

Si Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

DAVID LIORIT

CHÂTEAU PETIT VAL,
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



WINE TOUR

PLEINS FEUX SUR LE
SAINT-EMILIONNAIS
AVEC
PAOLO BASSO



MARC ALMERT

Meilleur Sommelier
du Monde 2019

Retour sur le Concours

GOURMANDISES

LE SAUTERNES,
UN NOUVEL ÉLAN
PAR LES ACCORDS
METS-VINS

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



66

WINE TOUR DE

PAOLO BASSO EN BORDELAIS

2 ÉDITOS

9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Monde
- 23 France

30 SHOPPING

35 DU CÔTÉ DES VINS

- 35 Primeurs 2018
- 41 La génération Y et l'alcool
- 46 Lancement de Veuve Clicquot La Grande Dame 2008
- 49 Le Printemps de Blaye
- 51 Les Citadelles du Vin 2019
- 52 Nouvelle appellation villages Vézelay
- 54 Concours des Meilleurs Vins et Spiritueux français en Asie 2019
- 57 Accords Sushi et vins allemands
- 58 Conférence pour le climat CCLW Porto 19
- 61 Vinexpo New York 2019
- 62 Prowein 2019
- 64 Vinitaly 2019
- 65 Les Masters Piron 2019

- 66 Château Léoville Poyferré
- 68 Borie-Manoux
- 70 Château Hannetot
- 72 Château Panigon
- 74 Clerc Milon
- 76 Château Tronquoy-Lalande
- 78 Château Trianon
- 80 Castel Châteaux & Grands Crus
- 82 La Grâce Dieu des Prieurs
- 84 Château Ripeau
- 86 Château la Couspaude
- 88 Château la Gaffelière
- 90 Château de Pressac
- 92 Château Jean Faure
- 94 Château Cantin
- 96 Château La Dauphine
- 98 Château Croix de Labrie
- 100 Château de Carles
- 102 Château de La Rivière
- 104 Château Angéhus
- 106 Château Dalem
- 108 Château Patache d'Aux

110 PORTRAITS

- 110 Pierre Jean Larraqué : Château le Virou
- 112 Le vin en cannettes by Cacolac Industry
- 114 Worldsom
- 117 Château Caillou & Le Pin Figeac
- 119 Château Cos Labory
- 121 Château du Garde
- 122 Domaine de la Croix
- 125 Friax Industrie
- 127 Domaine Bader-Mimeur
- 128 Le Champagne de Vignerons rosé
- 130 Vignobles & Compagnie

- 133 Champagne Ployez Jacquemart
- 135 Champagne Moutardier
- 136 Champagne Trudon
- 139 Champagne Joël Michel

141 VIGNOBLES DU MONDE

- 141 Les vins de Pennsylvanie

147 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 147 Benjamin Kuentz, éditeur de whisky
- 148 Whisky Jack Daniels
- 151 Silkie Irish Whiskey
- 155 Trophée Calvados Nouvelle Vogue
- 157 Glooters
- 157 Distillerie O'Baptiste
- SAKÉS :
- 158 Kura Bourgogne
- 160 Les Sakés vus par les sommeliers de palace
- 166 COCTAIL : Valoriser le vin en cocktail, apéro et digestifs

168 GOURMANDISES

- 168 Champagne Collet & Assiette Champenoise
- 170 Champagne Philippe Fontaine & Les Crayères
- 173 Le Caveau de l'Hôtel Le Cep, Bourgogne
- 177 Accords inédits de Sauternes

181 LE BLOG





ÉDITO

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

SommelierS INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

SOMMELIERS
INTERNATIONAL

Aris ALLOUCHE

6 avenue Neil Armstrong
33692 MÉRIGNAC

Tél : +33 (0)5 56 48 07 48

contact@sommelier-international.com
www.sommeliers-international.com

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

ASSISTANTE DE RÉDACTION

Sandy BÉNARD

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG

Philippe FAURE-BRAC

Andrew O'GORMAN

Michèle CHANTÔME

Jean BERNARD

Bénédicte CHAPARD

Sofia LAFAYE - Henry CLEMENS

Valéry MASSOT GERME

Gérald OLIVIER - Sarah CANONGE

David FURER

TRADUCTION

Sandy BÉNARD

Sylvia VAN DER VELDEN

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD

Bénédicte CHAPARD

Eric BOULOUIMIE - Michel JOLYOT

M.A. Assunção - Philippe ROY -

Vinexpo New York - Eric VANDEN -

Prowein - Corinne COUETTE -

Ennevi-Veronafiere - Sofia LAFAYE -

Lyubov Aksenova - Charliène

PELUT/Costières de Nîmes -

Pascal BAYLE/Ch Grâce Dieu

des Prieurs - @OriginalBumbu -

Virginie MEIGNIE/IDAC - Artiste

Associés - William BEAUCARDET -

Guillaume VOITURIER/ Domaine de

la Croix - JBNadeau

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Chers amis lecteurs,

Le printemps a démarré sur les chapeaux de roues avec le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde. Une compétition qui nous a tenus en haleine pendant une semaine avec son lot de rebondissements, de déception pour les uns et de grand bonheur pour les autres. Saluons la victoire bien méritée de Marc Almert, jeune sommelier allemand officiant en Suisse, qui nous livre ses toutes premières impressions dans les prochaines pages. Un grand bravo aux 66 candidats pour leur travail !

Le Concours du Meilleur Sommelier du Monde est entré dans une nouvelle ère, mêlant savoir-faire, service, argumentation commerciale et marketing. Le métier de sommelier évolue et son concours aussi.

Ce numéro fait la part belle au vignoble bordelais, ou devrait-on dire, « aux vignobles bordelais » tant la mosaïque de terroirs de cette vaste région viticole montre de multiples facettes. Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, est parti à la rencontre des vigneron et nous vous livrons ici leurs portraits et ses impressions.

Comme chaque année, nous nous sommes penchés sur le millésime en maturation pendant la semaine des Primeurs. Découvrez notre analyse et nos coups de cœur sur les deux rives pour ce joli millésime 2018.

Enfin, nous donnons une place de choix aux accords et sujets gourmands avec des focus sur la gastronomie et le Champagne ou le Sauternes, une immersion en Bourgogne, le vin dans les cocktails, sans compter nos spiritueux et sakés.

Un numéro à lire et relire avec gourmandise et sans modération



Dear readers,

Spring got off to a flying start with the ASI Contest of the Best Sommelier of the World. A competition that kept us on the edges of our seat for a week, with its lot of unexpected twists, disappointment for some and great happiness for others. We salute the unexpected but well-deserved victory of Marc Almert, a young German sommelier working in Switzerland, who gives us his first impressions in the following pages. Congratulations to the 66 candidates for their work!

The Contest of the Best Sommelier of the World has entered a new era, combining know-how, service, sales speech and marketing. The profession of sommelier evolves and its competition too.

This issue gives pride of place to the vineyard of Bordeaux, or should we say, «to the Bordeaux vineyards», as the mosaic of terroirs of this vast wine region shows so many multiple facets. Paolo Basso, Best Sommelier of the World, met the winemakers and we deliver here their portraits and his impressions.

As every year, we had a close look at the vintage currently maturing, during the En Primeur week. Discover our analysis and our favorites on both banks for this lovely 2018 vintage.

Finally, we give a place of choice to pairings and gourmet topics with a focus on gastronomy and Champagne or Sauternes, an immersion in Burgundy, wine in cocktails, not to mention our selection of spirits and sake.

A magazine to read again and again with greed and without moderation!

Où nous trouver / Where to find us

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

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





ÉDITO

Andrés Rosberg
Président de l'ASI
President of ASI

Le 16^{ème} Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde a tenu toutes ses promesses.

Le 15 mars dernier, au terme d'une semaine de compétition extrêmement exigeante et chaudement disputée à Anvers, en Belgique, un jeune homme de 27 ans, l'Allemand Marc Almert, a remporté le titre si convoité de Meilleur Sommelier du Monde ASI. Lors de la finale, il avait affronté deux remarquables candidats : Nina Højgaard Jensen du Danemark, classée deuxième, et Raimonds Tomsons de Lettonie, troisième.

Au cours de la finale, comme tout au long de la semaine, les candidats ont su démontrer un niveau de connaissances et de compétences incroyable. Le talent et les capacités toujours plus grandes de nouveaux candidats expliquent d'ailleurs pourquoi certains parmi les favoris présumés ont vu leur parcours se terminer en demi-finale : avec un tel niveau d'excellence, rien ne pouvait être pris pour acquis. Il faut vraiment souligner que sortir vainqueur d'un tel groupe de candidats hautement qualifiés est on ne peut plus impressionnant.

Les résultats expriment bien l'excellence en termes de connaissance et de compétences, mais ils sont aussi le reflet d'une capacité à s'adapter et à réagir avec grâce malgré la pression. Dans un restaurant, un sommelier doit s'attendre à l'inattendu. Pour être parmi les meilleurs, il faut savoir rester concentré quand les choses vont de travers, garder l'esprit ouvert, maintenir son écoute et rester humble. Si tout va bien un soir, rien n'est garanti le lendemain : s'adapter aux circonstances est essentiel pour tout sommelier qui veut être au sommet de son art.

Pendant la finale, Marc Almert a impressionné la foule par sa précision et son savoir-faire, mais il l'a charmée avec sa présence et son attention constante donnée aux « clients » assis sur scène pour les épreuves finales. On peut dire qu'il est devenu champion en mettant ses compétences et ses connaissances au service du client avant tout. Même à ses plus hauts sommets, la sommellerie demeure une question de service.

Au moment où nous prenons la mesure du succès de l'évènement, j'aimerais remercier tout particulièrement l'équipe de l'ASI, du Bureau au Comité Technique en passant par l'équipe Communication & Marketing, y compris les pôles médias sociaux et vidéo, avec comme résultat une visibilité sans précédent à l'échelle mondiale.

Bien sûr, j'aimerais exprimer toute notre gratitude au président du comité organisateur, William Wouters, à toute son équipe en Belgique et aux sommeliers bénévoles du monde entier, pour leurs efforts immenses qui ont assuré le succès de cet évènement important. À mesure que le concours grandit, ce travail devient toujours plus exigeant. Merci également à toutes les délégations qui sont venues à Anvers pour l'occasion, à tous ceux et celles qui ont participé à la réalisation de ce grand projet.

Il est clair que l'édition 2019 a battu de nombreux records et généré un intérêt sans précédent. L'intérêt accru pour le concours s'est fait sentir très directement sur les réseaux sociaux de l'ASI. En termes de portée et d'impact, le Concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI 2019 a atteint un sommet inégalé et inespéré.

Au lendemain du concours 2019 du Meilleur Sommelier du Monde ASI, nous aimerions remercier nos partenaires pour leur présence à nos côtés tout au long de l'année et particulièrement à Anvers. Chef&Sommelier, SanPellegrino/AcquaPanna, Wines of Argentina, ViniPortugal, Trapiche, SommelierS International, Ligne W/Château Laguirole, la région viticole de Ningxia, Vinexpo... Tous offrent un soutien indispensable à l'ASI dans ses efforts en faveur de la communauté mondiale des sommeliers.

Le prochain gros évènement de l'ASI en 2019 est sans conteste la célébration de son 50^{ème} anniversaire, début octobre. Une grande fête se prépare en Champagne où fut signé l'acte fondateur de notre association en 1969. Tous les membres de l'ASI, les lauréats de nos concours internationaux et les sommeliers et amis des sommeliers du monde entier sont invités à fêter ce demi-siècle au service de notre profession et démarrer le cycle des 50 années à venir...



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



The ASI 16th Contest of the Best Sommelier of the World fulfilled all our expectations.

On Friday, March 15, 2019, in Antwerp, Belgium, following a week of demanding and challenging competition, Marc Almert, the 27-year-old from Germany won the coveted title. He was joined in the final round by two remarkable candidates: Nina Højgaard Jensen of Denmark, second, and Raimonds Tomsons of Latvia, third.

During the finals, and throughout the week, all candidates displayed an incredible level of skill and knowledge. The growing talent and ability of new sommeliers also explain why some who were considered favourites by many saw their contest end at the semi-final stage: the general level of excellence is just that high. It cannot be stressed enough how impressive it is to come out on top of such an amazingly qualified international field.

The results are about excellence in skill and knowledge, but also grace under pressure. When sommeliers work on a restaurant floor, all sorts of unexpected things can happen. To be at the top of the profession, one must stay focused despite occasional adversity, keep one's ears and mind open to the needs of the guest, and remain humble and adaptable. If everything goes smoothly one night, it doesn't mean it will go the same way the next night. Adjusting to circumstances is key to turning the skill into an art.

During the finals, Marc Almert impressed the crowd with his skill and precision, but he also charmed them with his presence and his attention to the "clients" seated on the stage. In some ways, one could say that he became the champion because he used his talents to put his clients first. At the highest level of performance, the sommelier profession remains all about service.

As we take stock of a highly successful event, I want to give special thanks to the whole ASI team, from the Board and the Technical Committee to the Communication & Marketing team, including the social media and film crew who helped give the event unprecedented worldwide visibility.

I want to also wholeheartedly thank William Wouters, the organizing committee president, all his team in Belgium, and the group of international volunteer sommeliers for the incredible amount of work they put in to ensure the success of this most important event. As the competition grows, this becomes ever more challenging. Many thanks also to the international delegations who travelled to the contest, and everyone else who joined in the preparation and organisation of the week.

It is clear that the interest generated by the 2019 edition has broken new ground and garnered more attention than ever before.

The rise in interest in the competition has been felt very directly in ASI's broadcasting and social media channels. In terms of outreach and impact, the 2019 ASI Best Sommelier of the World contest is a significant milestone.

As we turn the page on the 2019 ASI Best Sommelier of the World contest, we would like to thank our partners for their support throughout the year and especially in Antwerp. Chef&Sommelier, San Pellegrino/Acqua Panna, Wines of Argentina, Wines of Portugal, Trapiche, SommelierS International, Ligne W/Château Laguiole, the Chinese wine region of Ningxia, Vinexpo; they are all essential in helping us bring out the best of, and offer the best to the world sommelier community.

The next big 2019 event for ASI is undoubtedly the celebration of its 50th anniversary at the beginning of October. All the ASI members, international laureates, sommeliers and friends of sommeliers from all over the world are expected to celebrate in Champagne where, in 1969, the founding act of ASI was signed. It will be an excellent opportunity to acknowledge the past half-century dedicated to the promotion of our profession and welcome the next 50 years.



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

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

Nous venons de tourner la page de la 16^e édition du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde sur une belle surprise pour la Somellerie Internationale. Bienvenue à Marc Almert dans le cercle des Meilleurs Sommeliers du Monde.

Je tiens à saluer l'énorme travail de préparation et le dévouement de David Biraud qui a consacré de nombreuses années de sa carrière aux concours internationaux de l'ASI. Les concours demandent de nombreux sacrifices lorsque l'on décide de viser un titre d'un tel niveau. David est méritant et peut être fier de son parcours qui l'a tout de même amené deux fois sur le podium du mondial et trois fois sur le podium du concours Europe. Félicitations à David pour ses performances !

Le printemps a également été marqué par une victoire féminine au Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy. Un grand bravo à Charlotte Guyot, une jeune professionnelle promise à un beau parcours dans la sommellerie.

Enfin, je suis heureux de souligner que la Somellerie Française sera l'hôte de deux grands événements cette année. Le 3 juin à Lyon, l'UDSF fête le 50^e anniversaire de sa création. Une longue histoire qui a démarré par la volonté de rapprochement des associations de Lyon et de Paris d'abord, puis de la Bretagne et des autres régions, et qui a donné naissance à une belle union aujourd'hui de 21 régions. La Somellerie Française est riche de plus de 1000 membres, sommeliers et amis du vin, dévoués à la découverte et la promotion des terroirs et vigneron de nos beaux vignobles, et surtout de la valorisation de la profession qui est avant tout un métier de service !

Cet anniversaire a pour événement jumeau le jubilé de l'ASI qui fêtera ses 50 ans en Champagne, berceau de son acte fondateur. Le 7 et 8 octobre prochain, les sommeliers du monde entier se retrouveront pour deux jours de festivités autour des vins du monde et l'histoire riche de cette fédération internationale regroupant aujourd'hui 59 pays.

Je souhaite à toutes et tous un bel été.





Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



We have just closed the chapter of the 16th edition of the ASI Contest of the Best Sommelier of the World on a nice surprise for the International Sommelierie. Welcome to Marc Almert in the circle of the Best Sommeliers of the World.

I want to acknowledge David Biraud's tremendous work of preparation and his commitment. David Biraud has dedicated many years of his career to the ASI international contests. Competitions require many sacrifices when one decides to try and win a title of this level. David is deserving and can be proud of his path which has brought him twice on the podium of the world competition and three times on the podium of the European contest. Congratulations to David for his performances!

Spring was also marked by a woman's victory at the Contest for the Best Young Sommelier of France - Duval-Leroy Trophy. Congratulations to Charlotte Guyot, a young professional with a promising bright future in the sommellerie.

Finally, I am happy to underline that the French Sommelierie will host two major events this year. On June 3rd in Lyon, UDSF celebrates the 50th anniversary of its creation. A long history that began with the desire to bring together the associations of Lyon and Paris first, then Brittany and other regions, and which gave birth to a beautiful union of 21 regions today. The Sommelierie Française has a wealth of more than 1000 members, professional sommeliers and individual wine lovers, dedicated to the discovery and promotion of the terroirs and winemakers of our beautiful vineyards, and especially to the promotion of the métier which is primarily a service profession!

This anniversary has a twin event, ASI's jubilee which will celebrate its 50 years in Champagne, cradle of its founding act. On October 7th and 8th, sommeliers from all over the world will gather for two days of festivities around the wines of the world and the rich history of this international federation now gathering 59 countries.

I wish a lovely summer to all of you.



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

16^e concours ASI du
Meilleur Sommelier
du Monde

MARC ALMERT

symbole
d'une jeunesse
triomphante

Du haut de ses 27 ans et pour sa première présence sur une épreuve internationale de l'ASI en tant que candidat, le professionnel allemand a bousculé tous les pronostics au terme d'un concours marqué par deux records avec 66 candidats et 63 pays représentés.





Au terme de six jours d'une rare intensité (concours, masterclass, dégustations), la 16^e édition du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde s'est achevée par la victoire du candidat allemand, Marc Almert. Il boucle ainsi d'une incroyable manière sa première participation à une compétition de l'Association de la Sommellerie Internationale et offre à son pays un deuxième titre après celui remporté par Markus Del Monego en 1998, à Vienne.

La force de l'association allemande a sans doute été d'avoir su détecter le potentiel de ce candidat vainqueur en 2016 du Gaggenau Sommelier Award et de lui avoir permis de se préparer dans les meilleures conditions possibles. Pour s'impré-

gnier de l'atmosphère de ces grands rendez-vous, il a donc été un spectateur attentif du concours Europe à Vienne en 2017 puis de celui d'Asie & Océanie à Kyoto en octobre 2018. « J'ai pu suivre les épreuves, rencontrer d'autres sommeliers ainsi que les membres des jurys », explique le nouveau Meilleur Sommelier du Monde. Un entraîneur dédié l'a accompagné tout au long de sa préparation. Préparation poursuivie au quotidien au sein de l'équipe du restaurant deux étoiles « Pavillon » à l'hôtel Baur au Lac, à Zurich. Le Français Aurélien Blanc, son directeur, lui-même sommelier titré en France et en Suisse, lui a alors apporté son expérience.

LA DEMI-FINALE POUR OBJECTIF

Mais avant de triompher sur la scène de l'Elisabeth Center d'Anvers, Marc Almert et les 65 autres candidats ont vécu au rythme d'une sélection sans véritable surprise : commentaire de dégustation par écrit, identification de boissons, questionnaire et atelier de service. Cette première étape était toutefois suffisante pour écarter des sommeliers dotés d'une solide expérience en concours. Ainsi la compétition s'est arrêtée à ce stade pour Eric Zwiebel, le Français représentant le Royaume-Uni, ou encore Fabio Masi, qui défendait une nouvelle fois les couleurs de la Suisse.





4



5

Pourtant, le comité technique avait choisi de retenir un nombre record de demi-finalistes puisque au troisième jour de l'épreuve, ils étaient encore dix-neuf à pouvoir croire au titre. Un casting où figuraient les trois vainqueurs des concours continentaux : Raimonds Tomsons (Lettonie) pour l'Europe, Pier-Alexis Soulière (Canada) pour les Amériques et Wataru Iwata (Japon) pour l'Asie & Océanie.

Quatre Français, sous différentes bannières, étaient également au rendez-vous. A commencer par David Biraud, le candidat tricolore, accompagné par Julie Dupouy (Irlande), Loïc Avril (Australie) et Antoine Lehebel (Belgique). Et puis donc il y avait tous ces nouveaux visages : la Danoise Nina Højgaard Jensen, le Serbe Vuk Vuletić, le Lituanien Martynas Pravilonis, le Néo-Zélandais Andrea Martinisi ou encore le Suédois Fredrik Lindfors.

Marc Almert, pour qui franchir la sélection était un objectif initial, n'avait toutefois aucune certitude au moment de l'annonce des qualifiés. « En quart de finale, la partie théorique était difficile avec un questionnaire assez dur et j'ai cru que ça allait être la fin pour moi... »

DES ATELIERS FATALS ET DES ILLUSIONS PERDUES

Cette demi-finale fut celle des illusions perdues pour nombre des favoris. Une épreuve écrite laissait d'abord la part belle à l'expression personnelle de chaque candidat invité à disserter sur le thème « Que représente pour vous un bon sommelier ? » Pas toujours évident à gérer dans une langue étrangère.

Puis deux ateliers finissaient d'établir cette deuxième sélection. Dans le sillage de l'accord de partenariat signé avec la province viticole chinoise de Ningxia, le vin rouge proposé à la dégustation n'était autre qu'un Cabernet Franc 2014 produit en Chine. Toujours à l'aveugle, trois vins blancs, tous issus du cépage sauvignon (Sancerre du Domaine Vacheron, Perdeblokke de Klein Constantia d'Afrique du Sud et Cuvée HG du Vignoble Erich et Walter Polz d'Autriche), aux personnalités très différentes ont perturbé les candidats. Lesquels devaient ensuite (une première dans un concours) associer chaque échantillon avec une pierre représentative de son sol (silex, granit et calcaire). Une nouvelle identification de boissons et un travail d'accord mets-vins autour d'un dessert complétaient cette première étape. ...

1. Soixante-six candidats représentant 63 pays : un double record dans l'histoire du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde.
2. Les Meilleurs Sommeliers du Monde n'ont pas oublié la passion de Gérard Basset pour le football et l'équipe de Saint-Etienne en particulier. Ils ont offert à Nina et Romané un maillot dédié par les Verts.
3. Aris Allouche et les trois finalistes.
4. Avant que ne débute la finale, alors que tous les Meilleurs Sommeliers du Monde étaient réunis sur scène, l'Association de la Sommellerie Internationale, par l'entremise de son président Andrés Rosberg, a rendu un hommage particulier à Gérard Basset. Des instants émouvants auxquels il a associé Nina et Romané Basset présents à Anvers.
5. Lauréate de la coupe Castel du jeune sommelier d'Europe en 2016, Nina Højgaard Jensen a retrouvé le Danemark avec une médaille d'argent autour du cou.
6. Une épreuve inédite, les candidats devaient associer chaque échantillon avec une pierre représentative de son sol.
7. Le podium final où Raimonds Tomsons, pas encore 39 ans, fait figure de doyen.



6

7



CHÂTEAU
TRONQUOY-LALANDE



SAINT-ESTÈPHE



© Saison d'Or

CHÂTEAU
TRONQUOY-LALANDE

33 180 Saint-Estèphe
+33 (0)5 56 59 61 05

chateau@tronquoy-lalande.com



Andrés Rosberg et les dix-neuf candidats retenus pour disputer la demi-finale.

La suivante se déroulait en deux temps. Le service, avec le carafage demandé de deux bouteilles de vin blanc dont l'une n'était pas à la bonne température, constituait un vrai juge de paix. Suivait un exercice autour de la communication et de la promotion des vins de Géorgie auprès des sommeliers belges qui offrait une certaine liberté aux candidats.

LE FAVORI CRAQUE, LES JEUNES SANS PRESSION

L'annonce des trois finalistes sur la vaste scène et devant plusieurs centaines de spectateurs ressemblait à un jeu de massacre. Les principaux favoris étaient un à un invités à aller prendre place parmi le public non sans avoir, auparavant, reçu le diplôme attestant de leur participation en demi-finale des mains du président de l'ASI, Andrés Rosberg.

David Biraud puis Julie Dupouy, médaillés d'argent et de bronze trois ans plus tôt à Mendoza, étaient de ceux-là... Finalement, seul Raimonds Tomsons avait su éviter les écueils précédents et récolter assez de points pour rêver pendant quelques minutes encore d'un doublé (Europe-Monde) comme l'ont réussi récemment Paolo Basso et Arvid Rosengren.

Première en scène, Nina Højgaard Jensen n'a pas été trop perturbée par un incident technique lié au micro qui permettait à l'assistance ainsi qu'aux milliers de personnes suivant l'épreuve en streaming à travers le monde de ne rien perdre de ses commentaires et explications. Favori logique au regard de son expérience, le Meilleur Sommelier d'Europe a sans doute été victime de la tension dès le premier atelier (service d'apéritif

et notamment tirage d'une bière) qu'il ne pouvait mener à son terme. Suffisant pour lui faire perdre le fil de l'épreuve et l'obliger à se contenter de la médaille de bronze.

Ce sang-froid nécessaire, Marc Almert l'a conservé de bout en bout, ajoutant humour et qualités relationnelles avec les « clients » chargés de le juger. « Quand j'ai compris que j'étais en finale, je me suis dit « tu n'as rien à perdre, ça va être un grand plaisir ! ». J'ai eu de la chance, à l'inverse de beaucoup de candidats dont on parlait comme des favoris, car moi, personne ne m'a regardé. On m'a laissé tranquille et cela a été un grand avantage... »

Jean Bernard



David Biraud, 12^e du classement final, a choisi de mettre un terme à son parcours de compétiteur. Une histoire qui a débuté en 1994 avec le concours Chapoutier du Meilleur élève sommelier et s'est donc achevée sur les bords de l'Escaut.

DAVID BIRAUD ET ERIC ZWIEBEL TOURNENT LA PAGE

David Biraud et Eric Zwiebel ont pour point commun d'avoir tous les deux représenté la sommellerie française lors des concours internationaux organisés depuis 2006. L'Alsacien est monté sur le podium de deux concours européens en 2006 et 2008 et sur le podium mondial en 2007 à Rhodes. Recalé lors de la sélection pour le mondial 2010, il a ensuite porté les couleurs du Royaume-Uni, son pays d'adoption sans parvenir à se hisser en finale.

A partir de 2010, le Vendéen David Biraud a dominé les sélections nationales obtenant le bronze au mondial à Santiago du Chili puis l'argent à Mendoza. A son palmarès également l'argent européen à deux reprises (Strasbourg et San Remo) et le bronze à Vienne.

Tous deux ont également un autre point commun, ils ont décidé de tourner la page des concours. Un choix dicté par sa contre-performance, il n'a fini qu'à la 39^e place, pour Eric Zwiebel. Un choix mûrement réfléchi et annoncé bien avant le concours pour David Biraud.

QUELLE ÉVOLUTION POUR LE CONCOURS ?

Avec un nombre record de participants, ce concours du Meilleur Sommelier du Monde qui retrouvait le plat pays pour la troisième fois a bénéficié d'une organisation sans faille de la part de la Gilde des sommeliers de Belgique. Toutefois, compte tenu de la politique de développement de l'ASI et du poids budgétaire que représente un tel événement, la question de l'évolution de l'épreuve va inéluctablement se poser.

Envisager une première sélection continentale serait une piste à l'étude afin de n'accueillir en phase finale que le "gratin" des candidats...

Autre dossier inévitablement posé, celui de la succession de Gérard Basset à la direction du concours. Si le comité technique s'est étoffé avec l'intégration d'Arvid Rosengren et d'Olivier Poussier et une prise de responsabilités plus marquée de la part de Markus del Monego et Andreas Larsson, cette équipe aura besoin dès les prochaines semaines d'un leader donnant les orientations futures. Car dès le mois de novembre 2020 (du 17 au 20), tout le monde sera de retour sur le pont à Chypre qui accueillera le concours Europe.

ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS



2014 Magnum

2015 Magnum

2016 Magnum

8 ha property situated in the Saint-Emilion Grand Cru appellation. Redesigned by architect Jean Nouvel into the state-of-the-art estate with gravity flow winery. CRU wine aimed to express the vintage and the terrific terroir. Winemaker - Louis Mitjavile.

A passion for both Art and Grand Crus

For more information visit www.lagracedieudesprieurs.com



@Art_Russe_wine



@ArtRusseWine

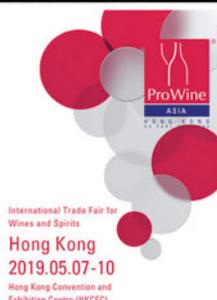


Bordeaux

13 - 16 May 2019

Look forward to welcome you at our stand !

HALL 1 - D245



Hong Kong

07 - 10 May 2019

Please come to visit us at stand

3G - 607

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



For Marc Almert and the other finalists, the contest ended with the service of a magnum. A great show!

16th ASI contest of the Best Sommelier of the World: Marc Almert, symbol of a triumphing youth.

Aged only 27 years and for his first presence on an ASI international event as a candidate, the German professional has transcended expectations in a contest marked by two records with 66 candidates and 63 countries represented.

After six very intense days (contest, masterclasses, tastings), the 16th edition of the ASI contest for the Best Sommelier of the World ended with the victory of the German candidate, Marc Almert. He thus unbelievably completes his first participation in a competition of the Association de la Sommellerie Internationale and offers his country a second title after that won by Markus Del Monego in 1998, in Vienna.

The strength of the German association was undoubtedly to be able to detect the potential of this candidate who won the Gaggenau Sommelier Award in 2016 and to have allowed him to prepare in the best possible conditions. In order to feel the atmosphere of these major events, he attended with great attention the Europe competition in Vienna in 2017 and the Asia & Oceania one in Kyoto in October 2018. "I could follow the events, meet other sommeliers and jury members," the new Best Sommelier of the World explains. A dedicated trainer accompanied him throughout his preparation.

A preparation he continued on a daily basis within the team of the two-star Pavillon restaurant at Hotel Baur au Lac in Zurich, Switzerland. French sommelier Aurélien Blanc, his director, himself awarded in France and Switzerland, then provided him his experience.

His goal, the semifinals

But before triumphing on the stage of the Elisabeth Center in Antwerp, Marc Almert and the 65 other candidates faced a selection without any real surprise: written tasting comments, beverage identification, questionnaire and service workshop. This first step, however, was enough to rule out sommeliers with solid experience in competitions. Thus the competition stopped at this stage for Eric Zwiebel, the French representative of the United Kingdom, or Fabio Masi, who defended once again the Swiss flag. However, the technical committee had chosen to keep a record number of semi-finalists since on the third day of the event, they were still nineteen to believe in winning the title. A cast featuring the three continental winners: Raimonds Tomsons (Latvia) for Europe, Pier-Alexis Souliere (Canada) for the Americas and Wataru Iwata (Japan) for Asia & Oceania.

Four French candidates, representing different countries, were also at the appointment. Starting with David Biraud, the candidate for France, accompanied by Julie Dupouy (Ireland), Loïc Avril (Australia) and Antoine Lehebel (Belgium). And then we had all these new faces: Dane Nina Højgaard Jensen, Serb Vuk Vuletić, Lithuanian Martynas Pravilonis, New Zealander Andrea Martinisi or Swede Fredrik Lindfors.

Marc Almert, for whom passing the selection was the initial objective, was not self-assured however at the time of the announcement of the qualified candidates. "In the quarterfinals, the theoretical part was difficult with a hard questionnaire and I thought it was going to be the end for me ..."

Fateful workshops and lost illusions

This semifinal led many favourite candidates to loose their illusions. A written test first left pride of place to the candidates' personal expression as they had to develop the theme "What does a good sommelier represent for you?". Not always easy to deal with in a foreign language.



After a very discreet reaction at the announcement of the result, Marc Almert with the diploma and the medal symbolizing his world title.



