quoi prouver toute l'étendue de ce produit qui, depuis des siècles, a fait du bouchon de liège naturel son plus fidèle ambassadeur. Ainsi, la Fédération Française du Liège, qui regroupe la Chambre Syndicale des Bouchonniers pour Vins Tranquilles et Le Syndicat des Bouchonniers en Champagne, accompagne le développement de la Filière Liège en France par l'étude, la recherche et la diffusion de l'information auprès des professionnels et du grand public.

Through various leaflets and accessories, the Cork Professionals highlighted the specificities of this material that offers, besides the cork stoppers praised by the sommeliers and a big number of consumers, objects of the everyday life (coasters, clothes ...). The occasion to prove all the extent of this product which, for centuries, made of the natural cork its most faithful ambassador. So, the French Cork Federation, which includes the Syndicate of Still Wine Cork Producers and the Syndicate of Champagne Cork Producers, accompanies the development of the cork industry in France by the survey, research and information supply with the professionals and general public.



TASTEVINS SEERO, L'ORFÈVRE DES VINS

Leader français du traditionnel tastevin, Seero a fait le plaisir d'offrir à chaque participant un tastevin à l'effigie de SommelierS International. Cette petite coupelle en métal argenté ou argent est utilisée depuis le 16^e siècle pour la dégustation du vin. Elle possède un fond plat pour les vins blancs, un fond bombé pour les vins rouges. Sur les parois du tastevin, les stries, torsos ou larmes et les boules ou cupules ou encore cupulettes (selon la nature et la provenance du vin), participent à l'examen du vin. L'occasion également pour Seero de faire découvrir d'autres trésors d'orfèvrerie tels que la coupe bourguignonne (ou coupe de mariage) ou encore le clip'assiette, utile en restauration.

French leader of the traditional tastevin, Seero kindly offered all the participants a tastevin printed with the logo of SommelierS International. This small cup of silvery metal or sterling silver has been used since the 16th century for wine tasting. It has a flat bottom for white wines, a bulging bottom for red wines. On the edges of the tastevin, the ridges, bents or tears and the balls or cupules or cupulettes (according to the nature and the origin of the wine), participate to the examination of the wine. The opportunity also for Seero to make discover others treasure of silversmith's trade such as the Burgundian cup (or wedding cup) or the plate clips, useful in the restaurants.

BEAUJOLAIS

DOMAINE VITICOLE DU CHÂTEAU DE PIZAY



Château de Pizay « Les Sybarites »

MORGON

2015

17° C 2028

Robe : rubis foncé, reflets violets. Larmes fines et rapides. **Nez** : premier nez agréable, aromatique. Le second nez croque le fruit, quelques notes florales (pivoine). **Bouche** : attaque fruitée et souple. Tanins soyeux, bel équilibre, avec de la fraîcheur et une finale longue et harmonieuse. **Accords mets et vins** : pièce de bœuf de Charolais, sauce marchand de vin. **Commentaires** : une très belle gamme de vins. Regroupement de 6 barriques, de provenances différentes.

Visual aspect: dark ruby-red hue, purple tinges. Fine and fast tears. **Nose**: pleasant first nose, aromatic. Crisp fruity second nose, with some floral notes (peony). **Palate**: fruity and supple first taste. Silky tannins, good balance, with freshness and a long harmonious finish. **Match with food**: a piece of Charolais beef, wine sauce. **Comments**: a beautiful range of wines. Blend of 6 barrels of different origins.

BORDEAUX

CHÂTEAU BERTINERIE



Château Haut Bertinerie

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

2016

16° C 2030

Robe : lumineuse, scintillante. **Nez** : très fin, sur la fraîcheur et de beaux arômes de fruits blancs et d'agrumes. **Bouche** : agrumes, bien fruitée. Sur la fraîcheur, avec une finale prometteuse et boisée. **Accords mets et vins** : poisson mariné. **Commentaires** : un très bon vin, du bonheur.

Visual aspect: gleaming, bright. **Nose**: very fine and fresh with beautiful aromas of white-fleshed fruits and citrus. **Palate**: citrusy, very fruity. Freshness, with a promising and woody finish. **Match with food**: marinated fish. **Comments**: a very nice wine, provides a lot of happiness.

BEAUJOLAIS

DOMAINE VITICOLE DU CHÂTEAU DE PIZAY



Château de Pizay

RÉGNIÉ

2017

16° C 2023

Robe : beau rouge soutenu, brillante. **Nez** : ouvert, puissant, sur la griotte. **Bouche** : attaque franche, milieu de bouche fruité. Finale épicée, poivrée (poivre blanc), réglisse. **Accords mets et vins** : sur des viandes grillées ; sandre au vin rouge ; poisson d'eau douce. **Commentaires** : un beau Gamay, rond, ample, plein. Équilibré et concentré.

Visual aspect: beautiful dark red hue, brilliant. **Nose**: open, powerful, aromas of Morello cherry. **Palate**: frank first taste, fruity mid-palate. Spicy finish, peppery (white pepper), liquorice. **Match with food**: grilled meats; zander with red wine sauce; river fish. **Comments**: a beautiful Gamay, round, broad, full. Balanced and concentrated.

BORDEAUX

CHÂTEAU BERTINERIE



Château Haut Bertinerie

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

2016

16° C 2020

Robe : grenat moyen. **Nez** : fin, sur les fruits rouges frais. Cassis, poivre gris et curry. Légèrement toasté et boisé. **Bouche** : belle fraîcheur en bouche, avec des tanins mûrs et une belle persistance. Jolie longueur. **Accords mets et vins** : une côte de bœuf grillée aux sarments. **Commentaires** : à boire dès maintenant et sur 2 ans.

Visual aspect: medium garnet-red colour. **Nose**: fine, with fresh red fruits. Blackcurrant, grey pepper and curry. Slightly toasty and woody. **Palate**: beautiful freshness, with ripe tannins and a nice persistency. Beautiful length. **Match with food**: prime rib of beef grilled over vine shoots. **Comments**: to drink from now and within 2 years.

443 route du Château - 69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. : 04 74 66 26 10 - www.vins-chateau-pizay.com

33620 Cubnezais
Tél. : 05 57 68 70 74 - www.chateaubertinerie.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU HAUT MEYREAU



Château Bellevue Malartic

BORDEAUX

2015

16° C 2023

Robe : nette, sans défaut. Limpide et brillante, de beaux reflets. **Nez** : discret. Après aération des notes agréables et une trame primaire de fruits noirs. **Bouche** : attaque franche, fraîche, souple et gourmande. Mérite de vieillir un peu. **Accords mets et vins** : agneau rosé en sauce. **Commentaires** : un millésime très solaire et encore un peu jeune. A garder quelques années pour suivre son évolution.

Visual aspect: clean, no default. Limpid and brilliant hue, beautiful tinges. **Nose**: discreet. After swirling, pleasant note and a primary basis with black fruits. **Palate**: frank first taste, fresh, supple and delicious. Deserves to age a little. **Match with food**: pink lamb with sauce. **Comments**: a very solar and still young vintage. To keep for some years to follow up its evolution.

1 Goumin - 33420 Dardenac
Tél. : 05 56 23 71 92 - www.haut-meyreau.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU BOUTINET



Thalie de Boutinet

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2014

15° C 2018

Robe : grenat sombre soutenu. Disque clair. Belles jambes longues et grasses. **Nez** : complexe, aromatique, fruits noirs mûrs, léger boisé fondu. **Bouche** : bonne attaque, fraîche. Sur de beaux fruits noirs. Boisé fondu. Légère astringence. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : grillades de viande rouge. **Commentaires** : un beau vin complexe.

Visual aspect: deep dark garnet-red hue. Clear disk. Beautiful long and fat legs. **Nose**: complex, aromatic ; ripe black fruits, light melted woodiness. **Palate**: nice first taste, fresh. With beautiful black fruits. Melted woodiness. Light astringency. Good length. **Match with food**: grilled red meat. **Comments**: a beautiful complex wine.

1436 route des Palombes - 33141 Villegouge
Tél. : 05 57 25 97 89 - www.chateauboutinet.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Château Jean de Bel Air

BORDEAUX

2015

17° C 2022

Robe : couleur grenat, disque rose orangé. Belle brillance, de très longues jambes. **Nez** : gourmand, sur le café, le chocolat et le moka. **Bouche** : des tanins encore bien présents qui s'adoucissent après aération. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : une viande rouge. **Commentaires** : un vin assez simple qui garde sa fraîcheur.

Visual aspect: garnet-red colour, pink orangy disk. Beautiful brilliance, very long legs. **Nose**: delicious, coffee, chocolate, moccha. **Palate**: tannins still present which soften after swirling. Good length. **Match with food**: red meat. **Comments**: a quite simple wine that kept its freshness.

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

BORDEAUX

VIGNOBLES COMIN LIBERATORE



Giarà

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2014

17° C 2018

Robe : sombre, des reflets qui montrent une certaine évolution. **Nez** : ouvert, assez discret, qui révèle des notes de pain grillé. **Bouche** : fine, délicate. Bien équilibrée. Les tanins sont fondus. L'ensemble est élégant, racé et agréable. **Accords mets et vins** : viandes rouges affinées et justes grillées, accompagnées de pommes sarladaises. **Commentaires** : un très beau vin, à boire maintenant.

Visual aspect: dark colour, tinges that show a certain evolution. **Nose**: open, quite discreet, reveals toasted bread aromas. **Palate**: fine, delicate. Well-balanced. Melted tannins. The whole is elegant, racy and pleasant. **Match with food**: mature just grilled red meats, with potatoes Sarladaises. **Comments**: a very nice wine, to enjoy from now.

2 la Verrière - 33790 Landerrouat
Tél. : 05 56 61 38 50

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



1345

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2014

16° C 2028

Robe : grenat puissant, avec une légère limpidité. **Nez** : discret, sur les fruits rouges et noirs. **Bouche** : un beau fruit confituré, avec des tanins marqués mais élégants. Sur les épices douces. **Accords mets et vins** : une côte de veau du Rouergues. **Commentaires** : beaucoup de plaisir.

Visual aspect: powerful garnet-red colour, with a light limpidity. **Nose**: discreet, with red and black fruits. **Palate**: a beautiful jammy fruit side, with marked but elegant tannins. Sweet spices. **Match with food**: rack of Rouergues veal. **Comments**: a lot of pleasure.

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Grand Vin de Maison Noble
Saint-Martin Cuvée Prestige

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2014

16° C 2018

Robe : belle robe grenat foncé, profonde. Légère marque d'évolution (disque). Très belles jambes, grasses et longues. **Nez** : très joli, aromatique. Sur les fruits noirs mûrs, belle intensité. Évolution aromatique certaine. **Bouche** : bonne attaque, pleine, fruitée. D'un bel équilibre. Fin de bouche longue, très plaisante. **Accords mets et vins** : une belle pièce de bœuf grillée. **Commentaires** : un vin avec une jolie évolution.

Visual aspect: beautiful dark garnet-red hue, deep. Light sign of evolution (disk). Beautiful fat and long legs. **Nose**: very nice, aromatic. With ripe black fruits, beautiful intensity. A certain aromatic evolution. **Palate**: good first taste, full, fruity. With a nice balance. Long and very pleasant aftertaste. **Match with food**: grilled piece of beef. **Comments**: a wine with a nice evolution.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin du Puy

Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Château Maison Noble
Saint-Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2016

16° C 2018

Robe : rouge burlat profond, reflets violines, larmes fines et colorées. **Nez** : premier nez discret puis sur le cassis, la mûre, légèrement épicé (vanillé). **Bouche** : attaque souple, milieu de bouche marqué par la présence des tanins. Sur les fruits rouges. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau persillé, poêlée de cèpes et carottes fanes. **Commentaires** : un joli Bordeaux Supérieur.

Visual aspect: deep Burlat cherry colour, purplish tinges, fine and colourful tears. **Nose**: discreet first nose then blackcurrant, blackberry, slightly spicy (vanilla). **Palate**: supple first taste, mid-palate marked with present tannins. Red fruits. **Match with food**: rack of lamb with parsley, pan-fried ceps and carrot tops. **Comments**: a beautiful Bordeaux Supérieur.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin du Puy

Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL



Château de Haut-Coulon

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2012

16° C 2018

Robe : rouge grenat intense, reflets légèrement brunis. **Nez** : intense, complexe, délicat. Fruits noirs et rouges (framboise, mûre, pruneau). Notes toastées, fine maroquinerie. **Bouche** : attaque franche, notes d'évolution. Une bouche ample et structurée. Tanins nobles et présents. **Accords mets et vins** : côte de bœuf Angus fumée aux sarments de vigne. **Commentaires** : un vin à son apogée.

Visual aspect: intense garnet-red colour, slightly brown tinges. **Nose**: intense, complex, delicate. Black and red fruits (raspberry, blackberry, prune). Toasty notes, fine leather goods. **Palate**: frank first taste, notes of evolution. Broad and well-structured palate. Noble and present tannins. **Match with food**: prime rib of Angus beef smoked over vine shoots. **Comments**: a wine at its peak.

21-24 rue Georges Guyner - 33290 Blanquefort

www.chateaux-castel.com

BORDEAUX

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL



Château de Haut-Coulon

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2014 16° C 2018

Robe : couleur très sombre, presque bordeaux/noir. **Nez** : puissant, mêlant le cacao et les fruits noirs. **Bouche** : arômes de fruits mûrs, de fruits noirs. Une bonne concentration aromatique et une finale élégante. **Accords mets et vins** : une entrecôte braisée aux sarments. **Commentaires** : un vin riche et agréable.

Visual aspect: very dark colour, nearly bordeaux/black. **Nose**: powerful, mingling cocoa and black fruits. **Palate**: aromas of ripe fruits, black fruits. A good aromatic concentration and an elegant finish. **Match with food**: rib steak braised over vine shoots. **Comments**: a rich and pleasant wine.

21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort
www.chateaux-castel.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LESCANEAUT



Château Lescaneaut

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

2014 15° C 2018

Robe : pourpre, sombre, disque net et brillant, reflets grenats. Aucun défaut. **Nez** : intense et expressif au premier nez. Notes torréfiées, arômes de figue et de pruneau. Début d'arômes secondaires. **Bouche** : attaque vive, milieu ample et riche. Finale fraîche. Tanins un peu durs. Cohérent avec le nez. **Accords mets et vins** : viande rouge en sauce. **Commentaires** : un vin équilibré, à boire maintenant.

Visual aspect: purple, dark, clean and brilliant disk, garnet-red tinges. No default. **Nose**: intense and expressive first nose. Roasted notes, fig and prune aromas. Secondary aromas are appearing. **Palate**: vivid first taste, broad and rich mid-palate. Fresh finish. A little harsh tannins. In keeping with the nose. **Match with food**: red meat with sauce. **Comments**: a well-balanced wine, to enjoy from now.

13 rue de Mansy - 33350 Saint-Magne-de-Castillon
Tél. : 06 10 22 11 11 - www.chateau-lescaneaut.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LESCANEAUT



Château Lescaneaut

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

2012 15° C 2018

Robe : rubis, de la matière et de la profondeur. **Nez** : premier nez réducteur. Second nez sur un fruité intense (framboise, mûre), notes de poivron rouge. Nez très agréable et persistant. **Bouche** : attaque toute en douceur et rondeur. Structure gourmande aux tanins suaves. Finale longue, avec un côté acidulé, fruité et poivron rouge. **Accords mets et vins** : rumsteak de Bazas sur les sarments, avec un confit d'aubergines et tomates. **Commentaires** : à carafier 1 h avant.

Visual aspect: ruby-red hue, material and depth. **Nose**: reduced first nose. Then intense fruitiness (raspberry, blackberry), red bell pepper notes. Very pleasant and persistent nose. **Palate**: sweet and round first taste. Delicious structure with smooth tannins. Long finish, with an acid side, fruitiness and red bell pepper. **Match with food**: Bazas rumsteak over vine shoots, aubergine and tomato confit. **Comments**: to decant 1h before serving.

13 rue de Mansy - 33350 Saint-Magne-de-Castillon
Tél. : 06 10 22 11 11 - www.chateau-lescaneaut.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Blanc de Maison Noble
Saint-Martin Cuvée Prestige

ENTRE-DEUX-MERS

2015 10° C 2018

Robe : or pâle, brillante. **Nez** : fin, sur les fleurs blanches et les fruits exotiques (litchi). **Bouche** : attaque souple. Bouche gourmande et aromatique (réséda), avec un bel équilibre et une pointe de minéralité. **Accords mets et vins** : une sole à la vanille, risotto printanier et jus de viande corsé. **Commentaires** : un Entre-Deux-Mers fin et subtil, à apprécier à l'apéritif.

Visual aspect: pale gold hue, brilliant. **Nose**: fine, with white flowers and exotic fruits (lychee). **Palate**: supple first taste. Delicious and aromatic palate (reseda), with a beautiful balance and a hint of minerality. **Match with food**: with vanilla-scented sole, spring risotto and spicy meat juice. **Comments**: a fine and subtle Entre-Deux-Mers, to enjoy for the aperitif.

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

BORDEAUX

CHÂTEAU LA VIEILLE CROIX



Château La Vieille Croix

FRONSAC

2016

17° C 2022

Robe : pourpre, foncée. **Nez** : sur les fruits rouges. Notes boisées, de vanille. Légère pointe de poivron vert, poivré. **Bouche** : assez souple, tanins soyeux, une pointe d'astringence et d'épices. **Accords mets et vins** : côte de bœuf. **Commentaires** : à carafier.

Visual aspect: purple, dark. **Nose**: red fruits, woody notes, vanilla. Light hint of green bell pepper, peppery. **Palate**: quite supple palate, silky tannins, a hint of astringency and spices. **Match with food**: prime rib of beef. **Comments**: to decant.

La Croix - 33141 Saillans
Tél. : 05 57 74 30 50 - www.domainelavieillecroix.fr

BORDEAUX

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL



Château Montlabert

SAINT-EMILION GRAND CRU

2014

17° C 2018

Robe : grenat, reflet rosé. Limpide, bonne viscosité. **Nez** : belle intensité, sur les fruits rouges (fraise, framboise), légèrement épicé. Notes grillées et boisées. **Bouche** : attaque franche, belle matière, tanins fins. Fruité agréable (fruits rouges). Bel équilibre, délicate. **Accords mets et vins** : côtes d'agneau grillées. **Commentaires** : un beau Saint-Emilion !

Visual aspect: garnet-red hue, pinkish tinge. Limpid, nice viscosity. **Nose**: beautiful intensity, with red fruits (strawberry, raspberry), slightly spicy. Grilled and woody notes. **Palate**: frank first taste, beautiful material, fine tannins. Pleasant fruitiness (red fruits). Nice balance, delicate. **Match with food**: grilled rack of lamb. **Comments**: a beautiful Saint-Emilion.

21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort
www.chateau-montlabert.com

BORDEAUX

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL



Château Ferrande

GRAVES

2016

11° C 2018

Robe : nuance jaune pâle avec des reflets dorés. **Nez** : belle puissance, avec des notes de fruits tropicaux au premier nez. Au second nez des arômes d'orange sanguine. **Bouche** : belle fraîcheur, sur des agrumes et fruits tropicaux. Enrobe le palais avec une rondeur et un gras présent mais qui reste élégant. **Accords mets et vins** : filet de perche, sauce à l'orange et au citron. **Commentaires** : très agréable, frais et gourmand. Très aromatique.

Visual aspect: pale yellow shade with golden tinges. **Nose**: nice powerfulness, with tropical fruits at first nose. At second nose blood orange aromas. **Palate**: beautiful freshness, with citrus and tropical fruits. Coats the palate with a present roundness and fatness but remains elegant. **Match with food**: sea perch with orange and lemon sauce. **Comments**: very pleasant, fresh and delectable. Very aromatic.

21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort
www.chateau-ferrande.com

BORDEAUX

CHÂTEAU RIPEAU



Château Ripeau

SAINT-EMILION GRAND CRU

2015

16° C 2040

Robe : pourpre, scintillante. **Nez** : très fin, épicé. Sur des arômes de chocolat, de fruits rouges et noirs. **Bouche** : puissante, très structurée, sur de beaux tanins. Encore légèrement fermé mais assurément un beau vin à venir. Très belle finale. **Accords mets et vins** : une pièce de bœuf noble aux cèpes. **Commentaires** : beaucoup de plaisir et d'émotion.

Visual aspect: crimson hue, gleaming. **Nose**: very fine, spicy. With chocolate aromas, red and black fruits. **Palate**: powerful, well-structured, with beautiful tannins. Still slightly closed but certainly a beautiful wine in the future. Very nice finish. **Match with food**: noble piece of beef with ceps. **Comments**: a lot of pleasure and emotion.

1 Ripeau - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 74 41 41 - www.chateau-ripeau.com

BORDEAUX

CHÂTEAU VIEUX RIVALLON



Château Vieux Rivallon

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2015

16° C

2030

Robe : grenat, très sombre. **Nez** : cassis, mûre, cerise noire, réglisse, mentholé. **Bouche** : riche, ample. Attaque puissante, dominance du fruit, épices douces. Acidité moyenne, jolis tanins. **Accords mets et vins** : magret de canard au poivre. **Commentaires** : un vin d'une grande richesse aromatique.

Visual aspect: garnet-red hue, very dark. **Nose**: blackcurrant, blackberry, black cherry, liquorice, mentholated. **Palate**: rich, broad. Powerful first taste, fruits are dominating, sweet spices. Medium acidity, nice tannins. **Match with food**: duck filet with pepper. **Comments**: a wine with a great aromatic richness.

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

BORDEAUX

CHÂTEAU DE CÔME



Château de Côme

SAINT-ESTÈPHE

2013

16° C

2018

Robe : rubis, reflets violacés. **Nez** : s'ouvre sur des notes finement boisées et épicées (vanille, pain d'épices). Exhale des effluves de violette. **Bouche** : attaque franche, veloutée, avec des arômes de petits fruits rouges. Structure tannique fraîche. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : fricassée de canard aux cèpes. **Commentaires** : une belle harmonie pour un millésime difficile.

Visual aspect: ruby-red hue, purplish tinges. **Nose**: opens with fine woody and spicy notes (vanilla, gingerbread). Exhales violet scents. **Palate**: frank first taste, velvety, with small red fruit aromas. Finish with a good length. **Match with food**: duck filet with ceps. **Comments**: a beautiful harmony for a difficult vintage.

Lieu-dit Les Pradines - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 73 72 25 - www.chateaudecome.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE CÔME



Château de Côme

SAINT-ESTÈPHE

2015

16° C

2028

Robe : pourpre aux reflets violacés. **Nez** : fin et complexe. Dévoile des arômes de cassis et d'épices douces. **Bouche** : arômes de torréfaction, sur de beaux fruits. A l'aération s'ouvre sur une touche florale et réglissée. **Accords mets et vins** : un tournedos Rossini. **Commentaires** : un vin doté d'un très beau potentiel.

Visual aspect: purple hue with purplish tinges. **Nose**: fine and complex. Reveals blackcurrant and sweet spice aromas. **Palate**: roasted aromas, beautiful fruits. After swirling opens up on a floral and liquorice hint. **Match with food**: tournedos Rossini. **Comments**: a wine with a nice potential.

Lieu-dit Les Pradines - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 73 72 25 - www.chateaudecome.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA HAYE



Château La Haye

SAINT-ESTÈPHE

2015

16° C

2028

Robe : rouge profond, reflets violacés. **Nez** : intense, d'une grande complexité. Sur des arômes de fruits noirs. **Bouche** : puissante et élégante. Tanins doux et agréables. Longueur persistante. **Accords mets et vins** : une pintade rôtie aux cèpes. **Commentaires** : un joli flacon équilibré et fin.

Visual aspect: deep red hue, purplish tinges. **Nose**: intense, a great complexity. With black fruit aromas. **Palate**: powerful and elegant. Sweet and pleasant tannins. Persistent length. **Match with food**: roasted fattened chicken with ceps. **Comments**: a beautiful balanced and fine wine.

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

BORDEAUX

CHÂTEAU LA HAYE



Majesté

SAINT-ESTÈPHE
2012

16° C 2018

Robe : pourpre intense, reflets framboise. **Nez** : à la fois puissant et très délicat. Offrant une très grande maturité du fruit. **Bouche** : charmeuse et savoureuse, dotée de tanins de grande qualité et d'une belle fraîcheur. Finale d'une belle longueur. Ronde et équilibrée. **Accords mets et vins** : pièce d'agneau à la broche. **Commentaires** : un grand vin dans un style plutôt moderne, qui allie puissance et fraîcheur.

Visual aspect: intense purple hue, raspberry tinges. **Nose**: powerful and very delicate at the same time. Offering a great maturity of the fruit. **Palate**: charming and savoury, with great quality tannins and a nice freshness. Finish with a beautiful length. Round and balanced. **Match with food**: piece of lamb on a spit. **Comments**: a great wine, with a modern style combining powerfulness and freshness.

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

BOURGOGNE

SAINSON ROSSIGNOL

« Les Teurons » 1^{er} CruBEAUNE
2015

16° C 2025

Robe : rubis carminé soutenu. Brillante et limpide. **Nez** : plaisant, fin. Un joli boisé, toasté. **Bouche** : puissante et fraîche, sur un fruité mûr et frais. Tanins discrets. Finale délicieuse. **Accords mets et vins** : une poularde de Bresse. **Commentaires** : l'élégance prime sur la puissance.

Visual aspect: deep carmine ruby hue. Brilliant and limpid. **Nose**: pleasant, fine. A beautiful woody, toasty aroma. **Palate**: powerful and fresh, with a ripe and fresh fruitiness. Discreet tannins. Delicious finish. **Match with food**: Bresse fattened chicken. **Comments**: elegance before powerfulness.

Rue de la cave - 21190 Volnay
Tél. : 03 80 21 62 95 - www.sainson-rossignol.com

BOURGOGNE

DOMAINE DE VILLAINE



La Digoine Monopole

Bourgogne Côte Chalonnaise
2016

16° C 2026

Robe : intense, rubis foncé. **Nez** : expressif, notes de cassis, de griotte. Pointe d'aneth, arômes frais et délicats. La jeunesse et la finesse dominant. **Bouche** : attaque ronde, relayée par une nervosité contenue par des tanins soyeux. Très bonne longueur, la fraîcheur et la finesse du bouquet se confirment. **Accords mets et vins** : un filet de bœuf en croûte, sauce vigneronne. **Commentaires** : la finesse et l'élégance du vin sont soutenues par une charpente ample et distinguée.

Visual aspect: intense, dark ruby-red hue. **Nose**: expressive nose, aromas of blackcurrant and Morello cherry. A hint of dill, fresh and delicate scents. Youth and finesse dominate. **Palate**: round first taste, supplemented by a nervousity contained by silky tannins. The very nice length, freshness and finesse of the bouquet are confirmed. **Match with food**: beef filet en croûte and wine sauce. **Comments**: finesse and elegance of the wine are backed by an ample and distinguished structure.

BOURGOGNE

DOMAINE DE VILLAINE



Domaine de Villaine

BOUZERON
2016

10° C 2018

Robe : sympathique, bien transparente. **Nez** : soutenu, dominante d'agrumes. **Bouche** : délicate, de la finesse. Minérale, bonne longueur. Bien fruitée, sur les fruits blancs. **Accords mets et vins** : gougères ; fromages persillés. **Commentaires** : un vin très équilibré.

Visual aspect: nice hue, crystal-clear. **Nose**: deep ; citrus dominates. **Palate**: delicate, fine. Mineral, good length. Fruitiness, white-fleshed fruits. **Match with food**: Gougères; blue cheeses. **Comments**: a well-balanced wine.

2 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. : 03 85 91 20 50 - www.de-villaine.com

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE

2014

12° C 2028

Robe : jaune doré, ardente. **Nez** : puissante et riche, sur le toast brioché, le beurre et la noisette. **Bouche** : puissante, ronde, harmonieuse. Grande complexité. Le boisé reste élégant et soutient un fruit parfaitement mûr. **Accords mets et vins** : une queue de homard grillée ou une salade de pinces de homard. **Commentaires** : un grand cru, un grand vin, un grand plaisir. A partager sereinement entre amis autour de grands mets.

Visual aspect: golden yellow, intense. **Nose**: powerful and rich, toasted brioche, butter and hazelnut. **Palate**: powerful, round, harmonious. Great complexity. The woody side remains elegant and backs a perfectly ripe fruit. **Match with food**: grilled lobster tail or salad with lobster claws. **Comments**: a Grand Cru, a great wine, great pleasure. To share serenely with friends over noble dishes.

BOURGOGNE

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT



« En la Perrière Noblot »

NUITS-SAINT-GEORGES

2016

15° C 2026

Robe : fuchsia/cerise. Bien claire, brillante. **Nez** : premier nez fidèle au cépage, ouvert. Second nez sur le cassis, feuilles de cassis fanées. Légèrement végétal et boisé. Intense et raffiné. **Bouche** : attaque franche et puissante. Structure tout en rondeur, des tanins fluides. Saveurs de fruits rouges et noirs bien marqués. Finale un peu courte mais intense. **Accords mets et vins** : de l'Epoisses à maturité. **Commentaires** : très agréable, tout en dentelle. Raffiné.

Visual aspect: fuchsia/cherry colour. Clear, brilliant. **Nose**: first nose corresponds to grape variety, open. Second nose with blackcurrant and faded blackcurrant leaves. Slightly vegetal and woody. Intense and refined. **Palate**: frank and powerful first taste. Very round structure, fluid tannins. Marked red and black fruit flavours. Quite short but intense finish. **Match with food**: mature Epoisses cheese. **Comments**: very pleasant, like lace. Refined.

Le Clos - Rue Pique - 21700 Premeaux-Prissey - Tél. : 03 80 61 15 25

BOURGOGNE

MAISON LOUIS LATOUR



Les Pierres Dorées Pinot Noir

COTEAUX BOURGUIGNONS

2016

16° C 2020

Robe : rubis, reflets intenses. Limpide et brillante. **Nez** : épanoui, offrant des arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtille). **Bouche** : souple et ronde. Dotée d'une chair grasse et fruitée. Finale de belle persistance. **Accords mets et vins** : tournedos de sanglier aux pommes. **Commentaires** : une belle définition du Pinot Noir.

Visual aspect: ruby-red hue, intense tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: blooming, offering small black fruit aromas (blackcurrant, blueberry). **Palate**: supple and round. With a fat and fruity flesh. Nice persistent finish. **Match with food**: wild boar tournedos with apples. **Comments**: a beautiful definition of Pinot Noir.

18 rue des Tonneliers - 21204 Beaune
Tél. : 03 80 24 81 00 - www.louislatour.com

BOURGOGNE

DOMAINE CORSIN



Vieilles Vignes

POUILLY-FUISSÉ

2015

13° C 2023

Robe : lumineuse, dorée. Reflets verts et brillants. **Nez** : floral, sur les fruits blancs, torréfié et boisé. **Bouche** : arômes vanillés et de grillé, sur le bois. Une jolie fraîcheur, avec un fruité très intéressant. **Accords mets et vins** : poisson sauce crémée. **Commentaires** : un vin avec une bonne tenue.

Visual aspect: bright, golden hue. Green and brilliant tinges. **Nose**: floral nose, white-fleshed fruits, roasted and woody. **Palate**: vanilla and grilled aroma, woodiness. A beautiful freshness, with a very interesting fruitiness. **Match with food**: fish with cream. **Comments**: a well-structured wine.

Les Plantés - 71960 Davayé
Tél. : 03 85 35 83 69 - www.domaine-corsin.com

RETOUR EN IMAGES



- 1** L'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence
- 2** Gigondas La Cave
- 3** Mathilde Mouty, Jean Dumontel et Pacal Dufaitre
- 4** Châteaux et Domaines Castel
- 5** Auguste Commeyras



1



2



3



6



7



9



6 Dégustation des vins du Domaine de Cassan

7 Michel Smolarek et Réjane Feltz

8 Pôle Bourgogne

9 Benoit Salel et Martin Tomala

BOURGOGNE

DOMAINE CORSIN



Vieilles Vignes

SAINT-VÉРАН

2015

10° C  2021

Robe : couleur claire, légèrement dorée. **Nez** : ouvert, floral, un parfum de fruits à pépins. **Bouche** : ample, débutant par de la rondeur et finissant sur une jolie et élégante minéralité. **Accords mets et vins** : poisson de mer en sauce avec un jus de poisson ; bouillabaisse. **Commentaires** : une belle typicité.

Visual aspect: clear colour, slightly golden.

Nose: open, floral, a scent of pome fruits.

Palate: broad, beginning with roundness and finishing with a nice and elegant minerality.

Match with food: sea fish in sauce with its juice; bouillabaisse. **Comments**: a nice typicality.

Les Plantés - 71960 Davayé

Tél. : 03 85 35 83 69 - www.domaine-corsin.com

BOURGOGNE

SAINSON ROSSIGNOL



« Vieilles Vignes »

VOLNAY

2015

16° C  2022

Robe : brillante, reflets violets. **Nez** : complexe, frais, dominé par des arômes de cassis. **Bouche** : ample, tendre. Dotée d'un bon équilibre, d'une chair savoureuse et de tanins précis. Finale fine, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : une tourte de canard aux cèpes. **Commentaires** : un vin élégant et savoureux.

Visual aspect: brilliant, purple tinges. **Nose**: complex, fresh, dominated by blackcurrant aromas. **Palate**: broad, soft. With a nice balance, a savoury flesh and precise tannins. Fine finish, beautiful length. **Match with food**: duck and cep pie. **Comments**: an elegant and savoury wine.

Rue de la cave - 21190 Volnay

Tél. : 03 80 21 62 95 - www.sainson-rossignol.com

CHAMPAGNE

FREREJEAN FRÈRES

1^{er} Cru Brut

CHAMPAGNE

10° C  2018

Robe : belle couleur brillante, limpide. **Nez** : fin, très flatteur, frais. **Bouche** : sur les agrumes, fruits de la passion et exotiques. De jolies bulles, fines. Très bon palais. **Accords mets et vins** : du Saint-Maure de Touraine ; un fromage sec de brebis ; des langoustines ; des desserts aux fruits. **Commentaires** : une très belle découverte.

Visual aspect: beautiful and brilliant hue, limpid.

Nose: fine, very flattering, fresh. **Palate**: citrusy, passionfruit and exotic fruits. Nice and fine bubbles. Lovely palate.

Match with food: Saint-Maure de Touraine cheese; mature sheep cheese; langoustine; fruit desserts.

Comments: a very nice discovery.

CHAMPAGNE

FREREJEAN FRÈRES

Vieilles Vignes 26
Grand Cru Blanc de Blancs
Brut

CHAMPAGNE

11° C  2020

Robe : très claire, bulles très fines. **Nez** : toasté, fruits secs, brioché. **Bouche** : attaque franche, toastée. Châtaigne fraîche. Très belle longueur, crémeuse. **Accords mets et vins** : langouste grillée et risotto aux truffes. **Commentaires** : d'une très haute qualité. Finesse et délicatesse.

Visual aspect: very clear colour, very fine bubbles. **Nose**: toasty, dried fruits, brioche. **Palate**: frank and toasty first taste. Fresh chestnut. Beautiful length, creamy. **Match with food**: grilled prawns with truffled risotto. **Comments**: a top quality. Finesse and delicacy.

9 rue André Pingat - 51200 Reims

Tél. : 06 15 10 51 90 - www.frerejeanfreres.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROBERT GRANDPIERRE



Champagne
Prieuré de Viverie
Cuvée 1180 Brut

CHAMPAGNE

12° C  2023

Robe : pâle, aux reflets argentés. **Nez** : fin, un peu lacté, beurré. Un soupçon de framboise fugace. **Bouche** : attaque fine, sur une belle fraîcheur. Finale ample et très agréable. **Accords mets et vins** : sole meunière ; goujonnettes d'écrevisses ; parfait avec les produits de la mer. **Commentaires** : dosage à 6 g. Peut se boire maintenant mais a une perspective de garde de 5 ans.

Visual aspect: pale hue, with silvery tinges. **Nose**: fine, slightly milky, buttery. A fleeting hint of raspberry. **Palate**: fine first taste, with a beautiful freshness. Broad and very pleasant finish. **Match with food**: sole meunière; fried crayfish filets; perfect with sea produce. **Comments**: a 6g dosage. Can be enjoyed now but can also be kept for 5 years.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROBERT GRANDPIERRE



Réserve Brut

CHAMPAGNE

12° C  2018

Robe : vert pâle, bulles fines et nombreuses. **Nez** : très fin, ouvert, sur les fleurs blanches. **Bouche** : attaque franche, belle trame. Frais et équilibré, longueur en finale. **Accords mets et vins** : à l'apéritif. **Commentaires** : un Champagne bien dosé.

Visual aspect: pale green colour, fine and numerous bubbles. **Nose**: very fine, open, white flowers. **Palate**: frank first taste, beautiful background. Fresh and well-balanced; long finish. **Match with food**: for the aperitif. **Comments**: a well-dosed Champagne.

1 rue de la fontaine - 10110 Viviers sur Artaut
Tél. : 03 25 38 53 26 - www.robert-grandpierre.com

CORSE

DOMAINE PERALDI



Cuvée du Cardinal

AJACCIO

2014

15° C  2023

Robe : cerise intense, limpide, brillante. **Nez** : premier nez puissant, boisé intense. Second nez sur les fruits rouges. **Bouche** : attaque puissante, goûteuse. Des tanins évolués, une rondeur qui laisse le côté fruits rouges (cerises au kirsch) se déclarer. Finale longue, avec des notes végétales (ronces, romarin). **Accords mets et vins** : agneau rôti aux herbes, pressé de pommes de terre. **Commentaires** : époustouflant. Le carafier 1 h avant pour qu'il donne le meilleur.

Visual aspect: intense cherry hue, limpid, brilliant. **Nose**: powerful first nose, intense woodiness. Second nose with red fruits. **Palate**: powerful first taste, tasty. Evolved tannins, roundness that lets the red fruit side (kirschy cherry) express itself. Long finish, with vegetable notes (bramble, rosemary). **Match with food**: roasted lamb with herbs, potato purée. **Comments**: astonishing! To decant 1h to let it release the best.

CORSE

DOMAINE PERALDI



Domaine Comte Peraldi

AJACCIO

2017

10° C  2018

Robe : saumon, reflets argentés. Limpide, nette, sans défaut. **Nez** : agréable, expressif au premier nez. Sur les agrumes (pomélo), notes de fruits rouges. **Bouche** : attaque franche, fraîche. Milieu charnu, gourmand. Finale saline, retour de fraîcheur. Trame aromatique, sur les agrumes. Longueur de 4 caudalies. **Accords mets et vins** : sardines grillées ; crudités. **Commentaires** : un rosé avec une belle structure en bouche. A boire en début de repas.