CHAMPAGNE JEEPER

SINCE 1949



L'ASSEMBLAGE DE L'EXCELLENCE



www.champagne-jeeper.com

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



Awarded at the European level in 2017, Raimonds Tomsons won the bronze medal.

Then two workshops finished establishing this second selection. In the wake of the partnership agreement signed with the Chinese wine-growing province of Ningxia, the red wine offered for the tasting was none other than a 2014 Cabernet Franc produced in China. Also tasted blind, three white wines, all from the Sauvignon grape variety (Sancerre from Domaine Vacheron, Perdeblokke from Klein Constantia from South Africa and Cuvée HG from Vignoble Erich and Walter Polz from Austria), with very different personalities have disturbed the candidates. Which then had to match (a first in a competition) each sample with a stone representative of its soil (flint, granite and limestone). A new beverage identification and a food and wine pairing over a dessert completed this first step.

The next test took place in two stages. The service, with the decanting of two bottles of white wine—one of which was not at the right temperature—made the difference. This was followed by an exercise on the communication and promotion of Georgian wines with Belgian sommeliers, which offered a certain freedom to the candidates.

David Biraud and Eric Zwiebel turn the page

David Biraud and Eric Zwiebel have in common that both have represented the French sommellerie in international competitions organized since 2006. The Alsatian has been on the podium of two European competitions in 2006 and 2008 and on the world podium in 2007 in Rhodes. Rejected during the selection for the 2010 world, he then wore the colors of the United Kingdom, his adopted country, without reaching the final. From 2010, David Biraud, native from Vendée, has dominated the national selections obtaining the bronze at the World competition in Santiago de Chile and the silver in Mendoza. He also won the European silver medal twice (in Strasbourg and in San Remo) and bronze in Vienna.

Both also have another thing in common, they decided to turn the page of the contests. A choice dictated by his underperformance, as he finished only 39th, for Eric Zwiebel. A carefully considered choice announced well before the contest for David Biraud.

The favourite cracked up, no pressure for the young

The announcement of the three finalists on the large stage and in front of hundreds of spectators looked like a massacre game. The main favorites were invited one after the other to join the audience, after having previously received the diploma attesting to their participation in the semifinal from ASI president Andrés Rosberg.

David Biraud and Julie Dupouy, silver and bronze medalists three years earlier in Mendoza, were among those ... Finally, only Raimonds Tomsons had been able to avoid the previous pitfalls and collect enough points to dream for a few minutes more of a double success (Europe-World) like Paolo Basso and Arvid Rosengren recently.

First on stage, Nina Højgaard Jensen was not too much disturbed by a technical incident with the microphone that allowed the audience and the thousands of people following the live broadcast around the world to lose nothing of her comments and explanations. A logical favorite in view of his experience, the Best Sommelier of Europe probably suffered from pressure in the first workshop (the service of an aperitif and especially pouring a draft beer) that he could not complete. Enough to make him lose the thread of the competition and force him to settle for the bronze medal.

Marc Almert kept his self-control all along, adding humor and interpersonal skills with the “customers” who judged him. “When I realized that I was in the final, I said to myself ‘you have nothing to lose, it will be a great pleasure!’. I was lucky, unlike many of the candidates we talked about as favorites, because nobody looked at me. I was left alone and it was a great advantage ...”

Jean Bernard



At the end of the gala dinner, the technical committee could relax a bit and forget about the competitions for a few weeks.

What future for the competition?

With a record number of participants, this Contest of the Best Sommelier of the World that came to Belgium for the third time has benefited from a flawless organization from the Guild of Sommeliers of Belgium. However, given the development policy of ASI and the budgetary burden of such an event, the question of the evolution of the event will inevitably arise. To envisage a first continental selection would be a track to study in order to welcome in the final phase only the best of the best candidates ... Another inevitable issue: the succession of Gerard Basset at the head of the contests. Though the technical committee has grown with the integration of Arvid Rosengren and Olivier Poussier and a greater responsibility taken over by Markus Del Monego and Andreas Larsson, this team will need in the coming weeks a leader giving future directions. As from November 2020 (from 17 to 20), they will be back in Cyprus, the host country of the European competition.

DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

À la pointe du savoir-faire

CHAMPAGNE
Ployez
Jacquemart
Les
d'HARBONVILLE
MILLESIME
1999
BRUT

LABORÉ PAR PLOYEZ-JACQUEMART - 51500 LUDES - FRANCE NM-27463-1

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

Ses premières impressions / *His first impressions*

MARC ALMERT, MSM / BSOW 2019

Quelle est la première chose à laquelle vous avez pensé lorsqu'on vous a annoncé le résultat final ?

De l'incrédulité. Vous travaillez très dur et très longtemps pour avoir une chance d'atteindre même la finale d'une compétition aussi prestigieuse. En quelques secondes à peine, tout change et vous obtenez le titre le plus convoité de notre profession. C'est une leçon d'humilité, un moment d'extrême émotion et époustoufflant que je n'oublierai jamais.

Que pensez-vous que cela va changer dans votre carrière ?

Le titre est trop récent pour vraiment en juger. Ma plus grande passion est de prendre soin des clients de notre restaurant Pavillon et des autres espaces du Baur au Lac. Cela restera mon objectif, mais je suis sûr qu'il y aura désormais plus de possibilités de voyager et de déguster les vins sur leur lieu d'origine, ainsi que de partager mes expériences avec d'autres personnes au travers de formations et d'événements.

3- Lorsqu'on a atteint le Graal, quel est le prochain objectif ?

Mon objectif principal est de continuer à développer la carte des vins de notre hôtel et à améliorer et développer continuellement notre service de boissons. Je suis également curieux de voir maintenant plus de concours sous un angle différent, celui de juge. Et j'essaie toujours de réussir à l'examen de Master Sommelier, qui est une expérience difficile et une leçon d'humilité, et me permet de rester concentré sur un processus d'apprentissage permanent.

What is the first thing you thought when the final result was announced?

Disbelief. You work very long and hard for a chance to even reach the finals of such a prestigious competition, and then within mere seconds everything changes, and you are awarded with the most coveted prize of our profession. It is a humbling, extremely emotional and mind-blowing moment, which I will never forget.

What do you is going to change in your career?

It is too close from the title to really judge that. My biggest passion is taking care of guests at our restaurant Pavillon and other outlets of the Baur au Lac. That will remain my focus, however I am sure there will now also be more possibilities to travel and taste wines in their place of origin, as well as opportunities to share my experiences with others through trainings and events.

Once you reached the Graal, what can be the next objective?

My key objective is to continue to develop our hotel's wine list and to continuously improve and develop our beverage service. I am also curious to now seeing more competitions from a different perspective; that of a judge. And I am still attempting to pass the Master Sommelier Examination, which is a tough and humbling experience, and keeps me focused on a consistent learning process.



Markus Del Monego, vainqueur du concours mondial en 1998, et Marc Almert font désormais de l'Allemagne un pays aussi titré que la Suède.

QUESTIONS À UN MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

Giuseppe Vaccarini, MSM 1978



SON PARCOURS

Giuseppe Vaccarini est un pionnier car il représente l'emblème de la sommellerie moderne en Italie et dans le monde. Le Meilleur Sommelier du Monde ASI 1978 (couronné à Estoril au Portugal) a toujours nourri une grande passion pour les boissons, en particulier pour le vin, comme en témoigne l'obtention du diplôme honoris causa en gastronomie avec une spécialisation dans les accords mets-vins du Centre d'études de l'Université de Lugano en 2002. Au cours de différents mandats, il a présidé les plus importantes associations de sommeliers d'Italie (AIS - Associazione Italiana Sommeliers et plus récemment ASPI - Associazione Sommelierie Professionale Italiana), ainsi que l'ASI - Association de la Sommellerie Internationale, en encourageant la création d'associations de sommeliers dans plus de 30 pays sur différents continents. Il a favorisé le développement et l'affirmation de la profession de sommelier en Italie et dans le monde, structurant d'abord la formation des sommeliers, désormais utilisée en Italie et également appréciée dans d'autres pays, grâce à la création de méthodologies liées à l'analyse sensorielle, la dégustation de vins, de boissons et de accords associés, ainsi que la codification des techniques de service, avec la publication de nombreux ouvrages, dont certains traduits dans plusieurs langues. Il collabore depuis des années avec les principaux magazines gastronomiques nationaux et avec certaines grandes multinationales du secteur de l'alimentation, où il a fortement contribué à la création de produits très performants. Toujours attentif à l'évolution des goûts également sur d'autres continents, il se concentre depuis quelques années sur les marchés asiatiques où il est appelé dans certaines universités pour illustrer et faire connaître et apprécier les produits italiens.

His path in short

Giuseppe Vaccarini is a pioneer because he represents the emblem of modern sommellerie in Italy and in the world. The Best Sommelier of the World ASI 1978 in Estoril, Portugal, has always had a great passion for drinks, in particular for wine, as evidenced by the Laurea h.c. in Gastronomy, with specialization in food-wine pairing, of the Study Center of the University of Lugano in 2002. He has presided for several mandates over the most important sommelier associations in Italy (AIS - Associazione Italiana Sommeliers and more recently ASPI - Associazione Sommelierie Professionale Italiana), as well as ASI - Association de la Sommellerie Internationale, stimulating the creation of sommelier associations in over 30 countries of the various continents. He has favored the development and the affirmation of the profession of sommelier in Italy and in the world, first modeling the educational training for sommeliers, now used in Italy and also appreciated in other countries, thanks to the creation of methodologies related to sensory analysis, tasting of wines, beverages and related combinations, as well as to the codification of service techniques, with the publication of numerous books, by some translated into multiple languages. He has been collaborating for years with the main national gastronomic magazines and collaborates with some large multinationals in the food sector, where he has strongly contributed to the creation of highly successful products. Always attentive to the evolution of tastes also in other continents, for some years he has turned his attention to Asian markets where he has been called in some universities to illustrate and make Italian products known and appreciated.

Qu'est-ce qui est le plus difficile pendant un grand concours comme le Mondial ?

Dans le mondial, il n'y a rien de difficile car ceux qui se sont engagés et qui ont préparé de façon approfondie les questions des épreuves écrites et pratiques n'ont rien à craindre. En toute honnêteté il faut toutefois souligner que, comme en sport, la victoire est une combinaison de facteurs parmi lesquels il y a une part de chance. La seule chose qui me semble importante est de dominer le stress et de réussir à s'affranchir du contexte pour se sentir comme immergé dans le travail dans son propre restaurant. Dans des épreuves spécifiques, il faut se comporter comme un comédien au théâtre.

Quel souvenir le plus marquant gardez-vous du concours en 1978 ?

Je me souviens de deux moments vraiment intenses : la reconnaissance à l'aveugle de cinq vins pour lesquels j'ai senti que je ne m'étais pas trompé, et le moment de l'annonce des résultats car soudainement la tension retombe et j'ai laissé échapper quelques larmes de satisfaction.

Le Mondial 2019 vient de se terminer. Un conseil au gagnant Marc Almert ?

Difficile de donner des conseils. Chacun a sa propre vision du travail et de comment gérer le titre. Je lui souhaite d'autres succès professionnels mais surtout de conserver l'humilité, la discrétion et la bonne humeur dont il a fait preuve lors des épreuves de la compétition.

Votre accord préféré :

Pancetta roulée avec couenne avec un Bonarda Oltrepò Pavese pétillant.

Quel conseil donnez-vous aux jeunes sommeliers ?

Je dirais aux jeunes que s'ils abordent le travail du sommelier avec simplicité, passion et humilité, ils amélioreront avant tout leur personnalité et contribueront en même temps à renforcer l'image de la profession en obtenant le soutien de clients et des générations futures.

Que représente pour vous le fait d'avoir gagné le concours mondial ?

Bien que le métier de sommelier à la fin des années 70 était encore peu répandu et peu connu, cette victoire a été pour moi un tournant important qui a changé ma vie. Considérant qu'il est nécessaire d'être reconnaissant envers ceux qui m'ont donné cette opportunité, j'ai toujours essayé de promouvoir le métier auprès des jeunes : j'ai travaillé à développer de nouveaux thèmes et méthodes de travail pour leur apporter l'appui dont ils ont besoin pour entreprendre un métier qui valorise les relations humaines et qui procure de grandes satisfactions.



Giuseppe Vaccarini avec des confrères Meilleurs Sommeliers du Monde Philippe Faure-Brac et Serge Dubs.

Questions to a Best Sommelier of the World: Giuseppe Vaccarini, BSOW 1978

What is the most difficult thing in a great competition such as the world championship?

In the world competition there is nothing difficult because those who have committed themselves and prepared in depth the issues of written and practical tests, have nothing to fear. With all honesty, however, it must be emphasized that, as also happens in sport, victory is a set of factors that also include a bit of luck. The only thing that I consider important is that of dominating the stress together with the ability to withdraw from the context to feel like immersed in work in one's own restaurant. In specific tests it is necessary to act as an actor in a theater.

What is the most striking memory you keep from the competition in 1978?

I remember two very intense moments: the recognition of five wines tasted blind, I felt I was not wrong, and the moment of proclamation because suddenly the tension ended and I freed some tears of satisfaction.

The 2019 world competition has just finished.

What advice would you give to the winner, Marc Almert?

Difficult to give advice. Everyone has his own vision of the work and how to manage the title. I wish him other professional successes but above all to maintain the humility, the discretion and the mood that he showed during the tests of the competition.

What advice do you give to young sommeliers?

I would say to young people that if they tackle the work of the sommelier with simplicity, passion and humility, they will first and foremost enhance their personality, and at the same time they will contribute to strengthening the image of the profession by gaining support from customers and future generations.

Your favorite pairing:

Pancetta arrotolata con cotenna (Rolled bacon with rind) with an Oltrepò Pavese Bonarda frizzante.

Win the World Competition, what did it represent for you?

Although the profession of sommelier at the end of the 70s was still not widespread and known, the victory represented for me an important turning point that changed my life. Since I believe that it is necessary to be grateful to those who have given me this opportunity, I have always tried to promote the profession among young people: I have worked to develop new themes and work methods to give them the support they need to undertake a profession that values human relationships and that returns great gratifications.

Propos recueillis / Interview by Sylvia Van der Velden



BOUCHARD PÈRE & FILS

FONDÉE EN 1731



*L'inspiration du terroir,
l'œuvre du temps.*

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



Julien et Louis Duval-Leroy entourent les demi-finalistes et Carol Duval-Leroy juste avant le début des épreuves.

Meilleur jeune sommelier de France – Trophée Duval-Leroy

Charlotte Guyot, la quatrième mousquetaire

En quarante ans de concours, seules quatre jeunes femmes se sont imposées. La sommelière du restaurant lyonnais « La mère Brazier » rejoint ainsi Anne-Marie Quaranta (1980), Marlène Vandramelli (1993) et Giovanna Rapali (2001).

Carol Duval-Leroy en rêvait depuis 2009, Charlotte Guyot l'a réalisé en 2019 !

Fraîchement promue au poste de sommelière au sein de la brigade de salle du célèbre restaurant lyonnais La Mère Brazier après avoir été apprentie puis commis, la jeune femme a inscrit son nom au palmarès d'un concours qui a toujours révélé de vrais talents. Son succès est d'autant plus marquant que la concurrence était dense.

En effet, devant le très bon niveau général constaté au lendemain de la première sélection organisée en janvier à travers la France, Fabrice Sommier, directeur des concours de l'UDSF, et son comité technique avaient décidé de retenir douze candidats pour la demi-finale. Parmi eux, trois étaient déjà présents à ce niveau de l'épreuve en 2017 : Adrien Cascio, Victoire Helly D'Angelin et Aymeric Polenne. De quoi en faire des favoris.

Et pour la première fois depuis l'origine de cette épreuve la parité était toute proche, cinq sommelières défiant sept collègues masculins. Rare aussi la présence de deux étudiants bouclant leur formation spécialisée : Chloé Laroche en mention complémentaire au lycée hôtelier de Chamalières et Nicolas Rumeau en deuxième année de BP à l'EMTH Béziers et apprenti aux Caves Paul Riquet à Béziers.

Après des escapades à Bordeaux (2015) puis à Paris (2017), ce concours retrouvait donc Vertus pour la sixième et dernière édition placée sous le parrainage de la maison Duval-Leroy. Une salle de réunion a accueilli l'épreuve écrite commune :

dégustation en français et en anglais, correction d'une carte des vins erronée, questionnaire et identification d'un ensemble de photos. Quatre bureaux se transformaient ensuite en ateliers.

UN MILLÉSIME DE QUALITÉ

Tour à tour les candidats ont été jugés sur le service de spiritueux, la reconnaissance de fromages associés à des propositions d'accord avec des boissons, l'identification de vins de cépage et la commercialisation. Enfin, ils pouvaient donner libre cours à leur inspiration le temps d'un entretien sur le thème des vins oranges. Le comité technique avait alors assez de notes pour établir le classement et ouvrir les portes de la finale aux quatre meilleurs.

Dans un équilibre parfait, Victoire Helly d'Angelin et Charlotte Guyot d'un côté, et Adrien Cascio et Aymeric Polenne, de l'autre, allaient à tour de rôle assurer le spectacle. La dégustation organoleptique d'un vin rouge (un grand cru Echezeaux) et l'identification de huit spiritueux donnaient le ton de cette dernière série d'épreuves qui se poursuivait avec le service d'un magnum de champagne en simultané avec une proposition d'accords mets-vins. Le décantage et le service d'un vin rouge pour deux clients anglais complétaient la partie technique. Carol Duval-Leroy et Philippe Faure-Brac concluaient avec une question sur la connaissance de la maison champenoise alors que l'autre abordait l'actualité de la sommellerie internationale.

Deux heures plus tard, si un sentiment d'homogénéité associé à un très bon niveau global des candidats dominait, il fallait bien annoncer le résultat et donc le succès de Charlotte Guyot. A 24 ans, la voici auréolée d'un premier titre. Mais pour bien la connaître après presque deux ans à ses côtés, Denis Verneau, son chef sommelier, l'affirme : « Elle est une acharnée de travail, a beaucoup de talent et, si elle le souhaite, elle a les qualités pour aller encore plus haut et être l'une des grandes figures de la sommellerie française... »



Charlotte Guyot sacrée en Champagne chez Duval-Leroy, maison qui met la femme en vedette avec une cuvée spéciale.



Les quatre finalistes dans l'attente du résultat, une ultime poussée de stress.

Best Young Sommelier of France-Duval-Leroy Trophy Charlotte Guyot, the 4th musketeer

In a forty years time only four women won the competition. The sommelier of Lyon restaurant lyonnais La Mère Brazier joined Anne-Marie Quaranta (1980), Marlène Vandramelli (1993) and Giovanna Rapali (2001) in the list of winners.

Carol Duval-Leroy has been dreaming of it since 2009, Charlotte Guyot did it in 2019!

Recently hired as sommelier in the team of the famous Lyon restaurant 'La Mère Brazier' after having been apprentice then clerk, the young woman has put her name on the list of winners of a competition that has always revealed genuine talent. Its success is all the more remarkable because the competition was dense.

Indeed, in front of the very good general level observed the day after the first selection organized in January across France, Fabrice Sommier, director of the UDSF competitions, and his technical committee had decided to retain twelve candidates for the semifinal. Among them, three were already present at this level in 2017: Adrien Cascio, Victoire Helly D'Angelin and Aymeric Pollenne. Enough to turn them into favorites.

And for the first time since the origin of this contest parity was nearly reached, five female sommeliers defying seven male colleagues. Also to be noted the rare presence of two students completing their specialized training: Chloé Laroche in complementary mention at the hotel school of Chamalières and Nicolas Rumeau in second year of professional certificate at EMTH Béziers and apprentice at Caves Paul Riquet in Béziers.

After breaks in Bordeaux (2015) and Paris (2017), this contest came back to Vertus for the sixth and last edition set under the aegis of Duval-Leroy. A meeting room hosted the joint written test: tasting in French and English, correction of a wrong wine list, questionnaire and identification of a set of pictures. Four offices were then transformed into workshops.

A quality vintage

In turn, the candidates were judged on the service of spirits, the recognition of cheese associated with a pairing test, the identification of varietal wines and marketing. Finally, they could give free rein to their inspiration for an interview on the theme of orange wines. The technical committee then had enough marks to establish the ranking and open the doors of the final to the top four.

In a perfect balance, Victoire Helly D'Angelin and Charlotte Guyot on one side, and Adrien Cascio and Aymeric Pollenne on the other, came in turn to make the show. The organoleptic tasting of a red wine (a Grand Cru Echezeaux) and the identification of eight spirits set the tone for this last series of tests which continued with the service of a magnum of Champagne simultaneously with a proposal of food and wine pairing. Decanting and serving a red wine for two English customers complemented the technical part. Carol Duval-Leroy and Philippe Faure-Brac concluded with a question about the Champagne house and the news of the international sommellerie. Two hours later, though a feeling of homogeneity associated with a very good overall level of candidates dominated, the result and the success of Charlotte Guyot had to be announced. At 24 years old, she won a first title. But knowing her after almost two years at her side, Denis Verneau, her head sommelier, says: "She is hard working, has a lot of talent and, if she wishes, she has the qualities to go even further and become one of the great figures of French sommellerie ..."

Texte et photos : Jean Bernard

LES DOUZE DEMI-FINALISTES

The twelve semifinalists

- Antoine Bellamy** (Epicure – Hôtel Bristol, Paris)
- Adrien Cascio** (Lalique - Château Lafaurie-Peyraguey, Bommès)
- Charlotte Guyot** (La mère Brazier, Lyon)
- Victoire Helly D'Angelin** (La table d'Olivier Nasti, Kaysersberg)
- Chloé Laroche** (élève de MCS / sommellerie student - Lycée Hôtelier de Chamalières)
- Maxime Lejeune** (Relais Bernard Loiseau, Saulieu)
- Claire-Marie Nibaudeau** (Restaurant Yoann Conte, Veyrier-du-lac)
- Aymeric Pollenne** (Alteora, Chasseneuil-du-Poitou)
- Mathieu Quetglas** (Maison Wenger, La Noirmont – Suisse/Switzerland)
- Louise-Anne Ruhlmann** (Restaurant Maience, Strasbourg)
- Nicolas Rumeau** (élève de BP sommelier/student - Béziers, apprenti/apprentice Caves Paul Riquet - Béziers)
- Florian Wunenburger** (Restaurant Guy Savoy, Paris)

Trois questions à Charlotte Guyot

Three questions to Charlotte Guyot

Qu'est-ce qui vous a orienté vers le métier de sommelière ?

J'y suis venue presque par hasard, ce n'était pas du tout prévu comme ça. Je voulais être prof de maths et après un bac S j'ai intégré une faculté mais très vite cela m'a déçu. J'ai donc arrêté et je me suis orientée vers la pâtisserie car j'avais besoin d'un métier où je pourrais voir le fruit de mon travail rapidement. Après un an de formation, j'ai travaillé chez un étoilé à Paris. Mais il me manquait le contact avec le client, j'avais besoin de partager, d'échanger avec le client et d'une stimulation intellectuelle un peu plus poussée. Et dans ce restaurant, j'ai rencontré un sommelier qui a commencé à me parler du vin et qui m'a donné envie de faire ce métier.

Comment vous êtes-vous formée ?

Quand j'ai décidé de prendre ce nouveau virage, je suis partie à Lyon. Et après une année de mise à niveau pour avoir un diplôme en salle, j'ai fait la mention complémentaire en alternance avec M. Chambost à Dardilly au CFA François-Rabelais et chez La Mère Brazier où Denis Verneau a accepté de m'accueillir comme apprentie. Une très belle expérience et c'est là que j'ai fait de mon métier une passion ou de ma passion mon métier, je ne sais pas... Quand mon apprentissage s'est achevé, ils m'ont embauchée. C'est une très grande chance de pouvoir travailler dans cette belle maison avec une très belle cave et la volonté de pouvoir faire découvrir des vins à tous les prix. C'est un vrai bonheur.

Pourquoi avoir décidé de vous lancer dans ce concours ?

Dès la fin de la mention sommellerie, mon prof m'a parlé du concours MJSF. Mais j'ai tellement peu de confiance en moi que je ne me voyais pas passer un concours, je pensais que je n'avais pas le niveau, que ce n'était pas possible. Et finalement j'ai été encouragée notamment par Denis Verneau qui pensait que j'avais les capacités pour le faire. Alors je lui ai dit que je m'inscrirais à la condition qu'il me prépare et il a accepté. Mais après la pré-sélection je pensais que c'était insuffisant et pourtant je me suis retrouvée en demi-finale en étant certaine que je n'irais pas plus loin alors que tout le monde autour de moi pensait le contraire... Et en finale, Denis Verneau m'a dit « Soyez vous-même, soyez comme vous êtes au restaurant et ça marchera très bien ». J'ai suivi son conseil et j'ai pris du plaisir dans cette finale mais pas une seconde je n'ai imaginé que le nouveau Meilleur Jeune Sommelier de France ce serait moi !

What made you choose the profession of sommelier?

I came to it almost by chance, it was not planned at all like that. I wanted to be a math teacher and after a scientific baccalaureat I integrated a university but very quickly it displeased me. So I stopped and I turned towards pastry because I needed a job where I could quickly see the result of my work. After a year of training, I worked at a star restaurant in Paris. But I missed the contact with the client, I needed to share, to exchange with the customer and a little more intellectual stimulation. And in this restaurant, I met a sommelier who started talking to me about wine and who made me want to do this job.

How did you train?

When I decided to take this new turn, I left for Lyon. And after a year of upgrading to have a degree in service, I passed the complementary mention with Mr. Chambost Dardilly at CFA François-Rabelais as an apprentice at La Mère Brazier where Denis Verneau accepted to train me. A beautiful experience and that's where I made of my job a passion or of my passion my job, I do not know ... When my apprenticeship ended, they hired me. It is a great chance to work in this beautiful establishment with a beautiful cellar and the desire to be able to discover wines at all prices. It's a real pleasure.

Why did you decide to go for competitions?

At the end of the mention sommellerie, my teacher told me about the Best Young Sommelier of France contest. But I have so little self-confidence that I did not see myself succeed in a contest, I thought I did not have the level, that it was not possible. And finally I was encouraged especially by Denis Verneau who thought that I had the capacity to do it. So I told him that I would register on the condition that he prepares me and he accepted. But after the pre-selection I thought it was insufficient and yet I found myself in the semifinal, I was certain that I would not go further while everyone around me thought the opposite ... And in the final, Denis Verneau told me, "Be yourself, be like you are at the restaurant and it will work very well". I followed his advice and I took pleasure in this final but I would not have imagined for a second that I would be the new Best Young Sommelier of France!

Interview Jean Bernard



Michel Hermet, Fabrice Sommier, Carol Duval-Leroy, Charlotte Guyot, Philippe Faure-Brac, Serge Dubs.

CHÂTEAU CANTIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Le Saint-Emilion Grand Cru incarne
l'excellence à la française.
Il s'inscrit dans un vignoble historique,
où la pierre et la vigne s'accordent
pour donner naissance à un grand vin...

FAMILLE HELFRICH - VIGNERONS

www.cdf-chateaux.com



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

33^e Concours du Meilleur Sommelier des

TERROIRS DU SUD-OUEST

Une affaire de (jeunes) femmes

Pauline Collot, Elisa Doisneau et Emma Bastide ont ajouté leur nom au palmarès d'une épreuve qui révèle des talents et suscite parfois des vocations.



Michel Carrère (à gauche) et Christophe Bou, présidents de l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest, ont félicité les lauréates 2019 : Elisa Doisneau, Emma Bastide et Pauline Collot.

Hôte des vigneron de Fronton et en particulier du Château de la Garrigue, le 33^e Trophée du Meilleur Sommelier des Terroirs du Sud-Ouest a été marqué par une domination féminine sans partage. En s'imposant dans chacune des trois catégories proposées, Pauline Collot, Elisa Doisneau et Emma Bastide ont affiché leur intérêt pour les vins de cette vaste région.

Ce concours organisé en partenariat par l'Association des Sommeliers du Sud-Ouest – Occitanie présidée par Philippe Subira et l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest avec le soutien, cette année, des vigneron de Fronton, a réuni 68 candidats au cours de l'épreuve matinale de sélection. Deux catégories, les Elèves et les Professionnels, réunissent des jeunes engagés dans une démarche de formation spécifique voire même déjà intégrés dans le monde du travail.

Pour les Cadets, c'est autre chose. Issus de lycées professionnels de l'académie de Toulouse, ils suivent les cours qui feront d'eux des maîtres d'hôtel, des cuisiniers ou des pâtisseries. Leur niveau de connaissance n'est donc pas le même. Mais cette épreuve peut aussi constituer un déclic et les inciter à intégrer, plus tard, une mention complémentaire ou un brevet professionnel.

A priori Pauline Collot, victorieuse du concours des cadets, ne devrait pas prendre ce virage. Elève du lycée technique hôtelier de Toulouse, elle se destine à la pâtisserie. Ce qui ne l'a pas empêché de s'imposer dans une finale entièrement féminine avec assurance et savoir-faire au terme des exercices d'accord mets-vins puis de service d'un vin rouge.

LA ROCHELLE EN FORCE

Toujours en public, dans la salle de spectacle du Château de la Garrigue, mais avec un niveau beaucoup plus relevé et pas moins de quatre ateliers, les trois élèves de mention complémentaire retenus pour la finale ont été à la hauteur de l'événement. Elisa Doisneau (lycée de la Francophonie de La Rochelle) a remporté le trophée alors que sa camarade de classe Ségolène Hasselvander et Manuel Hustache (lycée de Tain L'Hermitage) se partageaient la deuxième place.

Chez les Professionnels, seuls les deux meilleurs de la sélection qui réunissait des apprentis sommeliers (en formation brevet professionnel) et des employés en ayant fini avec les études, étaient retenus. Là, les exercices demeuraient les mêmes mais le temps accordé passait de 30 à 25 minutes.

Evoluant en alternance au lycée hôtelier de Talence et chez Les Vins de Vincent à Anglet, Marie Carles a pris la deuxième place. En effet, la victoire est revenue à Emma Bastide (lycée hôtelier de Toulouse et restaurant En Pleine Nature à Quint-Fonsegrives). Celle-ci n'en est d'ailleurs pas à son premier succès. Début février 2018, elle remportait un autre concours thématique, le Trophée des vins du Jura, en tant qu'élève. Une expérience sans doute bénéfique qui lui permet d'étoffer son palmarès sous les yeux de Laura Meyer, sommelière aux côtés de Michel Sarrau. Une ancienne lauréate des Olympiades des métiers qui avait été choisie par l'association des sommeliers dont elle est membre pour tenir le rôle de marraine du concours afin de souligner la féminisation du métier.

Les résultats ont un peu plus encore accentué ce sentiment.

1. Dans la catégorie des Professionnels se mêlent des élèves de BP et des sommeliers en activité.
2. Les élèves de mention complémentaire de La Rochelle Elisa Doisneau et Ségolène Hasselvander ont ramené le Trophée Guy Blandin dans leur lycée.
3. Emma Bastide a enrichi son palmarès ajoutant le Trophée du Sud-Ouest à celui du Jura.



VISITES | DÉGUSTATIONS | CHAMBRES D'HÔTES



CHATEAU DE LA RIVIÈRE

GRANDS VINS DE BORDEAUX

WWW.CHATEAU-DE-LA-RIVIERE.COM

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

33rd Contest of the Best Sommelier of the Southwestern Terroirs, a (young) women's business

Pauline Collot, Elisa Doisneau and Emma Bastide have added their names to the list of winners of an event that reveals talents and sometimes gives rise to vocations.

Host of the wine growers of Fronton and in particular of Château de la Garrigue, the 33rd Trophy of the Best Sommelier of the Southwestern Terroirs was marked by a feminine domination. By winning in each of the three categories, Pauline Collot, Elisa Doisneau and Emma Bastide showed their interest in the wines of this vast region.

This competition organized in partnership by the Association of Sommeliers of South-West-Occitania chaired by Philippe Subira and the Interprofession of Southwestern Wines with the support, this year, of the winemakers of Fronton, brought together 68 candidates during the morning selection tests. Two categories, students and professionals, bring together young people involved in a specific training process or even already involved in the world of work.

For the Juniors, it's something else. Coming from high schools of the academy of Toulouse, they follow the education courses to become butlers, cooks or pastry chefs. Their level of knowledge is therefore not the same. But this test can also be a trigger and encourage them to integrate, later, a complementary mention or a professional degree.