Visual aspect: salmon-pink hue, silvery tinges. Limpid, clean, flawless. **Nose**: pleasant, expressive first nose. Citrusy (pomelo), red fruits. **Palate**: frank first taste, fresh. Fleshy mid-palate, delicious. Salty finish, freshness comes back. Citrusy aromatic range. 4 caudalies long. **Match with food**: grilled sardines; crudites. **Comments**: a rosé with a nice structure on the palate. To drink in the beginning of the meal.

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

CORSE

DOMAINE DE TORRACCIA



Torraccia

PORTO-VECCHIO

2013

16° C 2021

Robe : rouge rubis clair, légère touche d'évolution. **Nez** : expressif, notes de fruits rouges. Fumé, épicé, touche minérale. **Bouche** : attaque souple et généreuse, relayée par des tanins doux et gras. La finesse de la fin de bouche appelle à la gourmandise. **Accords mets et vins** : caille rôtie. **Commentaires** : un vin à la fois tendre et long, qui inspire à la table.

Visual aspect: clear ruby-red colour, light hint of evolution. **Nose**: expressive, scents of red fruits. Smoky, spicy, a mineral hint. **Palate**: supple and generous first taste backed by soft and fat tannins. The finesse of the aftertaste appeals greediness. **Match with food**: roasted quails. **Comments**: soft and long at the same time, inspiring over a meal.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE LES LYS



Caillasses

CÉVENNES

2016

14° C 2021

Robe : belle robe scintillante, pivoine, avec des reflets légèrement violacés. **Nez** : intense, sur de jolis fruits rouges mûrs, puis quelques notes épicées. **Bouche** : ample, avec un joli panel de baies rouges bien mûres, voire légèrement confiturées. Le milieu de bouche présente une belle fraîcheur. Finale ronde et aromatique, sur des notes fruitées, poivrées. Des tanins fins mais denses. **Accords mets et vins** : de la biche aux airelles. **Commentaires** : 100 % Grenache.

Visual aspect: lovely gleaming hue, peony colour, with slightly purplish tinges. **Nose**: intense, with lovely ripe red fruits, then some spicy notes. **Palate**: broad, with nice ripe red fruits, even slightly jammy. The mid-palate presents a beautiful freshness. Round and aromatic finish, fruity and peppery notes. Fine but dense tannins. **Match with food**: doe with cranberries. **Comments**: 100% Grenache.

Route d'Uzès - 30700 Blauzac

Tél. : 04 66 59 33 08 - www.les-lys.fr

CORSE

DOMAINE DE TORRACCIA



Oriu

PORTO-VECCHIO

2017

12° C 2020

Robe : jaune clair moyennement intense. Brillante, limpide et transparente. **Nez** : fin et fruité, sur des notes d'agrumes et une pointe anisée. **Bouche** : agréable, avec un milieu de bouche qui représente une belle structure aromatique. Finale saline. **Accords mets et vins** : filet de sole grillé au fenouil. **Commentaires** : une belle expression du Vermentino.

Visual aspect: clear medium intense yellow. Brilliant, limpid and crystal-clear. **Nose**: fine and fruity with citrusy notes, a hint of aniseed. **Palate**: pleasant, with a mid-palate representing a beautiful aromatic structure. Salty finish. **Match with food**: grilled sole filet with fennel. **Comments**: a beautiful expression of the Vermentino.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

COLLINES DU BOURDIC



La Rabassière

DUCHÉ D'UZÈS

2017

12° C 2018

Robe : jaune paille, limpide et brillante. **Nez** : intense, complexe. Viennoiseries, fruits blancs à noyau (pêche), amande douce. **Bouche** : ample et équilibrée, saveurs de fruits du verger. Finale fraîche et longue. **Accords mets et vins** : un gratin d'écrevisses aux amandes grillées. **Commentaires** : un belle réussite aromatique, un joli équilibre.

Visual aspect: straw-yellow hue, limpid and brilliant. **Nose**: intense, complex. Viennese pastry, white-fleshed stone fruits (peach), sweet almond. **Palate**: broad and well-balanced, orchard fruit flavours. Fresh and long finish. **Match with food**: crayfish gratin with grilled almonds. **Comments**: a beautiful aromatic success, a nice balance.

Torraccia - 20137 Lecci

Tél. : 04 95 71 43 50 - www.domaine-de-torraccia.com

30190 Bourdic

Tél. : 04 66 81 20 82 - www.collines-du-bourdic.com



LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE LES LYS



Duché

DUCHÉ D'UZÈS
2016

12° C  2021

Robe : rouge pivoine assez soutenu. **Nez** : confit de mûre, légèrement épicé. **Bouche** : attaque assez franche, milieu de bouche fruité et friand. Une finale avec des tanins assez marqués. **Accords mets et vins** : une côte de bœuf grillée ; des cailles rôties. **Commentaires** : un vin plutôt agréable, des tanins qui demandent à se patiner.

Visual aspect: quite deep peony red colour. **Nose**: candied blackberry, slightly spicy. **Palate**: quite frank first taste, fruity and moreish mid-palate. Finish with quite marked tannins. **Match with food**: a grilled prime rib of beef; roasted quails. **Comments**: a rather pleasant wine, tannins which needs to age and soften.

Route d'Uzès - 30700 Blauzac
Tél. : 04 66 59 33 08 - www.les-lys.fr

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MAS DES VOLQUES



Alba Dolia

DUCHÉ D'UZÈS
2016

8° C  2020

Robe : claire, vive. Reflet vert pâle. **Nez** : premier nez floral, frais. Délicat, léger et herbacé. Le second nez est élégant et confirme le 1^{er} nez. **Bouche** : attaque franche, ronde, avec une belle rétro-olfaction qui confirme le côté fleurs blanches du Viognier. Bel équilibre. Note d'abricot, de pêche et de miel. Note finale sur la fraîcheur. **Accords mets et vins** : en apéritif ; une salade d'artichauts, du melon. **Commentaires** : agréable, plutôt féminin, léger.

Visual aspect: clear, vivid. Pale green tinges. **Nose**: floral first nose, fresh. Delicate, light and herbaceous. The second nose is elegant and confirms the first nose. **Palate**: frank first taste, round, with a beautiful retro-olfaction which confirms the white flower side of the Viognier. Nice balance. Notes of apricot, peach and honey. Fresh final note. **Match with food**: aperitif ; artichoke and melon salad. **Comments**: pleasant, rather feminine and light.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MAS DES VOLQUES



Volcae

DUCHÉ D'UZÈS
2015

17° C  2028

Robe : limpide, claire, couleur grenat. **Nez** : la gourmandise des fruits. **Bouche** : fruits noirs (cassis), poivre blanc. La bouche est très gourmande. **Accords mets et vins** : un gibier à poil ; une côte de bœuf ; une daube. **Commentaires** : un vin à se procurer car beaucoup de plaisir.

Visual aspect: limpid, clear, garnet-red colour. **Nose**: fruity moreishness. **Palate**: black fruit (blackcurrant), white pepper. Delectable palate. **Match with food**: fur game; prime rib of beef; stew. **Comments**: a must-have because of the pleasure it provides.

Le Colombier - 30350 Aigremont
Tél. : 06 87 28 98 95

LANGUEDOC-ROUSSILLON

VIGNOBLES JEANJEAN



Domaine de Fenouillet Hautes Combes

FAUGÈRES
2017

13° C 2018

Robe : très claire, presque transparente. Brillante, reflets verts. **Nez** : très discret. Minéral, légère note de miel, anisé. **Bouche** : première perception sur la rondeur, suivie par une acidité qui fait saliver. **Accords mets et vins** : des fruits de mer ; des huîtres de Bouzigues. **Commentaires** : récolté à la main, sous neige carbonique. Une curiosité dans l'appellation Faugères qui produit essentiellement des rouges.

Visual aspect: very clear, almost crystal-clear. Brilliant, green tinges. **Nose**: very discreet. Mineral, light honeyed note, aniseed. **Palate**: roundness at first taste then a salivating acidity. **Match with food**: sea food, Bouzigues oysters. **Comments**: manual harvest with use of dry ice. A curiosity in the Faugères appellation that produces mainly red wines.



LANGUEDOC-ROUSSILLON

VIGNOBLES JEANJEAN



320 Domaine du Causse d'Arboras

LANGUEDOC
2016

12° C 2024

Robe : lumineuse, dorée, de jolis reflets. **Nez** : sur le fruit frais, de belles senteurs. **Bouche** : gourmande et fraîche. Sur les fruits exotiques, les épices douces (vanille). Beaucoup de plaisir en bouche. **Accords mets et vins** : un poisson maigre ; pour l'apéritif. **Commentaires** : un vin très équilibré et frais. Très plaisant.

Visual aspect: bright, gold hue, nice tinges. **Nose**: fresh fruit, nice flavours. **Palate**: delicious and fresh. Exotic fruits, sweet spices (vanilla). A palate with a lot of pleasure. **Match with food**: lean fish; for the aperitif. **Comments**: a well-balanced and fresh wine. Very pleasant.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE L'AIGUELIÈRE



La Côte Rousse

LANGUEDOC MONTPEYROUX
2015

15° C 2021

Robe : pourpre, bien nette. **Nez** : fruits rouges, agréable. **Bouche** : attaque agréable, charnue. De la matière, fruitée. Encore un peu boisée en fin de bouche. **Accords mets et vins** : une viande rouge. **Commentaires** : un vin bien équilibré, qui sera bon lorsque le boisé se sera fondu dans l'ensemble.

Visual aspect: purple, clean. **Nose**: red fruits, pleasant. **Palate**: pleasant first taste, fleshy. A lot of material, fruitiness. Still quite woody in the aftertaste. **Match with food**: red meat. **Comments**: a well-balanced wine that will be good when the woodiness will be melted.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE TOUR BOISÉE



Marie-Claude

MINERVOIS

2016

14° C  2030

Robe : grenat, brillante. **Nez** : confiture de petits fruits rouges, pointe de cacao. **Bouche** : ronde, veloutée, sur les épices. Finale longue, sur des tanins présents mais pas astringents. **Accords mets et vins** : cuisse de chevreuil Grand Veneur. **Commentaires** : un vin puissant et équilibré.

Visual aspect: garnet red hue, brilliant. **Nose**: small red fruits jam, a hint of cocoa. **Palate**: round, velvety, spicy. Long finish, present but non astringent tannins. **Match with food**: leg of venison, Grand Veneur sauce. **Comments**: a powerful and well-balanced wine.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL



Domaine de la Clapière

Cuvée Gatefer

PAYS D'OC

2015

15° C  2020

Robe : sombre, rouge intense, limpide. **Nez** : sur les petits fruits noirs, cuir, sous-bois, épicé. **Bouche** : épicée et animale. Belle onctuosité et élégance. Bouche ample, longue. Finale fraîche, mentholée. **Accords mets et vins** : un pavé de thon grillé, sauce Choron ; une entrecôte charolaise grillée avec une noix de beurre. **Commentaires** : une belle élégance, avec un corps ample et charnu.

Visual aspect: dark, intense red hue, limpid. **Nose**: with black fruits, leather, undergrowth, spicy. **Palate**: spicy and animal. Beautiful unctuousity and elegance. Broad palate, long. Fresh finish, mentholated. **Match with food**: grilled tuna steak with Choron sauce (tomato flavoured Béarnaise sauce); Charolais rib steak and knob of butter. **Comments**: beautiful elegance, with an ample and fleshy body.

21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort
www.laclapiere.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE TOUR BOISÉE



Une histoire de famille

MINERVOIS

2017

12° C  2030

Robe : brillante, dorée. **Nez** : fruité (fruits exotiques), jolie pointe florale. Frais, très plaisant. **Bouche** : semblable au nez, sur les fruits exotiques (ananas) et la fraîcheur. De très beaux arômes. **Accords mets et vins** : un poisson grillé ; des gambas au pastis. **Commentaires** : un vin très plaisant.

Visual aspect: brilliant, golden hue. **Nose**: fruity (exotic fruits), nice floral hint. Fresh, very pleasant. **Palate**: reminds the nose, exotic fruits (pineapple) and freshness. Beautiful aromas. **Match with food**: grilled fish; gambas with Pastis. **Comments**: a very pleasant wine.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

COLLINES DU BOURDIC



1928 - Secret de Cave

PAYS D'OC

2015

15° C  2024

Robe : sombre, légèrement évoluée. **Nez** : ouvert, riche, complexe. S'ouvre sur un paysage aromatique de fruits confits, cerises, fraises et notes toastées. **Bouche** : l'entrée de bouche est ample et riche, puissante, marquée par un élevage élégant. Tanins très fins en finale. **Accords mets et vins** : viande rôtie avec suc de cuisson déglacé aux fruits rouges. **Commentaires** : c'est un vin de patience, un très beau seigneur d'Oc, tout en panache.

Visual aspect: very dark, slightly evolved. **Nose**: open, rich, complex. Opens up with an aromatic range of candied fruits, cherries, strawberries and toasty notes. **Palate**: the first palate is broad and rich, powerful, marked with an elegant elevation. Very fine tannins in the finish. **Match with food**: roasted meat with cooking juice, deglazed with red fruits. **Comments**: a wine to await, a beautiful lord of the Oc lands, full of panache.

1 rue du Château d'Eau - 11800 Laure-Minervois
Tél. : 04 68 78 10 04 - www.domainelatourboisee.com

30190 Bourdic - Tél. : 04 66 81 20 82
www.collines-du-bourdic.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE RICARDELLE DE LAUTREC



Cuvée Pontserme Chardonnay

PAYS D'OC
2016

10° C  2018

Robe : jaune paille, d'une intensité moyenne. **Nez** : note florale (fleurs blanches), doté d'un fruité frais (pomme verte). **Bouche** : souple, la chair s'avère tendre, avec du gras. Finale équilibrée et épicée. **Accords mets et vins** : une tielle de Sète. **Commentaires** : du plaisir immédiat.

Visual aspect: straw-yellow hue of medium intensity. **Nose**: floral note (white flowers), with a fresh fruitiness (green apple). **Palate**: supple, tender and fat flesh. Well-balanced and spicy finish. **Match with food**: Sète octopus pie. **Comments**: an immediate pleasure.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE L'AIGUELIÈRE



Velours

TERRASSES DU LARZAC
2015

16° C  2021

Robe : rubis, cerise noire. Intense. **Nez** : fruits noirs (mûre sauvage), épices, cuir frais. **Bouche** : entrée de bouche souple, tendre. Dotée d'une texture soyeuse. Les tanins s'avèrent mûrs, veloutés. Finale épicée et fraîche. **Accords mets et vins** : du mignon de porc à la sauge. **Commentaires** : un vin souple, harmonieux, doté d'un fruité frais.

Visual aspect: ruby-red, black cherry colour. Intense. **Nose**: black fruits (wild blackberry), spices, fresh leather. **Palate**: supple first taste, smooth. With a silky structure. Ripe tannins, velvety. Spicy and fresh finish. **Match with food**: pork filet mignon with sage. **Comments**: a supple wine, harmonious, with a fresh fruitiness side.

2 place Square Teysserenc - 34150 Montpeyroux
Tél. : 04 67 96 61 43 - domaine.aiguiere.pagesperso-orange.fr

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE RICARDELLE DE LAUTREC



Robert Nature

PAYS D'OC
2016

15° C  2018

Robe : grenat, sombre, reflets bleutés. **Nez** : frais, sur les fruits rouges et noirs. Une pointe d'épices. **Bouche** : ample, sur la fraîcheur. Baies rouges et noires (cerise, cassis), pointe de réglisse. Une bonne persistance. **Accords mets et vins** : un magret de canard aux cerises. **Commentaires** : un vin sans soufre.

Visual aspect: garnet-red, dark hue, blueish tinges. **Nose**: fresh nose, red and black fruits. A hint of spices. **Palate**: broad, fresh. Red and black berries (cherry, blackcurrant), liquorice. A good persistency. **Match with food**: duck filet with cherries. **Comments**: a sulphite-free wine.

PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE



Château Vignelaure

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
2011

15° C  2018

Robe : rubis très soutenu. **Nez** : légèrement empyreumatique, de l'élégance. Un beau côté floral. **Bouche** : une belle tension, sur les fruits rouges et noirs, une pointe épicée. **Accords mets et vins** : un rôti de bœuf ; une côte de bœuf. **Commentaires** : un joli vin, accessible. A boire dès maintenant.

Visual aspect: deep ruby-red hue. **Nose**: slightly empyreumatic, elegant. A beautiful floral side. **Palate**: a nice tension, with red and black fruits, spicy hint. **Match with food**: roast beef; prime rib of beef. **Comments**: a beautiful wine, approachable. To enjoy from now.

11110 Coursan
Tél. : 06 03 97 02 25 - www.languedoc-vin-bio.com

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

PROVENCE

BERTAUD BELIEU



Héracléa

CÔTES DE PROVENCE

2017

10° C  2018

Robe : rose très clair. **Nez** : frais, sur le pamplemousse et la fraise. **Bouche** : belle longueur, acidité équilibrée. Bouche fraîche et minérale. **Accords mets et vins** : rouget grillé. **Commentaires** : un rosé de repas.

Visual aspect: very clear pink hue. **Nose**: fresh nose, scents of grapefruit and strawberry. **Palate**: beautiful length, well-balanced acidity. Fresh and mineral palate. **Match with food**: grilled red mullet. **Comments**: a rosé for a meal.

PROVENCE

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

Château Cavalier
Cuvée Marafiance

CÔTES DE PROVENCE

2017

10° C  2018

Robe : belle robe claire, brillante. **Nez** : sur un joli bouquet de fruits rouges compotés. **Bouche** : ample, avec une trame fine, sur la fraîcheur. Saveurs de fraise et de mûre. Longueur en bouche. **Accords mets et vins** : filet de rouget à l'huile d'olive ; fromage de chèvre frais. **Commentaires** : un vin de soif, acidulé, avec une finale agréable.

Visual aspect: clear and beautiful, brilliant. **Nose**: with a nice bouquet of red fruit compote. **Palate**: broad, with a fine structure, fresh. Strawberry and blackberry flavours. Length on the palate. **Match with food**: red mullet filet with a dash of olive oil; fresh goat's cheese. **Comments**: a thirst-quenching wine, tangy, with a pleasant finish.

PROVENCE

BERTAUD BELIEU

Prestige
élevé en fût

CÔTES DE PROVENCE

2017

12° C  2023

Robe : jaune paille, claire, brillante. Disque transparent. **Nez** : léger, doit encore s'ouvrir. Miel, fleurs blanches, tilleul. **Bouche** : pas du tout marquée par le bois. Des notes herbacées et minérales. **Accords mets et vins** : du poisson en sauce ; du fromage de chèvre. **Commentaires** : prêt à boire maintenant mais peut se garder facilement 5 ans. Bien équilibré. Une belle découverte.

Visual aspect: straw-yellow colour, clear, brilliant. Crystal-clear disk. **Nose**: light, still needs to open up. Honey, white flowers, lime tree. **Palate**: not marked by wood. Herbaceous and mineral notes. **Match with food**: fish with sauce; goat's cheese. **Comments**: ready to drink but can be easily kept for 5 years. Well-balanced. A beautiful discovery.

PROVENCE

CHÂTEAUX ET DOMAINES CASTEL

Château Cavalier
Grand Cavalier

CÔTES DE PROVENCE

2017

11° C  2022

Robe : rose saumoné, assez soutenue. D'une belle limpidité, avec des reflets argentés. **Nez** : puissant, sur les fruits rouges, la garrigue. **Bouche** : ample, sur les fruits rouges mûrs. Une texture soutenue. En fond, un rosé de gastronomie. **Accords mets et vins** : un loup grillé au fenouil. **Commentaires** : une jolie forme de bouteille.

Visual aspect: salmon-pink hue, quite deep. Beautiful limpidity, with silvery tinges. **Nose**: powerful, aromas of red fruits and garigue. **Palate**: broad, with ripe red fruits. Well-structured. Fundamentally a gastronomic rosé. **Match with food**: grilled sea bass with fennel. **Comments**: a nice bottle shape.

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

21-24 rue Georges Guynemer - 33290 Blanquefort
www.chateau-cavalier.com



- 1** Gisèle Marguin et Laurent Derhé
- 2** Dégustation et rédaction des commentaires par les sommeliers
- 3** Bruno Peyre, Vignobles Jeanjean
- 4** Château Trinquevedel
- 5** Florestan de Rouvray et Alain Jacquet



RETOUR EN IMAGES



- 6** Arnoux et Fils
- 7** Stéphane Opiard et Antonin Coulon
- 8** La Plateforme
- 9** Domaine Corsin
- 10** Vincent Crosset fait déguster les vins du Domaine de Cassan
- 11** Michel Smolarek et Aris Allouche

PROVENCE

DOMAINE DE LA MADRAGUE



Cuvée Claire

CÔTES DE PROVENCE

2016

12° C  2024

Robe : cerise noire, brillante. **Nez :** cerise écrasée, légèrement cacaoté, réglissé. **Bouche :** ronde, riche, ample. Bien équilibrée. **Accords mets et vins :** une canette au jus court épicé. **Commentaires :** un très beau vin.

Visual aspect: black cherry hue, brilliant. **Nose:** crushed cherry, slightly cocoa, liquorice. **Palate:** round, rich, broad. Well-balanced. **Match with food:** duckling with spicy stock. **Comments:** a very nice wine.

PROVENCE

CHÂTEAU VIGNELAURE



Vignelaure

MÉDITERRANÉE

2016

10° C  2020

Robe : jaune, brillante. **Nez :** discret, sur la fraîcheur et les fruits bien mûrs. **Bouche :** grasse, élégante, un panier de fruits blancs juteux. **Accords mets et vins :** du jambon cru. **Commentaires :** un vin agréable, plaisant.

Visual aspect: yellow, brilliant. **Nose:** discreet and fresh nose with very ripe fruits. **Palate:** fat, elegant palate; a basket of juicy white-fleshed fruits. **Match with food:** cured ham. **Comments:** an enjoyable and pleasant wine.

Route de Jouques - 83560 Rians

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

PROVENCE

DOMAINE DE LA MADRAGUE



Cuvée Claire

CÔTES DE PROVENCE

2017

10° C  2018

Robe : jaune pâle. **Nez :** note florale (aubépine), fruits frais (pêche blanche). **Bouche :** fraîche, la chair est mûre, avec des arômes de fruits blancs. Finale fraîche. **Accords mets et vins :** du thon à la provençale. **Commentaires :** un vin de plaisir immédiat.

Visual aspect: pale yellow. **Nose:** floral note (hawthorn), fresh fruits (white-fleshed peach). **Palate:** fresh palate, ripe flesh, white-fleshed fruit aromas. Fresh finish. **Match with food:** tuna with tomato sauce. **Comments:** a wine providing immediate pleasure.



Route de Gigaro - 83420 La Croix-Valmer

Tél. : 04 94 49 04 54 - www.lesvinsdelamadrague.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE CASSAN



St Christophe

BEAUMES DE VENISE

2014

15° C 2018

Robe : rubis intense, sombre. **Nez** : sur les fruits noirs, notes boisées, grillées et fumées. **Bouche** : soyeuse, veloutée. Dotée de tanins mûrs et gras. Très belle longueur. **Accords mets et vins** : sanglier de 7 heures et purée de pommes de terre légèrement parfumée à la vanille. **Commentaires** : un joli vin doté d'une grande finesse.

Visual aspect: intense ruby-red hue, dark. **Nose**: black fruits, woody, grilled and smoked scents. **Palate**: silky, velvety. With ripe and fat tannins. Very nice length. **Match with food**: wild boar cooked 7 hours, vanilla-scented potato purée. **Comments**: a beautiful wine with a great finesse.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE BEAURENARD



Boisrenard

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2015

17° C 2023

Robe : rubis, moyennement profonde, grasse, brillante. **Nez** : premier nez torréfié puis sur le bois fin et maîtrisé. **Bouche** : ample, tout en élégance et finesse. Sur les fruits rouges très mûrs, la garrigue, les épices de Sichuan. Très long en bouche. **Accords mets et vins** : un canard au sang. **Commentaires** : ce vin se démarque par sa finesse.

Visual aspect: ruby-red hue, medium deep, fat, brilliant. **Nose**: roasted first nose then fine and mastered woodiness. **Palate**: broad, elegant, fine. With very ripe red fruits, garrigue, Sichuan spices. Very long palate. **Match with food**: duck in blood sauce. **Comments**: this wine stands out by its finesse.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE CASSAN



Tradition

BEAUMES DE VENISE

2015

15° C 2018

Robe : rubis, cerise. **Nez** : épanoui, des notes de fruits mûrs (cassis, mûre), épicé. **Bouche** : souple, tendre. Dotée d'un fruité où la chair emplit le palais, pleine. Finale épicée. **Accords mets et vins** : de la viande de taureau en sauce. **Commentaires** : un vin de plaisir, sans dureté.

Visual aspect: ruby-red, cherry colour. **Nose**: blooming, ripe fruit aromas (blackcurrant, blackberry), spicy. **Palate**: supple and soft. Very fruity, the flesh fills the palate, full. Spicy finish. **Match with food**: bull meat in sauce. **Comments**: a pleasurable, not harsh wine.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE BEAURENARD



Domaine de Beaurenard

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2017

15° C 2028

Robe : belle couleur, brillante, très gras. **Nez** : sur le fruits frais. Nez très plaisant. **Bouche** : beaucoup de matière avec un peu d'amertume. Très long en bouche. **Accords mets et vins** : ris de veau à la crème et morilles. **Commentaires** : un vin très élégant, d'une belle complexité.

Visual aspect: beautiful colour, brilliant, very fat. **Nose**: fresh fruits. Very pleasant nose. **Palate**: a lot of material with a hint of bitterness. Very long palate. **Match with food**: calf's sweetbread with cream and morel sauce. **Comments**: a very elegant wine, with a nice complexity.

Lafare - 84190 Beaumes de Venise
Tél. : 04 90 62 96 12 - www.domainedecassan.fr

10 avenue Pierre de Luxembourg (Route d'Avignon)
84231 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 83 71 79 - www.beaurenard.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SALEL ET RENAUD



Qué sa quo !

COTEAUX DE L'ARDÈCHE
201610° C  2018

Robe : blanche pâle, brillante. **Nez** : légèrement fruité, sur la fraîcheur. **Bouche** : ample, grasse. Un joli palais, légèrement friand, sur de beaux arômes. **Accords mets et vins** : avec un melon à l'italienne ou à l'apéritif. **Commentaires** : un vin agréable.

Visual aspect: pale white hue, brilliant. **Nose**: slightly fruity, fresh. **Palate**: broad, fat. A beautiful palate, slightly moreish, with beautiful aromas. **Match with food**: melon with cured ham and parmesan or for the aperitif. **Comments**: a pleasant wine.

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU DE MONTFRIN



« A la rêverie »

CÔTES DU RHÔNE
201610° C  2018

Robe : jaune pâle, reflets brillants. **Nez** : sur de beaux fruits, très plaisant. **Bouche** : ample, souple. Sur la fraîcheur, une pointe épicée et boisée. Une jolie et longue finale. **Accords mets et vins** : avec des asperges. **Commentaires** : un vin agréable.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant tinges. **Nose**: with beautiful fruits, very pleasant. **Palate**: broad, supple. Fresh, spicy with a woody touch. A nice and long finish. **Match with food**: with asparagus. **Comments**: a pleasant wine.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SALEL ET RENAUD



Trefol

COTEAUX DE L'ARDÈCHE
201515° C  2018

Robe : pourpre, soutenue. **Nez** : discret, floral (violette). **Bouche** : une trace de boisé, de la souplesse en attaque. Fond de bouche charpenté, tanins présents mais agréables. **Accords mets et vins** : grillades. **Commentaires** : intéressant, avec du caractère. Le côté boisé disparaît après aération.

Visual aspect: purple, dark. **Nose**: discreet, floral (violet). **Palate**: a woody hint, supple first taste. Full-bodied aftertaste, present but pleasant tannins. **Match with food**: grilled meats. **Comments**: interesting, with character. The woodiness disappears after swirling.

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU DE MONTFRIN



« A la douceur d'aller »

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
201515° C  2018

Robe : grenat, claire. **Nez** : fruits confits, gourmand. **Bouche** : rondeur en attaque, sur le fruit confit. Les tanins sont discrets. Bouche ample et ronde. **Accords mets et vins** : une viande blanche ; un poulet « Gaston Gérard ». **Commentaires** : un vin accessible, plaisant, à consommer immédiatement.

Visual aspect: garnet-red hue, clear. **Nose**: candied fruits, delicious. **Palate**: round first taste, with candied fruit. Tannins are discreet. Broad and round palate. **Match with food**: white meat; Burgundy "Gaston Gerard" chicken. **Comments**: an approachable and pleasant wine, to enjoy from now on.

VALLÉE DU RHÔNE

GIGONDAS LA CAVE



Le Brut du Foudre 56

GIGONDAS

2015

17° C



2033

Robe : grenat, limpide. **Nez** : très riche et très fruité. **Bouche** : très puissante, sur les fruits noirs, les épices (poivre blanc), la menthe poivrée. Une pointe mentholée, légèrement sur la réglisse. **Accords mets et vins** : du gibier à poil ; une pièce de bœuf mature. **Commentaires** : une jolie cuvée, à se procurer. Bravo !

Visual aspect: garnet-red colour, limpide. **Nose**: very rich and fruity. **Palate**: powerful, with black fruits, spices (white pepper), peppermint. Mentholated, a touch of liquorice. **Match with food**: fur game; matured beef meat. **Comments**: a nice cuvée, a must-have. Bravo!

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE JOCELYN RAOUX



Aimé

LIRAC

2016

16° C



2025

Robe : rouge sombre, profonde. **Nez** : sur les fruits rouges, les épices. Une pointe de torréfaction et de pierre à fusil. **Bouche** : arômes semblables à ceux perçus au nez. Sur les fruits et les épices. Bouche ample et ronde, avec de beaux tanins. **Accords mets et vins** : un ragoût de joue de bœuf. **Commentaires** : un vin plaisant, facile à boire.

Visual aspect: dark red hue, deep. **Nose**: red fruits, spices. A hint of roasting and flint. **Palate**: the aromas remind the nose. Fruitiness and spices. Broad and round palate, with beautiful tannins. **Match with food**: beef cheek stew. **Comments**: a pleasant wine, easy to drink.

VALLÉE DU RHÔNE

GIGONDAS LA CAVE



Syterres de Bois Neuf

GIGONDAS

2012

15° C



2021

Robe : rouge cerise noire, belle brillance. **Nez** : cerise burlat, épicé, cacaoté. **Bouche** : assez ronde, aux arômes de cacao et de fruits noirs écrasés. Des tanins présents, fondus et agréables. Une belle longueur. **Accords mets et vins** : une gardiane de taureau ; des œufs en meurette. **Commentaires** : un vin agréable, soutenu, avec une belle longueur.

Visual aspect: black cherry hue, nice brilliance. **Nose**: Burlat cherry, spicy, cocoa. **Palate**: quite round palate, aromas of cocoa and black fruit compote. Present, melted and pleasant tannins. A nice length. **Match with food**: Camargue bull gardiane; eggs with red wine sauce. **Comments**: a pleasant wine, well-structured, with a nice length.

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE JOCELYN RAOUX



Domaine Jocelyn Raoux

LIRAC

2017

10° C



2018

Robe : rose saumoné, claire et lumineuse. **Nez** : expressif et floral, avec une belle distinction. Notes de fruits rouges frais et gourmands. **Bouche** : attaque souple, puis la bouche devient ample et dévoile des notes fruitées printanières (cerise, fraise). Amertume élégante en finale. **Accords mets et vins** : filets de rougets grillés, thym frais, filet d'huile d'olive et salade de roquette. **Commentaires** : un vin rond et gourmand.

Visual aspect: salmon-pink hue, clear and bright. **Nose**: expressive and floral, with a nice distinction. Fresh and moreish red fruit aromas. **Palate**: supple first taste, then the palate becomes broad and reveals spring fruit flavours (cherry, strawberry). Elegant bitterness in the finish. **Match with food**: grilled red mullet filets, fresh thyme, a dash of olive oil and rocket salad. **Comments**: a round and delectable wine.

589 route de Vaison - 84190 Gigondas
Tél. : 04 90 65 86 27 - www.cave-gigondas.fr

Entrée de la plane - 30126 Lirac
Tél. : 06 19 15 42 72

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU TRINQUEVEDEL



Château de Trinquevedel

TAVEL

2017

11° C 2020

Robe : limpide, saumonée, reflets brillants. **Nez** : frais, pamplemousse, orange. Une pointe acidulée. **Bouche** : sur les agrumes et la gourmandise. Bonne tenue, avec beaucoup de fraîcheur. **Accords mets et vins** : un plat convivial, avec des amis ; à l'apéritif. **Commentaires** : un rosé estival, à boire en terrasse.

Visual aspect: limpid, salmon-pink hue, brilliant tinges. **Nose**: fresh, grapefruit, orange. Tangy note. **Palate**: citrusy and moreish. Nice structure, very fresh. **Match with food**: over a convivial meal, with friends; for the aperitif. **Comments**: a summer rosé, to enjoy on a terrace.

VALLÉE DU RHÔNE

ARNOUX ET FILS



1717

VACQUEYRAS

2014

16° C 2023

Robe : rouge rubis, soutenue et dense. **Nez** : belle maturité, sur les fruits légèrement confits. **Bouche** : fraîche et gourmande, sur le fruit. Belle maturité des tanins. Finale délicieuse. **Accords mets et vins** : quasi de veau aux cèpes. **Commentaires** : un vin volumineux et élégant.

Visual aspect: ruby-red hue, dark and dense. **Nose**: nice maturity, with slightly candied fruits. **Palate**: fresh and delectable, fruity. Beautiful maturity of the tannins. Delicious finish. **Match with food**: a veal fillet with ceps. **Comments**: a voluminous and elegant wine.

VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU TRINQUEVEDEL



Les Vignes d'Eugène

TAVEL

2016

11° C 2021

Robe : rose clair, reflets violets. **Nez** : litchi, sureau. Un côté un peu doucereux. **Bouche** : ronde, belle fraîcheur. Un vin équilibré. **Accords mets et vins** : une viande rouge grillée ; un bar grillé au fenouil. **Commentaires** : un joli vin, qui surprend pour un rosé.

Visual aspect: clear pink hue, purple tinges. **Nose**: lychee, elderberry. A honeyed side. **Palate**: round palate, nice freshness. A well-balanced wine. **Match with food**: grilled red meat; grilled sea bass with fennel. **Comments**: a nice wine, surprising for a rosé.

VALLÉE DU RHÔNE

ARNOUX ET FILS



Château Lestours Clocher

VACQUEYRAS

2014

16° C 2028

Robe : rouge rubis intense, reflets cerise claire. **Nez** : agréable et charmeur, sur des arômes de fruits rouges et d'épices douces. **Bouche** : équilibrée et délicate, d'une puissance mesurée. Finale longue et harmonieuse. **Accords mets et vins** : des côtelettes d'agneau aux herbes du maquis. **Commentaires** : un beau flacon qui se bonifiera avec le temps.

Visual aspect: intense ruby-red hue, with clear cherry tinges. **Nose**: pleasant and charming, with red fruit aromas and sweet spices. **Palate**: well-balanced and delicate, with a measured powerfulness. Long and harmonious finish. **Match with food**: lamb cutlets with garrigue herbs. **Comments**: a lovely wine that will improve over time.

Chemin des Près - 30126 Tavel
Tél. : 04 66 50 04 04 - www.chateau-trinquevedel.fr

Le Vieux Clocher - Place de l'église - 84190 Vacqueyras
Tél. : 04 90 65 84 18 - www.arnoux-vins.com

VALLÉE DU RHÔNE

CHÊNE BLEU



Héloïse

VAUCLUSE

2010

16° C 2026

Robe : grenat foncé, intense et profonde, brillance. **Nez** : expressif, des notes de fruits noirs (mûre), olive, épices. Riche et frais à la fois. **Bouche** : attaque généreuse et ample. Structure enrobée, des tanins gras et encore soutenus. Très bonne persistance, puissant et fruité à la fois. **Accords mets et vins** : magret de canard aux figues. **Commentaires** : un vin encore jeune, à attendre pour son apogée dans 6 ans. La finesse aromatique équilibre la puissance de la structure.

Visual aspect: dark garnet-red hue, intense and deep, brilliant. **Nose**: expressive nose, with scents of black fruits (blackberry), olive, spices. Rich and fresh at the same time. **Palate**: generous and broas first taste. Coated structure, fat and still present tannins. Nice persistency, powerful and fruity at the same time. **Match with food**: duck filet with figs. **Comments**: a still young wine, to await for its peak within 6 years. The aromatic finesse balances the powerful structure.

VALLÉE DU RHÔNE

CHÊNE BLEU



Abélard

VENTOUX

2010

15° C 2028

Robe : soutenue, rouge foncée. **Nez** : fruits rouges et noirs, minéral. **Bouche** : vin puissant, long en bouche. Bien équilibré, légère astringence en fin de bouche car encore jeune. **Accords mets et vins** : une viande rouge. **Commentaires** : un gros potentiel de garde, pas encore à son apogée.

Visual aspect: deep, dark red. **Nose**: red and black fruits, mineral. **Palate**: powerful wine, long-lasting palate. Well-balanced, light astringency in the aftertaste because of the youth. **Match with food**: red meat. **Comments**: nice ageing potential, not yet at its peak.

La Verrière - Chemin de la Verrière - 84110 Crestet
Tél. : 04 90 10 06 30 - www.chenebleu.com

GÉORGIE

BOLERO & CIE



Daisi - Saperavi

GÉORGIE

2016

15° C 2024

Robe : cerise très sombre, reflets violacés. Limpide, brillante. **Nez** : flatteur, expressif, marqué par le cassis, la garrigue et le poivre Sichuan. Second nez sur la fougère et le sous-bois. **Bouche** : attaque vive et fraîche, tanins un peu asséchants. Rétro-olfaction sur de belles notes de baie rouge, de romarin. Finale de bonne longueur. **Accords mets et vins** : pigeon rôti aux figues. **Commentaires** : un vin puissant.

Visual aspect: very dark cherry, purple tinges. Limpid, brilliant. **Nose**: flattering, expressive, marked by blackcurrant, garrigue and Sichuan pepper. Second nose with fern and undergrowth aromas. **Palate**: vivid and fresh first taste, a bit dry tannins. Beautiful red berry and rosemary flavours in retro-olfaction. Finish with a good length. **Match with food**: roasted pigeon with figs. **Comments**: a powerful wine.