Pauline Collot, winner of the Junior Contest, should not take this turn. She is a pupil of the technical school of Toulouse, she chose pastry. This did not prevent her from winning in an all-female final with confidence and know-how at the end of the wine pairing and service exercises.

La Rochelle in full force

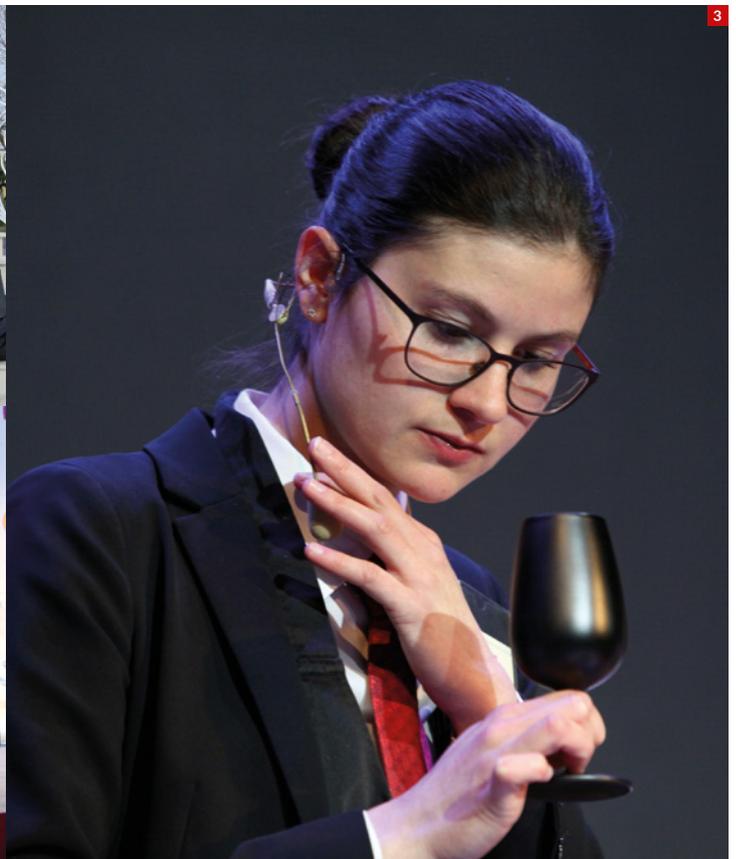
Still in public, in the auditorium of Château de la Garrigue, but with a much higher level and no less than four workshops, the three students in complementary mention selected for the finals were up to the event. Elisa Doisneau (La Rochelle Francophonie High School) won the trophy while her classmate Ségolène Hasselvander and Manuel Hustache (Tain L'Hermitage High School) shared the second place.

Among the Professionals, only the two best of the selection, which brought together apprentice sommeliers (in professional training) and employees who had finished their studies, were selected. There, the exercises remained the same but the time allotted went from 30 to 25 minutes.

Apprentice of the hotel school of Talence and working at Les Vins de Vincent in Anglet, Marie Carles took the second place. Indeed, the victory went to Emma Bastide (high school hotel of Toulouse and restaurant En Pleine Nature in Quint-Fonsegrives). It is not her first success. In early February 2018, she won another thematic competition, the Jura Wine Trophy, as a student. An undoubtedly beneficial experience that allows her to expand her record under the eyes of Laura Meyer, sommelier at Michel Sarran's. A former winner of the Métier Olympics who was chosen by the association of sommeliers of which she is a member to take the role of godmother of the competition to highlight the feminization of the profession.

The results have further accentuated this feeling.

Jean Bernard



3 façons de dire I love Mum som'much

LA DEMOISELLE EN ROUGE

Le Boutenac des Demoiselles

Corbières-Boutenac 2016

Avec un nez sur des notes de macération carbonique et de fruits rouges et une bouche souple de très belle longueur, des tanins enrobés et une finale agréable, ce vin est une jolie découverte.

With a nose on notes of carbonic maceration and red fruits and a supple and lingering palate, coated tannins and a pleasant finish, this wine is a lovely discovery.

Prix / Price : €11.00
www.cellierdesdemoiselles.com



AMPELIDAE MARIGNY-NEUF ROSÉ 2017, bio et vegan

A l'approche des beaux jours, découvrez cette cuvée bio et vegan délicieusement fruitée, avec un nez gourmand aux notes de cerises et de mûres et une bouche de belle intensité aromatique, fraîche, crémeuse et ronde. Parfaite pour un pique-nique ou un barbecue.



As the fine weather approaches, discover this organic and vegan wine, deliciously fruity, with a gourmet nose and notes of cherries and blackberries and a palate with a beautiful aromatic intensity, fresh, creamy and round. Perfect for a picnic or a barbecue.

Prix / Price : €7.95 – En CHR, cavistes et sur doctorwines.com /
In HORECA, wine shops and on doctorwines.com

MARIE-CHRISTINE 2016, CHÂTEAU DE L'AUMÉRADE Cru Classé Côtes de Provence rosé

La fête des mères est l'occasion idéale pour offrir cette cuvée aux notes florales et fruitées qui allie féminité et élégance. La bouteille, au look très féminin et contemporain, s'inspire d'une pâte de verre d'Emile Gallé.

Mother's Day is the perfect occasion to offer this cuvée with floral and fruity notes that combines femininity and elegance. The bottle, with a very feminine and contemporary look, is inspired by Emile Gallé's glass paste.

Prix / Price : €13.00 - Cavistes, au Château de l'Aumérade et dans les boutiques de la Comtesse du Barry. /
Wine shops, at Chateau de l'Aumérade and in the Comtesse du Barry shops.



CHAMPAGNE DUVAL-LEROY Lady Rose

Imaginée par Carol Duval-Leroy, cette cuvée 100 % féminine révèle des arômes de fraises des bois compostées avec une touche d'acidité et une explosion de vinosité et de fruits liés par une finale sucrée de fruits mûrs et ensoleillés.

Imagined by Carol Duval-Leroy, this 100% feminine wine reveals aromas of stewed wild strawberries with a touch of acidity and an explosion of vinosity and fruits bound together by a sweet finish with ripe and sunny fruits.

Prix / Price : €38.00 - Cavistes, e-boutique Duval-Leroy et pâtisseries /
Wine shops, e-shop Duval-Leroy and pastry shops



FRUITÉ



Le Clan des Loups

Côte du Rhône Villages
Saint-Gervais blanc 2017

Une cuvée ample et fraîche dotée d'un nez subtil et complexe, aux arômes de pêche blanche et d'abricot mêlés à des notes grillées. Parfaite en apéritif, sur du poisson grillé, viande blanche ou fromage de chèvre.

An ample and fresh wine with a subtle and complex nose, white peach and apricot aromas mixed with toasty notes. Perfect as an aperitif, on grilled fish, white meat or goat cheese.

Prix / Price : €7.50
cellierdeschartreux.fr

EFFERVESCENT

Wolfberger Rosé Vieilles Vignes, Crémant d'Alsace 2016

Ce rosé aux notes de groseille et de pêche blanche, à la bouche crémeuse, franche, droite, et une finale gourmande de fruits rouges acidulés, accompagnera parfaitement les beaux jours à venir.

This rosé with hints of gooseberry and white peach, with a creamy, frank, straightforward palate, and a delectable finish on tangy red fruits, will be the perfect companion of next summer.

Prix / Price : €10.70
boutique.wolfberger.com



FRAÎCHEUR

Château Saint-Martin des Champs Cuvée Camille

Un nez de pêches blanches mêlé d'abricots confiturés, frais et puissant qui annonce une bouche franche et un mélange atypique de douceur et de vivacité. A apprécier en terrasse avec ses amis.

A nose of white peach mixed with jammy apricots, fresh and powerful which announces a frank mouth and an atypical mixture of sweetness and liveliness. To enjoy on the terrace with his friends.

Prix / Price : €10.00
saintmartindeschamps.com



VEGAN

Prosecco Signore Giuseppe Biologico Vegan

La marque transalpine Signore Giuseppe signe une nouvelle référence de son célèbre Prosecco : Signore Giuseppe Biologico Vegan ! Boisson idéale à déguster lors des apéritifs d'été, ce Prosecco fruité se décline en cocktails ultra frais.

The transalpine Signore Giuseppe brand signs a new product of its famous Prosecco: Signore Giuseppe Biologico Vegan! Ideal to drink for summer aperitifs, this fruity Prosecco also perfectly suits in a range of very fresh cocktails.

Prix / Price: €7.95 – Disponible dans
les magasins Leclerc / Available in
Leclerc stores



DITES CHEESE !

« SWEET CHEESE, QU'IL EST DOUX D'ÊTRE SALÉ »

Sweet Cheese, c'est l'histoire d'un mariage haut en saveurs entre fromage et dessert où 10 chefs de nationalités différentes imaginent une nouvelle façon d'aborder le terroir fromager français. Ouvrage en deux versions (française et anglaise), téléchargeable gratuitement et consultable dans une version enrichie sur www.ohmysweetcheese.com.

Sweet Cheese is the story of a flavourful match between cheese and dessert in which 10 chefs of different nationalities imagine a new way of approaching the French cheese terroir. Book in two versions (French and English), downloadable for free and available in an enriched version on www.ohmysweetcheese.com.

SWEET
CHEESE
E

SWEET CHEESE
QU'IL EST DOUX
D'ÊTRE SALÉ



OGEU

EAU MINÉRALE NATURELLE
DES PYRÉNÉES



“ L'eau minérale idéale
du gastronome et du sommelier. ”

Retrouvez-nous sur
ogeu.com   

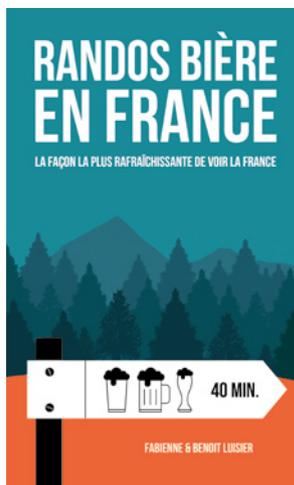
DOUBLÉ

« Randos bière en France »

Fabienne & Benoît Luisier

Amateurs de bière et fans de rando, ces 70 itinéraires sont pour vous ! D'une à six heures, toutes se terminent à proximité d'une brasserie ou d'un lieu où vous pourrez déguster une bonne bière. Pour chaque parcours, vous trouverez des indications détaillées : difficulté, durée, dénivelé, curiosités, complétées par la présentation d'une brasserie locale et de la bière recommandée par les auteurs.

Beer lovers and fans of hiking, these 70 itineraries are for you! From one to six hours, all close to a brewery or a place where you can enjoy a good beer. For each path, you will find detailed indications: difficulty, duration, elevation distance, curiosities, complemented by the presentation of a local brewery and the beer recommended by the authors.



Prix / Price : €24.90 – Editions Helvetiq – 368 p.

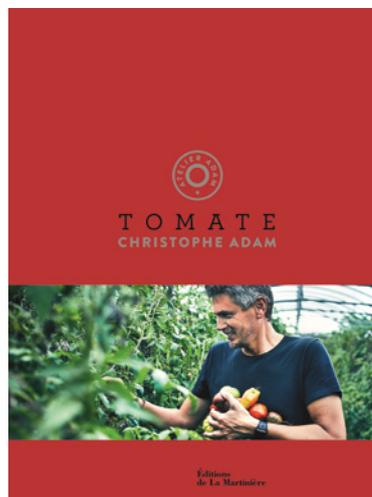
Dans la même collection /
In the same collection : Randos bière en Suisse +
Randos bière en Belgique

ÇA PULPE

« TOMATE »,

Christophe Adam

Le sixième opus de la collection « Atelier Adam » sublime la tomate, incontournable de notre quotidien mais plus rarement abordée par un pâtissier. A travers différentes rencontres et 45 recettes, la tomate s'invite chez vous.



The sixth opus of the «Atelier Adam» collection sublimates the tomato, essential of our daily life but more rarely tackled by a pastry chef. Through different encounters and 45 recipes, the tomato finds pride of place in your table.

Prix / Price : €14.90 – Editions la Martinière – 128 pages

ETUDES



« Être petit dans l'univers vitivinicole »

by Laurent Jalabert & Stéphane Le Bras

Cet ouvrage permet d'appréhender les mutations qui transforment l'univers vitivinicole du Moyen-Âge à nos jours. Ici les auteurs cherchent à déceler les qualités, mécanismes, atouts, mais aussi les limites d'être « petit ».

This book helps to understand the changes that are transforming the wine world from the Middle Ages to the present day. Here the authors seek to identify the qualities, mechanisms, assets, but also the limits of being "small".

Prix / Price : €20.00 - Cairn Editions – 304 p.

ACCORDS INÉDITS

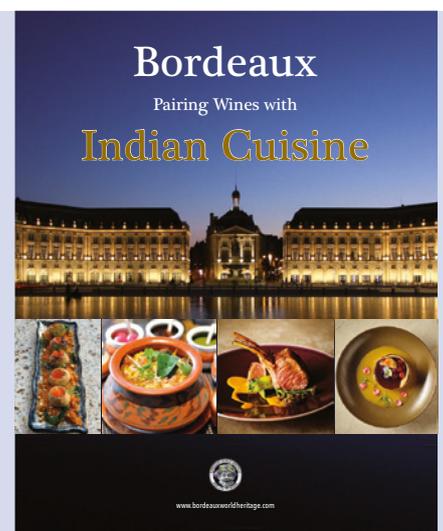
« Bordeaux pairing wines with Indian cuisine »

by Laurent Moujon

Ce voyage culinaire à travers l'Inde & les vins de Bordeaux vous servira d'inspiration pour accorder vins et mets. Un livre en trois parties : 67 recettes indiennes réalisées par des chefs d'Angleterre, d'Inde et des USA suivies d'une présentation de 33 châteaux puis 16 master & celebrity chefs indiens. Préface d'Alain Juppé, ancien maire de Bordeaux.

Prix / Price : €22 – Bordeaux World Heritage & Its Wines Editions – 384 pages

This culinary journey through India & Bordeaux wines will serve as an inspiration for pairing wines and food. A book in three parts: 67 Indian recipes made by chefs from England, India and USA followed by a presentation of 33 chateaus then 16 Indian master & celebrity chefs. Preface by Alain Juppé, former mayor of Bordeaux.





L'art de l'équilibre

branaire.com

Primeurs 2018

Des vendanges sous le soleil

On ne le répète pas assez, ou pas assez fort, mais les millésimes se suivent et ne se ressemblent pas, *jamais* aimerait-on ajouter. Ainsi les précipitations importantes de l'hiver 2017-2018 furent le miroir inversé de la sécheresse de l'hiver 2016-2017. A toute chose malheur est bon, ces pluies remettent à niveau les réserves hydriques. Alors que les indicateurs passent au vert au printemps avec de bonnes prévisions de récolte, les chaleurs littéralement tropicales – les épisodes de pluie se succèdent alors que les températures grimpent – entraînent les vignerons à juguler tant bien que mal les premières attaques virulentes de mildiou. Le 25 mai, Pessac-Léognan, le Blayais et le sud Médoc font également face à un sévère orage de grêle. Les orages et les pluies de début juillet, les sols détrempés ne facilitent pas le traitement contre les attaques cryptogamiques. On se dit alors que les pertes vont être massives. Après les pluies de juillet vient enfin le beau temps, un temps sec et chaud s'installe. La plante ligneuse est résiliente et rattrape quelque peu son retard. Ces belles conditions climatiques s'installent jusqu'aux vendanges et permettent *in fine* aux vignerons de déterminer les dates de ramassages avec précision. Les amplitudes thermiques de la fin de l'été offrent des vins riches et conféreront à ces derniers des tanins assez délicats. L'été chaud n'a pas hypothéqué la fraîcheur et les potentiels aromatiques de la plupart des vins.

Harvest under the sun || We do not repeat it enough, or not hard enough, but the vintages follow each other and are all different, *never* would we like to add. Thus, the significant rainfall in the 2017-2018 winter was the reflection of the drought in the 2016-2017 winter. Every cloud has a silver lining, these rains bring up the water reserves. While the indicators go green in the spring with good crop forecasts, the heat literally tropical—the rain episodes succeed each other as temperatures rise—lead the winemakers to curb the best they can the first virulent attacks of mildew. On May 25, Pessac-Léognan, Blaye and southern Médoc also face a severe hailstorm. The thunderstorms and rains of early July, the soggy soils do not facilitate the treatment against cryptogamic diseases. We then think that the losses will be massive. After the rains of July finally comes the good weather, a dry and warm weather settles. The vine is resilient and catches up somewhat. These beautiful climatic conditions settle until the harvests and allow the winemakers in *fine* to determine the dates of picking with precision. The temperature ranges of the end of the summer offer rich wines and give them some rather delicate tannins. The hot summer has not mortgaged the freshness and aromatic potential of most wines.

...

DES VINS MI-CORPS

On a pu constater lors de ces primeurs que des châteaux exposent et défendent enfin des crus pleins de finesse et des vins mi-corps.

Ainsi Château Petit-Village présente des vins sans opulence absolument en adéquation avec ce millésime marqué par la fraîcheur et le fruit. C'est bien ainsi car on fit parfois la grimace face à des vins en sous-maturité, mais certainement par la crainte d'aléas climatiques à venir ou même en surmaturité histoire d'aller chercher aux forceps des raisins déjà séveux et arrivés à maturité dans des fenêtres de récolte assez larges malgré tout. Des fermentations difficiles rendaient parfois instables les échantillons à goûter.

Lorsqu'on pose la question d'un millésime qui aurait vu une rive l'emporter sur l'autre, Julien Belle, œnologue conseil d'Oenoteam, s'emporte presque : « Il y aura des réussites sur les deux rives, avec parfois des vins mi-corps exquis battant en brèche les idées reçues sur le profil organoleptique que devraient avoir certaines appellations. Avant de parler de rive, on doit s'arrêter sur les types de sol, les rapports encépagements-sols : calcaire, sablonneux, graveleux ou encore argileux. Drainant ou non et adaptés ou non à des cépages demandant maturité ou non. »

GRAVES ET PESSAC-LÉOGNAN

« Des conditions climatiques chaudes de fin août et début septembre ont accéléré le chantier des vendanges », rappelle Fabien Faget, d'Enosens, laboratoire de Cadillac. Ainsi s'il fallait de ce fait veiller aux pertes d'acidité, sur les blancs, on constate tout de même de belles expressions aromatiques liées principalement à des Sémillons conduits à maturité, des prises de bois équilibrées pour un cépage bien souvent épargné par le mildiou. Les Sauvignons Blancs ont certaine fois laissé poindre des aspects chaleureux, voire alcoolés. Dans les Graves, nous retiendrons le **Château Haut-Selve**, plein de fraîcheur et de vivacité, dominé en attaque par les notes citronnées, ou encore les savoureux Sémillons du **Château Chantegrive**. Dans l'appellation Pessac-Léognan, sur les sols sablo-graveleux, on retiendra **Château Larrivet Haut-Brion** avec sa bouche ample et d'une richesse éclatante. En milieu de bouche, on est conquis par les notes fraîches d'anis. Une belle réussite à n'en pas douter. Le **Château Couhins**, Cru Classé de Graves, retiendra également l'attention avec ses notes acidulées et sa très belle fraîcheur.

En rouge, sur les parties graveleuses et donc plus drainantes, il fallait préserver la fraîcheur des précoces Merlots et ne pas chercher de surmaturités. Ici également on retiendra le **Château Haut-Selve** des frères Lesgourgues qui présente une très belle matière et des arômes complexes, dans lesquels pointent de fines notes de tabac. **Château des Places** n'est pas en reste dans cette même appellation avec un vin présentant un beau jus, des arômes d'une grande fraîcheur et des tannins très moelleux. Chez les voisins de Pessac-Léognan, **Château Bardins** présente un vin assez gourmand et séveux en bouche. Le **Château Couhins** affiche finesse et velours, une belle expression de ce millésime qui n'épargna pas une appellation frappée par les grêles de mai et de juillet.

Fabrice Reynaud, Château des Places, AOC Graves : « Le millésime 2018, pour les épargnés des orages de grêle, restera dans les Graves comme un grand millésime. Après le difficile 2017, ça tombait bien ! Pour ceux qui n'ont pas attendu trop tard pour ramasser, la réussite est aussi bonne en blanc qu'en rouge. Autant la météo du printemps fut pénible, autant celle de la période des vendanges était idéale permettant notamment d'avoir des Cabernets Sauvignons d'une rare maturité. Il faudra cependant faire attention à certains degrés élevés qui peuvent déséquilibrer les vins si les acidités ne sont maîtrisées, d'où l'importance de la date de récolte et d'un assemblage avec plus de Cabernet pour balancer le Merlot très mûr. Pour moi, c'est un millésime où la qualité moyenne de notre chai est un peu supérieure à 2016, mais les "pépites" de ce dernier étaient meilleures qu'en 2018 ! »

Medium bodied wines

During the En Primeur tasting, we could notice that some chateaus showcase, at last, very fine and medium bodied wines.

Thus **Château Petit-Village** presented wines without opulence, absolutely in adequacy with this vintage marked by the freshness and the fruitiness. It is a good thing as we sometimes flinched in front of unripe wines, certainly driven by the fear of climatic vagaries, or even overripe because already sappy and mature grapes have been picked late despite already comfortable action windows. Difficult fermentations sometimes made the samples instable.

When asked the question if the vintage has been better on one bank more than the other, **Julien Belle**, Oenoteam consulting enologist, nearly becomes upset: "There will successful achievements on both banks with sometimes exquisite medium bodied wines that dispel the preconceived ideas about organoleptic profiles that some appellations should have. Before talking about banks let's talk about the types of soils, the planted varieties/soils ration: limestone, sand, gravels or clay. Draining or not, adapted or not to the varieties that need maturity or not".

Graves & Pessac-Léognan

"Warm weather conditions in late August and early September accelerated the harvest", reminds Fabien Faget, from Enosens, a laboratory in Cadillac. Thus, though one had to be careful about the loss of acidity on the whites, we notice nonetheless beautiful aromatic expressions, especially thanks to perfectly ripe Sémillons, balanced oak contact for a grape variety often not affected by mildew. The Sauvignon Blancs sometimes a warm even alcoholic side. In the Graves area we appreciated **Château Haut-Selve**, full of freshness and vividness, dominated in the first taste by lemony notes, or the savoury Sémillons from **Château Chantegrive**. In Pessac-Léognan, on the sandy-gravelly soils, we loved **Château Larrivet Haut-Brion** with its broad palate and a bright richness. In the mid-palate we are seduced by the fresh notes of aniseed. Undoubtedly a great achievement. **Château Couhins**, Cru Classé of Graves, also attracted us with its tangy notes and beautiful freshness.

Among the red wines, on the gravelly—thus more draining parts—one had to preserve the freshness of the early Merlots and not seek overmaturity. Here we also like the Lesgourgues brothers' **Château Haut-Selve** that presents a beautiful material and complex aromas sprinkled with fine notes of tobacco. **Château des Places** stands out too in the same appellation with wines pleasantly sappy, aromas of great freshness and very smooth tannins. In neighbouring Pessac-Léognan **Château Bardins** presents a fairly lush and sappy wine on the palate. **Château Couhins** shows finesse and velvety texture, a beautiful expression of this vintage that did not spare the appellation hit by the hailstorms of May and July.

Fabrice Reynaud, **Château des Places**, AOC Graves: "The 2018 vintage, for those spared by the hailstorms, will remain in the Graves area a great vintage. After the difficult 2017, it was fine! For those who have not waited too late to pick, the success is as good in white as in red. The weather of spring was as painful as the period of the harvest was ideal, allowing especially Cabernets Sauvignons of rare maturity. However, it will be necessary to pay attention to certain high degrees that can unbalance the wines if the acidities are not controlled, hence the importance of the date of harvest and a blend with more Cabernet to balance the very ripe Merlot. For me, this is a vintage where the average quality of our cellar is a little higher than 2016, but the "nuggets" of the latter were better than in 2018!"

BORDEAUX – BORDEAUX SUPÉRIEUR

Lors de la dégustation, qui s'est tenue à Beychac et Caillau, on eut cette année encore souhaité un peu plus de pédagogie, qui eut mieux rendu hommage à la centaine des crus présentés. Une présentation par type de sols, par cépage au minimum pour en faire un moment de découverte de la vaste appellation de 59 000 hectares, aux sept AOC.

Philippe Breslau, caviste de Planète Bordeaux, parle d'un millésime porteur jusque pour les Bordeaux rouges, surreprésentés cette année. Il évoque un 2018 hétérogène selon que le vigneron se sera ou non donné les moyens. On s'étonne finalement peu d'y trouver cette année encore quantité de mono-cépages et le retour en grâce du Malbec ou encore du Petit-Verdot. Sur cette rive droite, les terroirs dominés par les argiles ont laissé émerger des Sauvignons Blancs chatoyants voire exubérants. Tout était ici aussi une histoire de fraîcheur et de maturité. Le **Château Jean Faux**, de Sainte-Radegonde en Bordeaux Supérieur, présente cette année encore un vin délicatement floral avec un milieu de bouche ample et d'une grande pureté. Une finale citronnée lui confère enfin une belle fraîcheur. En rouge, le **Château Fleur Haut Gaussens – La Viminière** – 100 % Malbec étonne par son attaque vive et un milieu de bouche finalement assez charnu. Si le tout demande à se patiner un peu, le vin d'Hervé Lhuillier tient toutes ses promesses. On retiendra encore le **Château Lauretan** de Lestiac sur Garonne qui présente une bouche d'une belle et consistante longueur et une prise de bois élégante.

RIVE DROITE

Si on constate que le millésime seyait parfaitement aux Cabernets Sauvignons, Cabernets Francs et aux Petits Verdots du Médoc, on vérifie également que les Merlots issus des sols argilo-calcaires de la Rive droite donnent des vins rouges extrêmement aromatiques et sapides. Pour preuve le **Château Reynon**, en Cadillac Côtes de Bordeaux, qui séduit par la densité de son nectar. Il s'agit d'un vin plein de beaux jus, droit et net en bouche.

Il fallait en Côtes de Bourg et dans le Blayais, après le millésime troublé de 2017, en plus de la pression cryptogamique, avoir échappé à l'épisode de grêle de fin mai. Deux événements qui ont largement hypothéqué les volumes produits en 2018 mais qui permettent tout de même à quelques faiseurs de produire des grandes réussites. Ainsi les Côtes-de-Bourg offrent avec le **Château Falfas** de Véronique Cochran un vin fin et très aromatique. Celui-ci séduit par l'élégance de ses fruits mûrs et nets. Un vin sans fioriture, complexe et tout à fait réussi. A Blaye Côtes de Bordeaux, **Château Magdeleine Bouhou** étonne par sa bouche dans laquelle on devine de beaux fruits rouges mûrs, dont la griotte. Il conquiert par sa fraîcheur exemplaire et la qualité de ses fruits. L'exemple même d'un millésime réussi.

Bordeaux – Bordeaux supérieur

During the tasting organized in Beychac-et-Caillau, we would have loved this year again some more pedagogy that would have better honoured the some hundred wines presented. A presentation by types of soils, at least by grape varieties to turn into a moment of discovery of the vast appellation of 59,000 hectares with 7 AOPs.

Philippe Breslau, cellarman of Planète Bordeaux, speaks about a vintage promising for the red Bordeaux, overrepresented this year. He evokes a heterogeneous 2018 depending on whether the winegrower gave himself the means to succeed or not. We are barely surprised to find this year again a lot of varietal wines and the return of Malbec or Petit Verdot. On the right bank, the terroirs dominated by the clays gave birth to gleaming even exuberant Sauvignon Blancs. Here too it was a matter of freshness and maturity. **Château Jean Faux**, from Sainte-Radegonde in Bordeaux Supérieur, presents this year again a delicately floral wine with a broad and very pure mid-palate. A lemony finish provides it a lovely freshness. In red **Château Fleur Haut Gaussens – La Viminière** – 100% Malbec astonishes by its vivid first taste and a fairly fleshy mid-palate. Though the ensemble needs to get some patina Hervé Lhuillier's wine is up to its promises. We also liked **Château Lauretan** in Lestiac-sur-Garonne that presents a beautiful and consistent length and an elegant woodiness.

Right bank

We noticed that the vintage was beneficial to the Cabernet Sauvignons, Cabernet Francs and Petit Verdots in the Médoc, we also agree that the Merlots from the clay and limestone soils of the right bank make extremely aromatic and palatable red wines. Something evidenced by **Château Reynon** in Cadillac Côtes de Bordeaux that seduces by the density of its nectar. It is a juicy, straightforward and clean wine on the palate.

In Côtes de Bourg and Blaye, after the troublesome 2017, beside the fungal pressure, one had to be spared by the hailstorm of late May. Two events that largely jeopardized the volumes produced in 2018 but that enabled nonetheless to some wine growers to produce lovely wines. For example in Côtes-de-Bourg, Véronique Cochran's **Château Falfas** is a fine and very aromatic wine. It seduces by the elegance of its ripe and clean fruits. A wine without any fuss, complex and really well-made. In Blaye Côtes de Bordeaux, **Château Magdeleine Bouhou** surprises with a palate showing beautiful ripe red fruits, like Morello cherry. It seduces by its exemplary freshness and quality fruits. The perfect example of a successful vintage.

...



SAINT-EMILIONNAIS

Ne dérogeant pas à la règle, 2018 fut un millésime des extrêmes avec un printemps pluvieux et un été très sec, favorisant mildiou et vers de la grappe ou occasionnant des blocages en fin de cycle végétatif. On constate donc une certaine hétérogénéité qualitative et quantitative. Il fallait de ce fait porter une attention accrue à la récolte et effectuer des tris précis au risque sinon de passer à côté du millésime. Le plateau calcaire de Saint-Emilion a souvent laissé apparaître des vins aromatiques et d'une belle buvabilité. Là où les zones plus drainantes, stockant moins l'eau, faisaient la part belle à des vins un peu moins frais, aux fruits parfois cuits. **Château Fontroque**, Saint-Emilion Grand Cru Classé, présente un 2018 juteux à souhait dans lequel s'exprime un fruit replet et net. On retiendra encore la belle matière et une finale presque minérale. Une réussite indéniable. Le **Château Godeau**, Saint-Emilion Grand Cru, situé sur des coteaux argilo-calcaires, offre puissance et finesse. Le tout n'est certes pas encore assagi mais contient déjà creux quelques promesses de beaux lendemains.

MÉDOC ET HAUT-MÉDOC

Le mois de janvier fut pluvieux à l'instar de 2017, avec 450 à 500 mm d'eau et assez doux. Il précéda une sortie de la période hivernale marquée par un mois de février froid. Le printemps plus chaud de 2 degrés en moyenne et les pluies favoriseront les sorties d'inflorescence mais également l'apparition des maladies cryptogamiques. Une pression qui appela des travaux en vert et un travail du sol accru, lorsque les conditions permettaient un passage dans la vigne. Les bonnes maturités des cépages emblématiques du Médoc, Cabernets Sauvignons et Petits Verdots en tête, donnent des vins plutôt frais et assez aromatiques aux couleurs intenses avec des concentrations d'anthocyanes assez proches du 2016. On peut parler d'un millésime médocain assez homogène dans son ensemble. En appellation Médoc, on jette son dévolu sur le **Château Maison Blanche**, Cru Bourgeois. Un vin équilibré en bouche avec une fraîcheur qui n'écarte pas les notes de sous-bois. Dans la même appellation le **Château Patache d'Aux** présente au nez des arômes de fruits rouges presque cuits. La bouche bien qu'un peu serrée affiche une belle ampleur. Parmi les *evergreen*, on ne manquera pas de citer le **Château d'Agassac**, AOC Haut-Médoc.



Saint-Emilion region

No exception to the rule, 2018 was a vintage of extremes with a rainy spring and a very dry summer, favouring the development of mildew and grape berry moths or resulting in stops of development in the end of the growing cycle. We thus notice heterogeneity on quality and quantity. It was thus necessary to be extremely careful during harvest and operate severe sortings, with the risk to fail the vintage if not. The calcareous plateau of Saint-Emilion often showed aromatic and drinkable wines. Whereas the more draining areas, storing less water, produced less fresh wines, with something cooked fruits. **Château Fontroque**, Saint-Emilion Grand Cru Classé, presents a lovely juicy 2018 expressing a plump and clean fruit, and also a beautiful material and a nearly mineral finish. An undeniable great achievement. **Château Godeau**, Saint-Emilion Grand Cru, located on clay and limestone slopes, offer powerfulness and finesse. It needs to be tamed somewhat but already promises a bright future.