GÉORGIE

BOLERO & CIE



Daisi - Kisi

GÉORGIE

2017

10° C 2024

Robe : or, limpide, brillante. Larmes épaisses et lentes. **Nez** : premier nez un peu fumé, très minéral, marqué sur les épices (curry) et la fleur de sureau. Second nez sur le zeste d'agrumes. **Bouche** : attaque fraîche, ronde et généreuse. Rétro-olfaction fruitée, sur des notes d'amande et de cire d'abeille. Une finale longue et puissante, portée par la minéralité. **Accords mets et vins** : une tajine de homard. **Commentaires** : un vin puissant, à marier avec un plat iodé.

Visual aspect: golden hue, limpid, brilliant. Thick and slow tears. **Nose**: a little smoky first nose, very mineral, marked with spices (curry) and elderberry flower. Second nose with citrus peel. **Palate**: fresh first taste, round and generous. Fruity retro-olfaction, with almonds and beeswax. A long and powerful finish, supported by the minerality. **Match with food**: lobster tajine. **Comments**: a powerful wine, to match with a iodized dish.

12, O. Chkheidze str. - 186 Tbilisi - Géorgie
Tél. : (+995) 5 70 90 40 80 - www.bolero.ge



Cap sur le fruit !

Le réchauffement de la fin de l'hiver favorisa un débourrement précoce et un mois d'avril particulièrement sec engendra une pousse très rapide. Les gels de plaine du 21, 22 avril et enfin les gelées fortes du 27 et 28 avril ont sévèrement contrarié les sorties précoces de grappes pleines et fournies. Sur les parcelles épargnées, un mois de mai sec et chaud rendait la floraison homogène et régulière. On constata sur les parcelles plus lourdement touchées qu'il fallait séparer deux générations de grappes. Condition sine qua non pour garder des vendanges homogènes. Les orages de printemps relancèrent la véraison. Les chaleurs de la fin de l'été favorisèrent les degrés et la maturité des tannins. Selon Simon Blanchard, de Deroncourt Consultant, il reste « difficile de définir ce millésime tant il est hétérogène, le sérieux travail du vigneron était fondamental cette année encore ». Les semillons, les sauvignons et les muscadelles rentrées précocement affichent dans l'ensemble de belles maturités et donnent des vins expressifs et aromatiques. Les liquoreux se montrent pleins de fraîcheur et d'allant avec de beaux équilibres acidité-sucrosité.

Pour ce millésime marqué par les morsures vives des gels d'avril, on aura en effet, pour les rouges en particulier, privilégié des élevages légers et des extractions douces pour mettre le cap sur le fruit.

Fruits first ! || The rise in temperature in the end of the winter favoured early budburst and a particularly dry April resulted in a very rapid growth. The frost in the plains on April 21 and 22 and the hard frost on April 27 and 28 severely disturbed the early growth of full and large bunches. On the plots that have been saved, a dry and warm May enabled homogeneous and regular blooming. One could notice, on the harder hit plots, that two generations of bunches had to be considered. Precondition to a homogeneous harvest. The storms in spring stimulated the ripening. The heat in the end of the summer favoured the level of sugar and tannin maturity. According to Simon Blanchard from Deroncourt Consultant, it remains "difficult to define this vintage since it is heterogeneous, the seriousness of the wine grower's work was essential once again this year". The Semillons, Sauvignons and Muscadelles harvested early globally show a good maturity and give expressive and aromatic wines. The sweet wines show a lot of freshness and vigor with lovely acidity-sugar balances.

For this vintage marked by the bites of the frost in April, the producers had indeed to favour light élevage and soft extractions to emphasize on fruitiness.

LES GRAVES

La séquence mortifère des gelées successives des 21, 22, 28 et 29 avril, suivie par une séquence de grêle sur la commune de Podensac, aura bien entendu donné naissance à un millésime en dents de scie. On nota des écarts significatifs entre le secteur de Portets moins durement touché par le gel et le sud de l'appellation beaucoup plus affecté par les épisodes météorologiques. Un début de saison sec avec des températures supérieures de 1.5°C en moyenne et un développement précoce de la vigne était à bien des égards de bonne augure. Comme l'explique le président Dominique Guignard ce fut « un millésime tout le moins difficile, qu'il aura fallu travailler pour aller chercher le fruit bien plus que les tanins » rajoutant « qu'il était certes plus aisé de faire des bons vins dans des grands millésimes », renvoyant à la notion galvaudée mais justifiée de millésime de vigneron. Les vins se goûtent bien avec des arômes précoces et l'omniprésence du fruit dans la mesure où on n'incorporait pas les deuxième pousses plus fragiles et végétales. **Le Château de Cérons** rouge est un condensé de ce millésime dans la mesure où il présente déjà des arômes floraux expressifs et une bouche, certes peu épaisse, mais tout à fait fraîche et tonique. La terre de blancs habituellement grâcles et délicats des Graves donne à goûter quelques vins tendus et pleins de fraîcheur à l'instar du **Château de Sauvage** ou encore de l'aromatique **Château Chantegrive, cuvée Coraline**, qui tira son épingle du jeu malgré des assemblages perturbés et sémillonants, livrant un vin sur le fruit mûr et exotique.

PESSAC-LÉOGNAN

Sur ces terres habituellement froides, les vendanges débutèrent parfois autour du 25 septembre histoire d'attendre les tardifs cabernets sauvignons. Si on évoque une grande précocité du millésime concernant en particulier la floraison et la véraison, la séquence de forte pluie de fin septembre après un été sec aura finalement contrarié une bonne maturité du millésime. Globalement les merlots auront été plus touchés par le gel, un état de fait qui questionna les assemblages de certains Pessac-Léognan rouges. Dans les meilleurs cas la production, peu homogène, offre des vins rouges frais et fruités moins opulents que fins et finalement assez proche des caractéristiques de l'A.O.C.. **Château Larrivet Haut Brion**, en rouge, se livre avec légèreté et propose une bouche fraîche, à peine titillée par des tanins toniques. Avec une part de sémillon parfois plus importante, comme pour le **Château Latour Martillac**, les blancs de l'A.O.C. affichent de belles palettes aromatiques, lorgnant vers des agrumes mûrs voire des fruits exotiques. En blanc, on s'arrête également sur le **Château Larrivet Haut-Brion** et ses 75 % de sauvignon, qui surprend par ses arômes anisés et floraux et sa bouche vive avec une finale tout en sucrosité.

The deadly series of frost episodes on April 21, 22, 28 and 29, followed by hail in Podensac, of course resulted in an uneven vintage. We can notice significant differences between the area of Portets, less affected by the frost, and the south of the appellation much more impacted by the weather events. The dry beginning of the season with temperatures 1.5°C higher on average and the early development of the vine was of good omen in many aspects. As explained by president Dominique Guignard, it has been "at the very least a difficult vintage that had to be worked to go and seek the tannins". He adds "it has certainly been easier to make fine wines in great vintages" referring to the overused but right notion of "wine growers' vintage". The wines are pleasant to taste with aromas coming up quickly and the omnipresence of fruits as long as the second shoots more fragile and vegetal have not been integrated. Château de Cérons in red is a perfect example of this vintage as it already presents expressive floral aromas and a fresh and tonic palate, though a bit light. This terroir in Graves usually giving graceful and delicate white wines reveals some tense and very fresh wines like Château de Sauvage or the aromatic Château Chantegrive Cuvée Coraline who managed to deal with this vintage despite disrupted and Semillon-focused blends, unveiling a wine with aromas of ripe and exotic fruit.

On these usually cold lands the harvest sometimes started round September 25th in order to wait for the late Cabernet Sauvignons. Although the earliness of the vintage has been evoked especially about the flowering and ripening, the strong rainfall in late September after a dry summer finally interfered with the good maturity of the vintage. In general, the Merlots have been scarcely impacted by the frost, something that questioned the blends of some red Pessac-Leognans. In the best cases, the production, not very homogenous, offers fresh and fruity red wines, less rich than fine and finally fairly close to the characteristics of the AOP. In red Château Larrivet Haut Brion shows lightness and proposes a fresh palate, barely tickled by tonic tannins. With a sometimes more important part of Sémillon like in Château Latour Martillac, the whites from the AOP show off excellent aromatic ranges, tending towards ripe citrus or even exotic fruits. In white, also remind Château Larrivet Haut-Brion and its 75% of Sauvignon that surprises by its aniseed and floral aromas with a sweet finish.



Dégustation des primeurs chez Oenoconseil.



BORDEAUX ET BORDEAUX SUPÉRIEURS

Planète Bordeaux a invité un peu moins de cinquante producteurs à venir présenter leurs vins dans la cadre des Primeurs 2017. Rappelons que les gels d'avril ont amputé la récolte de près de 40 % par rapport à l'année dernière, ramenant celle-ci à 3,5 millions hectolitres toutes productions confondues.

Les réussites de ce millésime délicat dans les appellations Bordeaux et Bordeaux Supérieurs émanent de viticulteurs attachés à travailler le fruit, attentifs pour cela à des extractions douces et à des élevages précautionneux, privilégiant un équilibre entre les barriques neuves et les un-vin. La qualité de ce millésime fut également le fruit d'un travail minutieux dans la vigne. L'œnologue Antoine Médeville rappela que « les viticulteurs avaient dû jongler avec les dates de ramassage, être attentifs aux contrôles de maturité, couper les parcelles en deux et adapter les vinifications ».

Les sauvignons ont été vendangés dès la semaine du 21 août et les sémillons jusqu'à début septembre. Ces blancs secs ramassés dans de bonnes conditions sont frais et possèdent beaucoup d'ampleur aromatique et de belles acidités. Au final les Bordeaux rouges, vendangés précocement, entre début septembre et mi-septembre, expriment beaucoup de vivacité. Quelques vins rouges se signalent par de beaux équilibres, ainsi en va-t-il du **Château Jean Faux** en Bordeaux Supérieur. Le nez de ce vin est complexe et la bouche délicatement crémeuse. Une valeur sûre de cette vaste appellation. On peut également sortir du lot le **Domaine de Courteillac**, Bordeaux Supérieur, avec son nez très floral et sa bouche parfaitement équilibrée et gourmande.

Planète Bordeaux invited some 50 producers to present their wines during the En Primeurs campaign. Let's remind that the frost in April reduced the crop by 40% compared to last year, resulting in a total production of 3.5 million hectolitres all productions taken together.

Those who succeeded in this difficult vintage in the Bordeaux and Bordeaux Supérieur appellations are the wine growers who were committed to work the fruitiness, therefore careful to operate soft extractions and cautious élevage, favouring the balance between new and one-year-old barrels. The quality of this vintage was also the result of a meticulous work in the vineyard. Enologist Antoine Médeville reminded that "the wine growers had to handle with the picking dates, be careful to the maturity controls, divide the plots in two and adapt the vinifications".

The Sauvignons have been picked as from August 21st and the Semillons until early September. These white wines harvested in good conditions are fresh and show a very nice aromatic breadth and lovely acidities. Finally, the red Bordeaux, harvested early, between the beginning and the middle of September, show a lot of vividness. Some red wines stand out by their beautiful balance like **Château Jean Faux** in Bordeaux Supérieur. The nose of this wine is complex and the palate delicately creamy. A sure bet of this extended appellation. Also try **Domaine de Courteillac**, Bordeaux Supérieur, with its very floral nose and perfect balanced and moreish palate.



Dégustation des Bordeaux et Bordeaux Supérieur.



Les primeurs au Château Pichon-Baron.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Ici également le millésime 2017 se présenta sous les meilleurs auspices dans l'ensemble du libournais jusqu'aux gelées d'avril. Celles-ci touchèrent tout particulièrement le nord de l'appellation et les pieds de côtes, rappelant que cette A.O.C. possède des dénivelés de plus de 100 mètres sur certaines zones. La production enregistra des pertes comprises entre 40 et 90 %, pour des rendements compris entre 8 hectolitres hectare et 40 hectolitres hectare pour les plus fortunés.

Les parcelles, attentivement triées lors de vendanges méticuleuses, pour délaissier les pousses de la deuxième génération, donnent des vins très fruités avec de belles maturités et des tanins soyeux. Les indéniables réussites sont à imputer à l'attention portée aux élevages et aux assemblages souvent perturbés par les gelées. On retient le **Domaine de l'A**, vin de plateau argilo-calcaire, avec sa bouche tendue évoluant sur de beaux tanins dynamiques. On s'attarde encore sur le **Château Moya** avec sa bouche tout en puissance et une finale sur le fruit frais.

SAINT EMILIONNAIS

Le millésime 2017, faut-il le rappeler, est né dans un contexte météorologique tout à fait singulier avec un début d'année marqué par un stress hydrique et des températures plus élevées que la normale, ce qui conduisit à un débourrement précoce et exposa dangereusement les bourgeons aux gels tardifs.

Le côté sud de Saint-Emilion, bien exposé, fut plutôt préservé des gels alors que le versant nord aura été plus impacté. Les plateaux argilo-calcaires de Pomerol auront bien souvent échappés à la déculottée. Les secteurs de Puisseguin et de Lussac furent plus affectés. Cependant les primeurs 2017 en Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion, Montagne, Lussac et Puisseguin offrirent souvent de très jolis vins, caractérisés par le fruit et la fraîcheur, venant très bien compenser un certain déficit en matière. Eric Jeanneteau du **Château Tertre de la Mouleyre** opta pour un apport de seulement 35 % de bois neufs. Une option qui permit à celui-ci d'élaborer un Saint-Emilion Grand Cru élégant reposant sur des tanins dynamiques, des fruits et des arômes complexes. La vérité de ce millésime à nul autre comparable, même pas à l'ignominieux 1991, est celle d'un vin peu tannique et frais. Une fraîcheur qu'on retrouve dans le **Château Clarisse Vieilles Vignes**, en Puisseguin Saint-Emilion mais également dans le **Château de Candale**, Saint-Emilion Grand Cru au nez frais de fleurs de cassis et aux fruits rouges juteux en bouche.

Here too, the 2017 vintage boded very well in the Libourne area until the frost in April. The latter especially hit the north of the appellation and the foothills – to be noted that the appellation has a 100-meter difference of altitude in some zones. The production registered losses of 40 to 90% with yields ranging from 8 to 40 hectoliters per hectare for the luckiest.

The plots, carefully sorted during meticulous picking, to leave the young shoots of second generations, give very fruity wines with excellent maturities and silky tannins. Those who succeeded indeniably owe it to the care given to the élevage and the blends often disturbed by the frost. A wine to seek out, **Domaine de l'A**, on a clay and limestone plateau, with a tense palate evolving towards beautiful lively tannins. Or **Château Moya** with its powerful palate and fresh fruit in the finish.

Is it necessary to remind that the 2017 vintage was born in a vderly peculiar weather context with water stress and temperatures higher than average in the beginning of the year which led to early budburst and dangerously exposed the buds to late frost.

The southern side of Saint-Emilion, with a good exposure, has been quite preserved from the frost whereas the northern slopes have been more impacted. The clay and limestone plateaus of Pomerol have often avoided the drubbing. The areas of Puisseguin and Lussac have been more affected. However the 2017 En Primeurs wines in Saint-Emilion Grand Cru, Saint-Emilion, Montagne, Lussac and Puisseguin often offered very lovely wines, whose fruitiness and freshness compensate a certain lack in material. Eric Jeanneteau from **Château Tertre de la Mouleyre** chose to use only 35% of new barrels. An option that enabled him to craft an elegant Saint-Emilion Grand Cru built on lively tannins and complex fruitiness and aromas. The true profile of this vintage second to no other before, not even to the frightful 1991, is that of a barely tannic and fresh wine. A freshness that we find in **Château Clarisse Vieilles Vignes**, in Puisseguin Saint-Emilion but also in **Château de Candale**, Saint-Emilion Grand Cru with a fresh nose of backcurrant blossom and juicy red fruits on the palate.



DIALA YOUNES*Présidente de l'Association des Œnologues de Bordeaux / President of the Association of Enologists of Bordeaux*

« Malgré le gel qui a bien touché Saint-Emilion, je trouve que les vins présentés s'en sortent pas mal. Bien qu'hétérogènes, les vins issus de vignes gelées sont bien vifs et sur le fil tandis que des vignes non gelées présentent une sacrée matière et une belle maturité. »

“Despite the frost that hit Saint-Emilion, I think the wines presented do quite well. Though heterogeneous, the wines stemming from frozen vines are pleasantly vivid and on the edge whereas the non frozen vines present an incredible material and a beautiful maturity.”



Dégustation au Château Petit Val à Saint-Emilion.

HAUT-MÉDOC ET MÉDOC

La rive gauche de la Garonne a dans son ensemble permis au cabernet sauvignon d'atteindre de jolis niveaux de maturité qui, comme le signale Fabien Faget du cabinet œnologique Enosens, ont donné en particulier dans le nord du Médoc des notes de fruits noirs et d'épices. On retrouvait des structures moins équilibrées dans le sud de la presqu'île. Ce millésime se caractérisa par sa précocité dans les zones proches de l'estuaire et épargnées par le gel avec « de beaux potentiels et de belles expressions fruitées » selon Fabien Faget. **Château Malescasse**, en Haut-Médoc, exprime une belle intensité aromatique avec des notes de sureau et de confiture de mûres. En bouche l'attaque est fraîche et les tanins fins laissent la place à des notes de griottes fraîches. Une vraie réussite. On retiendra encore le **Château La France Delhomme**, Cru Bourgeois du Médoc, 100 % merlot, qui présente une bouche tout en velours avec de forts jolis fruits mûrs.

The left bank of the Garonne river as a whole enabled the Cabernet Sauvignon to reach good levels of maturity that – as mentioned by Fabien Faget from enology consultancy firm Enosens – have given, especially in the north of the Medoc, notes of black fruits and spices. Less well-balanced structures are to be found in the south. This vintage is characterized by its earliness in the areas close to the estuary and spared by the frost with “excellent potential and beautiful fruity expressions” according to Fabien Faget. The Haut-Medoc Château Malescasse expresses a beautiful aromatic intensity with notes of elderberry and blackberry jam. On the palate, the first taste is fresh and the fine tannins open the way to notes of fresh morello cherries. A real success. Other notable wine, Château La France Delhomme, Cru Bourgeois from Médoc, 100% Merlot, that present a very velvety palate with very lovely ripe fruits.

PHILIPPE DAMBRINE,*Président du Conseil des Vins du Médoc / President of the Medoc Wines Committee*

« Pour les heureux que le gel n'a pas trop mordu, 2017 se montre aimable, plein et équilibré. Un peu comme si la vigne sauvée du gel avait répondu à la violence climatique par une extrême douceur, une grande amabilité ! Il faudra en tout cas inscrire ce millésime atypique dans nos livres de cave. »

« Pour les heureux que le gel n'a pas trop mordu, 2017 se montre aimable, plein et équilibré. Un peu comme si la vigne sauvée du gel avait répondu à la violence climatique par une extrême douceur, une grande amabilité ! Il faudra en tout cas inscrire ce millésime atypique dans nos livres de cave. »

SAINT-ESTÈPHE ET PAUILLAC

Du fait de sa proximité avec le fleuve, régulateur thermique, Saint-Estèphe fut largement épargné par les gelées d'avril. Les merlots de croupes sortaient avec dix jours d'avance et dans l'ensemble on se réjouissait des belles maturités. Si la structure du **Château German Marbuzet**, Saint-Estèphe,

Thanks to its proximity with the river, temperature controller, Saint-Estèphe has been widely spared by the frost in April. The Merlots on hilltops were ready ten days in advance and as a whole they showed excellent maturities. Though the structure of Château German Marbuzet Saint-Estèphe is not



Dégustation chez Hubert de Boüard à Saint-Émilion.

n'est pas puissante on en admire l'élégance et la finesse. A Pauillac les conditions fraîches et humides de la dernière quinzaine de septembre ont modifié le profil du millésime. On effectua les vendanges de merlots précoces pratiquement en même temps que les cabernets-sauvignons, rentrés avec de bonnes qualités phénoliques. On retient sur cette appellation le **Château Pichon Baron**, qui allie puissance et finesse avec un milieu de bouche déjà parfaitement onctueux et séveux.

powerful, we can admire its elegance and finesse. In Pauillac, the fresh and humid conditions of the last fifteen days of September changed the profile of the vintage. The early Merlots have been harvested together with the Cabernet Sauvignons, picked with good phenolic qualities. In this appellation, seek out **Château Pichon Baron** who combines powerfulness and finesse with an already perfectly unctuous and sappy.

Henry Clémens

SIMON BLANCHARD – *Derenoncourt Consultant*

« Le millésime est précoce et la maturité est au rendez-vous mais dans un contexte d'un mois de septembre pluvio-orageux. On est donc sur des vins fins, à la structure tannique raffinée et aux belles intensités aromatiques. Il est difficile d'évoquer une appellation vedette dans le millésime, il y a plutôt des réussites un peu partout mais de manière générale les vins issus de sols argileux (calcaires ou graveleux) ont mieux encaissé les pluies de septembre et présentent moins de dilution en milieu de bouche. A contrario, les sols légers ont souvent donné des vins manquant de corps. »

“The vintage is early and maturity is there but with a rainy and stormy September. WE thus get fine wines, with a refined tannic structure and beautiful aromatic intensities. It is difficult to mention an appellation especially standing out ; you rather have successes a bit everywhere, but in general the wines stemming from clayey soils (limestone or gravelly) better absorbed the rains of September and present less dilution in the mid-palate. On the contrary the light soils often produced wines lacking body



OPTIWine®

L'art de réveiller votre vin

Que vous soyez un simple amateur ou un grand sommelier, « la carafe de poche® » inventée par Optiwine® est l'outil incontournable pour sublimer vos moments de dégustation. En effet, ce procédé breveté unique au monde permet d'amener le vin à son plus haut potentiel en réveillant en douceur les molécules aromatiques jusqu'alors inexploitées.

Entièrement fabriqué en France, cet outil œnologique de précision se veut pratique, ludique et facile d'utilisation. Optiwine®, un accessoire universel qui offre à tous la possibilité de sublimer le vin pour une belle chorégraphie gustative.



“LA CARAFE DE POCHE®”
by Optiwine®



www.optiwine.com



CITADELLES DU VIN ÉDITION N°18

Remise des prix à Hong Kong



Reconnaître l'Excellence ! Récompenser ces vins qui sortent de l'ordinaire. Finalement, aboutir à un palmarès d'élite et donner des prix aux plus méritants. Voilà de quoi il s'agit aux Citadelles du Vin ! Et pour sa 18^{ème} édition, le cru 2018 aura été riche en médailles.

Le concours s'est tenu les 19, 20 et 21 mai à Bourg en Gironde. Les résultats ont été mis en ligne le 23 mai. Et les lauréats se sont vus remettre leur prix le 28 mai en avant-première de Vinexpo Hong Kong où ils ont ensuite bénéficié d'une belle vitrine pendant les trois jours de salon.

Durant les 3 journées de concours, les jurys composés d'œnologues, de sommeliers, d'acheteurs, de critiques et de journalistes du vin ont goûté à l'aveugle un panel de plus de 1200 vins du monde entier pour élire les meilleurs. Le dîner de clôture a été organisé cette année au château Pontet Canet à Pauillac.

Recognize excellence! Reward these unordinary wines. Finally result in an elite list of winners and award a prize to the most deserving. That are the Citadelles du Vin! And for its 18th edition, 2018 has been rich in medals.

The contest was organized in Bourg (Gironde, France) from 19 to 21 May. The results have been published online on May 23rd. And the winners have received there prize on May 28 at Vinexpo Hong Kong where they then benefitted from a beautiful showcase during the three days of the far.

During the 3-day competition, the juries consisting of enologists, critics and wine journalists blind tasted over 1,200 wines from the world over to select the best among them. The closing dinner was organized this year at Château Pontet Canet in Pauillac.

→ www.citadellesduvin.com

LES PRIX SPÉCIAUX DE L'ÉDITION 2018 ÉTAIENT : THE SPECIAL PRIZES ON THE 2018 EDITION :

- **Prix spécial FIJEV :**
Australie/Australia - sélectionné par la /
selected by Fédération Internationale des Journalistes
et Écrivains des Vins et Spiritueux.
- **Prix spécial Malbec,**
sélectionné par le / *selected by* DUAD'S Club International.
- **Prix spécial Cabernet Sauvignon,**
sélectionné par la Sommellerie Internationale /
selected by the International Sommellerie.
- **Prix spécial Merlot,**
sélectionné par l'Union des Oenologues de Bordeaux /
selected by the Union of Enologists of Bordeaux.
- **Prix spécial VinoFed,**
attribué au vin ayant la meilleure note du concours /
awarded to the wine that got the best mark of the challenge.
- **Prix spécial par Pays :**
attribué au vin ayant la meilleure note dans son pays
(minimum de 10 vins en lice par pays) / *given to the wine
that got the best mark in its country (minimum 10 wines
in competition per country).*



Rosés de Provence, millésimés

En quelques décennies le vin rosé a acquis ses lettres de noblesse. Longtemps dédaigné et relégué au rang de vin de soif dont la longueur finale se mesurait au mal de crâne qui suivait, c'était un vin que l'on pouvait boire, mais certainement pas déguster. Les choses ont changé. Aujourd'hui, le rosé est un vin légitime. Une couleur à part entière, à l'égal du rouge ou du blanc. Et le produit d'un terroir, avec des spécificités locales marquées. C'est aussi un produit qui se porte bien. Les exportations explosent. Le rosé est plus que jamais tendance. Aucune région n'a plus contribué à son essor que la Provence. Aucune région ne profite plus de sa nouvelle notoriété que la Provence.

Car, en matière de vin, Provence est synonyme de rosé. 89 % des vins issus de la région sont des rosés, soit quelques 139 millions de bouteilles en 2017. Les Français l'apprécient de plus en plus – le rosé représente un tiers de la consommation de vin en France – et les étrangers le découvrent avec enthousiasme. Au cours de la décennie écoulée, les exportations ont été multipliées par six en volume et par onze en valeurs pour atteindre 226 millions d'euros.

La région viticole de Provence abrite trois appellations : Côtes de Provence, la plus ancienne et la plus étendue, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux varois en Provence. Au sein des Côtes de Provence, quatre villages se distinguent, chacun avec leur terroir : Sainte-Victoire, La Londe, Fréjus et Pierrefeu. Henri Fabre, propriétaire de six domaines en Provence, précise : « Il y a dix ans, pour situer notre vignoble auprès de nos importateurs étrangers, je disais entre Nice et Marseille, aujourd'hui quand je dis Pierrefeu, ils savent où cela se trouve ! »

2017 fut une année capricieuse : un hiver doux suivi de gels tardifs ; un printemps chaud et sec ; quelques précipitations pendant la nouaison, mais pas assez pour éviter un stress hydrique en été et à l'arrivée une vendange précoce et une récolte en recul de 12 %. Qui dit petit volume dit souvent plus forte concentration. Le cru 2017 se distingue par une structure plus présente qu'à l'habitude. La couleur est, en général, très pâle, les arômes riches, et l'élégance et la fraîcheur qui ont fait la réputation des rosés de Provence sont bien au rendez-vous. Les domaines de renom font honneur à leur notoriété. La cuvée **Marie Christine du Château de l'Aumérade** allie richesse et fraîcheur. Le **Rose et Or de chez Minuty** est tout en élégance et minéralité. Quant au **Clos Mireille du Domaine Ott**, il est plus aérien, plus floral et d'une grande finesse. La cuvée **Rosée de Printemps du domaine du Loou**, à base de 50 % de Syrah et certifiée bio, est fraîche, fruitée et profonde.

Le climat de Provence est propice à une approche bio. Soleil et vents assésants gardent la vigne saine. Près de 20 % des domaines sont désormais certifiés bio ou travaillent en biodynamie. Deux fois la moyenne nationale. Parmi ceux-là, on relèvera le **Clos Réal et son Réal Rosé**, très pâle dans sa bouteille claire sérigraphiée. Le nez est floral, la bouche ample et fruitée, et il possède une finale longue et acidulée, un vrai plaisir. Surtout pour moins de dix euros.

En Côtes de Provence Sainte-Victoire, l'**Hydropathe du Domaine des Diables** est toujours aussi charmeur, aromatique, minéral. Un vrai rosé de gastronomie. Une synthèse régionale à lui tout seul.



e 2017 La Noblesse du Rosé



The nobility of the 2017 Provence Rosés || In a few decades time, rosé wine got its letters of nobility. Long disregarded and relegated to the rank of a simple thirst-quenching wine whose final length could be measured by the intensity of the headache that followed, it was a wine that could be drunk but certainly not savoured. Things have changed. Nowadays rosé is a legitimate wine. A colour in itself, just like red and white. And the product of a terroir, with marked local specificities. It also is a product in good shape. Exports bloom. More than ever rosé is trendy. No other region contributed more to its success than Provence. No other region benefits more of its reputation than Provence.

As, in terms of wines, Provence means rosé. The wines produced by this region are rosé by 89 %, i.e. 139 million bottles in 2017. The French appreciate it more and more—rosé represents one third of the consumption of wine in France—and the foreigners discover it with relish. Over the last decade exports have increased sixfold in volume and multiplied by eleven in value to reach €226 million.

The Provence wine region has three appellations: 'Côtes de Provence', the oldest and the largest, 'Coteaux d'Aix-en-Provence' and 'Coteaux varois en Provence'. Within the Côtes de Provence, there are four villages with each their specific terroir: Sainte-Victoire, La Londe, Fréjus and Pierrefeu. Henri Fabre, owner of six estates in Provence, specifies: "Ten years ago, to locate our vineyard with our foreign importers, I used to say between Nice and Marseille, now if I say Pierrefeu, they know where it is!"

2017 has been a changeable year: a mild winter followed by late frost; a warm and dry spring; some rainfalls during fruit set but not enough to avoid water stress in summer, and finally an early harvest and a decrease in crop by 12%. Small volume often means higher concentration. The 2017 vintage stands out by a more present structure than usual. The colour is generally quite pale, the aromas are rich, and the elegance and freshness that made the fame of the Provence rosés are there. The famous estates are worth their reputation. The **Marie Christine cuvée by Château de l'Aumérade** combines richness and freshness. **Rose & Or by Minuty** is full of elegance and minerality. As for **Clos Mireille by Domaine Ott**, it is more ethereal, more floral and shows great finesse. The **Rosée de Printemps cuvée by Domaine du Louu**, made of 50% Shiraz and certified organic, is fresh, fruity and deep.

The climate of Provence is favourable to organic farming. Sun and drying winds keep the vineyard sound. Close to 20% of the estates are certified organic or work with biodynamics. Twice the national average. Among them, **Clos Réal** with its **Réal Rosé**, very pale in its translucent silkscreened bottle. The nose is floral, the palate is broad and fruity, and it has a long and tangy finish, a real delight. All the more at less than 10 euros.

In Côtes de Provence Sainte-Victoire, **Hydropathe by Domaine des Diables** is still so charming, aromatic, mineral. A real rosé for the gastronomy. A regional synthesis in itself.

Gérald Olivier

CHÂTEAU CAVALIER

des rosés nés du ruisseau

Produire des vins rosés précis, issus du mariage parfait entre des terroirs, des cépages et un savoir-faire, c'est le défi qu'ont relevé les hommes et femmes du Château Cavalier, voici quinze ans. Aujourd'hui, alors que le millésime 2017 rejoint tables, étals et linéaires, le défi est gagné. Les quatre cuvées maison sont ciselées et ciblées, expressives, et profondes.

Château Cavalier, c'est 132 hectares d'un seul tenant, situés à Vidauban, au pied du massif des Maures. Le cavalier en question renvoie au ruisseau qui traverse le domaine et apporte sa fraîcheur. Il apparaît sur le nouveau logo de la maison, coulant au pied de deux C majuscules terminés en tête de cheval et collés dos à dos pour figurer « Château Cavalier » ! Le vignoble occupe une ancienne mer intérieure. La barrière des Maures coupe les entrées maritimes, laissant un climat sec et chaud où les journées torrides alternent avec des nuits froides. Le sol est alluvial et composé d'argiles limoneuses sur grès, ou de sables limoneux.

Depuis le rachat du vignoble en 2000 par la famille Castel, pas mal d'eau a coulé dans ce ruisseau. Dès le départ la décision fut prise de consacrer le domaine exclusivement au vin rosé. Une révolution alors ! Car le rosé n'avait pas encore acquis ses lettres de noblesse. Il ne jouissait pas de sa notoriété actuelle. Il fut aussi décidé d'appliquer une approche parcellaire à chaque cépage, pour obtenir des vins à la personnalité mieux marquée. Cette double stratégie a débouché sur l'élaboration d'une gamme de quatre cuvées : Terre de Provence, l'entrée de gamme réservée à la grande distribution ; 360, le dernier né, destiné au réseau cavistes ; Marafiance, vin premium au nom étrange et Château Cavalier, le flacon haute gamme, rosé gastronomique, réservé aux meilleures tables.

L'autre option fut d'élaborer les vins à partir de levures indigènes, tout en sélectionnant ces levures pour ne garder que les plus qualitatives. Afin d'accentuer l'effet terroir. C'est le travail confié à Antoine Pouponneau, consultant vigneron, qui a effectué une sélection massale pour identifier toutes les souches de levures naturellement présentes dans le vignoble et ne garder tout au long de l'année, que les plus adaptées aux vins souhaités.

Depuis 2012, le domaine s'est adjoint les conseils d'Olivier Dauga, « faiseur de vin ». Clément Brun assure la direction technique du domaine sous l'œil de Philippe Castel, en charge de la stratégie.

Elaboré à partir de Cinsault, à 67 %, **Terre de Provence**, le premier vin de la gamme, est à la fois léger et vif. Son nez d'agrumes s'accompagne d'une bouche légèrement épicée à la finale tendue.

360 tire son nom du sommet de la Colline Sainte Brigitte. Là, le visiteur dispose d'une vue à 360° sur l'ensemble du domaine. Le Cinsault domine toujours (57 %), mais il s'agrément de Syrah (10 %) et de Rolle (10 %) qui apportent couleur et rondeur. La finale est sur les fruits rouges et jaunes et rappelle, comme le souligne Clément Brun, que « le rosé, c'est un Blanc de Noirs ».

Avec **Marafiance** (« la mauvaise fiancée » en patois local), on entre dans le domaine des rosés de terroir. Le Cinsault cède la place au Grenache (52 %), la Syrah gagne (26 %) et le Cabernet Sauvignon fait son apparition (5 %) dans l'assemblage. Aromatique et élégant, le vin explose véritablement en bouche.

La cuvée **Grand Cavalier** est un vin structuré, complexe, un vrai vin de gastronomie. Cette fois la Syrah l'emporte (57 %) soutenue par le Grenache (15 %), le Cabernet Sauvignon (14 %) et le Rolle (10 %). Le nez est puissant, complexe, fruité, dominé par les baies rouges. En bouche, le vin est élégant, profond, équilibré avec une finale fraîche et minérale.

Pour toutes les cuvées, les assemblages sont réalisés à l'aveugle. Les raisins sont récoltés de nuit, à la machine, vinifiés en cuve inox thermo-régulées, puis laissés au repos sur lies avant la mise en bouteille. Les vins de Château Cavalier sont tous certifiés Terra Vitis, label qui garantit une viticulture durable, respectueuse de l'environnement, tout en laissant au vigneron sa liberté d'action.





Producing precise rosé wines stemming from the perfect combination between the terroirs, the varietals and a savoir-faire was the challenge taken up by the women and men of Château Cavalier fifteen years ago. Nowadays the 2017 vintage has found pride of place on the tables, the stalls and the shelves, it is a success. The house's four cuvées are well-defined and targeted, expressive and deep.

Château Cavalier covers 132 hectares in one piece located at Vidauban in the Maures mountain. The mentioned 'cavalier' is a reference to the stream that crosses the estate and brings over its freshness. It appears on the new logo under the two capital 'Cs' finishing in a horse head and joined back to back to represent 'Château Cavalier'! The vineyards sits in an ancient inland sea. The Maures hold back the sea winds, creating a dry and warm climate in which the hot days alternate with cold nights. It has a silty clayey soil over sandstone, or silty sands.

Since the purchase of the vineyard in 2000 by the Castel family, much water flowed in the stream. From the beginning the decision was taken to dedicate the estate exclusively to rosé wine. A revolution then! Because rosé had not yet gained its letters of nobility. It did not have its current reputation. A plot selection approach has also been chosen for each varietal, to get wines with a more marked personality. This double strategy led to the crafting of a range of four cuvées: Terre de Provence, the entry-level cuvée made for the mass distribution; 360, the latest born, created for the wine shops; Marafiance, a premium wine with a strange name, and Château Cavalier, the high-end bottling, a gastronomic rosé for the best tables.

The other option was to make wines with the indigenous yeasts, selected to keep only the best ones in order to stress on the terroir effect. That is the work given to wine grower consultant Antoine Poupponeau who operated a mass selection to identify all the yeast strains naturally present in the vineyard and to keep along the year only the most adapted to the desired wines.

Since 2012 the estate relies upon the advices of consultant Olivier Dauga, "the wine tailor". Clément Brun is in charge of the technical management of the estate under the aegis of Philippe Castel responsible for the strategy. Crafted with 67% Cinsault, **Terre de Provence**, the first wine of the range, is both light and vivid. Its aromas of citrus in the nose come up together with a slightly spicy palate and a tense finish.

360 draws its name from the top of the Sainte Brigitte hill. There the visitor has a 360-view over the whole estate. Cinsault still dominates (57%), but is added with Shiraz (10%) and Rolle (10%) that provide colour and roundness. The finish exudes aromas of red and yellow-fleshed fruits and reminds, as underlined by Clément Brun, that "rosé is a Blanc de Noirs".

With **Marafiance** ("the bad fiancée" in local dialect) we enter the range of terroir rosés. Cinsault leaves room for Grenache (52%), Shiraz is increased (26%) and Cabernet Sauvignon appears (5%) in the blend. Aromatic and elegant, the wine really explodes in the mouth.

The **Grand Cavalier** cuvée is a well-structured wines, complex, a real gastronomic wine. This time Shiraz dominates (57%) backed by Grenache (15%), Cabernet Sauvignon (14%) and Rolle (10%). The nose is powerful, complex, fruity, dominated by red berries. On the palate the wine is elegant, deep, well-balanced with a fresh and mineral finish.

For all the cuvées, the blends are realized blind. The grapes are picked by night with a machine, vinified in thermos-regulated stainless steel vats, then let to rest on the lees before bottling. Château Cavalier's wines are all certified Terra Vitis, a label that ensures a sustainable wine growing, eco-friendly, while allowing freedom of action to the wine grower.

Gérald Olivier

→ www.chateau-cavalier.com

Riesling Feier 2018

Depuis sa création en 2012, la Riesling Feier est devenue un rassemblement très attendu des meilleurs producteurs d'Allemagne – et un peu d'Alsace – du cépage blanc sans doute le plus noble au monde. Inspiré de l'événement américain La Paulée qui célèbre les vins de Bourgogne, lui-même une référence aux fêtes des vendanges en France, le rendez-vous annuel à New York créé par l'importateur Stephen Bitterolf attire plus de 400 visiteurs payants. Ils viennent déguster les vins de millésimes souvent récents et rencontrer leurs vignerons préférés au cours de trois sessions de dégustation libre d'une heure chacune qui se soldent par un dîner convivial au cours duquel les participants sont invités à partager quelques flacons de leur cave et d'autres cuvées de prestige arrivées d'Allemagne et d'Alsace.

« Klaus-Peter Keller de Baden et moi-même discussions, autour de quelques verres de vin, de l'éventualité de créer un événement dédié au Riesling. Je lui ai proposé de l'organiser s'il se chargeait de trouver quelques copains vignerons pour se joindre à nous. La première année, il y en eut cinq – Keller, Prüm, Lieser, Leitz, Adam – et le dîner affichait complet avec 60 convives. On a grandi chaque année, » et chaque dîner et les trois après-midis de dégustation sont complets. Stephen Bitterolf ne prévoit pas d'exporter son événement hors de New York bien qu'un événement comparable connaîtra bientôt sa deuxième édition à Hambourg.

La notoriété de la Riesling Feier auprès des sommeliers et connaisseurs de New York a permis à Stephen Bitterolf de promouvoir les meilleurs vins d'Allemagne, « en particulier grâce à des prix ridiculement bas par rapport à d'autres grands vins » bien qu'il considère ça plutôt comme un moyen de faire naître une camaraderie entre les collectionneurs de grands vins dont il compare la passion à celle des grands collectionneurs de timbres... ou de Bourgognes. « Ce sont des gens qui adorent tous les détails du vin et aiment les partager avec leurs amis. Comme les prix augmentent les amoureux du vin acquièrent une meilleure connaissance du talent, du grand savoir-faire entrant dans le vin issu de petites parcelles. » En effet, ce fut un moment mémorable pour cet auteur que de raviver ces amitiés avec les vignerons Gernot Kollman, Florian Lauer, et l'Américain expatrié Lars Carlberg (domaine Hofgut Falkenstein et négoce Mosel Wine Merchant). Au cours du dîner de la veille, Jean Trimbach et Egon Müller confiaient que leurs parents n'avaient pas dans leur cave des vins des pays voisins, et pourtant les deux hommes sont désormais de fervents collectionneurs de leurs vins respectifs. Ce à quoi Stephen Bitterolf ajouta que « maintenant on trouve les pépites d'Egon Müller partout en France, de même que de nombreux grand Rieslings allemands ».



Gernot Kollman et Stephen Bitterolf

Since its 2012 inception Riesling Feier has been a much anticipated gathering of many of Germany's, and some of Alsace's, finest producers of the world's arguably noblest white grape. Inspired by the US event La Paulée which lauded Burgundy wines, itself a nod to harvest parties in France, importer Stephen Bitterolf's annual event in New York attracts over 400 paying people to taste mostly recent releases while meeting their favorite winemakers over the course of three 1-hour walkaround sessions, culminating in a convivial dinner at which participants are encouraged to bring bottles from their cellar to share with one another along with prize bottles brought from Germany and Alsace.

"Baden's Klaus-Peter Keller and I were talking over many glasses of wine one evening of making a Riesling party, and I offered to stage it if he'd arrange for a few of his fellow vintners to join. The first year there were five—Keller, Prüm, Lieser, Leitz, Adam—and we had 60 people attend the first dinner which sold out. Every year it's grown," with each dinner and the three afternoon tasting sessions selling out. Bitterolf has no plans to produce this outside New York though a comparable Hamburg gathering will soon enjoy its second edition.

The notoriety of Riesling Feier amongst New York's sommeliers and wine cognoscenti has helped Bitterolf's promote Germany's greatest wines, "especially as its price point compared to other great wines is ludicrously low" though he sees this more as a means of establishing camaraderie amongst collectors of these fine wines whose passion he likens to ardent collectors of postage stamps—or Burgundy. "These are people who love details of wine, and love to share them with their friends. As prices rise wine lovers have greater appreciation for the artistry, the craftsmanship going into wines made from small parcels of land." Indeed, it was a memorable moment for this writer to rekindle friendships with vintners Gernot Kollman, Florian Lauer, and expat American Lars Carlberg who's begun working at Hofgut Falkenstein to his work at the Mosel Wine Merchant brokerage. At the previous evening's dinner with Jean Trimbach and Egon Müller admitted that neither of their parents had wine in their cellar from their neighboring country, yet now these gentlemen are avid collectors of each other's wines, to which Bitterolf added that "Müller's treasures are now able to be found throughout France along with many other of Germany's finest Rieslings".

David Furer

→ rieslingfeier.com

PRESTIGE



EVIDEMMENT


BERTAUD
BELIEU



PRESTIGE

Mis en bouteille au domaine

Voyage d'étude de la licence CIVS d'Avize Viti Campus en Afrique du Sud !



Comme chaque année depuis 12 ans, les étudiants de la Licence Professionnelle Commercialisation à l'International des Vins & Spiritueux (LP CIVS) ont eu la chance d'aller à la découverte d'un marché étranger et de ses acteurs majeurs. Un voyage financé notamment grâce à la vente aux enchères organisée en décembre dernier par les étudiants.

Cette année, la promotion a fait le choix du marché sud-africain, et plus particulièrement, la région du Western Cape (Stellenbosch/Cape Town). Le marché sud-africain occupe une place stratégique : avec 4,2 millions d'hectolitres de vins produits, c'était le 6ème exportateur mondial de vins en 2016.

Le séjour a débuté par la rencontre avec l'organisme Wines of South Africa (WOSA). Cette organisation à but non lucratif œuvre pour la promotion des vins sud-africains sur les marchés internationaux. Ce fut aussi l'occasion de prendre la mesure du marché local et des enjeux auxquels est confrontée l'industrie viticole sud-africaine.

Dans le but de toujours mieux comprendre cette filière, les étudiants ont ensuite rencontré South Africa Wine Industry & Systems (SAWIS). Ses missions concernent la collecte, le traitement et la diffusion des données sur la filière viticole sud-africaine, en plus du contrôle et de la certification des vins d'origine du pays.

L'Afrique du Sud offrant une grande diversité de terroirs et de vins, la visite de trois domaines réputés, chacun avec leur savoir-faire, étaient au programme. Le premier domaine fut celui de Simonig avec sa production de vins effervescents selon la Méthode Cap Classique (MCC) qui est une méthode traditionnelle. Le domaine de Beyerskloof a quant à lui construit sa réputation grâce à ses

cuvées de Pinotage. Ce cépage encore méconnu est l'œuvre d'Abraham Perold, alors professeur à l'université de Stellenbosch, qui, en 1925, réalise un croisement entre le Cinsault et le Pinot Noir. Enfin, la visite du mythique domaine de Klein Constantia restera un très grand souvenir. La précision dont le domaine fait preuve dans les vignes et en cave donne naissance à un vin liquoreux hors du commun.

Les étudiants ont également visité la brasserie Stellenbrau afin de mieux appréhender le processus de fabrication d'une bière artisanale (craft beer) ainsi que les règles spécifiques qui en découlent pour prétendre à cette mention.

Ensuite, découverte d'une facette plus commerciale de la distribution d'alcool en Afrique du Sud : l'importateur Wine Cellar, l'exportateur Origine Wine et l'agence de distribution Ex Animo Wine Co. Echanges particulièrement intéressants car les étudiants ont compris le travail au quotidien de ces acteurs indispensables : négoce, création de marques, sélection des vigneron et des vins étrangers, vente en ligne, risque de change, promotion des vins et distribution en CHR. Une fois de plus, les conseils avisés des professionnels seront nécessairement profitables aux étudiants à l'avenir, au cours de leur stage de fin d'études à l'étranger, ainsi que dans la pratique de leur futur métier.

L'accueil réservé par les domaines viticoles témoigne de l'importance de l'œnotourisme dans la filière viticole d'Afrique du Sud. En ce sens, les Champenois ont rencontré Mathieu Labaki, ancien étudiant du lycée viticole d'Avize, qui a fondé sa société d'œnotourisme : Cape Terroir. Depuis quatre ans, Mathieu Labaki transmet sa passion pour les vins d'Afrique du Sud aux touristes francophones à travers des dégustations, des découvertes de vignobles et des tours œnologiques sur plusieurs jours.

Enfin, ils ont retrouvé Monsieur Laurent Amar, Consul Général de France au Cap. Relais de la population française des trois provinces du Cap, le consulat cherche à encourager les échanges entre l'Afrique du Sud et la France dans plusieurs secteurs comme la recherche scientifique, la culture, le sport et dans le domaine agricole. La coopération vitivinicole développée avec le CFPPA de Beaune et le collège agricole d'Elsenburg en partenariat avec l'université de Stellenbosch a permis à près de deux cent cinquante étudiants sud-africains de réaliser des stages viticoles en France.

Au-delà de l'aspect professionnel, ce voyage a également été l'occasion pour les étudiants et les professeurs encadrants de se retrouver autour de moments qui leur laisseront à tous un souvenir indélébile. La visite du site de la Table Mountain et sa vue imprenable sur les plages de Cape Town, les courageux qui se sont baignés dans l'océan Atlantique par une eau à 14 degrés, la visite en pick-up dans les vignes de Klein Constantia et le repas dans le cadre charmant du front de mer de Cape Town ont été des moments de partage et de découverte de la culture sud-africaine.

Ce voyage au programme dense et intense fut l'aboutissement de l'investissement de toute une promotion passionnée par les vins et les spiritueux. Une expérience unique qui aura apporté à chacun des étudiants une vision globale et concrète du marché sud-africain et des enjeux de la commercialisation à l'international.

Informations sur la formation :

<http://www.licence-pro-agroressources.com>

Page Facebook : LicenceProCIVS

Avize Viti Campus' study trip in South Africa! || *Like every year for 12 years, the students in International Wines & Spirits Trade had the chance to go and discover a foreign market and its main players. A journey financed thanks to the auction sales organized in December by the students.*

This time the students chose the South African market and more especially the region of the Western Cape (Stellenbosch/Cape Town). The South African market has a strategic position: with 4.2 million hectolitres of wines produced, it was the 6th exporter of wines in the world in 2016.

The journey started with the meeting at the Wines of South Africa (WOSA) organism. This non-profit organization aims at promoting the South African wines on the international markets. It also was the occasion to get an idea of the local market and the challenges faced by the South African wine industry.

To better understand the field the students then met South Africa Wine Industry & Systems (SAWIS). Its mission is to collect, treat and publish data about the South African wine industry, beside the control and certification of the wines produced in the country.

South Africa offering a wide range of terroirs and wines, the visit of three famous estates, with each their savoir-faire, was on the programme. The first domain was Simonsig and its sparkling wines produced according to the Cap Classic Method that is a traditional method. As for the Beyerskloof winery it has built up its reputation thanks to its Pinotage wines. This still unknown variety is a creation of Abraham Perold, then a professor at the Stellenbosch University, who crossed Cinsault and Pinot Noir in 1925. At last, the visit of the mythical Klein Constantia estate will remain a great moment in the students life. The precision of this estate in the vineyard and in the cellar gives birth to an extraordinary sweet wine.

The students also visited the Stellenbrau brewery in order to better understand the production of craft beer as well as the specific rules to be allowed to be called so.

Then a more commercial facet of the alcohol distribution in South Africa: encounter with the importer Wine Cellar, the exporter Origine Wine and the distribution agency Ex Animo Wine Co. Especially interesting exchanges as the students could learn more about the daily work of these essential players: trade, brand creation, selection of the wine growers and the foreign wines, sales online, currency exposure, promotion and



La brasserie Stellenbrau



Le Domaine de Beyerskloof



Le consulat français

distribution in the HORECA. Once more the well-informed advices of the professionals have been very useful for the future of the students, for their internships abroad as well as in their future profession.

The way the wine estates welcomed the students evidences the importance of wine tourism in South Africa. To illustrate this, the students met Mathieu Labaki, an alumni from the Avize wine school, who founded its wine tourism agency, Cape Terroir. For four years Mathieu Labaki has been transmitting his passion for South African wines to French speaking tourists through tastings, discovery of the vineyards and wine tours.

At last they met Mr Laurent Amar, General Consul of France in Cape Town. Intermediary of the French population in the three provinces of the Cape the consulate wants to encourage the exchanges between South Africa and France in several fields like scientific research, culture, sports and agriculture. The vine and wine cooperation developed between the apprentice school of Beaune and the agricultural school of Elsenburg in partnership with the Stellenbosch University enabled 250 South African students to follow an internship in France.

Beyond the professional aspect this trip has also been the opportunity for the students and their teachers to share memorable moments. The visit of the Table Mountain and its breathtaking view over the beaches of Cape Town, those who dared to swim in the Atlantic Ocean by 14 degrees, the visit by pickup trucks in the vineyards of Klein Constantia and the meal in a charming setting on the seafront of Cape Town have been some of the moments of sharing and discovery of the South African culture.

This dense and intense journey has been the result of the commitment of a group of students fond of wines & spirits. A unique experience that provided them with a global and concrete vision of the South African market and the challenges of international trade.

Information about the course: www.licence-pro-agroressources.com
Page Facebook : LicenceProCIVS

CHIFFRES CLÉ :

Afrique du Sud/Stellenbosch-Cape Town (2017)

- Population de Cape Town : **3 430 992 d'habitants**
- Population de Stellenbosch : **155 733 habitants**
- Superficie du vignoble : **95 800 hectares**
- Production de vin : **10,5 millions hectolitres**
- La France est le **1^{er}** pays représenté sur le marché des vins en Afrique du Sud (hors vins locaux) avec **82 %** de parts de marché en valeur
- Importations de Champagne : **855 770 bouteilles** (22^{ème} rang du marché à l'export)

Consommation de vin : **11,5 litres par habitant par an**



ProWein consolide sa position

Du 18 au 20 mars dernier la branche internationale des vins et spiritueux se rencontrait à la ProWein Düsseldorf. 6 870 exposants de 64 pays (contre 6 615 exposants de 62 pays en 2017) offraient un aperçu unique de l'offre actuelle en vins et spiritueux dans le monde. Environ 60 000 visiteurs professionnels de 133 pays (contre 58 500 en 2017) ont utilisé cette plateforme afin de passer commande et de s'informer. Par ces chiffres, la ProWein 2018 établit une fois de plus de nouveaux records.

La ProWein a convaincu surtout par son internationalité et qualité élevées. Pour les acheteurs, la ProWein est devenue incontournable. Environ 85 % des visiteurs voient surtout le salon comme une plateforme de commandes, 90 % y apprécient le réseautage intense, et pour 95 %, la ProWein est une source importante d'informations. Cette année, la plupart des visiteurs s'intéressaient avant tout aux nouveaux millésimes d'Allemagne, de France et d'Italie. Environ 500 manifestations d'information et de nombreuses dégustations ont eu lieu directement sur les stands des exposants et au forum ProWein. Et sous la devise « ProWein goes city » il y a eu 110 événements dans des restaurants, des hôtels ou des commerces spécialisés.

UNE OFFRE UNIQUE AU MONDE

Pendant trois jours, les grands pays producteurs comme l'Italie (1 700 exposants), la France (1 550 exposants), l'Allemagne (990 exposants) y étaient représentés autant que des producteurs d'outre-mer (700 exposants), en particulier des États-Unis, d'Afrique du Sud, d'Argentine, du Chili, d'Australie et de Nouvelle-Zélande.

Le secteur des spiritueux de la ProWein recelait lui aussi beaucoup de nouvelles découvertes. Environ 400 exposants de 30 pays y montraient leurs spécialités particulières, comme des eaux-de-vie nobles, du gin, du whiskey, du cognac, du single malt, de la grappa ou des cachaca exotiques.

NOUVELLE MISE EN SCÈNE POUR LES BOISSONS CRAFT

Le thème Craft a vécu à la ProWein une mise en scène entièrement nouvelle sous la devise « same but different ». Dans une ambiance branchée, 76 exposants de 15 pays présentaient des bières triées sur le volet, des spiritueux insolites et du cidre. « Notre nouvelle offre a été extrêmement bien reçue. Cela montre que nous avons touché le point sensible de la branche et que notre mise en scène du thème a mis dans le mille. Nous sommes sur le bon chemin, et nous nous réjouissons d'étendre le concept à l'avenir », selon Marius Berlemann, Global Head Wine & Spirits et directeur de la ProWein.

L'offre du secteur bio était elle aussi vaste et très remarquable. Ici, les visiteurs professionnels pouvaient trouver toutes les principales fédérations bio d'Allemagne, d'Italie et de France, ainsi que de nombreux exposants individuels du monde entier – environ 300 producteurs au total.

PROWEIN EN TANT QUE PLATEFORME À TENDANCES

Quels thèmes joueront un rôle particulier dans les temps à venir ? Cette question aussi était abordée à la ProWein de cette année. L'offre montrait que ce sont surtout des vins légers, faciles et marqués par leur terroir qui sont tendance. De même que des vins de régions climatiques où une viticulture de qualité était impossible il y a encore 20 ans, par exemple au Danemark, en Pologne et au Royaume-Uni.

Prochaine ProWein à Düsseldorf du 17 au 19 mars 2019

Crédit photos : @Messe Düsseldorf/ctillmann

→ www.prowein.com



ProWein confirms top ranking even further || 18 to 20 March saw the international wine and spirit industries get together at ProWein in Düsseldorf. Over 6,870 exhibitors from 64 countries (2017: 6,615 exhibitors from 62 nations) provided a unique global overview of the current wine and spirits ranges. Over 60,000 trade visitors from 133 countries (2017: 58,500) made use of this platform to place orders and gather information. With these figures ProWein 2018 again hit new top scores.

ProWein especially convinced the audience with its high international attendance and quality. The buyers cannot afford to miss ProWein in Düsseldorf. Just under 85% of visitors regard ProWein above all as an order platform, 90% appreciate the intense networking and to 95% ProWein is a key source of information. This year most visitors were especially interested in the new vintages from Germany, France and Italy. 500 information events and numerous guided tastings were organized right at the exhibitors' stands and at the ProWein Forum. And under the heading "ProWein goes City" 110 events were organized at restaurants, hotels or specialist retail stores.



Unique line-up worldwide

Over three days the major wine-growing countries such as Italy (1,700 exhibitors), France (1,550 exhibitors), Germany (990 exhibitors) were represented alongside producers from overseas (700 exhibitors) hailing from the USA, South Africa, Argentina, Chile, Australia and New Zealand. There were also many innovations to be discovered in the spirits segment of ProWein. Here to the tune of 400 exhibitors from 30 nations presented their specialties such as exquisite brandies, whiskey, cognac, single malt, grappa or exotic cachaça.

Newly Staged: Craft Drinks

The craft theme was completely re-staged under the heading of "same but different" at ProWein. In a trendy atmosphere 76 exhibitors from 15 countries presented hand-picked beers, extravagant spirits and ciders. "Our new offering was received extremely well. This shows we have our finger on the pulse of the industry here and have succeeded in staging the

theme right to the point. We are on the right track here and look forward to expanding the concept even further," says Marius Berlemann, Global Head Wine & Spirits and Director of ProWein.

The ranges on offer in the organic segment were also broad-based and generated a lot of attention. Here trade visitors were able to meet with all relevant organic growers' associations from Germany, Italy and France as well as numerous individual exhibitors from all over the world – approximately 300 producers in total.

ProWein as a Trend Platform

Which themes will play an especially prominent role in the future? This question was also addressed at this year's ProWein. The ranges showed that there is a trend towards light, uncomplicated wines with a focus on terroir as well as on wines from climatic regions where only 20 years ago growing wines of an appealing quality was impossible such as Denmark, Poland and the UK.

The next ProWein in Düsseldorf is scheduled from 17 to 19 March 2019.



Open Château Piron

EN ROUTE POUR LES MASTERS EN 2019



Remise des prix du Challenge Grandes Ecoles, Kedge et IPC se partagent le podium.

Denis MARNIESSE remporte pour la 3^{ème} fois le tournoi de dégustation Open Château Piron après une lutte palpitante avec de jeunes et brillants étudiants de KEDGE et des sommeliers des plus belles tables girondines.

Soixante équipes s'étaient inscrites pour tenter de remporter le trophée et des invitations de prestige chez Claude Darroze. Et c'est une équipe du club d'œnologie langonnais « Le Tire Bouchon Attitude », l'un des meilleurs clubs de dégustation de France, qui l'a emporté : la paire Marniesse/Bordas.

« Ce que nous avons réussi cette année, c'est d'intégrer complètement le vote électronique dans le tournoi : les vins et les scores étaient révélés à chaque étape du jeu. Toujours dans notre idée de faire de la dégustation un véritable sport. Pour le plus grand plaisir des joueurs et une dynamique sportive sans égal, » se plaît à constater Xavier Boyreau, l'organisateur et frère du vigneron du Château Piron, Lionel.

A l'arrivée, 4 classements et un enthousiasme énorme. Sous le patronage de David Delieuvin, Chef de la maison Claude Darroze et président du jury.

LA GRANDE FINALE

En fin d'après-midi, vers 17h, 6 équipes sur les 48 amateurs et les 12 pros restaient en lice en Grande Finale. Chablis, Beaune, Madiran, Côte Rôtie, et pour finir Graves... Un tour de France était proposé aux concurrents qui devaient deviner à l'aveugle où ils se trouvaient ! Les dégustations commençaient par une minute au nez seul et, chose incroyable, les 6 équipes identifiaient le Chablis sans même tremper les lèvres. Petit à petit la grande finale se transformait en magnifique duel entre jeunes élèves des Grandes Ecoles bordelaises et anciens dégustateurs chevronnés. Un face-à-face qui montre comment le vin peut rassembler toutes les générations. C'est d'un cheveu, sur un Château de La Brède 2012, que Denis MARNIESSE, déjà 2 fois vainqueur, et son compère Eric BORDAS l'emportent sur la paire KEDGE ROSET/DELBARRE. Victoire de l'expérience. Après 2 éditions remportées par les professionnels, les amateurs prenaient leur revanche. Et le tournoi compte désormais un triple vainqueur.

Podium Final : 1) Equipe 19 - MARNIESSE / BORDAS – 2) Equipe 28 - KEDGE CROSET/DELBARRE – 3) Equipe PRO 57 - LE MENN / REDON

Prix du jury (accords mets et vins) : Equipe 27 - DUSSANS/COURSEAU

Classement Amateur : 1) Equipe 19 - MARNIESSE / BORDAS – 2) Equipe 28 - KEDGE CROSET/DELBARRE – 3) Equipe 13 - IPC BELLISI / TANG

LE CLASSEMENT GRANDES ÉCOLES

C'était « le tournoi dans le tournoi » qui s'est joué entre les écoles Bordeaux Sciences Agro, IPC, INSEEC et KEDGE avec chacune 5 ou 6 équipes. C'est finalement KEDGE qui s'est imposé devant l'IPC. Bordeaux Sciences Agro avait impressionné pendant les qualifications pour sa première participation au tournoi. L'an dernier, c'était l'INSEEC qui avait brillé.

1) Equipe 28 - KEDGE CROSET/DELBARRE

2) Equipe 13 - IPC BELLISI/TANG

3) Equipe 32 - KEDGE BYRNE/SPURGEON

Echarpe rouge (meilleure équipe sur les vins rouges) :
Equipe KEDGE CROSET/DELBARRE

Echarpe blanche (meilleure équipe sur les vins blancs) :
Equipe KEDGE BYRNE/STURGEON

PROCHAINE ÉDITION

Le prochain Open aura lieu en 2020 car il cède la place aux Masters en 2019. Un tournoi MASTER est réservé à quelques grands joueurs ayant déjà remporté des titres. Un concept bien connu au Tennis que Château Piron va transposer dans la dégustation de vins en 2019. Il faudra être Meilleur Sommelier de France, vainqueur du trophée Duval Leroy ou encore avoir déjà remporté l'Open Château Piron pour pouvoir s'y inscrire. A la clef un tournoi de très haut niveau, et... très bien doté pour les vainqueurs.

OPEN et MASTER Château Piron alterneront désormais d'une année sur l'autre.

On the way to the 2019 masters

Denis MARNIESSE won for the 3rd time the tasting challenge 'Open Château Piron' after an exciting fight against young and brilliant students from KEDGE and sommeliers from the best restaurants of Bordeaux and surroundings.

Sixty teams were registered to contend for the trophy and prestige invitations at Claude Darroze's. And it was an enology club of Langon "Le Tire Bouchon Attitude", one of the best tasting clubs of France, who won: the duo Marniesse/Bordas.

"What we managed to do this year is to completely integrate the electronic vote in the tournament: the wines and scores have been revealed at every stage of the game. Still in the idea to turn wine tasting into a genuine sport. For the greatest pleasure of the players and an unequalled sporting dynamic", Xavier Boyreau, organizer and Chateau Piron's wine grower's brother Lionel, explains.

Finally 4 rankings and a tremendous enthusiasm. Under the aegis of David Delieuvin, Claude Darroze's Chef and president of the jury.

The grand final

In the end of the afternoon by 5 pm, 6 teams out of the 48 amateurs and 12 professionals remained in the competition for the Grand Finals. Chablis, Beaune, Madiran, Côte Rôtie, and Graves ... A tour of France was proposed to the competitors who had to guess blind where they were! The tastings started with one minute only with nosing, and incredible thing, the 6 teams found the Chablis without even tasting. Little by little the grand final turned into a challenge between the best students of the greatest universities of Bordeaux and older experienced tasters. A face-to-face competition that showed how much wine can get all the generations together. By a hair, with a Château de La Brède 2012, Denis MARNIESSE, already 2 times winner, and his partner Eric BORDAS won over the KEDGE ROSET/DELBARRE team. The victory of experience. After 2 editions won by the professionals, the amateurs had their revenge. And the tournament now has a triple winner.



Final podium: 1) Team 19 - MARNIESSE / BORDAS – 2) Team 28 - KEDGE CROSET/DELBARRE – 3) Team PRO 57 - LE MENN / REDON

Prize of the jury (food and wine pairing): Team 27 - DUSSANS/ COURSEAU

Amateur ranking: 1) Team 19 - MARNIESSE / BORDAS – 2) Team 28 - KEDGE CROSET/DELBARRE – 3) Team 13 - IPC BELLISI / TANG

The university ranking

It was the tournament within the tournament that challenged the schools Bordeaux Sciences Agro, IPC, INSEEC and KEDGE with each 5 or 6 teams. Finally KEDGE won ahead of IPC. Bordeaux Sciences Agro impressed during the qualification round for its first participation in the tournament. Last year, INSEEC has been brilliant.

1) Team 28 - KEDGE CROSET/DELBARRE

2) Team 13 - IPC BELLISI/TANG

3) Team 32 - KEDGE BYRNE/SPURGEON
Equipe KEDGE BYRNE/STURGEON

Red scarf (best team in red wines) : Team KEDGE CROSET/DELBARRE

White scarf (best team in white wines) : Team KEDGE BYRNE/STURGEON

Next edition

The next Open will take place in 2020 as in 2019 Piron will organize the Masters. A MASTERS tournament is reserved to some great players who have already won titles. A concept known in tennis that Château Piron will transpose into the wine tasting in 2019. The competitors will have to be Best Sommelier of France, a Duval Leroy Trophy holder or a winner of the Chateau Piron Open to be allowed to register. On the programme, a high level challenge ... with prestigious prizes for the winners

OPEN and MASTER Château Piron will alternate every other year.

→ www.openchateaupiron.fr



Alexandre Morin devant le Jury avec le Chef David Delieuvin.



Les vainqueurs Denis Marniesse et Eric Bordas.



Vinexpo Hong Kong

s'offre un nouveau succès pour ses 20 ans

Du 29 au 31 mai dernier, Vinexpo Hong Kong a confirmé son leadership asiatique sur les salons professionnels internationaux de vin et spiritueux en Asie-Pacifique. Reconnu pour la diversité et le professionnalisme de ses exposants, la qualité de ses visiteurs et la richesse de son programme de conférences et dégustations, l'édition du 20^{ème} anniversaire a battu tous les records.

L'exigence des organisateurs de rester « trade only » ajoutée à une connaissance des acteurs clés et d'importantes campagnes de promotion ont permis d'attirer un visitorat très qualitatif. Si le nombre de visiteurs du salon semble se stabiliser autour de 17 500 acheteurs (+ 2 % de hausse par rapport à 2016), la fréquentation accrue des visiteurs chinois (+10 % par rapport à 2016) reflète la croissance exponentielle de la consommation de vin en Chine, qui devrait atteindre 23 milliards de dollars d'ici cinq ans.

La dynamique région d'Asie-Pacifique et l'attractivité que représentent Hong Kong et Vinexpo attirent exposants et acheteurs, comme en témoignent les 1 465 exposants (+12 % vs 2016) de 30 pays, la présence des 305 nouveaux exposants, les 62 exposants de WOW! (World of Organic Wines) et la démonstration de force du pays à l'honneur, l'Australie, représentée par 225 marques. La Chine était également bien représentée avec 27 exposants.

Hong Kong confirme son positionnement important de hub asiatique en occupant la deuxième place sur le podium des pays visiteurs, suivi par Taiwan, la Corée du Sud et l'Australie. Les pays d'Asie du Sud-Est, comme Singapour, la Thaïlande, le Vietnam ou la Malaisie continuent leurs croisances et viennent talonner des marchés plus établis.

Le Service « One to Wine Meetings » de Vinexpo qui permet de planifier des rendez-vous d'affaires avec des contacts ciblés et qualifiés a remporté un grand succès. 1 609 rendez-vous d'affaires ont été organisés en trois jours, en plus de tous les autres rendez-vous pris directement sur les stands. Guillaume Deglise, directeur général de Vinexpo, a commenté : « Nous mettons tout en place pour offrir les meilleures prestations possibles et aider nos clients à atteindre leurs objectifs. »

Pour célébrer ses 20 ans, Vinexpo Hong Kong a présenté un programme inédit de 50 conférences, dégustations et masterclasses qui rassemblait, dans le cadre de Vinexpo Academy, des speakers et dégustateurs de renommée internationale. Un des événements phares organisés par Vinexpo était la conférence sur le marché chinois. Un remarquable panel d'experts a permis d'établir une analyse du marché et de ses évolutions, notamment dans le domaine du e-commerce. L'impact de la consommation des Millenium a également été au cœur des débats. Le Grenache Day, mercredi 30 mai, a permis de mettre en lumière la complexité et la richesse d'un cépage international, le Grenache.

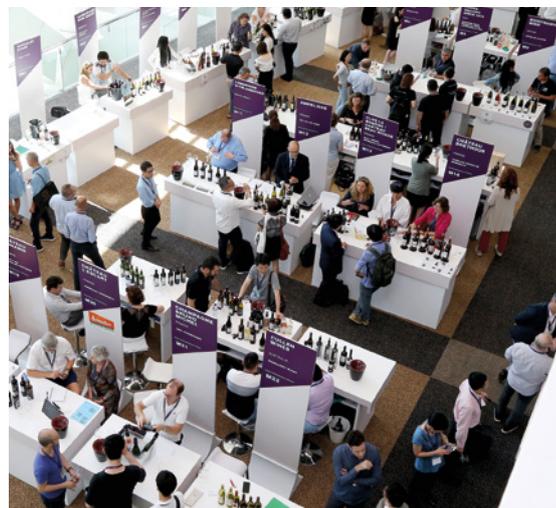
L'Australie était le pays d'honneur de cette année. Avec la présence de 225 marques australiennes, 26 masterclasses, une conférence sur la croissance des importations de vins australiens en Chine, des animations sur le stand Wine Australia et la Soirée The Blend, l'Australie a créé le buzz !

Prochaines étapes : Vinexpo New York : 4 et 5 mars 2019 // Vinexpo Bordeaux : 13 au 16 mai 2019 // Vinexpo Paris : 13 au 15 janvier 2020.

Vinexpo Hong Kong says ‘cheers’ to a highly successful 20th anniversary edition || Vinexpo Hong Kong cemented its position and reputation as Asia-Pacific’s most important, must-attend trade event for industry professionals over its three-day show held at Hong Kong’s Convention and Exhibition Centre from May 29–31. The strictly trade-only event is internationally recognized for the quality of its exhibitors and the depth, range and diversity of its exhibition programme, and as expected, the 20th anniversary edition surpassed all expectations with a strong international presence and a higher attendance of visitors from Mainland China, up 10% compared to 2016, reflecting the country’s remarkable growth in wine consumption.

Overall, exhibitors increased to an unprecedented 1,465 representing 30 countries, this included 305 new exhibitors. In addition, there were 62 exhibitors from 11 countries in the WOW! - World of Organic Wines - zone and this year’s ‘Country of Honour’ Australia made its biggest ever appearance at an international trade show with 225 wine brands. China was also well represented with 27 exhibitors.

Meanwhile, overall visitor figures were up 2% on 2016 and represented a wide cross-section of Asian markets with Mainland Chinese visitors in pole position, followed in turn by Hong Kong, Taiwan, South Korea and Australia reinforcing the show’s position as the wine hub of Asia-Pacific.



South-East Asia’s dynamic market followed with increased representation from Singapore, Thailand, Vietnam, Malaysia, and The Philippines.

The One to Wine Meetings, a new initiative encouraging trade interaction and networking was an integral part of the Hong Kong event this year, building on its introduction in 2016. Deemed a great success with 1,609 scheduled business meetings taking place during the show, the meetings enabled tailor-made business appointments between exhibitors and specifically-targeted trade executives.

Commenting at the close of the show, Vinexpo CEO, Guillaume Deglise, said: ‘The ability of Vinexpo to meet exhibitors’ business objectives by bringing visiting professionals together is second to none. That’s why we continue to attract such a wide variety of countries and why key professionals in the industry consider this a must-attend event.’

Once again, Vinexpo’s Academy reinforced the show’s reputation as the global trade event with an unrivalled programme including 50 Master Classes, seminars, conferences and tastings conducted by world-renowned

wine experts and aficionados for the benefit of visitors. A highlight of the Vinexpo Academy was The China Market Conference, with a panel of leading professionals and experts presenting an insightful overview. This year’s focus was on the exponential growth of e-commerce and its importance to the millennial generation as it relates to the future of wine consumption in China. Another highlight of the 20th anniversary show was a dedicated Grenache Day, only the second for a grape variety as part of the Asia show. Australia as the ‘Country of Honour’ created continuous excitement throughout the show with 26 Masterclasses of their own and as hosts of the signature networking event, The Blend.

Next stops: New York March 2019–Bordeaux May 2019– Paris January 2020.

→ www.vinexpo.com

LIMOUX

FÊTAIT LES 80 ANS DE LA BLANQUETTE



Cette année, le Carnaval de Limoux a pris une autre dimension grâce aux festivités des 80 ans de deux AOC limouxines. Chaque année, ce carnaval dure 3 mois avec des parades et des défilés dans le centre de la ville, plusieurs fois par jour. Pendant l'événement, les AOC Blanquette de Limoux et Blanquette Méthode Ancestrale, créées en 1938, ont été mises en exergue dans chaque café et restaurant de la ville. Chacun put s'aventurer et tester les diverses cuvées proposées.

L'une et l'autre AOC présentent des diversités de cépage et d'élaboration mais chacune utilise une part non négligeable de Mauzac, un cépage local. Les deux AOC lui doivent leur nom de Blanquette en rapport à ses feuilles typiques, ornée d'un duvet blanc. Depuis 1993, il entre à 90 % minimum dans la composition de la première appellation, avec un maximum de 10 % de Chardonnay voire de Chenin. La deuxième offre des 100 % Mauzac.

Ces sparkling révèlent des notes gustatives de pomme verte, parfois d'abricot, de coing. Selon le travail de la vigne et les choix d'élaboration, des variantes sont réellement perceptibles. Quelques cuvées ont été dégustées.

Monsieur S, Blanquette de Limoux, Brut Nature 2015, 100 % Mauzac. Etienne Fort, le propriétaire vigneron, a établi un partenariat avec le Conservatoire (voir encadré). Il a réintroduit dans son vignoble différents Mauzac. Il travaille avec 400/500 codes génétiques distincts. Pour l'élaboration, il utilise des cuves béton et inox pour l'essentiel. Il explique que le Mauzac est délicat à travailler, trop de pressurage induisant des notes extrêmes dans le jus. Amertume, notes de bois sec et acidité risquent de disparaître. Sa blanquette est non dosée, il joue plutôt sur la maturité des raisins. Il obtient ainsi des notes de genièvre, s'éloignant de la pomme verte. Des accents torrifiés se juxtaposent à la minéralité. Il vinifie uniquement des blanquettes Méthode Traditionnelle.

Maison Antech, Blanquette de Limoux, Brut Nature est expérimentale. Elle se révèle très crayeuse et minérale en bouche, avec des notes de pomme verte. L'acidité donne le ton et parachève la longueur en bouche.

Maison Delmas, Blanquette, Cuvée Mémoire a été vinifiée en barriques de chêne pendant 8 mois. Une certaine suavité, des notes de miel et un léger côté crayeux caractérisent cet effervescent.

J. Laurens, Blanquette Méthode Ancestrale, le vin en bouche présente de la délicatesse avec des notes de fleurs et de pêches blanches.

Les Caves de L'Abbaye de St Hilaire ont vu naître ces effervescents mentionnés dans des manuscrits de 1544. Ils perdurent et évoluent de vigneron en vigneron, d'époque en époque. Aujourd'hui, la tendance est à la conservation de ce patrimoine vivant, pour le plaisir de nos papilles.

→ carnaval-limoux.com

LE MAUZAC, UN CONSERVATOIRE POUR SA PÉRENNITÉ

Le Mauzac, ce cépage caractéristique du Sud-Ouest, est présent en France essentiellement à Limoux et à Gaillac. La Chambre d'Agriculture, le Syndicat de l'AOC et la Coopérative Sieur D'Arques ont collaboré à la création d'un conservatoire. L'enjeu est de taille, répertorier et conserver la variabilité génétique du cépage Mauzac, variété historique de l'AOC Limoux. Si l'extinction de cette variété, peu cultivée dans le monde, n'est pas en jeu, sa diversité génétique est en revanche menacée par le renouvellement du vignoble depuis plus de 30 ans. Au conservatoire de Flandry, ce sont 147 clones en blancs, 43 en rosés qui y prospèrent. Ce panel permet une plus grande carte génétique et le retour de la biodiversité. Aujourd'hui, Daniel Paillès (responsable Vignoble du Château de Flandry) et Didier Viguier, responsable de l'Unité Bois et Plants de Vignes de la Chambre d'Agriculture de l'Aude, veillent sur cette enclave.

Limoux celebrated the 80th anniversary of its Blanquette

|| This year the Carnival of Limoux took on another dimension thanks to the celebrations of the 80th anniversary of 2 AOPs of Limoux. Every year this carnival lasts for three days with several processions and parades in the city everyday. During the event the AOPs Blanquette de Limoux and Blanquette Méthode Ancestrale, created in 1938, have been spotlighted in every bar and restaurant of the city. Every guest could discover and have a try of various cuvees.