Médoc & Haut-Médoc

Like in 2017, January was rainy with 450 to 500 mm of water and fairly mild. Then the winter ended with a cold February. The spring, warmer by 2°C on average, and the rainfalls favouring the inflorescences but also fungal disease. A pressure that demanded maintenance and increased work of the soils, when the conditions allowed to go into the vineyard. The good maturities of iconic Médoc varieties, led by Cabernet Sauvignons and Petit Verdots, give quite fresh and fairly aromatic wines with intense colours with concentrations of anthocyanins quite close to 2016. In the Médoc we can say the vintage is quite homogeneous overall. In the Médoc appellation, we chose **Château Maison Blanche**, Cru Bourgeois. A balanced wine on the palate with a freshness that does not dismiss notes of undergrowth. In the same appellation **Château Patache d'Aux** presents aromas of nearly cooked red fruits in the nose. Though slightly tight the palate offer a beautiful breadth. Among the defenders of organic farming, it is worth mentioning **Château d'Agassac**, AOC Haut-Médoc. This grand wine displays a beautiful range of aromatic expressions, among them violet or liquorice. On the palate we find perfectly ripe fresh fruits, the whole is clean, with a remarkable breadth. Less dense, even slender, **Château Belle-Vue** in Haut-Médoc bets on elegance in finesse.



Ce grand vin offre une très belle palette d'expressions aromatiques, parmi lesquelles on retrouve la violette ou encore la réglisse. En bouche on retrouve des fruits frais parfaitement mûrs, le tout est net, d'une redoutable amplitude. Moins dense voire mince, le **Château Belle-Vue** en Haut-Médoc joue sur l'élégance et la finesse.

SAINT-ESTÈPHE – MOULIS

On trouvera des perles à n'en pas douter chez ceux et celles qui n'auront pas cherché à « patiner » leur vin pour lui garder de la fraîcheur. Là où les raisins auront connu une maturation parfaite, en particulier les Cabernets Sauvignons, on aura des vins avec de belles complexités aromatiques. Des niveaux d'alcool parfois assez élevés devront être contrebalancés par des acidités prégnantes pour éviter les effets alcooleux. Ce millésime 2018 propose des vins riches, colorés et des tanins plutôt soyeux. Le **Château Tour de Pez**, en Saint-Estèphe, affiche des arômes de fruits frais et propose un bouche tout en rondeur délicate. L'ensemble est très séduisant. On retiendra également le **Château Pomeys**, en AOC Moulis, fait de fruits mûrs juteux à souhait.

Sauternes et Barsac

La grêle et le mildiou n'ont pas épargné la région des grands liquoreux. Le botrytis s'est fait attendre et on doit aux pluies de mi-octobre l'apparition du champignon sur des baies très mûres. Globalement on parle d'un millésime très aromatique et pur. Barsac se distingue de Sauternes par sa fraîcheur, quand ce dernier offre parfois un peu plus de gras. Ce qui est le cas du **Château Haut-Bergeron**, des frères Lamothe, qui propose déjà en bouche une guirlande de fruits à chair blanche, mâtinée par une petite acidité délicate et rafraîchissante.

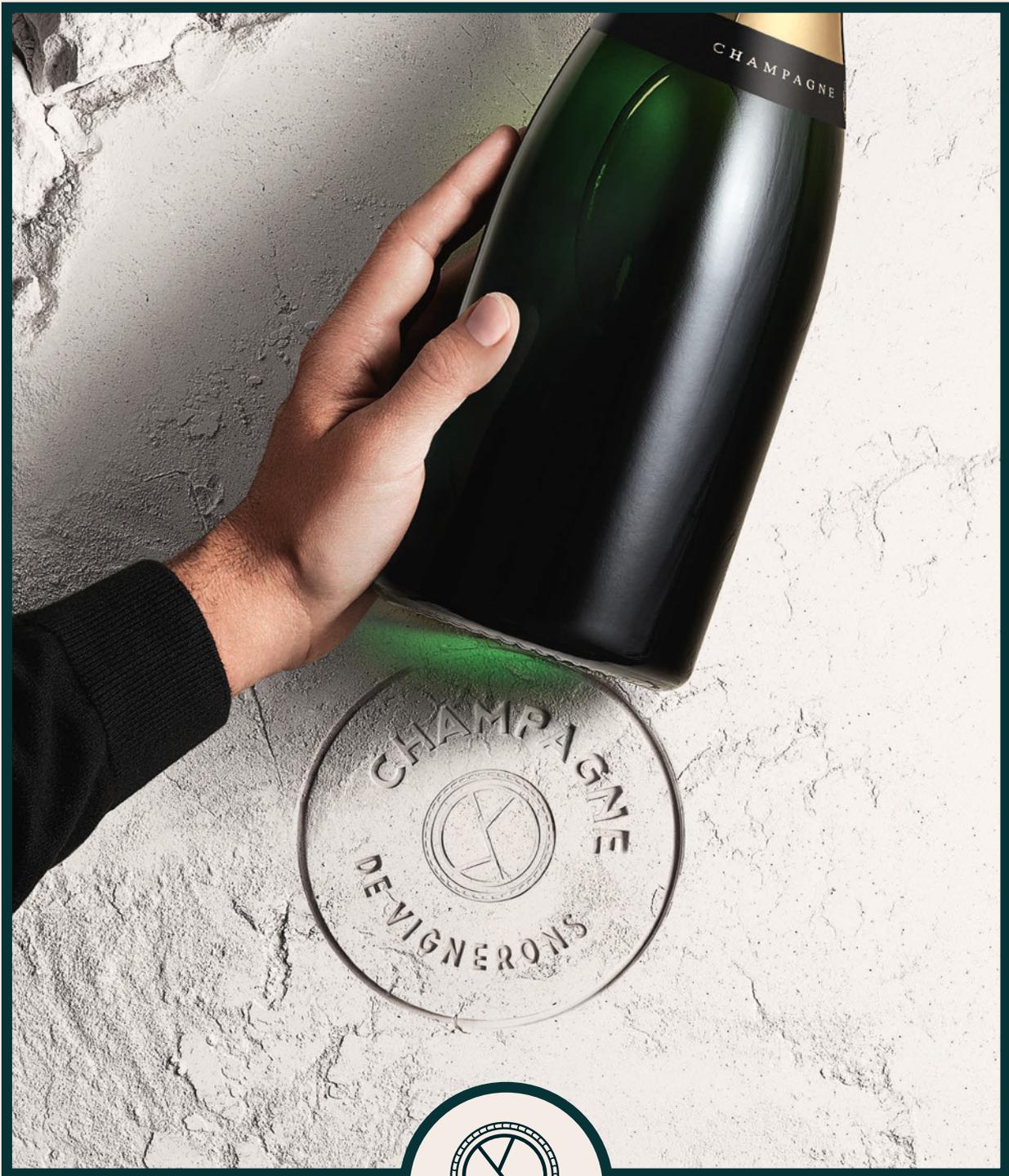
Saint-Estèphe – Moulis

Treasures are to be found there where they have not tried to give patina to their wines or to keep the freshness. There where the grapes have been perfectly ripened, especially the Cabernet Sauvignons, they got wines with beautiful aromatic complexities. Levels of alcohol that are sometimes quite high will have to be counterbalanced by strong acidities to avoid alcoholic effects. This 2018 vintage offers rich, colorful wines and rather silky tannins. **Château Tour de Pez**, in Saint-Estèphe, displays fresh fruit aromas and offers a mouth full of delicate roundness. The whole is very attractive. We also note **Château Pomeys**, AOC Moulis, made of juicy ripe fruit.

Sauternes et Barsac

Hailstorms and mildew did not spare the region of grand sweet wines. Botrytis came late and arrived thanks to the rainfalls of mid-October on very ripe berries. Overall here we have a very aromatic and pure vintage. Barsac stands out thanks to its freshness whereas Sauternes offers sometimes more fatness. Which is the case at the Lamothe brothers' **Château Haut-Bergeron** that already offers on the palate a collection of white-fleshed fruits, added with a delicate and refreshing acidity.

Henry Clemens



SOWINE © Charly Deslandes

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

DE DÉCOUVERTE EN DÉCOUVERTE

Chaque jour, les vigneronns de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins qui leur ressemblent. Sous la bannière Champagne de Vignerons leurs gestes donnent naissance à des cuvées de qualité, aussi confidentielles qu'appréciées.

Un savoir-faire, une empreinte laissée dans un terroir de Champagne aux multiples nuances.

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

Millennial... Qui suis-je ?

Jeune, 25 à 35 ans, je suis la génération Y, ou très jeune, 15 à 25 ans, et je suis la Z. Né à l'aube de ce millénaire à partir de 1985, on m'appelle « millennial ». Je vis digital et mobile. Je fais l'objet de toutes les expertises et convoitises mais qui suis-je pour les vignerons, mai-sons, brasseries et mastodontes des spiritueux ?

par Valérie Massot Germe

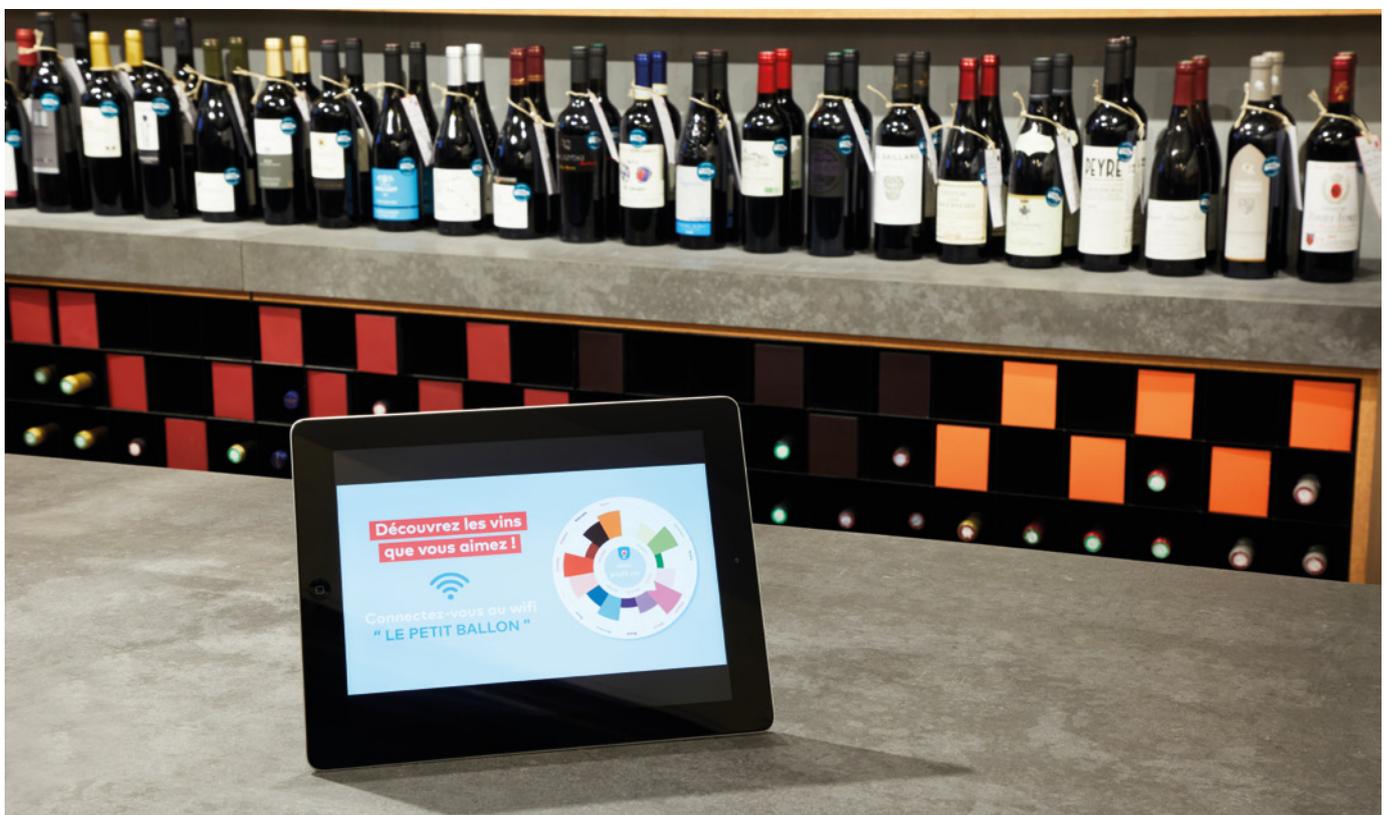
Les millennials sont plus de 17 millions en France, 92 millions aux USA et en 2020 la moitié de la population mondiale aura leur âge. Les Y, les anciens aussi appelés « sellennials », et les Z ont en commun de s'être éveillés en période de crise et d'avoir grandi avec le digital. Ils fonctionnent en mode malin et alternatif et Internet influe sur leurs comportements et modes de consommation. Economiquement incontournables et différents, ils ne sont pas toujours faciles à appréhender pour les fabricants de boissons alcoolisées sans oublier que l'on ne communique avec eux que s'ils ont plus de 18 ans. Les plus jeunes sont, selon l'expert tendances Vincent Grégoire, directeur du pôle consumer trends & insight de l'agence Nellyrodi, des ultra passionnés et capricieux ; ils ont besoin d'exister et de s'affirmer. Ils sont en quête d'expériences et d'histoires qu'ils vont adorer ou détester, pas de demi-mesure ! Transgression et disruption ne font pas peur à certains qui peuvent avoir un rapport très fort avec l'alcool. Pour les Y, plus raisonnables dès lors qu'ils s'établissent, sens et valeur morale prennent le dessus. Il leur faut aller à la source, participer et échanger pour pouvoir mieux choisir et consommer intelligemment. Très exigeants, ils peuvent devenir des extrémistes et ne parler que nature, vegan ou « no alcohol ».

Millennial, who am I? || Young, from 25 to 35, I am the Generation Y, or very young, 15 to 25, I am Z. Born from 1985 I am called "Millennial". I live digital and mobile. I am subject to all expertises and envy, but who am I for the winegrowers, houses, breweries and spirits giants?

By Valérie Massot Germe

The millennials are over 17 million in France, 92 million in the US and in 2020 half of the global population will have their age. The Ys, the elders also called "sellennials", and the Zs have in common to have grown up during the crisis and with the digital environment. They are smart and alternative, and Internet has a great influence on their behaviour and consumption modes. Economically unavoidable and different, they are not always easy to apprehend for manufacturers of alcoholic beverages without forgetting that we only communicate with them if they are over 18 years old. According to the trends expert Vincent Grégoire, Nellyrodi director of the consumer trends & insight pole, the youngest are ultra passionate and capricious; they need to exist and to assert themselves. They are looking for experiences and stories they will love or dislike, no half measure! Transgression and disruption do not scare some who may have a very strong connection with alcohol. For the Ys, more reasonable once they are established, sense and moral value take over. They need to go back to the source, participate and exchange to be able to better choose and consume intelligently. Very demanding, they can become extremists and speak only about natural, vegan or "no alcohol".

...



ON CAUSE PRODUITS ?

Si le vin, toujours pour Vincent Grégoire, n'est pas encore assez transgressif pour ces millennials (mais peut-il vraiment l'être ?), l'univers des spiritueux a déjà pris les devants en France comme ailleurs. Whisky, anisés, alcools blancs et rhum représentent plus de 80 % des ventes de spiritueux en France mais ils se consomment autrement. Les jeunes les préfèrent en version cocktails dans ces lieux branchés que sont les bars à thème pour des moments de convivialité et de partage. Et quand un barman ou mixologue mène la danse, il lui faut aussi des produits alternatifs ; cognac, armagnac, calvados et autres eaux-de-vie ou alcools traditionnels comme le saké retrouvent leurs lettres de noblesse. Cocktails aux matières premières iconiques avec du Grand Marnier par exemple et voilà une façon de faire twister les classiques, de rendre désirable en réinterprétant, bref de séduire les millennials ! Création de nouvelles marques et produits commerciaux – Lidl, Carrefour et Aldi se lancent dans les rhums arrangés – mais aussi nouveaux pastis, recettes de gin et autres classiques revisités ou apéros oubliés renaissent dans des maisons familiales reprises par la jeune génération. Et pourquoi ne pas oser le mélange bière et spiritueux ? La brasserie alsacienne Licorne crée Spirit, une bière aux arômes de gin (airelles, agrumes et citronnelle) pour « les jeunes adultes amateurs de nouveautés ».