Both AOPs present various varietals and crafting methods but they both use an important proportion of Mauzac, a local variety. Both AOPs owe the name of Blanquette [blanc = white] thanks to the white down that covers its typical leaves. Since 1993, it enters by minimum 90% in the composition of the first appellation added with a maximum of 10% Chardonnay or Chenin. The second appellation uses 100% Mauzac.

These sparkling wines reveal gustatory notes of green apple, sometimes apricot, quince. According to the work of the vine and the chosen crafting method, variations are really perceptible. We tasted some cuvees.

Monsieur S, Blanquette de Limoux, Brut Nature 2015, 100 % Mauzac. Etienne Fort, the wine grower, set up a partnership with the conservation organism (see box). He re-introduced in his vineyard different Mauzacs.

He works with 400-500 different genetic codes. For the vinification he uses concrete and stainless steel vats. He explains Mauzac is delicate to work with, too much pressing can result in extreme aromas in the juice like bitterness, dry wood and acidity. His Blanquette is non-dosed, he prefers to play on the maturity of the grapes. Doing so he gets aromas of juniper instead of green apple. Toasted aromas mingle with minerality. He only works with Traditional Method.

Antech, Blanquette de Limoux, Brut Nature is an experimental cuvee. It reveals very chalky and mineral notes on the palate, with aromas of green apple. The acidity sets the tone and comes in the end.

Delmas, Blanquette, Cuvée Mémoire has been vinified in oak barrels for 8 months. A kind of smoothness, notes of honey and a light chalky side characterize this bubbly.

J. Laurens, Blanquette Méthode Ancestrale's palate is delicate with notes of flowers and white-fleshed peaches.

The cellars of the Saint Hilaire Abbey have given birth to these sparklings mentioned from 1544. They have been perpetuated and evolve from wine grower to wine grower, from period to period. Nowadays the trend is to preserve this heritage for the pleasure of our palate.

Sofia Lafaye



Mauzac and a conservation area for its continued existence

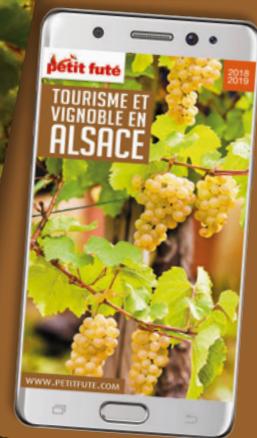
Mauzac, characteristic variety of the Southwest of France is present in France only in Limoux and Gaillac. The Chamber of Agriculture, the Union of the AOP and the Cooperative Sieur d'Arques worked together to create a conservation area. The challenge is important; register and preserve the variability of the varietal Mauzac, the historical variety of the Limoux AOP. Though the extinction of this variety barely grown in the world is not topical, its genetic diversity is threatened because of the renewal of the vineyard over the last 30 years. In the conservation area of Flandry, 147 clones of white, 43 of rosés are preserved. This range enables a greater genetic map and the return of biodiversity. Now, Daniel Paillès (vineyard manager at Château de Flandry) and Didier Viguier, Vine Stocks and Plants manager of the Chamber of Agriculture of Aude, take care of this enclave.



NOUVELLE EDITION



version numérique offerte*



* version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

Bulletin à retourner : Petit Fute VPC
18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

Oui, je souhaite recevoir le guide

Tourisme et Vignoble en Alsace au prix de 8,95 € (frais de port inclus)

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

Je préfère régler par carte bancaire :

CB n° _____ Expire fin : ____/____

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

Mes coordonnées : M^{me} M^{lle} M.

Nom

Prénom

Adresse

Code postal Ville

Tél. E-mail

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

Date et signature obligatoires : _____

**En vente chez votre
libraire et sur internet
www.petitfute.com**

Suivez-nous
aussi sur





SYMPHONIE EN 7 VINS

Le lundi 9 avril, SommelierS International a eu la chance de pouvoir participer à une présentation exceptionnelle organisée par le très novateur et dynamique Bruno Borie et son équipe autour des vins du Château Ducru-Beaucaillou.

Cette présentation qui a eu lieu au Point Rouge à Bordeaux avait pour but de fêter les primeurs, la cuvée 2017 et le lancement du nouveau site internet, une soirée articulée autour de 7 vins, 7 chansons qui correspondaient à chaque millésime ainsi que des intervalles lyriques, des quizz ou vidéos.

Cette soirée fit la part belle à la dégustation en proposant les superbes La Croix Ducru-Beaucaillou Saint Julien 2010 et le Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 2010-2003-1996-1989-1982. Ces cuvées extraordinaires étaient toutes accompagnées de plats signatures qui permettaient de sublimer les vins.

Cet événement a permis de souligner l'étonnante fraîcheur et tenue dans le temps des millésimes les plus anciens, mais aussi l'amabilité et l'équilibre des millésimes plus récents malgré leur complexité et leur volume.



Bruno Borie, propriétaire du Château Ducru-Beaucaillou.

Symphony in 7 wines || On Monday April 9 SommelierS International was invited to take part in an exceptional presentation organized by innovative and dynamic Bruno Borie and his team over the wines of Château Ducru-Beaucaillou.

This presentation that took place at Le Point Rouge in Bordeaux aimed at celebrating the EN Primeurs, the 2017 cuvée and the launch of the new website, an event hinged on 7 wines, 7 songs for each vintage as well as lyrical interludes, quizzes or videos.

The evening left pride of place to tasting with the beautiful La Croix Ducru-Beaucaillou Saint Julien 2010 and Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 2010-2003-1996-1989-1982. These extraordinary cuvees were all paired with signature dishes that sublimated the wines.

The event enabled to underline the astonishing freshness and durability of the oldest vintages, but also the pleasurable side and balance of the most recent ones despite their complexity and volume.

Aris Allouche

→ chateau-ducru-beaucaillou.com



CLOS SAINT JEAN

Châteauneuf-du-Pape

www.closstjean.fr

L'ORGANISATION DE LA LONDON WINE FAIR

Hausse encourageante du visitorat



Les organisateurs de la London Wine Fair de cette année ont enregistré une belle hausse du nombre de visiteurs. 14 250 visiteurs (total net) se sont rendus à la 38^e London Wine Fair, soit +17 % par rapport à 2017.

L'édition 2018 fut la première dirigée par Hannah Tovey nommée à la tête du salon en juillet 2017. L'augmentation des visiteurs a été attribuée au contenu remis au goût du jour avec de nouvelles zones dédiées : la zone Innovation, en collaboration avec JF Hillebrand ; la zone Formation en partenariat avec la Wine & Spirit Education Trust (WSET) et Drinks Britannia, qui promouvait les boissons britanniques – le vin, les bières, les cidres et les spiritueux. Des investissements dans la base de données du salon et un plan marketing complètement revu ont également garanti un visitorat ciblé plus pertinent que jamais.

Hannah Tovey a commenté : « Nous sommes enthousiastes face au succès de cette année et au soutien de tous les acteurs de la filière. Notre priorité a toujours été de proposer le bon visitorat à nos exposants et notre investissement dans ce sens a réellement porté ses fruits. Nous avons eu un retour extrêmement positif de nos exposants autant historiques, récents que nouveaux, et nombre d'entre eux ont déjà réservé leur espace pour 2019. Nous travaillons déjà à l'édition de l'année prochaine qui sera une période charnière pour la filière car le Brexit va devenir réalité. Plus que jamais nous aurons besoin d'un salon qui valorisera la Grande Bretagne comme marché de premier plan pour le vin. »

La London Wine Fair 2019 se tiendra à Olympia du 20 au 22 mai.

London Wine Fair organisers report significant uplift in footfall || The organisers of this year's London Wine Fair have reported a significant increase in attendees. 14,250 (total net) visitors attended the 38th London Wine Fair, an increase of 17% on 2017.

The 2018 show was the first under the leadership of Hannah Tovey, who joined as Head of Fair in July 2017. The increased footfall has been attributed to refreshed content, with new feature areas: The Innovation Zone in collaboration with JF Hillebrand; The Education Zone in partnership with Wine & Spirit Education Trust (WSET) and Drinks Britannia, which celebrated British drinks including wine, beers, ciders and spirits. Investment in the show's database and a completely revised marketing plan also ensured the targeted audience was more relevant than ever before.

Hannah Tovey commented: "We are thrilled with the success of this year's show and the support from all quarters of the industry. Our priority was always about delivering the right audience to our exhibitors and our investment in this has really paid off. We have had an overwhelmingly positive response from longstanding, returning and first-time exhibitors, many of which have already reserved their spaces for 2019. We are already working on next year's show which will be a critical time for the UK industry as Brexit becomes a reality. More than ever before we will need a Fair that champions the UK as a leading market for wine."

The 2019 London Wine Fair will take place at Olympia from 20th to 22nd May.

➔ www.londonwinefair.com



Sicilia en Primeur 2018

VIN ET CULTURE SE RENCONTRENT À PALERME

Du 3 au 7 mai dernier, le capitale italienne de la culture a ouvert ses portes à la présentation des vins siciliens en primeur. La célébration annuelle des nouveaux millésimes est revenue sur le devant de la scène dans sa 15^e édition, prenant ses quartiers au Musée Régional d'Art Contemporain au cœur de la splendide ville de Palerme. Ce rendez-vous dont la ligne directrice fut culture, recherche et esprit cosmopolite a offert encore une fois l'occasion de célébrer la capitale de l'île, nommée capitale italienne de la culture en 2018.

En complément de la dégustation de vins du millésime précédent, l'événement a montré à la presse italienne et internationale les multiples facettes et visages de la production des vignobles de Sicile en proposant de déguster et d'évaluer plus de 500 vins provenant des caves des membres associés d'Assovini Sicilia. Grâce à trois jours de wine tour les participants purent également découvrir les lieux et la culture d'un authentique continent viticole dans tous les sens du terme. Après le succès de l'an dernier, Sicilia en Primeur a confirmé la participation de 5 Masters of Wine internationaux qui ont proposé aux journalistes présents une plongée plus approfondie dans des thèmes importants du secteur au travers de 5 masterclasses sur des sujets spécifiques.

Parmi les nouveautés de l'événement il y eut la session de vulgarisation scientifique nommée « Sicily Wine Science Show » où des groupes de chercheurs sélectionnés par une commission ont présenté des projets sur la viticulture sicilienne sur lesquels ils travaillent, en interagissant en direct avec les journalistes.

« Le triomphe de Palerme en étant nommée Capitale de la Culture en 2018 a simplement servi à notre association – qui par vocation est impliquée dans la promotion de la culture de notre région – à maintenir notre événement ici », note Alessio Planeta, président d'Assovini Sicilia. « Accueillir Sicilia en Primeur dans la ville transformée de Palerme signifie aider à montrer au monde entier que la Sicile se développe et se révèle sous son plus beau jour. La croissance du tourisme en Sicile tire la consommation vers le haut, autant sur un plan domestique qu'export : le patrimoine culinaire et viticole est une part essentielle de l'expérience touristique ».

Pour conclure l'événement, le lundi 7 mai à 18 h au Musée Régional d'Art Contemporain, Sicilia en Primeur a ouvert au public pour offrir à tous les vrais amoureux du vin la possibilité de déguster les mêmes cuvées que celles présentées à la presse. Avec la ville de Palerme et son patrimoine culturel, historique, culinaire et viticole en toile de fond, l'événement Sicilia en Primeur 2018 a mis en lumière l'excellence de la production de vin de l'île.



Assovini Sicilia est une association rassemblant 86 producteurs de vins siciliens de petite, moyenne et grande taille qui partagent trois points communs : le contrôle de la totalité de la chaîne de production de la vigne à la bouteille ; la production d'un vin en bouteille qualitatif ; une vision internationale du marché.

Assovini Sicilia is an association which groups together 86 Sicilian viticultural houses of small, medium, and large dimensions who share three common features: the total control of the entire production process from the vineyard to the bottle; the production of bottled quality wine; an international vision of the market.



At Palermo, Wine meets Culture || From May 3rd to 7th, the Italian Capital of Culture opened its doors to the en primeur presentation of the new Sicilian wines. The annual celebration of the new vintages of Sicilian wines returned to the scene in its fifteenth version and had as the setting the Regional Museum of Contemporary Art in the splendid city of Palermo. The appointment, whose guiding spirit was culture, research, and cosmopolitanism, offered yet another opportunity to celebrate the island's capital, Italy's Capital of Culture for the year 2018.

In addition to presenting for tasting the wines of the preceding vintage, the event showed the Italian and international wine press the multifarious facets and faces of the production of Sicily's vineyards, offering for sampling and evaluating over 500 wines from the cellars of Assovini Sicilia's associated members. Through three days of touring, the participants had, in addition, the possibility of discovering the places and the culture of an authentic viticultural continent in every sense of the world. After last year's success, Sicilia en Primeur confirmed the participation of five international Masters of Wine, who offered to the journalists who were present a deeper probing into important themes of the sector in five Master Classes on specific topics.

Among the new features of the event was a session of scientific divulgation called "Sicily Wine Science Show" in which groups of researchers selected by a commission presented the projects on Sicilian viticulture they are working on, interacting directly with the journalists.

"Palermo's triumph in being named Capital of Culture for 2018 has only served to drive our association – which by vocation is committed to promoting the culture offered by the region – to hold our historic preview here – remarked Alessio Planeta, Chairman of Assovini Sicilia – hosting Sicilia en Primeur in the transformed city of Palermo means helping to show the world a Sicily that is growing and revealing itself in the most beautiful light. The growth of tourism in Sicily pushes consumption up, on both a domestic and export level: food and wine heritage are a fundamental part of the tourist experience".

To conclude, on Monday May 7th, at 6 P.M., at the Regional Museum of Contemporary Art, Sicilia en Primeur welcomed the public, offering all true wine lovers the possibility to sample the same wines presented to the press for tasting. With the city of Palermo and its cultural, historic, culinary, and viticultural patrimony to guide the event, Sicilia en Primeur 2018 put on display the very best of the island's production of wine.





LA MADRAGUE

VINS DE TERROIR ET VINS D'HISTOIRE



www.lesvinsdelamadrague.com



DOMAINE DE BEAURENARD

“Faites confiance à la tradition”

Paul Coulon et Fils
Propriétaire - Récoltant
84231 Châteauneuf-du-Pape - France
Tél. +33(0)4 90 83 71 79
contact@beurenard.fr

www.beurenard.fr

TERRENEUVE.COM - PHOTO : CHRISTOPHE GRILLÉ



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RASTEAU - CÔTES-DU-RHÔNE
Vignoble en biodynamie



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

42^e Challenge International du Vin

Palmarès de l'édition 2018



Jean-Philippe Pricart, Vincent Ferniot, Paz Levinson, Mar Galvém Romero, Catalina Melniciuc, Luca Giavi et Franck Vichet.

Avec 3761 vins dégustés représentant 37 pays, l'édition 2018 a décerné 1197 médailles et 18 prix spéciaux. Pour la première fois en 42 ans, l'Azerbaïdjan et le Kosovo ont présenté des vins. Cette année les vins effervescents du monde ont été mis à l'honneur : 263 vins étaient en compétition pour les 4 prix spéciaux.

Cette 42^e édition était placée sous la présidence d'honneur de Paz Levinson, Meilleur Sommelier des Amériques 2015, 4^e au Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2016, Cheffe Sommelière exécutive d'Anne-Sophie Pic. L'invité d'honneur était Vincent Ferniot, journaliste gastronomique sur France 3 (émission Midi en France). Excellent cuisinier et fou de beaux produits et de saveurs, il a fondé Boco, une enseigne qui propose chaque jour en restaurant les recettes simples des plus grands chefs et chef-pâtisseries. Tous deux étaient membres du comité qui a décerné les prix spéciaux effervescents 2018 aux côtés d'autres experts de vins effervescents.

42nd International Wine Challenge: Palmares of the 2018 edition || With 3,761 wines tasted representing 37 countries, the 2018 edition awarded 1,197 Medals and 18 Special Prizes. For the first time in 42 years, Azerbaijan and Kosovo presented wines. Each of the countries were rewarded with several medals. This year, the sparkling wines of the world were honored: 263 wines were in competition for the 4 Special Sparkling Awards.

This 42nd edition has been placed under the aegis of president of honour Paz Levinson, Best Sommelier of the Americas 2015, ranking 4th at the ASI Best Sommelier of the World competition, Executive Head Sommelier for Anne-Sophie Pic. The guest of honour was Vincent Ferniot, gastronomic journalist on the French TV ('Midi en France' on France3). Both were part of the jury of sparkling wine experts who awarded the Special Prizes.

→ www.challengeduvin.com

LES PRIX SPÉCIAUX VINS EFFERVESCENTS 2018 THE 2018 SPECIAL SPARKLING AWARDS

- **France, blanc / France, white**
Champagne Vignier-Lebrun,
Ora Alba, AOC Champagne Grand Cru
- **France, rosé**
Champagne Maurice Vesselle, Brut, AOC Champagne Grand Cru
- **Etranger, blanc / Foreign, white**
Llopart Reserve, Brut Nature, DOP Cava Blanc 2014
- **Etranger, rosé / Foreign, rosé**
Llopart Microcosmos, Brut Nature, DOP Cava Rosé 2014



À PROPOS DU CONCOURS / ABOUT THE CHALLENGE

Depuis 42 ans, le Challenge International du Vin (association loi 1901, indépendante) révèle la variété extraordinaire des talents viticoles. Près de 148 000 vins en compétition, 41 510 médailles attribuées, 6 salariés, 100 adhérents bénévoles. C'est le plus ancien et le plus grand des concours internationaux de vins organisés en France ; sa crédibilité est assurée par son indépendance (non affilié à un groupe de presse ou commercial) et les rigoureux contrôles effectués en amont et en aval, dans le cadre de sa démarche qualité.

For 42 years, Challenge International du Vin (independent association) reveals the extraordinary variety of the wine talents. Some 148,000 participating wines, 41,510 medals, 6 employees, 100 volunteers. It is the oldest and greatest international wine competition organized in France. Its credibility is guaranteed by its independancy (not associated with the press or a trade group) and the rigorous controls done before and after within the framework of its quality approach.



VIII^{ème} Concours des meilleurs vins & spiritueux Français en Asie

— HONG KONG – 5 ET 6 MAI 2018 —

La huitième édition du Concours des Meilleurs Vins et Spiritueux Français en Asie vient d'avoir lieu à l'Hotel Causeway Bay de Hong Kong.

Cette édition une fois de plus a été marquée par la présence accrue de professionnels venant de Chine péninsulaire, Hong Kong et Macao, ainsi que l'intérêt grandissant des importateurs locaux pour les notes, médailles et opinions des professionnels Asiatiques, qui contrastent souvent avec les opinions de critiques anglaises ou américaines, qui ne tiennent pas compte du goût et de la culture asiatique.

Notre événement n'est pas seulement un Concours mais aussi un événement promotionnel des vins et spiritueux français. Car pour vendre un produit il faut avant tout le faire connaître, l'expliquer et le déguster.

Cette septième édition consolide encore un peu plus notre concours en Asie, grâce à sa notoriété croissante, la qualité des vins et spiritueux présentés chaque année mais aussi grâce à la compétence des professionnels asiatiques. Il faut reconnaître que le Concours des Meilleurs vins et spiritueux français est le seul événement en Asie à donner l'opportunité aux professionnels du secteur de découvrir tout le panorama viticole français pendant 2 jours. Tous les vins et spiritueux ont été dégustés par les 62 professionnels présents (sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, journalistes) dirigés par notre prestigieux maître de cérémonie M. Nelson Chow, Président de l'Association des Sommeliers de Hong Kong et de Chine (HKSA Greater China), toujours aussi dynamique et efficace, à l'image des membres de son association.

Sur un total de 217 vins et spiritueux présentés, 92 ont été médaillés, ce qui représente 42 % des produits participants. La grande qualité des bouteilles présentées, les critères très stricts de dégustation, les catégories par type de produits et l'absolue impartialité que garantit une dégustation à l'aveugle ont donné des résultats à la mesure des exigences de cette épreuve.

Le Concours a débuté le 05 Mai à 9h00. Après une présentation de l'événement, chaque membre du jury a reçu les fiches de dégustation numérotées correspondant à chaque cuvée, avec un classement par catégorie. Chaque vin ou spiritueux devait être évalué sur 20 points en fonction des critères suivants :

Visuel : 2 points

Olfactif : 7 points à répartir entre les arômes et la complexité

Gustatif : 9 points à répartir entre l'acidité, le corps, les tanins, le fruit, la typicité et l'équilibre

Sensation finale : 2 points

Les récompensés recevaient une médaille si leur note moyenne était comprise entre : **14 et 20**.

Les notes comprises entre 14 et 15,5 donnent accès à une médaille de Bronze, les notes entre 15,5 et 17 à une médaille d'Argent et entre 17 et 18,5 une médaille d'Or ! Enfin la médaille de Platine est réservée aux notes comprises entre 18,5 et 20.

Le deuxième jour du Concours, nous avons continué la dégustation puis tous les produits médailles d'Or ont été dégustés à nouveau, cette fois-ci lors d'un dîner avec des plats typiques de la cuisine asiatique.

L'objectif de cet exercice est de mettre en avant les meilleurs produits, car s'il est important de trouver un bon vin ou spiritueux il n'en est pas moins de vérifier qu'il s'accorde parfaitement avec la cuisine locale.

Nous vous prions de bien vouloir trouver sur notre site www.allwines.fr la liste des vins et spiritueux médaillés.

HONG-KONG - May 5th and 6th, 2018 || The eighth edition of the Competition of the Best French Wines and Spirits in Asia has just taken place at the Hotel Causeway Bay of Hong Kong.

This edition one more time was marked by the professionals' greater presence coming from peninsular China, Hong Kong and Macao, as well as the increasing interest of the local importers for marks, medals and opinions of the Asian professionals, who often contrast with the opinions of English or American critics, who do not take into account the taste and the Asian culture.

Our event is not only a competition but also a promotional event of the French wines and spirits. Because to sell a product it is necessary to make it know, explain it and taste it.

This seventh edition still strengthens a little more our competition in Asia, thanks to its increasing fame, the quality of the wines and spirits presented

every year but also thanks to the skilled Asian professionals. It is necessary to recognize that the Competition of the Best French wines and spirits is the only event in Asia to give the opportunity to the professionals of the sector to discover all the French wine-making panorama during 2 days.

All the wines and spirits were tasted by 62 present professionals (sommeliers, importers, buyers, wine merchants, distributors, restaurant owners, journalists) managed by our prestigious master of ceremonies Mr Nelson Chow, President of the Hong Kong Sommeliers Association Greater China (HKSA Greater China), still as dynamic and effective, just like the members of his association.

On a total of 217 wines and spirits presented, 92 have been awarded a medal, which represents 42% of the participating products. The high quality of the presented bottles, the very strict tasting criteria, the categories by type of products and the absolute impartiality guaranteed by a blind tasting gave results worth the requirements of this challenge.



The competition began on May 5th at 9:00 am. After a presentation of the event, every member of the jury received the numbered tasting sheets corresponding to every cuvee, with a classification by category. Every wine or spirit had to be given a mark out of 20 points according to the following criteria:

Visual aspect: 2 points

Nose: 7 points (aromas and complexity)

Palate: 9 points (acidity, body, tannins, fruit, typicity and balance)

Final feeling: 2 points

The rewarded wines received a medal if their average mark ranged between 14 and 20.

Marks between 14 and 15.5 give access to a bronze medal, marks between 15.5 and 17 a silver medal and between 17 and 18.5 a gold medal! Finally the platinum medal is reserved to marks between 18.5 and 20.

The second day of the Competition, we continued the tasting, then all the gold medals were tasted again during a dinner with typical Asian dishes.

The objective of this exercise is to put forward the best products, because though it is important to find a good wine or spirit, it is not less necessary to check that it perfectly matches with the local cuisine.

List of the awarded wines & spirits on our website www.allwines.fr.

→ www.allwines.fr

Tél. : (+33) 05 56 48 07 48

next
Vinexpo
events



VINEXPO EXPLORER

23 — 25 Sept. 2018



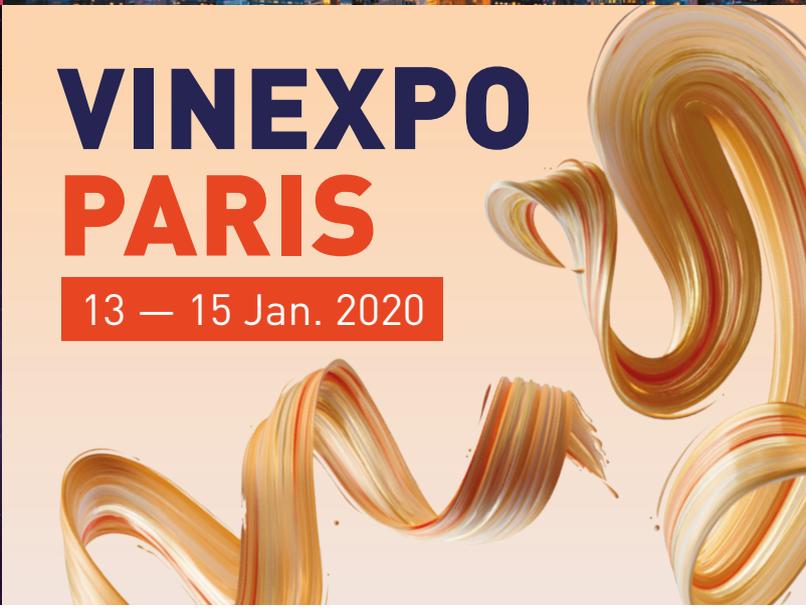
VINEXPO NEW YORK

4 — 5 March 2019



VINEXPO BORDEAUX

13 — 16 May 2019



VINEXPO PARIS

13 — 15 Jan. 2020

VINEXPO

THE WORLD OF WINE & SPIRITS

BORDEAUX | HONG KONG | NEW YORK | TOKYO | PARIS | VINEXPO EXPLORER

CHÂTEAU PETIT VAL À MIAMI

Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, est présent à Miami depuis 1 an grâce au voyage-dégustation que nous avons organisé un an plus tôt. Accompagné par Aris Allouche, directeur de SommelierS International, David Liorit, représentant de Petit Val, se déplaçait cette année afin de renforcer sa présence en Floride, mais aussi pour rencontrer ses partenaires actuels.

Organisées en collaboration avec Sébastien Verrier (consultant vins pour de grands établissements de Floride et importateur de vins français Vineyards to Table), des rencontres sur mesure étaient planifiées pendant 4 jours. Tout d'abord un déjeuner dégustation au MeatMarket de Miami, puis des dégustations dans divers établissements de renom tels que Nusret, La Petite Maison ou encore Michael Genuine Food & Drink. Un autre déjeuner dégustation, cette fois au restaurant Pistache de Palm Beach a permis la rencontre de David Liorit avec un public d'une quinzaine de professionnels locaux, sommeliers, cavistes et restaurateurs. S'en est suivie une visite dégustation à la boutique de Virginia Philip, Master Sommelier. Puis pour compléter cette belle journée une dégustation commentée au Country Club de Palm Beach, avec pour public les membres du club, pour beaucoup amateurs et collectionneurs de belles bouteilles. Enfin, un dîner était organisé au magnifique roof top Juvia Miami Beach, restaurant fusion qui mélange les grands classiques français avec la cuisine japonaise et sud-américaine.

Le dernier jour les visites étaient plutôt orientées hôtellerie de luxe avec Soho Beach House, Biltmore, Ritz Carlton, puis une dégustation animée chez le caviste Sunset Corner !

Un voyage enrichissant, mais qui aura surtout permis de renforcer la place de Château Petit Val en Floride !

Lors de ce périple nous avons pu déguster les vins suivants :

- Château Petit Val 2014, 2015
- Muse du Val 2014, 2015
- Rosé de Val 2017

➔ www.chateaupetitval.com

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion

Tel : +33(0)5 57 24 70 86

info@chateaupetitval.com



David Liorit

Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, is present in Miami for a year thanks to the tasting journey we organized one year earlier. Accompanied by Aris Allouche, SommelierS International director, David Liorit, representative of Petit Val, went there this year to strengthen his presence in Florida, but also to meet his current partners. || Organized in collaboration with Sébastien Verrier (wine consultant for big establishments of Florida

and importer of French wines with Vineyards to Table), custom-made meetings were planned during 4 days. First of all a tasting lunch at MeatMarket in Miami, then tastings in various famous establishments like Nusret, La Petite Maison or Michael Genuine Food & Drink. Another lunch, this time at Pistache Restaurant in Palm Beach enabled David Liorit meet with fifteen local professionals, sommeliers, wine merchants and restaurant owners. Then a visit at Virginia Philip, Master Sommelier's shop. To complete this beautiful day a commented tasting in the Country Club of Palm Beach, with the members of the club, many of them wine lovers and collectors of beautiful bottlings. Finally, a dinner was organized at the magnificent roof top Juvia Miami Beach, a fusion restaurant that mixes French great classics with Japanese and South American cuisine.

The last day the visits were more dedicated to luxury hotel with Soho Beach House, Biltmore, Ritz Carlton, then a tasting took place at the Sunset Corner wine merchant!

An enriching journey, but which will especially enable to strengthen the position of Château Petit Val in Florida!

During this trip we could taste the following wines:

- Château Petit Val 2014, 2015
- Muse du Val 2014, 2015
- Rosé de Val 2017



CHÂTEAU BERNADOTTE

Le bourgeois fait sa révolution de palais

Fort d'une histoire singulière, le château Bernadotte avec ses 40 hectares de vignes a engagé un nouveau virage depuis sa reprise en 2012 par Antares Cheng, un homme d'affaires hongkongais propriétaire d'un réseau de duty free. Avec un bond qualitatif spectaculaire sur les derniers millésimes.



Le domaine, acquis en 2007, en même temps que Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, par Champagne Louis Roederer, a été repris en décembre 2012 par le King Power Group (HK). Une acquisition qui s'inscrit dans la stratégie globale d'expansion du groupe pour élargir le champ de ses activités. Alors pourquoi ce discret Haut-Médoc, reconnu pour sa régularité, mais resté si longtemps à l'ombre d'une prestigieuse Comtesse ? « Plusieurs raisons : une distribution commerciale par la Place de Bordeaux bien rodée, un potentiel qualitatif important avec un chai performant et adapté, et une notion d'histoire, » résume Guillaume Mottes, ancien directeur général du Château Siran, à qui Antares Cheng a confié les clés de la maison quelques jours seulement après son acquisition. « C'est une histoire singulière que celle du nom de ce Cru Bourgeois du Médoc. Bernadotte, c'est le lieu-dit d'une parcelle choisie par monsieur Eklund, l'industriel Suédois qui avait racheté la propriété en 73, pour rebaptiser son château qui s'appelait alors Fournas. Car c'est aussi le nom d'un sergent, fils d'un bourgeois palois, devenu maréchal et promu roi de Suède en 1818 par Napoléon et dont la couronne orne l'étiquette. » Singulier destin dont on fête cette année le bicentenaire à Pau...

Et c'est maintenant au tour du château de faire sa révolution de palais pour redonner son lustre à ce Cru Bourgeois. « Longtemps la propriété de Pichon Comtesse, Bernadotte a bénéficié de toutes les attentions, de processus d'élaboration d'une qualité incontestable, planté à

10 000 pieds l'hectare comme les grands, mais il se devait de rester à l'ombre de Pichon Comtesse. Aujourd'hui, la différence, c'est que Bernadotte a une équipe 100 % dédiée, ce qui permet d'être plus pointu. L'orientation prise est de lui donner un peu plus de chair sans compromettre l'élégance. Et de tenter des audaces commerciales, avec notamment l'ouverture d'un bureau en Chine en 2015, » explique Guillaume Mottes.

QUÊTE DE PRÉCISION, PURETÉ ET SENSUALITÉ

Le travail profond entrepris depuis 5 ans par les équipes techniques, en partenariat avec l'œnologue conseil Hubert de Boüard, s'est articulé notamment autour d'une nouvelle sensibilité environnementale récompensée par la certification AREA2 et HVE3, et d'une conquête sur la maturité du raisin par un meilleur équilibre physiologique de la vigne. « Nous prenons plus de risques dans les vignes et nous avons investi dans du matériel de tri, » souligne Guillaume Mottes. Une évidence aujourd'hui pour qui veut apporter davantage d'équilibre. « Il y a eu 3 écoles à Bernadotte, Madame de Lencquesaing favorisait des extractions importantes dans les vinifications, Roederer souhaitait plus de finesse et a ouvert la voie à ce que l'on fait aujourd'hui. » En effet, jusqu'en 2012, Bernadotte ne se livrait pas sur l'instant, c'était un vin plus intellectuel que charnel, qui s'exprimait sur la longueur et dans le temps. La nouvelle équipe cherche une personnalité plus généreuse, accueillante dès le départ, privilégiant l'élégance et le charme immédiat.

Dans cette logique, le processus de vinification a également été revu avec des extractions plus douces, qui n'écrasent pas le velouté et développe le côté flatteur, basé sur une approche du fruit et de la rondeur. Au final, l'évolution est nette à la dégustation. Au fil des ans et des détails, des améliorations accumulées, Bernadotte monte en précision. Dès 2013, le vin impose une autre vérité, offrant un plaisir plus délicat. La politique de commercialisation est également revue : pas de sortie primeur pour les 200 000 bouteilles du domaine.

Mais c'est le 2014 qui va servir de repère. Un millésime qui va marquer une rupture. Temporelle et viticole. Tout simplement parce qu'il incarne les premiers effets de la nouvelle politique. Du fruit, de l'élégance, plus de tension, de soyeux, quatre points cardinaux qui ont séduit les critiques : noté 90 par James Suckling ou encore 91 par Roger Voss du Wine Enthusiast. Les millésimes suivants associent une puissance contenue et un toucher de taffetas souverain, sans arrogance, délivrant une émotion naturelle. La couronne scintille à nouveau, et Bernadotte compte bien continuer sa révolution, de velours cette fois, qui s'étoffe à la garde, avec une montée en puissance racée et complexe.

EN SAVOIR +
➔ WWW.CHATEAU-BERNADOTTE.COM

Château Bernadotte: The Bourgeois' revolution

|| With a wealth of a peculiar history Château Bernadotte and its 40 hectares of vines have taken a new turn since its purchase in 2012 by Antares Cheng, a Hong-kongese businessman, owner of a network of duty free shops. With a tremendous gap in quality over the last vintages.

The estate taken over by Champagne Louis Roederer in 2007 together with Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande has been purchased in December 2012 by King Power Group (HK). An acquisition carried out within the framework of a global expansion strategy of the group to broaden its range of activities. So why this discreet Haut-Médoc, well-known for its consistency but that remained so much time in the shadow of the prestigious Comtesse? "Several reasons: a well-established commercial distribution by the Bordeaux trade, an important quality potential with a performing and adapted winery, and a notion of history", explains Guillaume Mottes, former general manager of Château Siran chosen by Antares Cheng to run the house only a few days after he purchased the château. "This Cru Bourgeois of Medoc has a peculiar history. Bernadotte is the name of the locality of a plot of land chosen by Eklund, the Swedish industrialist who bought the property in 1973, to rename his château formerly called Fournas. As it also is the name of a sergeant, son of a bourgeois from Pau, become marshal and appointed king of Sweden by Napoleon in 1818, whose crown is printed on the label." A unique destiny whose 200th anniversary is celebrated this year in Pau ...

And now it is the chateau's turn to make its revolution to give back this Cru Bourgeois its former glory. "Long owned by Pichon Comtesse, Bernadotte benefitted from all the attention, of making processes of undeniable quality, planted with 10,000 stocks per hectare like the greatest, but it had to remain in the shadow of Pichon Comtesse. Today the difference is that Bernadotte has a 100% dedicated team which enables to be more acute. The direction taken is to give a bit more flesh without compromising the elegance. And trying to have some commercial boldness with especially the implementation of a trade office in China in 2015", Guillaume Mottes explains.



A quest of precision, purity and sensuality

The deep work done for 5 years by the technical teams in partnership with consultant enologist Hubert de Bouïard especially focused on a new environmental concern rewarded by the AREA2 and HEV3 certifications, and a conquest on the grape maturity through a better physiological balance of the vine. "We take more risks in the vineyard and we invested in sorting material", Guillaume Mottes underlines. An obvious thing for someone who wishes to get more balance. "There have been three philosophies at Bernadotte. Mrs De Lencquesaing used to favour important extractions in the vinifications. Roederer wished more finesse and opened the way to what we do nowadays". Indeed until 2012 Bernadotte did not open up immediately, it was a more intellectual than sensual wine, that expressed over time. The new time seeks a more generous personality, welcoming from the beginning, favouring elegance and immediate charm.

Accordingly the vinification process has been revised with softer extractions that do not overwhelm the velvety texture and develops the flattering side based on more fruitiness and roundness. Finally the evolution is obvious at tasting. Over the years and the details, the cumulated improvements, Bernadotte has gained precision. From 2013 the wine shows another truth, offering a more delicate pleasure. The mar-

keting policy has also been reviewed: no en primeur release for the 200,000 bottles of the estate.

But it is the 2014 that will serve as a reference. A vintage that will break with the past. A break in time and in wine making. Simply because it embodies the first effects of the new policy. Fruitiness, elegance, more tension, silkiness, four cardinal points that seduced the critics: a mark of 90 by James Suckling or 91 by Roger Voss of Wine Enthusiast. The following vintages associated a restrained powerfulness and royal taffeta touch, without arrogance, provoking a natural emotion. The crown shines again, and Bernadotte intends to continue of its revolution, of velvet this time, that gets breadth with ageing, with a racy and complex increase in powerfulness.

Bénédicte Chapard

QUELQUES CHIFFRES :

- Encépagement :
53 % Cabernet Sauvignon –
46 % Merlot – 1 % Petit Verdot
- Production annuelle :
230 000 bouteilles
- 2 marques :
Château Bernadotte et
Château Fournas Bernadotte
- 1860 : date de la demeure

LE COMMENTAIRE DE GÉRARD BASSET / GÉRARD BASSET'S REVIEWS

CHÂTEAU BERNADETTE, Haut-Médoc, 2014

Couleur rouge rubis avec une frange pourpre.
Nez de fruits noirs, surtout le cassis, bien soutenu par des touches de cacao. Au palais, le vin présente des tanins bien mûrs. Les arômes de bouche sont sur les épices et sur la mûre. À servir avec des rognons à la moutarde.

Ruby-red colour with a crimson fringe.
Black fruits (blackcurrant) in the nose, backed by scents of cocoa. On the palate, the wine presents very ripe tannins. Spices and blackberry aromas in the mouth. To serve over kidneys in mustard.



Lloyd Lippens et Chris Cardon

LE DRAPEAU BELGE FLOTTE **À LA HAYE**

Qu'est ce qui a changé au Château La Haye et à Bellevue-Cardon depuis l'arrivée de Chris Cardon, industriel flamand dans l'univers pharmaceutique, entrepreneur vétérinaire ?

Sportif et amateur de bons vins, c'est en courant le marathon du Médoc que Chris Cardon est tombé sous le charme des lieux. L'histoire aurait pu s'arrêter là mais la magie du Médoc, ces vignes qui parfois regardent le fleuve et qui ne peuvent voir naître que de bons vins le poussent à revenir. Il court à nouveau sur cette fameuse D2 qui déroule le tapis rouge des grandes étiquettes médocaines, frappe aux portes pour participer aux sacro-saintes vendanges, et entre deux coups de sécateurs, repère dans cet amphithéâtre de vignes l'ancienne maison du curé de Pauillac. Bellevue, un château sans vignes depuis le gel de 1956, qui occupe un petit sommet avec l'estuaire à ses pieds, à deux pas des deux Pichons et de Latour. Coup de cœur et achat. En 2012, il achète Château La Haye à Saint-Estèphe, un domaine à fort potentiel qui avait besoin

d'être revitalisé. De dix hectares, La Haye est passé à près de vingt hectares, après l'acquisition de plusieurs parcelles de Cabernet notamment, suivi du rachat de dix hectares des vignes de Château Vieux Coutelin, Cru Bourgeois de Saint-Estèphe. Il obtient aux enchères également 2,5 hectares de vignes pour Bellevue désormais baptisée Bellevue-Cardon, alors que Pichon Comtesse et Latour lorgnent sur ces parcelles idéalement situées.

L'ère Cardon peut désormais commencer. Longtemps, les Bordelais ont inventé des vérités sur les terroirs du Médoc. Les Margaux développaient un style féminin, les Pauillacs se devaient d'être masculins, et les Saint-Estèphes représentaient une idée de la puissance. Et il en serait ainsi pour l'éternité... le vin échappant à leur créateur ? Le terroir domine a-t-on coutume de dire. Mais les gens du large

ne l'entendent pas de la même manière. Chris Cardon aime les challenges et commence alors son quadrathlon de la vigne, en étudiant chaque parcelle et en investissant dans du bois neuf et une cuverie pour faire du micro-parcellaire : « Ce que je veux faire, c'est un Saint-Estèphe plus féminin. Je joue sur les rendements, la maturité de la vendange, sur l'intimité du vin à travers le bois qui l'enveloppe. Et nous avons pris le parti, avec notre œnologue Eric Boissenot, de procéder à des extractions plus douces, en séparant le jus du marc que l'on classe ensuite comme des épices et que l'on saupoudre, à la manière d'un cuisinier, au moment des assemblages. Cela permet de rajouter de la densité et leur classement par qualité (plus ou moins tanniques) offre ainsi une palette sur laquelle on peut jouer. »

QUELQUES CHIFFRES :

- Bellevue-Cardon :
4 000 bouteilles / 145 euros TTC
- Château La Haye :
50 000 bouteilles / 27 euros TTC
- Cuvée Majesté de la Haye :
4 000 bouteilles / 60 euros TTC
- Total production des Vignobles
Chris Cardon : 200 000 bouteilles

Visionnaire et ambitieux, Chris Cardon épaulé de son beau-fils, Lloyd Lippens, compte bien rajouter à La Haye un autre chapitre que celui qui abrite les rendez-vous galants entre Henri II et Diane de Poitiers. Leur monogramme, H et D entrelacés, est gravé dans la pierre à l'entrée du Château. Il orne les étiquettes des diverses cuvées du château.

Mais La Haye, c'est aussi deux syllabes pour conquérir le monde et faire frémir les amateurs de vins épris de terre et de caractère. Son ambition : faire parler le terroir spécifique du Château La Haye, un style La Haye, reconnaissable entre mille par les amateurs et postuler au rang de Cru Bourgeois exceptionnel. Un travail de longue haleine. L'esprit La Haye selon son propriétaire, c'est la structure, l'équilibre, l'élégance et le fondant.

Il s'impose d'emblée dans la pureté et l'énergie remarquable du millésime 2012, tranchant avec l'austérité d'antan. Sollicité par la Place de Bordeaux, Cardon reprend également le fil rouge de la commercialisation, la moitié est vendue en primeur. Le reste part en Belgique bien sûr, mais un travail a commencé sur le grand export. Et ce sera la même exigence pour le premier millésime de Bellevue-Cardon (90 % de Cabernet) qui « vise le meilleur de ce que peut offrir Pauillac. Et lorsqu'un millésime ne sera pas à la hauteur, nous ne produirons pas de Bellevue-Cardon », précise Chris Cardon.

Le 2015 est un vin de haut vol, dense, charnu. Et fait la fierté de la famille, car si la vigne est un affaire de rendement, c'est avant tout une affaire de plaisir.

A Belgian flag flying over La Haye || What has changed at Château La Haye and Bellevue-Cardon since the arrival of Chris Cardon, a Flemish industrialist in the pharmaceutical world?

Fond of sports and fine wines Chris Cardon had a crush for the place when he ran the Medoc marathon. The story could have stopped then but the magic of Medoc, the vineyards sometimes overlooking the river and that can make only good wines urged him to come back. He ran once more on the D2 that unfolds its curves across the greatest Medoc chateaus, knocked at all doors to participate in the harvest, and between two strokes of shears, he found among this amphitheater of vines the former house of the priest of Pauillac. Bellevue, a château with no vineyard since the frost in 1956, settled on top of a hill overhanging the estuary, a few steps away from the two Pichons and Latour. It went straight to his heart and he purchased it. In 2012, he bought Château La Haye in Saint-Estèphe, an estate with a great potential that needed a revival. From ten hectares, La Haye grew up to nearly 20 after the acquisition of several plots of Cabernet especially, followed by the purchase of ten hectares of Château Vieux Coutelin, a Cru Bourgeois of Saint-Estèphe. He also wins an auction for 2.5 hectares for Bellevue now renamed Bellevue-Cardon, while Pichon Comtesse and Latour keep their eyes on these ideally located plots of land.

The Cardon era can now start. For a long time, the people from Bordeaux made up truths about the Medoc terroirs. The Margaux developed a feminine style, the Pauillacs had to be masculine, and the Saint-Estèphes represented a kind of powerfulness. And had this to be forever ... would the wine escape its creator? It is commonly said that the terroir dominates. But the people from elsewhere do not see things that way. Chris Cardon loves challenges and started his wine quadriathlon, studying every plot of land and investing in new barrels and a new winery to work by micro-plot selection: "What I want to make is a more feminine Saint-Estèphe. I play on the yields, the maturity of the harvest, the intimacy of the wine through the wood that holds it. And with our enologist Eric Boissenot we chose for softer extractions, separating the juice of the must that we then categorize like spices and sprinkle like a cook during the blends. This enables to add density and their ranking according to their quality (more or less tannic) thus offers a range to play with."

Visionary and daring, Chris Cardon, helped by his stepson Lloyd Lippens, intends to add another chapter to La Haye's history, different from the one that talks about Henri II and Diane de Poitiers' rendezvous. Their monogram, H and D interlaced, are engraved in the stone at the entrance of the chateau, and is used on the various labels of chateau's wines.

But La Haye is also a name that has gone to conquer the world and thrills the wine lovers fond of terroir and character. The ambition: to express the specific Château La Haye terroir and apply for the rank of Cru Bourgeois Exceptionnel. A long-term work. According to the owners, the La Haye spirit can be defined by the structure, the balance, the elegance and melting texture. It immediately stands out by its purity and remarkable energy of the 2012 vintage,

breaking with the former austerity. Saught after by the trade of Bordeaux, Cardon also took over the marketing – half is sold En Primeur. The rest goes to Belgium of course but a project of overseas export has been initiated. And it will be the same strict requirement for the first vintage of Bellevue-Cardon (90% Cabernet) "that aims at the best Pauillac can offer. And if a vintage is not up to our expectations, we will not produce Bellevue-Cardon that year", Chris Cardon states.

The 2015 is a top quality wine, dense, fleshy. And is the pride of the family because, more than a matter of yields, wine is first a pleasure.

Bénédicte Chapard



Caroline Cardon

EN SAVOIR ☎ → WWW.CHATEAULAHAYE.COM

CHÂTEAU DE SAINT-PEY

Un vignoble qui évolue avec modernité et innovation

Le Château de Saint-Pey fait partie de ces maisons où le savoir-faire se transmet avec passion. À quelques minutes de Saint-Émilion, sur la commune de Saint-Pey d'Armens, le Château de Saint-Pey s'étend sur 20 hectares avec un patrimoine viticole qui s'étend sur 17 hectares, tenu par deux propriétaires passionnés, Frédéric Stévenin et Clarence Grosdidier.



Depuis sa création, Château de Saint-Pey s'est démarqué par la qualité de son vin. Les propriétaires apportent le plus grand soin à la culture de la vigne et à la vinification. Le sol, sableux en surface puis limoneux, est d'origine calcaire et argilo-calcaire et reflète le terroir de Saint-Émilion. La vigne, âgée de 40 ans en moyenne, produit des vins composés à 80 % de Merlot, 15 % de Cabernet Franc et 5 % de Cabernet Sauvignon. Cette qualité et cette régularité ont permis aux vins du Château Saint-Pey de se bâtir une notoriété au niveau international et de régulièrement être félicités lors de concours internationaux.

« Le respect de l'environnement fait partie intégrante de notre philosophie. Nous nous attachons à travailler le sol par labour, favorisant un enracinement plus profond de la vigne, témoignage de l'expression de notre terroir. Nous limitons les traitements à leur stricte nécessité. Nos choix sont basés sur l'observation et sur le cycle végétatif de la vigne. Comprendre le terroir et s'y adapter pour le révéler est notre enjeu premier, » expliquent les propriétaires Frédéric Stévenin et Clarence Grosdidier.

Parce qu'un bon vin commence par un fruit sain, Château de Saint-Pey a fait l'acquisition d'une parcelle travaillée en agriculture

"bio" de 1,5 ha. Peut-être qu'une nouvelle gamme de vin bio émergera de cela, sachant que le reste de la propriété est déjà en démarche biocontrôlée, une démarche raisonnée visant à réduire leur impact sur l'environnement.

Coté actus, la vigne pousse, la végétation se développe et les premières grappes apparaissent. Par chance, la vigne s'est bien remis du gel de l'année dernière. Après un millésime 2017 sans récolte à Saint-Pey, 2018 est très prometteuse !

Le 26 avril dernier, a eu lieu la mise en bouteille du Château de Saint-Pey 2015 qui proposera pour les amateurs et les plus épicuriens, un format bouteille, magnum et double magnum. Un vin destiné au marché français mais également à la Chine, au Japon et aux USA. De quoi ravir les palais les plus exigeants dans le monde entier. Château de Saint-Pey propose des vins universels avec un seul mot d'ordre : Plaisir, et le Goût aussi.

Pendant ce temps-là le 2016 termine son élevage en barriques. Un vin très prometteur avec de belles notes en primeur qui continue à très bien évoluer lors de son élevage. Nous avons hâte de le découvrir en bouteilles l'année prochaine.

Le terroir du vignoble du Château de Saint-Pey produit des raisins de qualité. Les sables anciens de surface bien drainés

gènèrent un micro-climat chaud qui favorise la bonne maturation des baies. Grâce aux argiles en profondeur, la vigne puise tous les éléments nutritifs nécessaires à l'élaboration de raisins concentrés aux arômes complexes. Ils sont toujours très colorés, avec des robes rubis à grenat, sombres et soutenues. Le bouquet est expressif et puissant, une attaque corsée, nette, une ampleur suave et un boisé dû à la barrique laissant présager d'un bon vieillissement.

Ainsi, Château Saint-Pey produit quatre millésimes, garants de la maîtrise d'un savoir-faire et de l'importance d'une matière première soignée. Le Saint-Émilion Grand Cru 2014, au nez expressif, mêlant senteurs de fruits rouges (framboise, mûre) et notes empyreumatiques, présente une bouche bien équilibrée avec des tanins fins et un retour aromatique fruité qui confèrent beaucoup d'élégance à cette bouteille. Le Saint-Émilion Grand Cru 2015, avec une bouche plus puissante au boisé harmonieux, se termine sur une finale persistante qui vient parachever ce Château de Saint-Pey 2015. Quant au Saint-Émilion Grand Cru Primeur 2016, il s'agit d'un vin d'une grande richesse aromatique, et "S" de SAINT-PEY 2015 est un Bordeaux aux notes de fruits frais avec un joli boisé qui propose un joli volume sur des tanins fins.

Château de Saint-Pey: A modern and innovative development || *Château de Saint-Pey is one of those houses where the savoir-faire is transmitted with passion. At a few minutes drive from Saint-Emilion, in the village of Saint Pey d'Armens, Château de Saint-Pey extends over 20 hectares out of which 17 of vines tended by two enthusiast owners, Frédéric Stévenin and Clarence Grosdidier.*

Since its creation Château de Saint-Pey stood out by the quality of its wine. The owners give the greatest care to the culture of the vineyard and the vinification. The soil – sandy on the surface then loamy – lies on a limestone and clay and limestone subsoil and reflects the terroir of Saint-Emilion. The vine stocks are 40 years old on average and produce wines made of 80% Merlot, 15% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. The quality and consistency enabled Château Saint-Pey's wines to build up an international reputation and to be regularly awarded in international wine competitions.

“The respect of the environment is an integral part of our philosophy. We are committed to working the soils by ploughing to favour a deeper rooting of the vines, in order to better express our terroir. We limit the treatments to their slightest necessity. Our choices are dictated by the observation and the growing cycle of the vines. Understanding the terroir and adapting to it to best reveal it is our first challenge”, owners Frédéric Stévenin and Clarence Grosdidier explain.

As a good wine starts with healthy fruits, Château de Saint-Pey bought a plot of 1.5 hectares grown organically. Maybe a new range of organic wine will stem from it, considering that the rest of the property already benefits from biocontrolled practices, an integrated policy aiming at reducing their impact on the environment.

Currently the vines grow, vegetation is developing and the first bunches are appearing. Luckily the vineyard recovered from the frost of last year. After a year without harvesting at Saint Pey, 2018 seems promising!



On last April 26, Château de Saint Pey 2015 has been bottled and for the wine lovers and most Epicurean of them, it will be available in bottles, magnums and double magnums. A wine dedicated to the French market but also China, Japan and USA. A wine that will delight the most demanding palates. Château de Saint-Pey proposes universal wines with one guideline: Pleasure, but also Taste.

In the meantime, 2016 finishes maturing in the barrels. A very promising wine that got good marks during the En Primeur week, and that continues to evolve very well. We are eager to discover it once bottled next year.

The terroir of the vineyard of Château de Saint-Pey produces quality grapes. The old sands of the surface, well-drained, generate a warm micro-climate that favours the good ripening of the berries. Thanks to the deep clay, the vines can draw all the vital nutrients to get concentrated grapes with complex aromas. The wines are always colourful, with ruby- to garnet-red robes, dark and deep. They show an expressive and powerful bouquet, a full-bodied and clean first taste, a smooth breadth and a woodiness coming from the barrel that lets imagine a good ageing.

Château Saint-Pey currently produces 4 vintages that evidence a mastered savoir-faire and the importance of a carefully grown raw material. The Saint-Emilion Grand Cru 2014, with an expressive nose mingling scents of red fruits (raspberry, blackberry) and empyreumatic notes, presents a well-balanced palate with fine tannins and a fruity aromatic background that provide a lot of elegance to the wine. The Saint-Emilion Grand Cru 2015, with a more powerful palate and a harmonious woodiness, finishes with a good persistency. As for the Saint-Emilion Grand Cru Primeur 2016, it displays a great aromatic richness, and "S" de SAINT-PEY 2015 is a Bordeaux with notes of fresh fruits and a lovely woodiness that offers a nice volume and fine tannins.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-SAINTPEY.COM



CHAMPAGNE
MICHEL GONET



www.gonet.fr - info@gonet.fr

LES PROFESSIONNELS DU LIÈGE

Déguster un vin : le cerveau sous influence ?



83 % des consommateurs de vin en France préfèrent voir leur vin bouché avec un bouchon de liège. 87 % associent le bouchon de liège à un vin de qualité. Comment expliquer ce plébiscite ? Quelle est la part de rationnel et d'émotionnel dans ce jugement sans appel ?

Aujourd'hui ce sont les neurosciences qui nous apportent un éclairage nouveau. Elles nous permettent de décrypter et de comprendre l'influence du packaging dans la dégustation des vins et pourquoi le bouchon de liège y tient une place à part.

Au-delà des paramètres physiques et organoleptiques du vin, les neurosciences montrent que le « contexte » de dégustation influence la perception et le ressenti du dégustateur. Comment et pourquoi ?

Philippe Faure-Brac et Gabriel Lepousez ont tenu à Vinisud en début d'année une conférence pour mieux nous faire comprendre le concept encore émergent de « Neuroenologie ».

« Dans le cérémonial de la dégustation, la vue et l'ouïe sont les premiers sens à transmettre des informations au cerveau, bien avant que le vin soit en bouche. Dans ce cérémonial, l'extraction du bouchon est un acte extrêmement fort, et quelle autre forme de bouchage que le liège naturel pourrait provoquer cette sensation de communion étroite avec le vin ? » — **Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde.**

« Ce qui détermine l'appréciation du vin, ce n'est pas seulement la connaissance chimique des arômes qui sortent d'un verre de vin. C'est aussi le contexte de dégustation, le vécu de chacun, la perception du packaging et notamment du bouchon de liège. Le cerveau a une capacité à intégrer tous ces éléments et à détecter le lien intime qui existe entre la vigne et le liège, deux éléments qui puisent leur racine dans la terre. Pour moi le liège apporte un message très important de terroir et de sérénité, en plus du côté tactile très appréciable. » — **Gabriel Lepousez, chercheur en neurosciences.**

83% of the wine consumers in France prefer their wine to be closed with a cork stopper. 87% of them associate cork stoppers with quality wine. What can explain this plebiscite? What is the part of rational and emotional approach in this unquestionable judgement?

Nowadays the neurosciences shed new light over this issue. They help us decipher and understand the influence of packaging in wine tasting and why the cork stopper has a special place.

Beyond the physical and organoleptic properties of the wine, the neurosciences show that the "context" of the tasting has an influence over the perception and feeling of the taster. How and why?

In the beginning of the year Philippe Faure-Brac & Gabriel Lepousez hosted a conference at Vinisud to make us better understand the emerging concept of "neuro-enology".

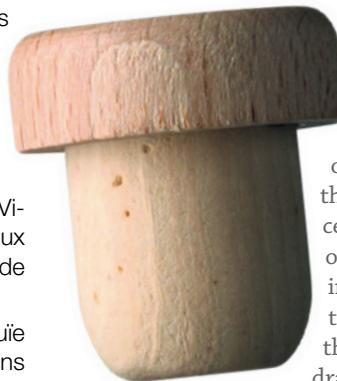
"In the tasting ceremonial the sight and hearing are the first senses to transmit the information to the brain, long before the wine arrives on the palate.

In this ceremonial the uncorking is an extremely strong gesture, and what other form of stoppers than natural cork could induce such a tight communion with wine?" — **Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World.**

"What determines the appreciation of a wine is not only the chemical knowledge about aromas that come out of the glass. It also is the context of the tasting, one's life experience, the perception of the packaging and especially of the cork. The brain has the ability to integrate all these elements and to detect the intimate connection between the vine and the cork, two elements that draw their roots in the earth. To me, cork provides a very important message about terroir and serenity, beside the very pleasurable tactile side." — **Gabriel Lepousez, researcher in neuroscience**

Retrouvez la vidéo du live sur Facebook : [Planete Liege](#)

EN SAVOIR → WWW.PLANETELIEGE.COM



LE VIN :

UN DES MEILLEURS PLACEMENTS AU MONDE

Le vin est certainement l'un des placements financiers les plus intéressants, sous réserve de respecter certaines conditions. Vins Grands Crus vous donne les règles d'or pour bien investir dans le vin.

BIEN CHOISIR SES VINS

S'intéresser au travail des vignerons est un atout majeur. Le marché est en constante mutation et de plus en plus de vignerons, de régions historiquement moins spéculatives, explosent en termes de notoriété. Bien entendu, les grands châteaux bordelais restent des valeurs sûres mais beaucoup moins rentables qu'auparavant. En effet, les prix de vente en primeurs étant de plus en plus chers et se calant sur les prix de marché de vins à maturité de qualité égale, le potentiel de plus-value sera nettement dégradé sur le moyen terme. En revanche, les millésimes plus anciens offrent des rentabilités plus intéressantes. De manière générale, comme dans beaucoup d'autres domaines, il faut se concentrer sur des cuvées rares et bien notées. Diversifier les régions, les vignerons et les cuvées restent un principe primordial pour ne pas trop exposer son portefeuille aux effets de mode.

BIEN CHOISIR LES SOURCES D'APPROVISIONNEMENT

La voix royale consiste à acheter directement aux domaines, bien que les domaines les plus prisés soient naturellement de plus en plus inaccessibles. Les cavistes traditionnels proposant des bouteilles d'exception à des prix cohérents sont de plus en plus rares mais il en existe encore. Les marchands sur le net sont de plus en plus nombreux et peuvent proposer des offres alléchantes. Attention tout de même à prendre quelques précautions

avant d'acheter. Se renseigner sur le sérieux de la société (sur Infogreffe ou www.societe.com) comme la durée d'existence, la solvabilité et le stock effectivement détenu par la société.

Faire attention aux jeunes sociétés qui peuvent disparaître aussi vite qu'elles sont apparues, mais aussi éviter celles qui n'ont pas « pignon sur rue », qui ne pourront pas vous montrer les vins avant d'acheter (risque de non livraison après paiement).

Vérifier les conditions de conservation chez le revendeur reste également un point très important, aussi bien dans le but de consommer les vins que de les revendre.

BIEN CONSERVER SES VINS EST ESSENTIEL POUR GARANTIR UNE QUALITÉ OPTIMUM

Offrez à vos vins les meilleures conditions de conservation. Plusieurs options s'offrent à vous. Le plus important étant de les garder à une température constante de 13°C (à ne pas dépasser les 18°C) et une humidité de 75 à 80 %, un facteur fondamental au bon vieillissement du vin. La ventilation et une luminosité maîtrisées permettront aussi de profiter de vos investissements.

CHOISIR UN LIEU DE STOCKAGE HAUTEMENT SÉCURISÉ

La recrudescence des vols sur les grands crus vous imposera aussi de sécuriser votre lieu de stockage au maximum.

BIEN CHOISIR LE CIRCUIT DE REVENTE

Contrairement aux idées reçues, les ventes aux enchères ne sont plus le meilleur moyen de tirer profit de vos grands crus. Certains sites comme Idealwine vous permettent néanmoins de vous faire une bonne idée du prix du marché. Ils vous permettront notamment, grâce à leur importante base de données sur les historiques de vente aux enchères, de connaître les prix payés par les acheteurs lors des dernières ventes. En revanche, il faudra retirer de 21 à 30% de frais payés par l'acheteur et entre 10 et 15% de frais prélevés au vendeur, soit une **moyenne de plus de 30 %** au total. *Par exemple, une bouteille de Romanée Conti 2004, dont la côte publiée au 30/01/2018 est de 12 890 €, a permis au vendeur d'obtenir un prix net de 8 946 €.*

D'autre part, le paiement interviendra en moyenne 2 mois après le dépôt de vos vins vendus. Et vous devrez récupérer les vins qui n'auront pas trouvé acheteur.

Une autre option, plus intéressante, consistera à s'adresser à des marchands compétents et connectés aux marchés internationaux. Notamment, la **société Vins Grands Crus**, grâce à des outils de valorisation puissants et précis, sera en mesure de vous faire des propositions fermes de rachats immédiats, calées sur les cours de marché. Les prix de rachat nets seront plus intéressants, le paiement immédiat, et vous pourrez faire une transaction sur la totalité de vos vins.

The wine: One of the best investments in the world || *Wine certainly is one of the most interesting financial investments, provided you respect some conditions. Vins Grands Crus gives you the golden rules to best invest in wines.*

Choose the right wines

Getting interested in the wine growers' work is essential. The market is continuously moving and more and more wine growers and historically less speculative regions tend to bloom in terms of reputation. Of course the big chateaus from Bordeaux remain sure bets but are much less profitable than before. Indeed the En Primeur prices getting higher and higher and referring to the market prices of mature wines of equal quality, the potential added value will be clearly unprofitable on a medium term. By contrast older vintages offer more interesting return. On a general basis, like in many other sectors, you have to concentrate on rare and well-rated cuvees. Diversifying the regions, the wine growers and the cuvees remains a prime principal to not expose your portfolio to fashion trends.

Choose the right supply sources

The royal path is to buy directly at the estates, though the most demanded wineries are naturally less and less approachable. The traditional wine shops proposing exceptional bottles at cohesive prices are getting rarer but still exist. Webmerchants are more numerous and propose compelling offers. But mind to remain cautious before you buy. First find out about the seriousness of the business like the time of existence, solvability and the stocks the company really holds.

Be careful with young companies that may disappear as quickly as they appeared, but also avoid the unknown ones that will not be able to show you the wines before you buy them (risk of non delivery after payment).

Checking the storing conditions also is an important point, should it be to consume the wines or to sell them.

Store the wines correctly is crucial to guarantee an optimum quality

Offer your wines the best preservation conditions. Several options exist. The most important being to keep them at a consistent temperature of 13°C (do not exceed 18°C) and a humidity of 75 to 80%, a key factor for the good ageing of the wine. Controlled ventilation and light will also enable you to take advantage of your investments.

Choose a highly secure storing area

The increase of robberies of grand crus leads you to guarantee a maximum security of your storing area.

Choose de good sales network

Contrary to the common idea, auction sales are not the best way anymore to take advantage of your Grand Crus. Nevertheless certain websites like Idealwine enable you to give you a good idea of the prices on the market. Especially thanks to their important database on the background of the auction sales, you will be able to know about the prices paid by the buyers. But you will have to deduct 21 to 30% of the costs paid by the buyer and 10 to 15% of the fees taken from the seller. i.e. **an average 30% in total**. For instance a bottle of Romanée Conti 2004 whose official rate on January 30, 2018 is €12,890 enabled the seller to get a netto price of €8,946€.



Moreover the payment will be placed on average 2 months after you provided the wines. And you will have to take back the unsold wines.

Another option, more interesting, will be to address skilled merchants connected to international markets. Especially **Vins Grands Crus**, thanks to powerful and precise tools, will be able to provide you with an immediate firm buyback proposal in compliance with the market prices. The netto prices will be more interesting and the payment will be immediate. You can make a transaction on the whole stock of your wines.

EN SAVOIR → WWW.VINSGRANDSCRUS.COM
contact@vinsgrandscrus.com

DES CRUS D'EXCEPTION À PORTÉE DE CAVE

Négociant et caviste depuis 1978, Vins Grands Crus s'est spécialisé dans l'achat et la vente de crus d'exception. Vins Grands Crus, très connecté sur les marchés asiatique, russe ou sud-américain, vous achètera vos flacons à prix d'or. Parmi les vins exceptionnels qu'ils achètent régulièrement, vous trouverez par exemple :

Wine merchant and cellar since 1978, Vins Grands Crus specialized in the purchase and sales of exceptional wines. Vins Grands Crus, very connected with the Asian, Russian and South-American markets, will buy your bottles at a high price. Among the exceptional wines they purchase, you'll find for example:

- Domaine Romanée Conti : une collection de près de 500 bouteilles / a collection of nearly 500 bottles
- Domaine Jean-François Coche Dury : une collection de près de 500 bouteilles / a collection of nearly 500 bottles
- Des Grands Crus du Domaine d'Auvenay
- Des caisses / boxes Collection et Carré d'As
- Des bouteilles de / bottles of Mouton Rothschild 1929, 1945 et autres millésimes d'exception
- Des vins des / wines from Domaine Pegau, Rayas, Guigal...
- Des whiskies d'exception (Karuzawa, Maccalan)
- Des bouteilles de Krug, Dom Pérignon, Cristal

Et plus de 70 000 flacons, répartis sur près de 5 000 références.
 And more than 70,000 bottles through 5,000 references.

BARTON & GUESTIER

EN PLEINE RED'VOLUTION

B&G, lettres d'amour

En fondant en 1725 ce qui est devenu une des premières entreprises internationales de vin à Bordeaux, Thomas Barton et Daniel Guestier avaient une vision : établir la réputation des vins français autour du monde. Ils ont été les premiers à offrir tous les grands vins français sous un seul et même nom. Leur modèle s'applique encore aujourd'hui, leur esprit pionnier, leur expertise, ainsi que leur passion d'offrir les meilleurs vins français animent encore aujourd'hui l'équipe de Barton & Guestier.

Pour souligner cette position unique, Barton & Guestier introduit sa nouvelle griffe, avec les lettres rouges B&G, mettant en avant le savoir-faire et l'authenticité qui ont construit sa réputation. La maison se réapproprie ainsi l'identité graphique qui a fait la force de la marque durant presque 300 ans, et signe ainsi les nouvelles collections de vins.

La nouvelle gamme de vins d'appellation est composée de 19 cuvées provenant des principales régions de France : Bordeaux, Loire, Bourgogne, Beaujolais, Rhône et Provence. Toutes les appellations ont bénéficié d'une approche plus artisanale, avec des noms de cuvées d'après les célèbres bateaux de Daniel Guestier ou de parcelles historiques. Chaque région bénéficie d'une découpe d'étiquette distinctive.

La nouvelle collection de vins de cépages est composée de 7 vins IGP provenant du Languedoc, de Gascogne et de Corse. De nouvelles sélections et des vinifications spécifiques ont permis d'obtenir des vins exceptionnels. L'ensemble des vins des deux collections arrivent avec une capsule rouge brillante marquée de la griffe B&G.

Confiance et passion sont les piliers du succès de Barton & Guestier, un choix sûr pour les consommateurs parmi des milliers de bouteilles, et maintenant plus facile à reconnaître que jamais auparavant.



Laurent Prada, directeur des œnologues B&G, et son équipe travaille en partenariat avec près de 200 vigneron. « Nous accordons beaucoup d'importance à développer une véritable relation de confiance avec chaque vigneron, de père en fils. Nous nous engageons réciproquement sur le long terme pour produire ensemble des vins d'une qualité irréprochable et toujours plus remarquable. »

Laurent Prada, B&G head winemaker, and his team work in partnership with nearly 200 winegrowers.

“Developing a strong trust-based relationship with each winegrower, from father to son, is very important for us. We are mutually committed over the long term to produce high-end quality wines, more outstanding than ever before.”

Barton & Guestier in Red'volution: B&G, love letters from France || *By founding in 1725 what became one of the first international wine companies in Bordeaux, Thomas Barton and Daniel Guestier had a vision: they established a reputation for French wines around the world. They were the first to offer all the great French wines under one name. Their model still applies today, their pioneering spirit, the wine-making expertise, as well as the passion to offer the best wines from France, still drive the B&G team every day.*



Laurent Prada

To underline this unique positioning Barton & Guestier introduces its new signature with the red B&G letters, highlighting the knowledge and authenticity that have built the company's reputation and recapturing the graphic identity that has been making the strength of the brand during almost 300 years, and signs new collections of wines.

The new appellation collection consists of 19 cuvées from the main French regions: Bordeaux, Loire, Burgundy, Beaujolais, Rhône and Provence. All the appellations are made with a more crafted approach, with Cuvées named after famous ships from Daniel Guestier or historical parcels. Each region benefits from a distinctive label shape.

The new varietal collection consists of 7 IGP varietal wines from the Languedoc, Gascony and Corsica. New selections and specific vinifications resulted in outstanding true to type wines.

All the wines of both collections come with a shiny red capsule branded with the B&G letters.

Trust and passion are the pillars of the success of Barton & Guestier, a safe choice for consumers among the thousands of labels, and now easier to recognize than ever before.

EN SAVOIR ➔ WWW.BARTON-GUESTIER.COM

LE RÉVEIL DE LESCOURS



Anticonformiste, terrien inspiré, Pierre Chariol, cinquième génération du château de Lescours à Saint-Sulpice-de-Faleyrens, fait entendre sa différence. Il défend un vin à son image, sans méandres, évident, et du haut de sa tour de garde, scrute le futur classement de Saint-Émilion...

C'est à 16 ans qu'il choisit, lui, le premier garçon d'une famille de 7 enfants, la voie de ses ascendants. L'école, ce n'est pas son truc. Il préfère les chemins de traverse, le temps des cerises et des merles moqueurs. Son truc, c'est paysan, vigneron, chasseur, pêcheur, observateur d'étoiles, de raisin, de champignons et de fourmilères. Il faut dire qu'à l'époque, dans les années 70, à Château de Lescours, on vivait cocagne sans forcer, « on prenait le Concorde pour aller aux Etats-Unis, les importateurs venaient nous chercher en limousine et on leur vendait 95 % de notre production, c'est à dire 250 000 bouteilles... Et puis un jour tout c'est arrêté, en 81, le dollar a chuté, notre importateur a fait faillite, le nouveau nous a planté, » se rappelle Pierre Chariol. Lorsque son père décède en 1989, Pierre a 30 ans, des huissiers qui toquent à sa porte tous les jours et un château fatigué, noyé dans de luxuriants ronciers. Il lui faudra presque l'équivalent pour éponger les dettes de cet « héritage gangréné »... et une sacrée dose de vaillance.

Mais aujourd'hui, tout cela appartient au passé. Château de Lescours, c'est 8 hectares de vignes, 45 000 flacons par an sur 2 cuvées, Château de Lescours et L de Lescours (2 à 3 000 bouteilles par an), un château du 14^{ème} siècle avec une chambre

d'hôte, deux paons, des poules et 80 hectares de bosquets, d'étangs, de clairières et de labyrinthes « une petite réserve naturelle » qui lui tient de paradis. Quand au vin qu'il continue de faire, c'est toujours le même, celui qui a toujours consciencieusement fuit la mode. Ici, pas d'excès de bois, ni de surmaturité. Il cherche à faire un vin juste. « Rubis dans sa fougue, pelure d'oignon dans sa jeunesse, et tui-lé dans sa maturité ». Il aime « le fruit, la charpente, la souplesse et la richesse plurielle des vins », mais ce qu'il aime avant tout, c'est faire un vin à son image, celle d'un révolutionnaire qui habite un château, droit dans ses bottes, face aux propriétaires voisins parfois désincarnés de châteaux de cartes. Pas de ceux qui vous toisent, mais de ceux qui avancent, main tendue, ouvert et accueillant. C'est dans cette catégorie qu'il classe son vin : un vin de rencontre, de banquet, joyeux, avec ce surplus d'élégance, que l'âge attendrit.

Mais c'est aussi un vin qui raconte l'authenticité de sa terre. Celle là même qui l'a vu naître et grandir. Celle où il passe le plus clair de son temps. Pour lever les bois, épamprer, observer. « Ici on chausse et on déchausse deux fois par an et on griffe le sol, je ne veux pas un brin d'herbe dans mes vignes, surtout pas avant le 25 mai où il peut encore geler... Quand

la saint Urbain est passée, le vigneron est rassuré disent les anciens. J'applique la règle et ça marche. La preuve, en 2017, seul 3 % de mes vignes ont gelé alors que certains ont tout perdu. » La production est aujourd'hui écoulée au Japon, aux Etats-Unis et en France (60 %), aux particuliers. Une stratégie qu'il continue de développer via l'œnotourisme et de futurs aménagements d'une salle de réception au dessus du chai. Mais un autre projet lui tient à cœur. Avant de passer la main à ses enfants, Pierre-Jean et Lucie, il compte bien présenter Château de Lescours au prochain classement décennal des vins de Saint-Émilion en 2022 pour accéder au rang de Grand Cru Classé. De prochains investissements au chai sont prévus. Alors, gare aux classements poussiéreux et aux préjugés antédiluviens, l'histoire de Château de Lescours continue de s'écrire.

QUELQUES CHIFFRES :

- Château de Lescours : 45 000 à 50 000 bouteilles
- L de Lescours : 2 000 à 3 000 bouteilles
- 40 % export
- 60 % France

Lescours' revival || *Unconventional, inspired countryman, Pierre Chariol, fifth generation of Château de Lescours at Saint-Sulpice-de-Faleyrens, boasts his difference. He defends a wine at his image, unbiased, obvious, and from the top his defense tower, he keeps an eye on the future Saint-Emilion classification ...*

First son in a family of 7 children, he chose to follow the path of his forebearers at the age of 16. He did not like school, he preferred to walk off the beaten tracks, the freedom of summertime. His passion was to become a farmer, a wine grower, hunting and fishing, observe the stars, the grapes, the mushrooms and anthills. It is true that at that time they used to live an easy life of plenty, “we used to take the Concorde to go to the US, importers picked us up in limousines, and we sold them 95% of our production, i.e. 250,000 bottles ... And one day, everything stopped, in 1981, the dollar dropped, our importer went bankrupt, the new one let us down”, Pierre Chariol reminds. When his father died in 1989, Pierre was 30, with bailiffs knocking at his door everyday and a shabby château richly covered with brambles. He needed a lot to absorb the debts of this “poisoned legacy” ... and a great deal of courage.

But nowadays they are things of the past. Château de Lescours consists of 8 hectares of vines, 45,000 bottles a year with 2 labels, 'Château de Lescours' and 'L de Lescours' (2 to 3,000 bottles a year), a château from the 14th-century with a bed and breakfast, two peacocks, chickens, and 80 hectares of forests, ponds, clearings and labyrinths, “a little nature reserve”, his paradise.

As for the wine that he keeps on crafting, it is still the same, the one that has always meticulously turned its back to the trends. Here, no excessive woodiness, nor over-ripening. He wants to make a fair wine. “Ruby-red at birth, onion peel in its youth and tile-red after ageing”. He loves “the fruitiness, the structure, the suppleness and complexity of the wines”, but what he loves above all is to make a wine in his image, a revolutionary who lives in a castle, standing firm and determined in front of sometimes disembodied owners of houses of cards. He is not one of those who despise you, but of those who come at your encounter, open and welcoming. That is how he defines his wine, a wine of encounters, of feasts, happy, with an extra touch of elegance, that time softens.

But it also is a wine that tells the authenticity of his land. The one he was born and raised on. Where he spends most of his time. Pruning, removing unwanted shoots, observing ... “Here we earth up and down twice a year, we loosen the soils, I want no blade of grass in my vineyard, certainly not before May 25 when it can still freeze ... When the time of late spring frost is past, the wine grower can breathe. I follow the rule and it works.



Thanks to that, in 2017 only 3% of my vines have frozen whereas others have lost everything”. The production is now sold in Japan, the United States and in France (60%), to individuals. A strategy he continues to develop through wine tourism and a future reception room above the vathouse. But he has another project close to his heart. Before he passes the reins down to his children Pierre-Jean and Lucie, he intends to present Château de Lescours at the next decennial classification of the Saint-Emilion wines in 2022 to get the rank of Grand Cru Classé. New investments in the cellar are scheduled. So mind the outmoded rankings and antediluvian prejudices, Château de Lescours has not finished writing its history.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDELESCOURS.COM





Patrick Clarens, Jean-Pierre Derouet et Hugues Laborde.

INVINDIA : la griffe de l'audace

Des assemblages audacieux, des noms atypiques, une griffe aromatique originale. Quatre entités sont aujourd'hui regroupées sous la marque Invindia, une signature qui se veut atypique sur la rive droite de Bordeaux.

Invindia, filiale vignoble du groupe V and B, regroupe aujourd'hui 102 hectares de vignes sur 4 domaines : Château Haut-Meyreau dans l'Entre-Deux-Mers, Château Bellevue Malartic à Bordeaux, La Vieille Croix à Fronsac et Château Le Conte à Saint-Emilion. Dès l'acquisition de son premier domaine, Château Haut-Meyreau dans l'Entre-Deux-Mers, Jean-Pierre Derouet jongle entre l'anticonformisme et la réinvention avec des ruptures culturelles fortes. Il faut dire que dans cette rive droite traditionnelle, si sage, les petits Bordeaux peinent. Peinent à se vendre et à imposer une identité. Jean-Pierre Derouet décide d'emblée de bousculer les traditions. Lui, le petit gars de la Mayenne, les tempes battantes, ancien boxeur, créateur de la marque V and B (160 aujourd'hui en France) et d'un réseau de vente de commerciaux qui vendent chaque année 250 000 bouteilles en porte à porte, revendique d'abord des vins d'épicuriens et de méditation et des étiquettes affirmant

son esprit libre-penseur. Il met en place du parcellaire pour une vingtaine de crus au total dont l'amateur éclairé devenu vigneron puise l'inspiration dans son intuition. Oser pour séduire. Il y a « Les raisins de la colère » (vin nature), pour réveiller les papilles endormies à l'uniformisation du goût et guérir ceux qui baissent les bras du venin mélancolique, « L'aurore » (10 hectares en bio) car pour ceux qui rêvent, les matins de brume sont des guides, « La Lubie d'Arsimelont » à Fronsac, du nom d'un sombre seigneur qui brûlait les récoltes de ses voisins, mis à mort par le Duc de Mayenne envoyé par le roi pour empêcher ses lubies, « Sirventes » en vin de pays, en référence à ces petits poèmes anarchistes que chantaient les troubadours occitans au Moyen-Âge... Dans le verre, là aussi, Jean-Pierre mise avec panache sur la différence. Il fait de son Bordeaux « Bellevue Malartic » un haut de gamme avec vendanges en vert, effeuillage, barriques neuves, et de sa Lubie à Fronsac

un vin sur le fruit... Peu à peu, le groupe s'étend jusqu'à sa dernière acquisition, il y a un an : Château Le Conte : 4 hectares en Saint-Emilion Grand Cru. Là aussi, Jean-Pierre Derouet reste en marge pour sa locomotive, bouscule l'ordre établi par les grandes marques. Le domaine arbore une étiquette à la Rothschild avec un tableau qui changera tous les ans. Noté en primeur par 14,5 dans le Point pour le millésime 2017. Un coup de maître pour un premier millésime. Qui signe aussi une nouvelle stratégie : « savoir-faire et faire savoir ». Et s'il tient les rênes des 4 propriétés et vient régulièrement, notamment pour dessiner dans les éprouvettes les meilleurs assemblages, l'équipe en place vient de changer. Patrick Clarens, en poste depuis le début de l'aventure, laisse désormais sa place à Hugues Laborde, jeune ingénieur agronome « animé d'une belle énergie » précise Jean-Pierre. Pour de nouvelles cuvées... qui ne laisseront pas de place pour la banalité.

INVINDIA EN CHIFFRES :

- 4 domaines / estates
- 102 hectares
- 700 000 bouteilles / bottles
- Une vingtaine de cuvées /
Some 20 cuvees



Invindia: A daring signature || *Daring blends, atypical names, an original aromatic signature. Four entities are now united under the brand Invindia, a signature that wants itself to be atypical on the right bank of Bordeaux.*

Invindia, the wine subsidiary of V&B, now totals 102 hectares of vines with 4 estates: Château Haut-Meyreau in Entre-Deux-Mers, Château Bellevue Malartic in Bordeaux, La Vieille Croix in Fronsac and Château Le Conte in Saint-Emilion. From the moment he bought his first estate, Château Haut-Meyreau in Entre-Deux-Mers, Jean-Pierre Derouet has been mingling anticonformism and re-invention with strong cultural breaks. It is true that on the traditional right bank, so reasonable, the small Bordeaux have difficulties. Difficulties to sell and to impose their identity. Jean-Pierre Derouet decided straightaway to shake up the traditions. He, the guy from Mayenne, full of energy, former boxer, who founded the brand V&B (160 shops across France now) and a network of salesmen who sell 250,000 bottles every year, first boasts Epicurean and meditation wines, and labels that assert his free-thinking spirit. He implements plot selection for twenty wines in total for which the well-informed wine lover become wine grower draws his inspiration from his intuition. Dare in order to seduce. He crafts “Les raisins de la colère” (a natural wine) that boosts the palate used to a standardization of the taste of wine, “L’Aurore” (10 organic hectares) as those who dream are guided by misty mornings, “La Lubie d’Arsimelont” (Fronsac) after the name of a dark lord who used to burn his

neighbours' crop, killed by the Duke of Mayenne sent by the king to curtail his whims, “Sirventes » (Vin de Pays), a reference to the short anarchist poems sung by the Occitan minstrels of the Middle Ages ... In the glass too, Jean-Pierre boldly bets on being different. He turns his Bordeaux “Bellevue Malartic” into a top-of-the-range wine with green harvest, thinning out of the leaves, new barrels, and his “Lubie” from Fronsac into a fruity wine ... Little by little the group extends until his latest acquisition last year: Château Le Conte, 4 hectares in Saint-Emilion Grand Cru. There too, Jean-Pierre Derouet willingly remains sidelined, shaking up the order set by the big brands. The estate uses a Rothschild-style label with a painting that will change every vintage. Given a mark of 14.5 in Le Point for



Jean-Pierre Derouet et Emmanuel Bouvet, fondateur de V and B.



the 2017. A master stroke for a first vintage. Who also signs a new strategy: “know-how and make it known”. And though he holds the reins of the 4 estates and comes regularly, especially for the blending, the team has just changed. Patrick Clarens, who was there since the beginning of the adventure, has left his position to Hugues Laborde, a young agricultural engineer “with a beautiful energy”, Jean-Pierre specifies. For new cuvées ... that will not compromise on commonness.

Bénédicte Chopard

L'ICÔNE.



L'ÉMOTION ABSOLUE

www.bernard-magrez.com

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

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

FÉDÉRATION DES TONNELIERS DE FRANCE

LA FORCE D'UN SAVOIR-FAIRE

Héritière de 2 000 ans de tradition, la tonnellerie française a su innover techniquement et s'adapter aux exigences des marchés, ce qui lui vaut d'être aujourd'hui l'un des fleurons de notre industrie. Son savoir-faire et la qualité de sa matière première sont unanimement célébrés et font d'elle le leader mondial. Les fûts de chêne français sont de véritables produits « haute couture » qui contribuent à l'élevage des vins et spiritueux les plus remarquables.



Conscients et fiers d'être les dépositaires d'un savoir-faire unique, les Tonneliers de France, regroupés au sein de leur Fédération, en revendiquent la force. Ils se sont naturellement unis au fil de leur histoire. La trace des premières corporations de maîtres tonneliers et Compagnons du Devoir se retrouve d'ailleurs dès le IX^e siècle. L'émergence de l'intérêt du fût neuf pour l'élevage du vin, à l'aube des années 1970, marque un tournant pour leur profession. Sur la foi de l'expertise qui leur est reconnue, ils deviennent les fournisseurs exclusifs des terroirs les plus prestigieux, en France comme à l'étranger, un privilège qui leur impose de renforcer leurs liens. Ainsi s'ouvre une ère nouvelle pour leur Fédération nationale.

Elle compte aujourd'hui une cinquantaine d'entreprises et œuvre à l'adaptation d'un métier ancien au monde dans lequel il évolue. Son objectif : apporter collectivement des solutions aux besoins communs de chacun de ses membres. Ses travaux portent notamment sur la veille réglementaire et économique de l'activité, les bonnes pratiques techniques et la sécurité des produits, l'évolution du droit du travail ou encore la mise en lumière de son métier auprès des professionnels et du grand public.



Heir to a 2000-year-old tradition, the French cooperage knew how to innovate technically and adapt to the market demands which led it to become one of the jewels of our industry. Its savoir-faire and the quality of its raw material are unanimously praised and make it the world leader. The French oak barrels are genuine haute couture products that contribute to the élevation of the most remarkable wines and spirits.

Aware and proud to hold a unique savoir-faire, the French Coopers, gathered within their Federation, assert its strength. They naturally united along their history. Traces of the first corporations of master coopers and Compagnons du Devoir craftsmen can be found as from the 9th century. The interest for new barrels for the maturing of the wine appeared in the early 70s and marked a turn in their profession. On the basis of their recognized expertise they have become the exclusive providers of the most prestigious terroirs, in France and abroad, a privilege that required they strengthened their links. A new era thus opened up for their national Federation.



It now totals some fifty companies and is committed to adapting this old profession to the world in which it develops. Its goal: provide collective solutions to the common needs of its members. It especially works on the regulatory and economic monitoring of the activity, the good technical practices and security of the products, the evolution of the labor rules or the promotion of the métier with the professionals and general public.

EN SAVOIR ➔ WWW.TONNELIERSDEFRANCE.FR



Château Renon

ARTISAN D'UN ART DE VIVRE

L'expérience du meilleur au service des meilleurs

« Ma fierté et ma joie sont d'exercer quotidiennement ce métier d'art et de création dans le désir de toujours mieux progresser, apprendre et transmettre. Mon équipe est animée des mêmes sentiments, il suffit de les rencontrer pour s'en convaincre. »

“My pride and joy is the daily exercise of this artistic and creative profession, with the will to always progress, learn and transmit. My team has the same feelings, one just needs to meet them to be convinced.”

M. Ziegler, gérant / owner.



Tribunal de Grande Instance



Tribunal de Grande Instance



MENUISERIE ALUMINIUM & BOIS - MIROITERIE

Façade vitrée Devanture de magasin Porte automatique
Fermeture Store Pergola Mise aux normes PMR* et ERP**

JOINERY ALUMINIUM & WOOD-MIRRORS

Glass fronts - Store fronts - Automatic doors - Windows and doors - Blinds/
Awnings - Pergola - Compliance with public reception - Accessibility standards

**Vous œuvrez dans des domaines prestigieux et uniques,
vos bâtiments le sont tout autant !**

Que ce soit sous les contraintes des BÂTIMENTS DE FRANCE, sur le projet de votre architecte, en collaboration avec un maître d'œuvre ou par notre propre expertise, nous intervenons à tous les niveaux en termes de fermeture. De la rénovation dans les règles de l'art jusqu'à la création la plus exigeante, nos années d'expérience et la confiance affichée de nos clients vous promettent une attention et un service irréprochable.

Même dans le domaine sensible de votre sécurité, nous pouvons vous apporter LA SOLUTION adaptée : menuiserie blindée, vitrage pare-balles, coupe-feu, pare flamme, garde-corps... Nous vous aiderons aussi à la mise en œuvre et dans l'application des nouvelles normes pour l'accueil des handicapés.

*Personnes à mobilité réduite / **Établissements recevant du public

You work on prestigious and unique sites, and so are your buildings!

Whether working under the supervision of France's National Heritage Protection Organisation, on the project with your architect, in collaboration with your main contractor, or with our own expertise we operate at every level in terms of windows and doors. From state-of-the-art renovations to the most demanding creations, our years of experience and the confidence shown by our customers, promise you our most attentive and impeccable service.

Even in sensitive security issues, we are able to provide you with an adaptable solution: armored joinery, bullet-proof glazing, fire protection, flame protection, guardrails... We are also able to assist you to implement and remain in compliance with the latest standards for the reception of persons with disabilities, persons with reduced mobility or reception areas of public institutions.

infos#accessibleatous



RÉFÉRENCES :

- Les Grands Chais de France
(Les Caves de Landiras)

DOMAINES VITICOLES

- Château Clinet
- Château Haut-Bages Libéral
- Château Lafaurie-Peyraguey
- Château Renon *(photo)*

RESTAURANTS

- Julien Cruège *(photo)*
- La Tupina - Tentazioni
- Le Bistro du Sommelier

CAVISTES

- Badie
- Le Flacon

BIJOUTERIE

- Cartier
- Mauboussin

MODE

- Lancel - Max Mara
- Sonia Rykiel - Zapa

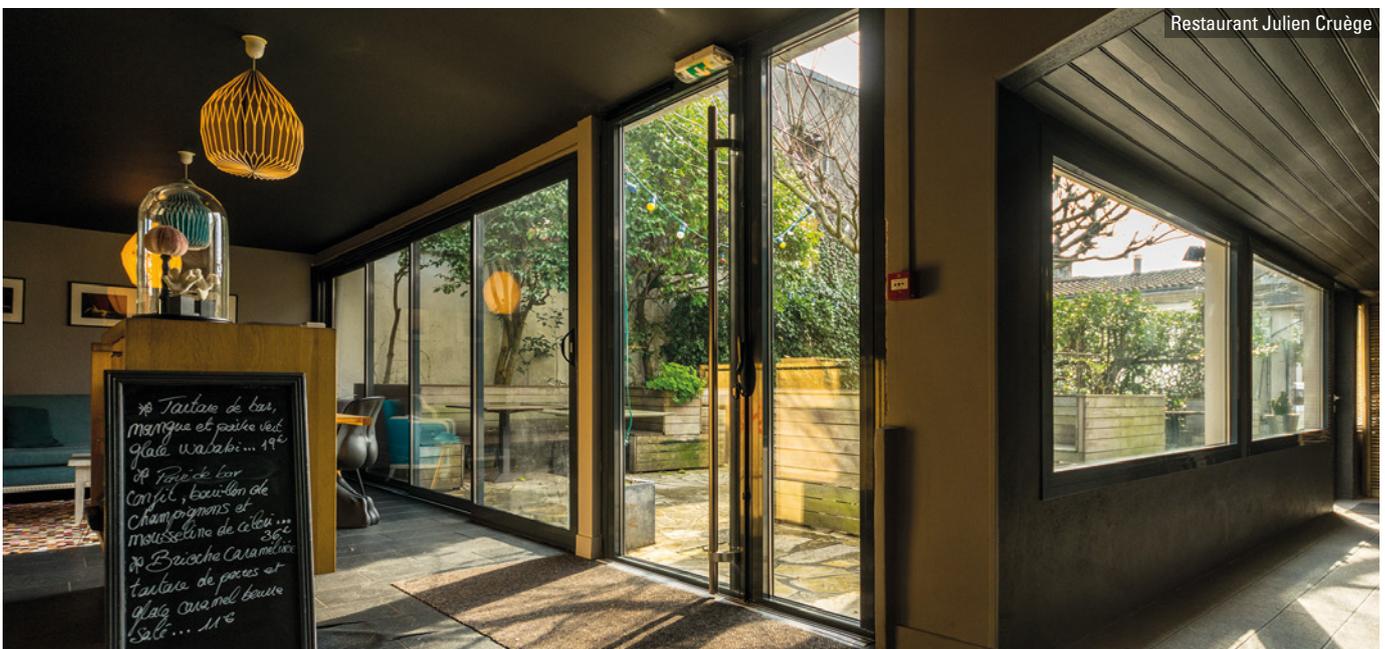
DIVERS

- Duty free d'Orly et de Nice
- Tribunal de Grande Instance *(photos)*
- ...

EN SAVOIR ➕ ➔ APLUSFERMETURE.FR

A+ FERMETURE Aluminium - Assistance 24h/24

26 avenue Gustave Eiffel • 33700 Mérignac • Tél. 05 56 34 79 11 • Email : vitrier@orange.fr



Restaurant Julien Cruège

DIALA YOUNÉS

Une révolution DE PALAIS

L'enfant de la Bekaa et ancienne directrice du château Kefraya a été élue à la tête de l'Association des Œnologues de Bordeaux, le 12 décembre 2017. Ce qui constitua une révolution de palais, en effet pour la toute première fois la vénérable association fondée en 1966 plaçait à sa tête une femme. Qu'on ne s'y méprenne pas, la jeune œnologue, agronome de formation, rallia à sa cause les suffrages sur un projet ambitieux d'ouverture. Elle esquaissa pour son conseil d'administration les contours d'un plan de conquête, basé sur le dynamisme et le réseau intergénérationnel de l'association cinquantenaire. Forte de 400 adhérents, l'association féminisée et très internationale devra, selon la directrice, encore grossir et fabriquer de véritables oeno-ambassadeurs. L'idée étant de diffuser le savoir-faire bordelais au-delà des frontières. Si l'Association des Œnologues de Bordeaux doit rester la vitrine d'un métier encore méconnu, Diala Younés souhaite également promouvoir une image moderne d'une profession en mutation en tissant en particulier des liens avec les filières bio ou biodynamiques.



Native from the Bekaa valley, the former director of the Kefraya winery has been elected at the head of the Association of Enologists from Bordeaux on December 12, 2017. Which was considered as a palace coup. Indeed for the very first time the honourable association founded in 1966 appointed a woman at its presidency. Let there be no mistake, the young enologist, trained agronomist, managed to draw many votes to her cause with an ambitious project of opening. For her board she sketched the contours of a plan based on the dynamism and the intergenerational network of the 50-year-old association.

With a wealth of 400 members the feminized and very international association will have, according to the director, to get bigger and produce genuine 'eno-ambassadors'. The idea is to promote the savoir-faire from Bordeaux far beyond the borders. Though the association of enologists from Bordeaux has to keep on showcasing the still unknown profession, Diala Younés also wishes to promote a modern image of a currently moving profession, especially by establishing links with the organic and biodynamic fields.

Henry Clemens



DAVID LIORIT

consultant-œnologue

DES VINS DE SÉDUCTEUR

A Bordeaux plus qu'ailleurs, l'œnologie a ses stars. Difficile d'y faire sa place. David Liorit, le plus jeune consultant de la région, a trouvé la sienne et commence à être courtisé. Il conseille aujourd'hui 5 propriétés dont Petit Val à Saint-Émilion et Marquisat de Binet à Montagne et a su imposer une signature très personnelle. Celle d'un « vin de séducteur »...

In Bordeaux more than anywhere else the enology has its stars. Difficult to succeed in this field. David Liorit, the youngest consultant of the region, found his place and starts being asked for. He now assists 5 properties among which Petit Val in Saint-Émilion and Marquisat de Binet in Montagne Saint-Émilion, and managed to impose his very personal signature, that of "a charmer's wine".

Quelle est votre priorité quand vous arrivez dans une propriété ?

What is your priority when you arrive in a property ?

Cartographie, sols, exposition, c'est tout cela que je regarde. Mon premier réflexe est d'aller marcher dans les vignes, c'est important. J'évalue la santé du vignoble, l'état des raisins et ensuite je propose des recommandations sur la vinification. Je suis un « terroiriste », j'aime qu'il y ait des abeilles, des arbres fruitiers, des chevaux, des céréales sur un vignoble. C'est la terre et le millésime qui dictent mes choix de vinification. Mais je m'adapte aussi en fonction des marchés et des stratégies de commercialisation.

Mapping, soils, exposure, that is all I look at. My first reflex is to go and walk in the vineyard, it is important. I assess the health of the vines, the state of the grapes, and then I give recommendations for vinification. I am a "terroir-ist", I love when there are bees, fruit trees, horses, cereals in the vineyard. The soil and the vintage dictate my vinification options. But I also adapt to the markets and the marketing strategies.

La note Parker n'existe plus, est-ce un tournant vers plus de liberté dans la façon de travailler les vins ?

Parker marks do not exist anymore, does it mean a turn towards more freedom in the way you make wines?

Nous élaborons toujours de grands vins. Mais il est certain que l'époque a changé. Aujourd'hui les consommateurs stockent moins en cave et la demande va vers des vins plus fruités. On jongle avec des vinifications plus douces, des modes de culture différents. Sur certaines des propriétés dont je m'occupe, j'ai proposé un élevage en amphore où l'on va chercher une micro-oxygénation liée à la terre cuite sans le boisé du fut de chêne.

We still craft grand wines. But certainly, times have changed. Nowadays consumers store less in their cellar and the demand turns towards fruitier wines. We have to play with softer vinifications, different growing methods. In some of the estates I work with, I proposed élevage in amphorae in which we seek micro-oxygenation through the terracotta without the woodiness of the oak barrel.

Un mot sur le 2017 ?

A comment on 2017?

Dans notre jargon, on parle de millésime du vigneron, du consultant... 2017, c'est le millésime du cœur ! Du cœur ... à l'ouvrage ! Avec le gel, nous avons dû adapter les vinifications. Sur deux propriétés, nous avons choisi de faire des rosés en pressurage direct avec le raisin deuxième génération arrivé après le gel, afin de valoriser la récolte. Et sur des millésimes plus classiques, j'aime mettre en avant la délicatesse, la finesse, la minéralité, l'élégance, le côté velours. C'est mon fil conducteur. Je fais non pas des vins d'homme mais des vins de séducteur !

In our jargon, we talk about a wine grower's or a consultant's vintage ... 2017 is the hardworker's vintage! Because of the frost, we had to adapt the vinifications. On two estates, we have chosen to make direct pressing rosés with the second generation grapes grown after the frost, in order to take advantage of the crop. And on more classical vintages, I love to highlight delicacy, finesse, minerality, elegance, the velvety side. It is my guideline. I don't make men's wines, but charmer's wines!

Bénédicte Chapard

CLOS SAINT-JEAN

Cuvée Deus Ex Machina

« Dieu hors de la machine », c'est ce que signifie littéralement l'expression latine « Deus Ex Machina », en d'autres termes, une intervention divine qui modifie radicalement le cours des choses. Dans l'univers théâtral, « Deus-Ex-Machina » se traduit par un renversement inattendu de situation grâce à un événement extérieur que rien ne laissait pressentir. Au Clos Saint Jean, le nom de cette cuvée symbolise parfaitement les changements d'orientation qui ont été effectués depuis le millésime 2003.

“God out of the machine” is what literally means the Latin expression “Deus Ex Machina”. In other terms a divine action that dramatically changes the way things go. In theater 'Deus Ex Machina' is an unexpected turn in situation thanks to an unforeseeable external event. At Clos Saint Jean, the name of this cuvee perfectly symbolizes the changes in orientation done since the 2003 vintage.

CARTE D'IDENTITÉ / IDENTITY SHEET

- **Composition** : 60 % Grenache (issu d'une vigne à très faible rendement plantée en 1905) – 40% Mourvèdre
- **Rendement / Yield** : 20 hectolitres / hectare.
- **Vinification** : à la réception de 90 % égrappage du raisin. Vinification dans des cuves béton thermorégulées. Extractions douces, quelques délestages et très longues macérations. Seuls les mourvèdres sont travaillés en piégeage. Les cuvaisons peuvent durer 35 jours en cuves béton.
At the reception 90% of the grapes destemmed. Vinification is done in thermoregulated concrete vats. Soft extractions, some delestage and very long macerations. Only the Mourvedre undergoes pigeage. Up to 35 days vatting in concrete vats.
- **Élevage** : Les grenaches sont élevés dans des cuves béton. Le mourvèdre est élevé en barriques neuves et d'un vin pour une période de un an.
The Grenache is aged in concrete tuns. The Mourvedre is aged in new and one-year-old oak barrels for one year.

EN SAVOIR ➔ WWW.CLOSTJEAN.FR

CE QU'EN PENSE GÉRARD BASSET / GERARD BASSET'S IMPRESSION

CLOS SAINT-JEAN

Deus Ex Machina, Châteauneuf-du-Pape, 2012

Couleur rouge grenat avec une frange cerise. Le nez présente une panoplie de fruits noirs, de notes de garrigue et du chocolat noir. Il y a beaucoup de volume au palais avec des tanins ronds donnant une impression très veloutée avec une finale longue sur la noisette. Un vin de caractère à servir sur un gigot d'agneau au romarin.

Garnet-red colour with a cherry fringe. The nose presents a lovely range of black fruits, notes of garrigue and dark chocolate. It has a lot of volume on the palate with round tannins that provide a velvety sensation and a long finish with a hazelnut aroma. A wine full of character to serve over a leg of lamb with rosemary.





DOMAINE DE L'ANGLADE

Une belle écriture en Blanc, Rosé et Rouge

Le Domaine de l'Anglade, enfoui dans les pinèdes au cœur du Lavandou, est un véritable écrin de verdure au bord de la mer. D'une quarantaine d'hectares, dont 18 de vignes, le vignoble bénéficie du microclimat varois et dévoile des vins d'une grande élégance.

Propriétaire-récoltant et vigneron indépendant, Bernard Van Doren garantit au consommateur un vin 100 % travaillé, élevé, récolté, vinifié, et mis en bouteille à la propriété.

Grâce à ce soin particulier apporté à la vigne, à une exigence de travail rigoureuse et constante, les vins blancs, rosés et rouges du Domaine de l'Anglade obtiennent chaque année les plus hautes distinctions, sous l'Indication Géographique Protégée Maures.

UNE SIGNATURE EN ROSÉ TRÈS REMARQUÉE

Le Rosé Tradition 2017 du Domaine de l'Anglade, 55 % Syrah et 45 % Grenache, offre une robe rose pâle, avec des nuances pomelo. Le nez est intense et complexe, sur des notes fruitées telles que le fruit de la passion, la mangue, la pêche jaune et l'ananas. La bouche, elle, est équilibrée, avec une belle longueur et une expression du fruit très intense. Les notes de fruits rouges (fraise), s'ajoutent aux notes de fruits exotiques. La finale est gourmande, ponctuée d'une pointe minérale.

Cette cuvée offre cette année encore un très joli palmarès : médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2018, médaille d'Or au Mondial du Rosé® Cannes 2018, médaille d'Or au Concours des Vins Féminales 2018, médaille d'Argent DECANTER, médaille d'Argent Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2018, médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2018.



A nice style for white, rose and red wines || Domaine de l'Anglade, nestled in pine forests at the heart of Lavandou, is a real green oasis by the sea. Of about forty hectares, out of which 18 of vines, the vineyard benefits from the Var microclimate and reveals wines with a great elegance.

Owner and independent wine grower, Bernard Van Doren guarantees to the consumer a wine worked, grown, harvested, vinified and bottled 100% at the estate.

Thanks to this particular care provided to the vine, to the rigorous and consistent work requirement, white, rosé and red wines of Domaine de l'Anglade are rewarded with the highest distinctions every year, under the Maures Geographical Protected Indication.

A very remarked Rosé signature

"Rosé Tradition 2017" of Domaine de l'Anglade, 55% Shiraz and 45% Grenache, displays a pale pink colour with grapefruit shades. The nose is intense and complex with fruity notes like passion fruit, mango, yellow-fleshed peach and pineapple. The palate is well-balanced, showing a nice length and a very intense fruity expression. The red fruit notes (strawberry) mingle with exotic fruits. The finish is delicious, accompanied with a mineral hint.

This cuvée offers again this year a very nice record: gold medal at Concours Général Agricole Paris 2018, gold medal at Mondial du Rosé® Cannes 2018, gold medal at Concours des Vins Féminales 2018, Decanter silver medal, silver medal at the Plaisir Bettane & Desseauve 2018 trophy, bronze medal at Concours des Vignerons Indépendants 2018.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDELANGLADE.FR



CHÂTEAU FERRÉ

Un cru artisan du Haut-Médoc

Situé sur la commune de Vertheuil, sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde, au milieu du terroir médocain, les terres du Château sont entourées des domaines les plus prestigieux, tels que Lafite Rothschild ou Pontet-Canet.

Durant plusieurs générations et jusque dans les années 60, le château est occupé par les cultures vivrières et l'élevage. La vigne ne représente que 4 à 5 hectares produisant un vin d'abord destiné à la coopérative. Charlie, le beau-père de l'exploitant actuel, décide d'en sortir en 1993 et de vinifier lui-même.

Lorsque son beau-fils Eddy reprend les rênes du domaine, il décide d'agrandir la surface de vignes et de travailler sérieusement l'image du château. Le domaine continue de grandir jusqu'à atteindre 54 hectares. Puis Eddy choisit de réduire à 44 hectares quelques années plus tard, afin de pouvoir conserver une maîtrise complète du vignoble. Ce choix lui permet, à lui et à toute l'équipe du Château, de veiller sur la qualité et la santé de chaque parcelle.

Located in the village of Vertheuil on the left bank of the Gironde estuary, at the very heart of the Medoc terroir, the lands of the Château are surrounded with the most prestigious estates like Lafite Rothschild or Pontet-Canet.

For several generations and until the 60s the château's main activity was food crops and livestock. The vineyard represented only 4-5 hectares that used to produce a wine first delivered to the cooperative cellar. Charlie, the current owner's stepfather, decided in 1993 to leave it and to vinify by himself.

When his stepson Eddy took over the reins, he decided to increase the surface area and to seriously work the image of the wine. The estate kept on growing to reach 54 hectares. A few years later Eddy reduced it to 44 hectares in order to keep a complete control of the vineyard. This choice enabled his team and him to watch over the quality and health of each plot of land.

CHÂTEAU FERRÉ EN UN COUP D'OEIL / CHÂTEAU FERRÉ IN A GLANCE :

- 12 employés - employees / 44 hectares / 380 barriques - barrels
- Encépagement / planted varieties : Cabernet, Merlot, Petit Verdot
- Climat océanique / Oceanic climate
- Sols argilo-calcaire, sableux, graveleux / Clay and limestone, sandy and gravelly soils

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

Le Ferré, Haut Médoc 2015

Robe : grenat foncé aux reflets violette, brillante et profonde. **Nez** : ample, dévoilant de subtiles notes de petits fruits noirs, de pivoine et de torréfaction. **Bouche** : attaque franche, bouche pleine et riche, dotée d'une maturité de fruits superbe et de tanins bien présents. Finale longue et prometteuse. **Accords Mets et Vins** : un pigeon rôti aux épices. **Commentaires** : un Médoc plein de naturel.

Visual aspect: dark garnet-red colour with purplish shades, brilliant and deep. **Nose**: broad, unveiling subtle notes of small dark fruits, peony and roasting. **Palate**: pure first taste, full and rich palate with a beautiful maturity of the fruits and present tannins. Long and promising finish. **Food & wine pairing**: roasted pigeon in spices. **Comments**: an unmannered Médoc.



LI

Luxe Infinity

HAUTE COUTURE

AU RAPHAEL

J'IRAI REVOIR MA

NAMIBIE

ANVERS

CAPITALE DES DÉSIRS

Life Style MAGAZINE - www.luxe-infinity.com

Lire le magazine en ligne : www.n1.luxe-infinity.com

CHÂTEAU ROQUEGRAVE

A 500 m à vol d'oiseau de l'estuaire de la Gironde, sur les hauteurs de Valeyrac, le Château Roquegrave étire ses 26 hectares sur des sols tantôt sablo-graveleux sur fond d'aliôs, tantôt argilo-graveleux sur sous-sol graveleux et pierreux.

Pierre-Yves Joannon a repris le domaine familial en 2016 à la suite de son cousin au décès de son père. Fort d'une solide connaissance de son terroir et des techniques œnologiques, Pierre-Yves Joannon a une idée très précise de l'avenir qu'il veut pour son domaine et du profil qu'il souhaite donner à ses vins. Personnage singulier, Pierre-Yves Joannon mérite qu'on suive l'évolution de son vin car son approche très réfléchie, presque scientifique de Roquegrave, promet de belles choses.

At 500 m as the crow flies from the Gironde estuary, on the hills of Valeyrac, Château Roquegrave stretches its 26 hectares on sandy and gravelly soils on aliôs (an iron-rich type of clay) or clay and gravels over a gravelly and stony subsoil.

Pierre-Yves Joannon took over the family-run estate in 2016 succeeding his cousin after his father passed away. With a solid knowledge of his terroir and enological techniques, Pierre-Yves Joannon has a very precise idea of the future he wants for his estate and for the profile of his wines.

Unusual character, Pierre-Yves Joannon deserves we follow the evolution of his wine as his very thoughtful, nearly scientific approach of Roquegrave already shows lovely promises.



COMMENTAIRE DE GÉRARD BASSET, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE
BEST SOMMELIER OF THE WORD GERARD BASSET'S REVIEW

Château Roquegrave, Médoc, 2014

Couleur rubis d'intensité bien soutenue avec une frange violette. Nez bien marqué par des notes de cassis et aussi des touches de boîte à cigares, le tout bien séduisant. Au palais, les tanins sont fermes mais parfaitement mûrs, et le tout est bien équilibré avec une finale très fruit noir. A accompagner de côtes de porc à la moutarde.

Ruby-red colour of deep intensity and a purple rim. The nose is marked with notes of blackcurrant and hints of cigar box, in a seducing ensemble. On the palate, the tannins are firm but perfectly ripe, and the whole is well-balanced with a very black fruit driven finish. TO serve over pork chops and mustard sauce.

CHAMPAGNE CLAUDE FARFELAN

Plus qu'un nom, une tradition

Créée en 1974 par Claude et Anne-Marie Farfelan, cette exploitation familiale s'étend maintenant sur plus de 7 hectares de vignes en appellation Champagne. En 2002, leur fils Laurent travaille sur le domaine avant de s'associer avec eux en 2008. Depuis 2012, il a repris seul les rênes avec sa femme Marianne. Les parcelles se situent exclusivement sur la commune d'Argançon, petit village de la vallée du Landion dans la Côte des Bar, réputée pour la qualité de ses Pinots Noirs.

L'exploitation a la particularité d'avoir une grande majorité de parcelles très pentues allant jusqu'à 55 % de dénivelé, ce qui donne une typicité à ses champagnes. Ces coteaux exposés en majorité sud, sud-est permettent d'obtenir une très bonne maturité.

Le Champagne Claude Farfelan est une des seules exploitations en Champagne à travailler toutes ses parcelles en chenillard. Cela fait plus de travail car il faut passer dans tous les rangs de vignes, pour travailler au plus près des ceps et de réaliser un travail minutieux. L'ensemble du domaine est travaillé en viticulture raisonnée.

Created in 1974 by Claude and Anne-Marie Farfelan, this family domain now covers over 7 hectares of vines in the Champagne appellation. In 2002, their son Laurent worked on the estate before associating with them in 2008. Since 2012 he runs the winery himself with his wife Marianne. The plots are exclusively located on the village of Argançon, in the Landion valley in the Côte des Bar area, famous for the quality of its Pinot Noirs.

The domain has the specificity to have most of its plots on very steep slopes (up to a 55% fall) which provides its Champagnes with a true typicality. The hillsides mainly face south-southeast which helps getting a very good maturity.

Champagne Claude Farfelan is one of the only estates in Champagne to work all its plots with caterpillars. It gives more work because they have to go through all the rows to work closer to the vine stocks and fulfill more careful work. The whole estate is maintained sustainably.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEFARFELAN.FR

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

Cuvée Margot, 2012

Robe : jaune dorée, belle effervescence. **Nez** : puissant, délicat et vif, sur de subtils arômes de fruits rouges tels que la framboise. **Bouche** : gourmande et crémeuse ; finale longue sur les fruits. **Accords mets et vins** : quasi de veau aux giroles. **Commentaires** : un flacon surprenant, avec beaucoup de tendresse.

Visual aspect: golden yellow hue, beautiful sparkling. **Nose**: powerful, delicate and vivid. Subtle aromas of red fruits like raspberry. **Palate**: delicious and creamy; long-lasting fruity finish. **Food & wine pairing**: rump of veal with chanterelles. **Comments**: a surprising bottle, a tender wine.



PORTRAITS CROISÉS D'UN COUPLE DE FRANÇAIS AUX USA

Marie-Eve Gilla, *Forgeron Cellars* & Gilles Nicault, *Long Shadows*



Gilles Nicault et Marie-Eve Gilla

La Walla Walla Valley est située à l'extrême sud-est de l'Etat de Washington. Pendant l'annuel Unified Wine Symposium à Sacramento en California, au cours d'un dîner agrémenté de Bourgognes puis d'un déjeuner offert par Radoux, j'ai eu le plaisir de passer du temps avec deux vignerons, résidents de longue date aux USA, partenaires dans la vie mais pas au travail, Gilles Nicault et Marie-Eve 'Meg' Gilla.

Le couple s'est rencontré en 1994 à la Covey Run Winery à Yakima. Diplômé d'un Master en Science de la Fermentation à Dijon, Marie-Eve Gilla est désormais amenée à tenir des conférences au cours de manifestations commerciales sur des sujets techniques, notamment à propos de cépages blancs comme le Chardonnay. Meg était en colocation dans une maison quand Gilles, fraîchement arrivé, cherchait une chambre à louer. Quand la maison fut vendue, ils se séparèrent en tant que colocs, partageant une maison

un peu plus tard, et le reste « appartient désormais à leur histoire », avec notamment leur premier grand rendez-vous à un concert de Grateful Dead. En 1995, Gilles dut retourner en France pour effectuer son service militaire alors que Meg continua de travailler pour les respectables Gordon Brothers. Dès son retour, il fut recommandé auprès de Rick Small de la Woodward Canyon Winery où il resta jusqu'en 2003 avant de commencer à Long Shadows en tant que directeur de la vinification et du vignoble où il travaille avec

d'éminents œnologues tels que Randy Dunn and Michel Rolland. En 2001, Meg rencontra des investisseurs ce qui mena à la création de Forgeron Cellars.

Meg raconte : « Après avoir travaillé pour de gros domaines, j'ai vraiment aimé l'idée de posséder un petit vignoble pour pouvoir travailler sur des projets en petits lots avec peu de cépages, contrairement à d'autres œnologues. Je fais partie des rares de Walla Walla à travailler le Zinfandel et aussi le Barbera. »



La gamme Long Shadows

« En 1994 il y avait seulement 75 domaines dans l'Etat de Washington, maintenant il y en a 900. En France, vous faites votre vin sans échanger avec votre voisin, alors qu'ici l'entraide vous permet de toucher même New York. Aux USA, ceux qui font le vin sont très importants dans l'histoire du domaine alors qu'en France ils sont moins bien considérés que le château ou l'appellation. En France, le vin est vu comme une boisson alors qu'ici c'est quelque chose de spécial, » explique Gilles.

Meg ajoute : « En France, on parle de tradition alors qu'ici le vin est l'expression d'un vigneron, d'un style de vie. Lorsque

je suis venue pour la première fois dans l'Oregon, personne ne buvait de vin dans les restaurants ou ne mangeait de pain blanc. Maintenant les habitudes des Américains se rapprochent de celles des Français avec du bon chocolat, du pain, du fromage, que l'on trouve maintenant dans de nombreux endroits aux USA. »

« Lorsque j'anime des dîners-dégustations, je parle généralement de gastronomie. Les produits de la terre sont cultivés ensemble en France, et je constate que c'est de plus en plus souvent le cas dans le Pacifique Nord-Est où la nourriture s'est développée dans le sillage du vin. Ici les fruits de mer – clams,

huîtres, crabe, saumon – sont incroyables, tout comme la faune sauvage des montagnes, ou les cerises et le blé cultivés dans les vallées. Toutes les richesses de cette région se sont développées seulement au cours des 20 dernières années. Les vins ont d'abord entraîné la nourriture, aujourd'hui la nourriture fait évoluer les vins – c'est devenu plus mutuel. Les gens ici sont gentils, la campagne est superbe ; nous aimons beaucoup cet endroit, » conclue Gilles.

David Furer

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



LE MONDE VOUS VA SI BIEN

Accédez à plus de 1000 destinations grâce à l'un des plus vastes réseaux au monde avec KLM et nos partenaires SkyTeam.

AIRFRANCE KLM

France is in the air : La France est dans l'air.

AIRFRANCE.FR

© 2017. Société Air France SA, au capital de 120 748 776 € - RCS Bobigny - 45, rue de Paris, 93177 Bobigny Cedex.



Crossover portraits of two French wine growers in the US

Marie-Eve Gilla, Forgeron Cellars & Gilles Nicault, Long Shadows

Washington state's Walla Walla Valley is located in its far southeast corner from everything. While at the annual Unified Wine Symposium in Sacramento California, over an evening filled with Burgundies and lunch the following day hosted by Radoux, I'd the pleasure of passing time with two of its long-time winemaking residents, life—though not work—partners Gilles Nicault and Marie-Eve 'Meg' Gilla.

The couple met in 1994 at Yakima's Covey Run winery. Having received her Master's in fermentation science in Dijon Gilla is now called upon to speak to many trade events of technical issues especially with white varieties such as Chardonnay. Meg was already on the team renting a house while newcomer Nicault needed a room to rent. When the house was sold they parted as roomies, later sharing another house "and the rest was history" with their great first date spent at a Grateful Dead concert. In 1995 Gilles was obliged to return to France for his mandatory military service while Meg continued working for the venerable Gordon Brothers. Upon his return he was recommended to Rick Small of Woodward Canyon where he stayed until 2003 before starting at Long Shadows as its director of winemaking and viticulture where he works with the many esteemed winemakers such as Randy Dunn and Michel Rolland. In 2001 Meg met investors leading to the creation of her Forgeron Cellars.

Meg: After working for big wineries I really liked the idea of having a small winery so I could create small batch projects with not too many grape varieties—a winemaker disease. I'm one of the very few in Walla Walla working with Zinfandel, and also with Barbera.

Gilles: In 1994 there were only 75 wineries in Washington, and now its 900. In France you make your wine without talking to your neighbor, but here the camaraderie helps in reaching out even to

New York. In the US, winemakers are very important to the story whereas in France the winemaker is less recognized as compared to the chateau or the appellation. In France it's more of a beverage than something special as it is here.

Meg: It's more about tradition in France but here it's more about the owner or the lifestyle. When I first came to the US in Oregon nobody was drinking wines in restaurants, and were eating white bread. Now the habits of Americans have grown closer to that of the French with great chocolate, bread, and cheese available in many US locations.

Gilles: When I conduct winemaker dinners I usually speak of gastronomy. The produce of the land grew together in France, and I see these conditions now more often in the Pacific Northwest where food has evolved in the wake of wine's. The seafood we have here is unreal—clams, oysters, crab, salmon—as well the wildlife we have in the mountains, the cherries and wheat grown in the valleys. All the richness of this region has ascended only in the last 20 years. The wines first pulled the food while the food is now also pulling the wines—now it's more mutual. The people here are kind, the countryside is wonderful; we really like it here.

David Furer

EN SAVOIR ➔ WWW.FORGERONCELLARS.COM
WWW.LONGSHADOWS.COM



DES RACINES DANS LE VIEUX MONDE

Roots Across the Atlantic

Les cépages venus de France, et à moindre échelle d'Espagne et d'Italie, se sont répandus à travers le monde à des niveaux de qualité souvent égaux, voire parfois supérieurs, à ceux de leur pays d'origine.

Il y a de cela une décennie, la première variété blanche d'Autriche se cantonnait uniquement à son pays d'origine. Cependant le Grüner Veltliner s'est doucement répandu au-delà de ses frontières vers les Etats-Unis dans des secteurs autant connus qu'inattendus – en tous cas avec des résultats étonnamment bons.

Fred Frank est tombé amoureux du Grüner Veltliner alors qu'il étudiait à l'Institut Geisenheim en Allemagne au début des années 80. « J'avais un proche à qui je rendais visite le weekend à Vienne où je m'arrêtais dans les bars locaux pour déguster le vin au pichet » ce qui amena le jeune homme à convaincre son père d'en planter à côté du Lac Seneca à New York à partir de vignes certifiées sans virus achetées dans une pépinière de Californie. Les Vignobles Dr. Frank plantèrent 1,5 hectares en 2007, devenus 4 aujourd'hui. « Nous nous efforçons de produire un style de vin de climats froids, un bon vin de repas, et nous nous attachons à le vendre depuis un de ses plus grands sites de la côte est », dans différents états des USA au prix compétitif de 15\$ la bouteille. D'autres producteurs notables de l'Etat de New York dans la région des Finger Lakes sont Anthony Road, Hazlitt 1852, Hermann J. Wiemer, Lamoreaux Landing, Ryan William, et Zugibe.

Sarah Rhodes-Troxell des vignobles Galen Glen s'est initialement intéressée au Grüner Veltliner après avoir lu un article de magazine qui parlait de son accord facile avec les mets, en particulier avec les asperges. Ce domaine de Pennsylvanie propose deux styles, un qui se bonifie avec quelques années de cave et, selon les millésimes, « parfois nous avons une cuvée Réserve et un effervescent ». Sarah en planta d'abord en 2003 ce qui représente aujourd'hui quelque 2 500 pieds. Son plus grand handicap est « que son nom est difficile à prononcer et qu'il souffre d'impopularité mais une fois que les gens l'ont goûté, ils l'adorent ». D'autres adeptes prometteurs du Grüner Veltliner en Pennsylvanie sont Gino Razzi de Penns Woods Winery qui cultive 2,5 acres à une altitude de 1 000 pieds sur un sol limoneux et sableux.

Commençant tout juste à être connu pour ses Rieslings tendus et légers, l'Etat du Michigan au nord fait petit à petit son chemin grâce à des Grüner Veltliner de bonne qualité.



Parmi les producteurs notables, Arcturos/Black Star, Good Harbor, Mari (avec un délicieux effervescent) et Shady Lane Cellars. Sur la côte Ouest, l'expatrié français Nicolas Quille installé sur la Côte Pacifique dans l'Etat de Washington a trouvé ses ceps post-quarantaines en Colombie Britannique Canadienne. Alors qu'il se contentait au départ d'un seul demi-hectare, il ajouta 5 acres en 2015 car cela lui semblait une « extension naturelle de leur business d'inspiration allemande » initialement basée sur le Riesling. Le style de cette maison de la Côte Pacifique – net et tendu avec une pointe de levure – se reflète dans son Grüner Veltliner. Un autre producteur à suivre est Savage Grace.

Deux de meilleurs de l'Oregon sont les vignobles Chehalem et les vignobles Illahe. Le style de Chehalem ressemble à celui de la Côte Pacifique cité plus haut ; que ce soit en Chardonnay, Pinot Gris, Riesling, Pinot Blanc ou Grüner Veltliner, le propriétaire Harry Pederson-Nedry préfère produire un blanc linéaire, sur le croquant, affirmant que l'attrait du Grüner Veltliner s'étend à son adaptabilité à des climats légèrement plus chauds que d'autres variétés. Aux vignobles Illahe, Lowell Ford en a planté en 1993 après son retour d'Autriche, achetant quelques boutures à un ami qui en avait ramener dans ses valises. Lowell Ford égrappe puis presse le fruit, opère une macération pelliculaire pendant une journée avant la presse, puis vinifie 30% en barrique acacia et le reste en cuves inox. Un autre producteur d'intérêt en Oregon est Johan.

Après une remarquable soirée où il dégusta un Grüner Veltliner Vinothek 1993 de Nikolaihof, Richard Alfaro en Californie commanda quelques pieds à son fournisseur. D'un seul acre en 2007 il est passé à 3,5, certains greffés à partir de Pinot Noir, une décision discutable financièrement dans une des meilleures régions de la Californie pour ce cépage. « Le vin est facile à vendre et le marché a été très favorable. » Un autre producteur de Californie à suivre est Habit.



Grape varieties from France, and to a lesser degree Spain and Italy, have found homes throughout the world to levels often matching and occasionally besting those from their countries of origin.

A decade ago Austria's premier white variety was relegated solely to its homeland. However Grüner Veltliner (GV) has slowly spread itself beyond its borders into the United States, in areas both commonly known and some very unexpected—often with surprisingly good results.

Fred Frank became a fan of GV while studying at Germany's Geisenheim Institute in the early 1980's. "I had a relative in Vienna I visited on weekends, stopping at local cafes to enjoy the carafe wine," leading the youth to convince his father to plant it near New York's Seneca Lake with certified virus free vines purchased from a California nursery. Dr. Frank Winery planted 3 acres in 2007, now reaching 8 acres. "We are striving to produce a cool climate style, a great food wine, and are very committed to selling from one of its largest sites on the East Coast," in several US states at a competitive \$15/btl. Other notable New York producers in its Finger Lakes region include Anthony Road, Hazlitt 1852, Hermann J. Wiemer, Lamoreaux Landing, Ryan William, and Zugibe.

Galen Glen Winery's Sarah Rhodes-Troxell was initially inspired to work with GV after reading a magazine article about its ease pairing with food, particularly with asparagus. This Pennsylvania winery offers two styles, one which improves with a few years age and, depending on the vintage, "sometimes we have a reserve and a sparkling". Rhodes-Troxell first planted it in 2003 to what's now 2,500 vines. Its greatest difficulty is that it's "hard to pronounce, suffers from unfamiliarity but, once people try it they like it". Another of Pennsylvania's up & coming adherents to GV is Gino Razzi of Penns Woods Winery growing 2 1/2 acres in at 1000ft. upon sandy loam soil.

Just beginning to be known for its taut, light-bodied Rieslings the north central state of Michigan is inching its way into some good GVs; notable producers include Arcturos/Black Star, Good Harbor, Mari (dedicated to a delicious sparkling), and Shady Lane Cellars.

Along the West Coast, French expatriate Nicolas Quille of Washington state's Pacific Rim sourced his post-quarantine vines from Canada's British Columbia. Initially planting just over an acre, in 2015 he added another five because "it seemed a natural extension of our Teutonic inclined business," one founded upon Riesling. Pacific Rim's house style—clean and steely with a hint of yeastiness—is reflected in its GV. Another Washington producer to seek out is Savage Grace.

Two of Oregon's best are represented in Chehalem and Illahe Vineyards. Chehalem's style reflects that of the aforementioned Pacific Rim; whether Chardonnay, Pinot gris, Riesling, Pinot blanc, or GV owner Harry Pederson-Nedry prefers a linear, crisply defined white, asserting GV's attractiveness extends to its adaptivity to a slightly warmer climate than other varieties. Illahe's Lowell Ford planted it in 1993 upon returning from a trip to Austria, acquiring cuttings from a friend who purportedly had 'suitcase clones'. Ford de-stems then crushes the fruit, soaking the juice on the skins for a day before pressing, then fermenting 30% of it in acacia barrels with the rest in steel. Another Oregon producer to seek out is Johan.

During an evening 'peak experience' of a bottle of Nikolaihof GV Vintothek 1993, California's Richard Alfaro ordered vines from his supplier. His single acre planted in 2007 now amounts to 3.5, some of which was budded over from Pinot noir, a financially questionable decision in one of the Golden State's finest areas for it. "The wine is easy to sell, and the trade has been very supportive." Another California producer to seek out is Habit.

David Furer





La gamme des sakés Wakaze de Jetro.

Les sakés inusuels

Le saké devient un alcool prisé en Occident. Plus 36 % d'exportations de 2016 à 2017 vers la France. Les ateliers de dégustation séduisent les papilles averties ou non. La Japan External Trade Organisation (Jetro) a organisé en mars un salon afin de sensibiliser les professionnels à leurs divers produits. Les sakés ont été mis en exergue notamment avec une Master Class. Paz Levinson, Meilleure Sommelière d'Argentine en 2014 et 2015, Meilleure Sommelière des Amériques en 2016, a été consulté par Jetro afin de l'élaborer. Désireuse de réaliser un focus inusuel, elle a choisi la Maison de Saké Wakaze. Celle-ci, créée en 2016 dans le Nord du Japon à Yamagata, façonne des sakés atypiques. Spécifiquement élaborée pour être dégustée avec des mets non japonais, leur gamme Orbia capte l'attention. Les sakés d'Orbia ont été élevés dans des barriques, de vin rouge pour Sol, de vin blanc pour Luna. La démarche instaure un nouveau type de sakés, réellement contemporain, et amène de nouveaux accords et procédés de dégustation. Trois chefs sont intervenus pour imaginer des plats en adéquation avec ce saké : Pascal Barbot, L'Astrance***, Paris 16 ; Mme Kanzaki et Marcello Di Giacomo, Virtus, Paris 12. Chacun d'entre eux excelle dans le mariage inédit de saveurs.

Le premier a perfectionné cet aspect chez Alain Passard, les seconds en travaillant avec Mauro Colagreco et en développant leur goût de l'ailleurs.

Le Wakaze Orbia Luna a été dégusté afin de démontrer l'intérêt de ce nouveau type de sakés. Pour Paz Levinson, ils présentent un atout majeur : leurs saveurs inhabituelles, issues de leur élevage en barrique de chêne français. Loin des sakés 'd'apéritif', ils conviennent parfaitement à des plats plus expressifs. Ils encapsulent des notes de fruits, de champignons, avec des accents terreux, lactiques avec un léger goût sucré. Orbia Luna propose en bouche des notes de vanille, de miel et une légère acidité (agrumes, citron).

Il a été dégusté en premier avec un chou précieux. Constitué de farine de riz, il contenait une mousseline de chou-fleur et des lamelles de truffe noire. L'accord surprend, se révèle superbe, faisant émerger en bouche des notes inattendues, entre le sucré et le terreux, le velouté.

Le second amuse-bouche était constitué de plusieurs strates de chips de manioc alternées avec de la chair de tourteau et des algues Nori. En bouche, le côté végétal et iodé de l'algue souligne les notes végétales

du saké et lui confère une texture soyeuse. Les notes minérales persistent et se marient parfaitement avec la texture onctueuse du tourteau.

Le troisième, le Veau rosé, présente une chair ferme. Accompagné de kumquat, de patate douce, il se révèle délicat. La fraîcheur du saké renforce les notes d'agrumes. Le grain de cacao, en ajout, délivre un peu d'amertume et des saveurs torréfiées. La rencontre en bouche des divers ingrédients et du saké donne un côté salivant. Et un effet pep's en rencontrant les agrumes.

Le Bœuf et son bouillon, incluant de la menthe coupée en lamelles, ne s'adapte pas parfaitement avec ce saké. Certes la menthe rafraîchit mais le gras du bouillon parasite certaines notes du saké.

Ces Taru (tonneau en japonais) sakés ne sont pas systématiquement élevés dans des barriques françaises. En effet, le bois peut être japonais. D'autres sakés évoluent dans des fûts de sherry voire de porto. Structurés, oscillant entre la sucrosité, l'acidité et les notes tertiaires, ces sakés offre une autre attractivité, en parfaite adéquation avec les cuisines occidentales.



Chips de manioc, algues nori et chair de tourteau.



Le veau rosé, kumquat et patate douce.

UNUSUAL SAKES

Sake becomes a sought-after alcohol in Western countries with more than 17% of exports every year to Europe. The tasting workshops attract all types of palates, expert or not. The Japan External Trade Organisation (Jetro) organized in March a trade fair in order to promote various products with the professionals. The sakes have been spotlighted especially through a masterclass. Paz Levinson, 2014 and 2015 Best Sommelier of Argentina, Best Sommelier of the Americas in 2016, has been called for by JETRO to host it. With the will to present an original focus, she chose the Wakaze Sake house. Created in 2016 in the North of Japan in Yamagata it crafts atypical sakes. Specifically made to be enjoyed over non-Japanese dishes their range Orbia is particularly interesting. The Orbia Sakes have been aged in barrels, of red wine for SOL, in white wine barrels for LUNA. This approach gives birth to a new type of sake, really modern, and opens the way to new pairings and degustation processes. Three chefs imagined dishes that matched this sake: Pascal Barbot, L'Astrance***, Paris 16; Mrs Kanzaki and Marcello Di Giacomo, Virtus, Paris 12. Each of them is expert in original flavour combinations. The first perfected his art with Alain Passard, the two others worked with Mauro Colagreco.

Wakaze Orbia Luna has been tasted in order to show the interest of this new type of sakes. According to Paz Levinson, they present a main asset: their unusual flavours due to their evelage in barrels. Not aperitif sakes, they are perfect with more expressive dishes. They offer scents of fruits, mushrooms, with earthy and lactic notes and a slightly sweet taste. On the palate, Orbia Luna proposes notes of vanilla and honey, and a light acidity (citrus, lemon).

It has first been tried with a precious cream puff. Made with rice flour, it was filled with a cauliflower mousseline and slices of black truffle. The surprising pairing is beautiful, making unexpected flavours explode on the palate, balanced between sweet and earthy, velvety.

The second appetizer was made of several layers of manioc crisps alternating with crab meat and nori seaweed. On the palate, the vegetal and iodized side of the seaweed underlines the vegetal notes of the sake and provides it with a silky texture. The mineral notes are persistent and perfectly match the unctuous texture of the crab.

The third dish, medium rare veal meat, served with kumquat and sweet potatoe has a firm and delicate texture. The freshness of the sake strengthens the citrussy notes. The additional cocoa bean gives a bitter hint and toasted flavours. On the palate the mix of the different flavours of the dish and the sake give a salivating side. And a boost when meeting the citrussy side.

The beef in its stock with thinly sliced mint is not the best pairing for this sake. Certainly the mint refreshes but the fatness of the stock interferes with some of the notes of the sake.

These Taru sakes (barrels in Japanese) are not always aged in French barrels. Indeed the wood can be Japanese. Other sakes are matured in former sherry or Port barrels. Well-structured, fluctuating between sweetness, acidity and tertiary notes, these sakes are differently interesting, in perfect pairing with Western cuisine.

Sofia Lafaye

EN SAVOIR ➔ WWW.JETRO.GO.JP/EN

vins-cuisine cantonaise-thés



L'entrée

Le restaurant hongkongais Ming Court a été célébré par deux étoiles en 2017. Une Master Class y a été présentée. Le directeur adjoint du restaurant, le sommelier Jason Lui, a réalisé des accords précis entre cuisine cantonaise raffinée et vins occidentaux, oscillant entre les notions de sparkling et de vins tranquilles. Deux cuvées ont été choisies, un Champagne français, le Champagne Perrier-Jouët Grand Brut, et un vin tranquille italien, le Primitivo di Manduria, Zolla, Les Pouilles, 2015.

Le Champagne par sa légère acidité et son côté minéral se marie parfaitement avec les fruits de mer et les légumes. Le Primitivo, très particulier, avec ses notes intenses caractéristiques de ce cépage du sud de l'Italie, correspondait parfaitement à la seconde partie du repas.

Pour compléter l'expérience, le sommelier avait sélectionné plusieurs thés : un Liu Ching (Lion Peak Dragon) et un Puerh Vintage. L'un est un thé vert provenant de Hangzhou, l'autre un thé noir originaire du Yunnan. Le thé vert a donné des notes de jonquille, de fruits jaunes, de beurre et légèrement noisette dès le nez. En bouche, elles se sont révélées, avec des notes de pomme de terre douce, approchant une sorte de sucrosité. Le soyeux et la longueur en bouche ont séduit. Le Puerh a livré des fragrances de tabac, de champignons noirs. En bouche, ces notes tertiaires se sont accentuées, jusqu'à donner des saveurs de poivre noir.

En entrée, un trio de Dim Sum a été présenté. Un Dim Sum vert contenant un assortiment de champignons, un Pain frit croustillant de crevettes, un Dim Sum aux cèpes, champignons jaunes sertis d'épinards. Les trois, de texture soyeuse, jouent avec le crayeux du Champagne. Le pain frit propose une opposition entre le croustillant extérieur, la chair presque crue de l'animal, le côté minéral du Champagne. Ce dernier rafraîchit la bouche, délivre de délicates notes d'acidité. Le troisième brioche démontre une montée en gamme progressive de la sucrosité. L'acidité du Champagne permet de maintenir l'appétence. Le thé Lu Ching

donne des résultats probants avec les textures des deux premiers mets, le Puerh Vintage correspond mieux à la troisième préparation. Il permet de ne pas surenchérir sur la légère sucrosité du plat.

Le deuxième plat a permis d'explorer d'autres saveurs. Les épices présentes dans le plat de Nouilles et crevettes ont été particulièrement en accord avec le Lu Ching. Le thé, dégusté après l'accord plat-Champagne, tempère légèrement le minéral mais augmente l'amplitude et la longueur.

Le cabillaud glacé au Vinaigre Vintage de Shanxi, se révèle magique entre le craquant du glaçage et le moelleux de la chair. Avec le Primitivo l'accord est parfait, affleurant l'amertume et la sucrosité, la très légère acidité. Le brocolis rafraîchit l'ensemble avec ses saveurs végétales. Le Puerh, par son côté soyeux magnifie les perceptions. Il donne de la longueur par son côté tannique.

Les divers desserts (Nid d'Oiseau, Pudding à la Mangue...), leur consistance, gélatineuse ou crémeuse, ont permis d'autres jeux gustatifs. La fraîcheur de la gelée a impacté sur l'accord Primitivo/Puerh.

La master class a été un succès. En premier, elle a permis un focus sur les accords entre cuisine chinoise et vins occidentaux, une question cruciale aujourd'hui pour les professionnels du vin français. En deuxième lieu, elle a introduit une autre donnée, accorder vins et plats à des thés chinois. Le challenge a été atypique, exaltant le talent, aux professionnels de l'entendre. L'efficacité sur le marché asiatique dépend de cela.



Le dessert



Jason Lui au Ming Court, Hong Kong.

**PLAYFUL PAIRINGS:
WINES, CANTONESE CUISINE & TEAS**

Hong Kong restaurant Ming Court has been awarded two stars in 2017. A masterclass has been organized there. The restaurant deputy manager, sommelier Jason Lui, has imagined precise pairings of fine Cantonese cuisine with Western wines, ranging from sparkling to still wines. He chose two cuvées, a French Champagne, Perrier-Jouët Grand Brut, and an Italian still wine, Primitivo di Manduria, Zolla, Les Pouilles, 2015.

By its slight acidity and mineral side, the Champagne perfectly matched theseafood and vegetables. The very peculiar Primitivo with its intense characteristic notes of this varietal from the South of Italy was perfect over the second part of the meal.

To complement the experience, the sommelier selected several teas: a Liu Ching (Lion Peak Dragon) and a Puerh Vintage. The first one is a green tea from Hangzhou, the other one is a black tea from Yunnan. The green tea exuded notes of daffodil, yellow-fleshed fruits, butter and hazelnut in the nose. On the palate, they are confirmed, added with a hint of sweet potato, leading to a kind of sweetness. The silkiness and length on the palate are attractive. The Puerh unveiled scents of tobacco, black mushrooms. On the palate the tertiary notes are even stronger until they taste like black pepper.

As a starter, a trio of dim sums has been presented. A green dim sum filled with mushroom, a fried bread with a shrimp chip, a boletus dim sum with yellow mushrooms and spinach. All three with a silky texture met the chalky side of the Champagne. The crisp crust of the fried bread opposes to the nearly raw flesh of the shrimp and the mineral side of the Champagne. The Champagne refreshes the palate, releasing delicate notes of acidity. The third dim sum brings an extra sucrosity. The acidity of the Champagne maintains the balance of the dish. The Liu Ching tea is really interesting with the texture of the two first dishes, the Puerh is better with the third preparation. It enables not to have the palate overwhelmed with the light sweetness of the dish.

The second dish enabled to explore other flavours. The spiciness of the noodles and shrimps perfectly matched the Lu Ching. The tea tasted after the tea-Champagne pairing slightly moderates the mineral side but increases the breadth and length.

The glazed cod with Shanxi Vintage vinegar is magical with its crisp glazing and melting flesh. The pairing with the Primitivo is perfect, oscillating between bitterness and sweetness, a very light acidity too. The broccoli refreshes the whole with its vegetal flavours. Thanks to its silky texture, the Puerh tea magnifies the sensations, giving length thanks to its tannic side.

The various desserts (Bird's Nest, Mango Pudding, ...), their texture, jelly-like or creamy, enabled new play on pairings. The freshness of the jelly had a real impact on the Primitivo/Puerh pairing.

The masterclass has been a success. First it enabled on focus on pairings of the Chinese cuisine with Western wines, a crucial question nowadays for the professionals of French wines. On the other hand, it introduced a new aspect, how to pair wine and dishes with Chinese teas. The challenge is original, underlining the talent, now it is up to the professionals to take it up. The efficiency on the Chinese market depends on that.

Sofia Lafaye



JASON LUI, SOMMELIER DU MING COURT

Afin de parfaire les accords, Jason Lui réfléchit à quel plat capte l'attention, lequel infléchira la tendance. Le repas cantonais typique comporte de 6 à 10 plats, il recherche un vin idéal, un vin unique, accord optimal pour chaque création. Une cohérence doit exister avec le thé, indispensable à la gastronomie cantonaise, à l'instar de l'eau plate et gazeuse en Occident.

Les vins du Sud de l'Italie le séduisent. Intenses avec une acidité présente, des notes herbacées, ils sont en adéquation avec la nourriture cantonaise, agrémentée de condiments tels le vinaigre, l'ail, la cive.

In order to perfect the pairings, Jason Lui thinks about which dish will best catch the attention, change the trend. The typical Cantonese meal consists of 6 to 10 dishes, he seeks the ideal wine, the unique one that can match all the dishes. It has to be consistent with the tea, inevitable in Cantonese cuisine, like still and sparkling water in Western countries.

He is attracted by the Southern Italian wines. Intense, with a present acidity, herbal notes, they are particularly adapted to Cantonese cuisine that is seasoned with vinegar, garlic, chive.



DOMAINE DE TORRACCIA CHRISTIAN IMBERT & FILS 20137 LECCI TEL 04 95 71 43 50



torracciaoriu@wanadoo.fr



www.domaine-de-torraccia.com

Euro Acacia

LE SPÉCIALISTE DES PIQUETS EN ACACIA

Piquets en acacia pour la vigne, l'agriculture, l'horticulture et la réalisation de palissages ou de clôtures.

Lieu-dit Coutelin - 33180 SAINT ESTÈPHE

Tél. 06 42 04 80 49

www.acacia-piquet.fr



Château Jaron

Vignobles Comin-Liberatore
33790 LANDERROUAT

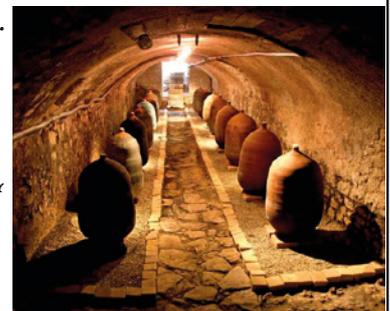
Caroline et Philippe Liberatore



Le **Château Jaron** se trouve au cœur du vignoble Bordelais, aux portes de la Dordogne et du Lot et Garonne. Ce vignoble cultivé familialement depuis plus de 4 générations, compte actuellement près de 40 hectares.

Vin élevé en Jarre

En 2013, Caroline et Philippe ont un nouveau projet pour valoriser leur vin. Ils se renseignent sur l'élevage du vin en jarre, en parlent avec leur oenologue, rencontrent un potier, s'informent sur l'élaboration et sélectionnent les meilleures parcelles du vignoble. C'est une nouvelle aventure qui commence, une attention permanente qui durera douze mois. Enfin, en mai 2016, une cuvée d'exception voit le jour, elle s'appelle **Gira**. D'une contenance de 140 à 150 litres, nos jarres de forme ovoïdale ont la particularité d'être tournées à la main. Outil ultime de précision dans le façonnage de la terre pour condenser avec force la matière afin d'obtenir la finesse indispensable pour favoriser les échanges entre l'oxygène et le vin.



Facebook : Château Jaron site : www.chateaujaron.com
e.mail : philippe.liberatore@orange.fr Tel. 05.56.61.38.50. ou 06.88.23.53.37. ou 06.45.43.33.56.

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !



SACRÉS SAKÉS

2^e Concours Kura Masters 2018



Le grand concours des sakés japonais, organisé à Paris par l'Association Kura Master et présidé par le chef sommelier Xavier Thuizat, a tenu sa 2^e édition. Les 60 jurés professionnels se sont réunis le 28 mai pour la grande dégustation autour de 700 sakés à noter. Les sakés primés ont été dévoilés le 3 juin et la remise des prix aura lieu le 3 juillet.

The great Japanese sake competition organized in Paris by the Kura Master association and presided over by head sommelier Xavier Thuizat, held its 2nd edition. The 60 jury members gathered on May 28th for the grand degustation over 700 sakes to be scored. The prized sakes have been unveiled on June 3rd and award ceremony will take place on July 3rd.

kuramaster.com



LE VIN EN IMAGE

Festival International Oenovideo

Du 28 juin au 1^{er} juillet 2018, le Comité Champagne et la ville d'Épernay accueilleront en Champagne les festivaliers à célébrer 25 ans d'images sur la vigne et le vin. En 2017, plus de 100 films, 1 500 photographies, 16 pays étaient en compétition. La remise des Grands Prix aura lieu au Palais du Luxembourg à Paris !

From June 28 to July 1st, 2018, the Champagne wine committee and the city of Épernay will welcome in Champagne the festival goers to celebrate 25 years of pictures about vine and wine. In 2017, more than 100 movies, 1,500 pictures, 16 countries took part in the competition. The award ceremony will be organized at the Luxembourg Palace in Paris!

www.oenovideo.com

25^e Festival international de films sur la vigne et le vin
FESTIVAL OENOVIDÉO
EN CHAMPAGNE
28 JUIN - 1^{er} JUILLET
2018

25 ans
d'images
sur la vigne
et le vin
OENOICINÉMA

Théâtre
Gabrielle Dorziat
à Épernay

INFORMATIONS
www.champagne.fr
DEMANDEZ VOS INVITATIONS
www.oenovideo.com
ENTRÉE GRATUITE

Organisation: A l'invitation de: En partenariat avec:

Sous le patronage de:



06 > 09 | 09 | 2018
BRUSSELS RESTAURANTS FESTIVAL
PARC DE BRUXELLES
WARANDEPARK



SAVE THE DATE

7^e FESTIVAL eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX

Les 6, 7, 8 et 9 septembre prochains, les amateurs des plaisirs de la table ont rendez-vous à eat! BRUSSELS, drink! BORDEAUX. Cette année encore, le festival met à l'honneur les grands noms de la gastronomie bruxelloise et les Vins de Bordeaux. Le public est invité à un véritable voyage culinaire en dégustant les plats-signatures proposés par des grands chefs bruxellois. Le tout dans le cadre verdoyant du Parc de Bruxelles.

On 6 to 9 September, lovers of fine dining and wine will gather at Eat! BRUSSELS, Drink! BORDEAUX. Once again, the festival will spotlight the big names of Brussels' gastronomy and the wines of Bordeaux. The public is invited to embark on a culinary voyage, tasting the signature dishes offered by the great chefs of Brussels. All amid the greenery of the Parc de Bruxelles.

www.eat.brussels



SAINT-ÉMILION
JAZZ FESTIVAL



20-21-22 JUILLET 2018

MACEO PARKER - CÉCILE McLORIN SALVANT
STÉPHANE BELMONDO joue PHILIPPE SARDE
ÉRIC LEGNINI - VARGAS BLUES BAND - NOJAZZ
TOM IBARRA - SYLVAIN LUC - ÉRIC SÉVA

+ PARC GUADET - PLUS DE 10 CONCERTS GRATUITS ! - BAR À VINS & MARCHÉ GOURMAND

WWW.SAINT-EMILION-JAZZ-FESTIVAL.COM LOCATIONS: Offices de Tourisme de Saint-Émilion & Libourne - Frac Carrefour - Usant - Magasins U - Intermarché - 0892 68 38 22



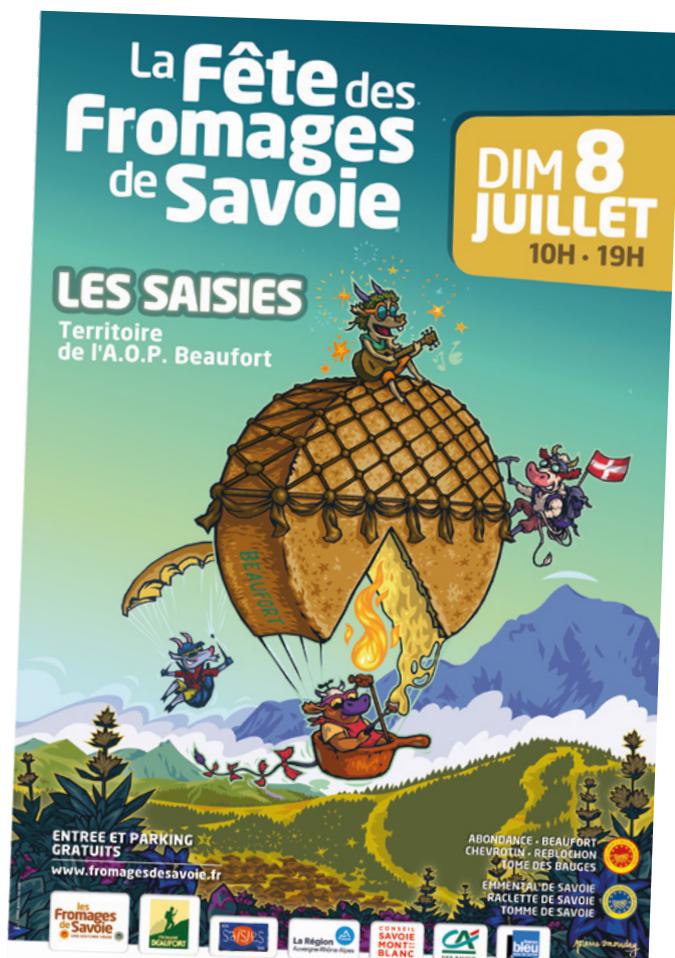
DÉGUSTER EN MUSIQUE

Saint-Emilion Jazz Festival 2018, 20-22 juillet

Un assemblage toujours aussi exceptionnel avec des musiciens et artistes de grande qualité, une dégustation musicale grandiose, au Château Soutard, Saint-Émilion Grand Cru Classé, un bar à vins éphémère où les viticulteurs proposent à la dégustation une sélection de 21 vins des appellations Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Lussac Saint-Émilion et Puisseguin Saint-Émilion. Les amateurs de jazz, de musiques de films, de grands vins passeront un moment suspendu dans le temps... un enchantement !

Still an exceptional blend of great quality musicians and artists, a wonderful musical tasting, at Château Soutard, Saint-Émilion Grand Cru classé, a temporary wine bar where the wine growers propose a selection of 21 wines from Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Lussac Saint-Émilion & Puisseguin Saint-Émilion. The jazz, movie music and grand wine lovers will have a great spellbinding time!

www.saint-emilion-jazz-festival.com



TRANSHUMANCE

Fête des 8 Fromages de Savoie 8 juillet 2018 aux Saisies

Ils sont les stars des plateaux et des montagnes, ce sont les 8 Fromages AOP et IGP de Savoie. Chaque été, ils convient les gourmands de tout âge, pour fêter le goût. En 2018, la Fête des Fromages de Savoie posera ses projecteurs sur le territoire de l'A.O.P.



Beaufort, au cœur de la Station des Saisies, le dimanche 8 juillet. Un clin d'œil à l'un des doyens de la famille qui fêtera ses 50 ans d'A.O.P.

They are the stars of the platters and mountains, they are the 8 AOP and PGI cheese from Savoie. Every summer they invite the greedy visitors of all ages to celebrate taste. In 2018 on Sunday July 8th in the Saisies station the Savoie Cheese Festival will spotlight the Beaufort AOP, one of the oldest of the family that celebrates its 50 years of AOP.

www.fromagesdesavoie.fr



PETITES MOUSSES

FESTIVAL BLIB

25 au 29 septembre 2018

L'association Bières Libres et Indépendantes à Bordeaux organise, pour la 4^e année consécutive, le fameux festival BLIB. Cette année, l'événement prend de l'ampleur. Outre les dizaines de lieux partenaires (cave, brasseries, restaurants et bars) où seront organisées sur 5 jours des animations autour de la bière artisanale, son brassage, ses ingrédients, ses accords... la dernière journée sera organisée en Grand Final dans un lieu emblématique de Bordeaux : le Palais de la Bourse. Une cinquantaine de brasseurs de France et d'ailleurs y sont attendus.

The association of free and independant breweries of Bordeaux (BLIB) organizes for the 4th time its famous BLIB festival. This year the event grows. Beside the tens of partner places (wine shops, cafes, restaurants and bars) where will be organized 5 days of events focused on craft beer, its brewing, its ingredients, the pairings ... the last day will be the Big Final hosted in an iconic place: Palais de la Bourse. Over fifty French and foreign brewers are expected.

www.facebook.com/FestivalBLIB/



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)

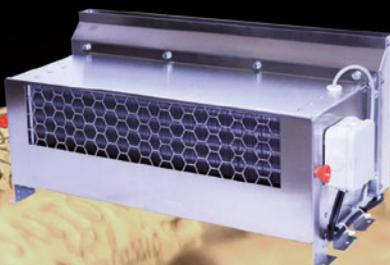
* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.


VIGNOBLES
GALINEAU & FILS



VIGNERON
PAR PASSION

Climatiseurs de cave à vin **connectés...**



friax.com
WineSupervisor.club

 **WineSupervisor**
La cave, partout.