Ou encore Kronenbourg qui après avoir revisité la caipirinha continue son tour du monde des cocktails avec une version Moscow mule (ginger-beer et vodka) dans sa gamme Skoll.

Côté vin, les lignes bougent aussi et pas seulement sur les étiquettes. Les produits périphériques arrivent et le journaliste britannique Robert Joseph n'hésite pas à dire aux vigneron : « Ouvrez votre esprit au potentiel commercial offert par des tendances qui pourraient ne pas vous plaire à titre personnel ». Un nouveau business et une façon pour les faiseurs de vin de se montrer curieux, ouverts et sans à priori vers ces millennials, leur clientèle en devenir. Le vin bleu de Gik Live, le Frosé version cocktail glacé du rosé... et dans certains pays comme le Canada, on parle avec sa légalisation de l'utilisation prochaine du cannabis dans certains alcools dont le vin. Mais n'allons pas trop vite et restons modérés !

JE LIKE, J'ACHÈTE !

Autres expériences « likées » par les millennials : celles apportées par la technologie. Outre les outils pour scanner un produit, comparer, acheter et évaluer comme les applis Vivino ou TwilTheWineLove, verres, bouteilles et étiquettes deviennent intelligents. Le verre connecté de Pernod Ricard permet de commander son cocktail depuis son smartphone. La réalité augmentée fait parler les étiquettes



Vincent Grégoire

Let's speak about products

If wine, still according to Vincent Grégoire, is not yet transgressive enough for these millennials (but can it really be?), the world of spirits has already taken the lead in France and elsewhere. Whisky, anis-based alcoholic beverages, white spirits and rum account for more than 80% of sales of spirits in France but they are consumed differently. Young people prefer them in cocktails in these trendy places that are themed bars, for moments of conviviality and sharing. And when it is the bartender or mixologist's turn he also needs alternative products; Cognac, Armagnac, Calvados and other spirits or traditional spirits such as sake are given back their letters of nobility. Cocktails with iconic raw materials like Grand Marnier for example and that is a way to give a twist to the classics, to make desirable by reinterpreting, in short to seduce the millennials! Creation of new brands and commercial products—Lidl, Carrefour and Aldi launch into the flavoured rums—but also new Pastis, gin recipes and other revisited classics or forgotten aperitifs are revived in family houses taken over by the younger generation. And why not dare to mix beer and spirits? The Alsatian brewery Licorne creates 'Spirit', a beer with aromas of gin (cranberries, citrus and lemongrass) for “young adults who love novelties”. Or Kronenbourg who, after revisiting the caipirinha, continues its trip around the world of cocktails with a version of Moscow mule (ginger beer and vodka) in its range Skoll.

On the wine side, the lines also move, not just on the labels. Peripheral products arrive and British journalist Robert Joseph does not hesitate to say to the winemakers: “Open your mind to the commercial potential offered by trends that might not appeal to you personally”. A new business and a way for wine makers to be curious, openminded and without bias to millennials, their future customers. The Gik Live's blue wine, the Frosé iced cocktail version of the rosé... and in some countries like Canada, with the legalization of cannabis we are speaking about its use in some alcohols including wine. But let's not go too fast and remain moderate!

I like, I buy!

Other experiences millennials like: those provided by technology. In addition to the tools to scan a product, compare, buy and evaluate like the Vivino or TwilTheWineLove apps, glasses, bottles and labels become smart. Pernod Ricard's connected glass allows you to order your cocktail from your smartphone. Augmented reality makes the labels of the brand '19 Crimes' of Treasury Wines speak and tell the story of the founding of Australia as an English penal colony... The cuvée 'Du Kif' by MDCV in Provence offers its 'digging' experience: the bottle empties and bubbles appear on its inner wall. And why only talk about bottles? Nomadism, mobility, ecology or commitment





Le Petit Ballon

de la marque 19 Crimes de Treasury Wines et raconte l'histoire de la fondation de l'Australie en tant que colonie pénitentiaire anglaise... La cuvée Du Kif de MDCV en Provence propose son expérience « kiffante » : la bouteille se vide et des bulles apparaissent sur sa paroi interne. Et pourquoi ne parler que de bouteilles ? Nomadisme, mobilité, écologie ou implication font émerger d'autres contenants comme le BIB ou la canette vin. L'entreprise bordelaise Cacolac développe depuis 2011 un savoir-faire en can aluminium ; le marché français est encore quasi inexistant mais les ventes de vin aux USA en canette sont en nette progression (+43 % entre juin 2017 et juin 2018 selon BW 166). Un signe !

Les jeunes comme leurs aînés vont dans les supermarchés pour leurs achats d'alcools à coûts minima, mais force est de constater qu'ils se tournent vers d'autres circuits. On sait les Y en quête de sens, de retour aux choses oubliées, de (re)découvertes mais racontés autrement ; ils sont à 100 % dans le digital mais n'oublie pas les notions de convivialité et de partage. Faire ses achats sur le web oui, mais pas n'importe comment et n'est-ce pas aussi « cool » d'aller acheter une bonne bouteille chez un caviste ou dénicher une cuvée chez un vigneron ?

Lorsque Martin Ohannessian démarre avec Jean-Michel Deluc, ancien chef sommelier du Ritz, l'aventure du Petit Ballon sur le web en 2011, aurait-il imaginé atteindre les 16 millions d'euros de chiffre d'affaires sept ans plus tard ? Leur credo : proposer le vin qui me va bien dans une box sur abonnement. Chacun définit son profil œnologique et reçoit tous les mois ses deux bouteilles personnalisées avec fiches produit et gazette de 24 pages. Le tout avec crédibilité, Jean-Michel sélectionne l'ensemble des vins, humour et ton décalé et ça fonctionne : 70 % des clients du Petit Ballon ont moins de 40 ans ! Un de leurs succès auprès des millennials : l'Okoma, un vin rouge d'Afrique du Sud, et le Makena, sa version en blanc créés avec Marianne Wine Farm, 300 000 cols en rouge écoulés depuis 2013. En 2019, le Petit Ballon c'est aussi deux boutiques parisiennes et un développement vers les spiritueux et la bière pour jouer l'apéro.



lead to other containers such as the bag-in-box or the can. Since 2011, the Bordeaux-based company Cacolac has been developing know-how in aluminum can; the French market is still almost non-existent, but sales of canned wine in the USA are increasing quickly (+43% between June 2017 and June 2018 according to BW 166). A sign !

Young people and their elders go to supermarkets for their purchase of alcohol at minimum cost but it is clear that they are turning towards other channels. We know the the Ys are in search of meaning, back to forgotten things, (re)discoveries but told differently; they are 100% digital but do not forget the notions of conviviality and sharing. Shopping on the web yes, but not any old how and isn't it just that 'cool' to go and buy a good bottle at a wine store or find a wine at a winemaker?

When Martin Ohannessian starts with Jean-Michel Deluc, former head sommelier of the Ritz, the adventure of Le Petit Ballon on the web in 2011, would he have imagined to reach a 16 million euros turnover seven years later? Their motto: to offer the wine that suits me well in a subscription box. Each person defines his oenological profile and receives each month his two personalized bottles with product sheet and a 24-page gazette. All this remaining credible - Jean-Michel selects all the wines - funny and offbeat, and it works: 70% of Le Petit Ballon customers are under 40 years old! One of their millennial successes: Okoma, a red wine from South Africa, and Makena, its white version created with Marianne Wine Farm, 300,000 bottles in red sold since 2013. In 2019, Le Petit Ballon also has two Parisian shops and a development towards spirits and beer to play on the aperitif market.





POUR VENDRE, ENCORE FAUT-IL PARLER MA LANGUE !

Avec cette génération ultra connectée, vigneron, brasseurs et fabricants de spiritueux ont dû revoir leurs mécaniques de communication et apprendre à parler la langue millennials sur les réseaux sociaux, Snapchat, Pinterest et Instagram pour ne citer que leurs préférés. Et le digital devient un formidable outil que les marques utilisent pour transmettre culture, tradition et goût du vin ou faire découvrir leurs maisons et patrimoine en allant au-delà des produits en quelques mots simples et images colorées. Exemples : les podcasts rigolos de Veuve Clicquot ou l'Instagram en rose et bleu de Freixenet – c'est Moi pour cette gamme de vins français dédiée aux millennials. Mais qui en parle le mieux ? Sans doute les Y et Z eux-mêmes. Ils sont 24 % à partager leurs dégustations en ligne (*Baromètre Sowine / SII 2018*). Une évidence pour Tristan Frangi et Grégoire Hervé, cofondateurs du site *supercaves.fr*, qui partagent depuis un an avec leurs 7 115 followers sur Instagram leurs découvertes vins chez les « super cavistes » parisiens. « Nous, on parle du vin en mode cool, on emmène nos copains chez les cavistes, on ne veut plus consommer n'importe comment ». #je partage !

To sell you need to speak my language!

With this ultra connected generation, winegrowers, brewers and spirits manufacturers have had to revisit their communication mechanics and learn to speak the millennials' language on social networks, Snapchat, Pinterest and Instagram to name only their favorites. And the digital environment becomes a great tool that brands use to convey culture, tradition and taste of wine or to promote their houses and heritage by going beyond the products in a few simple words and colorful images. Examples: Veuve Clicquot's funny podcasts or Freixenet's Instagram in pink and blue - it's Me for their range of French wines dedicated to millennials. But who speaks the best of it? No doubt the Ys and Zs themselves. They are 24% to share their tasting reviews online (*Sowine Barometer / SII 2018*). An obvious fact for Tristan Frangi and Grégoire Hervé, co-founders of the website *supercaves.fr*, who have been sharing for a year with their 7,115 followers on Instagram the wines they discovered in Parisian 'super wine shops'. "We are talking about wine in a cool mode, we take our buddies to the wine merchants, we do not want to consume any old how". #Ishare!



BLEU DE MER par Bernard Magrez :

QUAND ÉLÉGANCE RIME AVEC TENDANCE

Lorsque Bernard Magrez crée en 2017 sa marque Bleu de Mer, un rosé du Pays d'Oc pour la jeune génération, il imagine déjà comment faire vivre cette signature dans l'univers des millennials. Bleu des mers du sud, vieux gréements, voitures emblématiques de la culture jeune et planche de surf pour déjà huit déclinaisons dans les trois couleurs et près d'un million de bouteilles vendues, en attendant une suite encore plus exotique...

#bleudemer_

LE LABORATOIRE D'IDÉES VIN & SOCIÉTÉ

Le Lab a été pensé par Vin & Société comme une cellule de réflexion sur la question de la transmission culturelle et patrimoniale vers la Génération Y. Après avoir exploré le domaine des réseaux sociaux, Vin & Société a choisi en 2019 le cinéma avec le lancement d'un appel à projets « La Génération Y et le vin » auprès de jeunes cinéastes. La fiction « Syrah séduction » d'Edouard Azoulay et Antoine Sfeir et le documentaire « La vie sous le bouchon » de Serena Porcher-Carli et Vincent Zanetto ont été récompensés et présentés à la Cité du Vin à Bordeaux le 27 mars dernier. Ils seront dans la sélection des films en compétition du prochain Festival International Oenovideo.



'Bleu de Mer' by Bernard Magrez: when elegance is trendy

When Bernard Magrez created in 2017 his brand Bleu de Mer, a rosé du Pays d'Oc for the young generation, he already imagined how this signature could find its place in the millennials' universe. Blue south seas, old sailing ships, iconic cars of the young culture and surf board for already eight references in the three colours and nearly one million bottles sold, before an even more exotic cuvée to come ...

#bleudemer_

The Wine & Society Ideas Laboratory

The Lab was conceived by Vin & Société as a think tank on the issue of cultural and heritage transmission to the Generation Y. After exploring the field of social networks, Vin & Société chose in 2019 the cinema with the launch of a call for projects "Generation Y and wine" with

young filmmakers. Edouard Azoulay and Antoine Sfeir's "Syrah séduction" fiction and Serena Porcher-Carli and Vincent Zanetto's documentary "La vie sous le bouchon [Life under the cork]" were rewarded and presented at the Cité du Vin museum in Bordeaux on March 27th. They will be in the selection of the films in competition at the next Oenovideo International Film Festival.

Et si on parlait **BIÈRES ?**

Cyril Hubert est biéologue et sommelier de la bière. Il n'est plus tout à fait « millennial » mais presque ; animateur d'ateliers de dégustation dans des festivals dédiés à la bière en France et en Suisse, il nous livre son expérience.

Comment voyez-vous la consommation des millennials ?

Je tiens d'abord à préciser qu'une première consommation en famille, dans un cadre approprié où l'on boit avec modération, est très différente de celle entre pairs où la prise de risques est valorisée. En famille, le jeune apprend que la consommation modérée ajoute au plaisir d'être ensemble et il va ensuite rechercher des produits de qualité ; avec ses « potes », il est très vite dans l'excès. Dans mes ateliers de dégustation (à partir de 16 ans s'ils sont avec leurs parents), je remarque que les 18/25 ans sont de plus en plus intéressés par la découverte des choses qui ont du goût. La bière oui... vu qu'elle a le vent en poupe, mais plus question de boire n'importe quoi. Tout est une question d'éducation et de découverte des sens.

Quels types de bières recherchent-ils et y a-t-il des produits ciblés millennials ?

Si les « bières industrielles » souvent insipides sont encore ce que les jeunes consomment en priorité – ce n'est pas cher et ça se boit vite – j'en vois de plus en plus qui se laissent tenter par des bières plus expressives et de qualité, même si elles sont plus coûteuses ! Le développement des caves et des bars spécialisés y est pour beaucoup. Ils recherchent d'abord l'effet 'waouh !' en termes de sensations gustatives.

Des bières pour les millennials ? Oui bien sûr ! Les industriels et le marketing savent faire ! Tenez par exemple les soi-disant « bières de fille » élaborées avec des goûts fruités, sucrés, faciles à boire, les bières aromatisées ou celles aux noms marketing accrocheurs pour faire sourire, les bières à forte teneur en alcool vendues en canette de 50 cl dans les grandes surfaces... Mais rien ne vaut le conseil qu'ils vont pouvoir trouver chez un caviste spécialisé, même si ça se paye aussi !

Comment parlez-vous à ces millennials en tant que sommelier ?

Je mets d'abord l'accent sur la consommation responsable et comment apprécier la qualité d'une bière ? Je leur apprend au cours de mes ateliers à déguster, je leur donne ma vision des choses sur un certain savoir-faire, savoir être et donc savoir vivre.

« Qui sait déguster, ne boit plus de la mauvaise manière mais goûte des secrets ».

Propos recueillis par Valérie Massot Germe

Let's talk about beers || *Cyril Hubert is a beer specialist and beer sommelier. He is no longer a millennial, but almost; he is the organizer of tasting workshops at festivals dedicated to beer in France and Switzerland, and shares his experience with us.*



Cyril Hubert

How do you analyze the millennials' consumption?

First of all, I would like to point out that a first consumption with the family, in an appropriate environment where we drink in moderation, is very different from that between peers where risk-taking is valued. IN his family, the young learns that moderate consumption adds to the pleasure of being together and will then look for quality products; with his "buddies", he goes very quickly into excesses. In my tasting workshops (as from 16 years old if they are with their parents), I notice that 18/25 year olds are more and more interested in discovering things that have taste. The beer yes ... since it is trendy but they no longer want drink anything. It is all about education and discovery of the senses.

What types of beers are they looking for and are there millennial targeted products?

Though the often tasteless "industrial beers" are still what the young people consume in priority—it's not expensive and it's drunk quickly—I see more and more who let themselves be tempted by more expressive and quality beers, even if they are more expensive! The development of wine shops and specialty bars is important for many. They first look for the 'wow!' effect in terms of gustatory sensations. Beers for millennials? Yes of course! Industrialists and marketers know how! Take for example the so-called "girl beers" made with fruity, sweet, easy to drink tastes, flavored beers or those with catchy marketing names to make you smile, high-alcohol beers sold in 50 cl can in supermarkets ... But nothing beats the advice they can find in a specialized wine shop, even if they have to pay for it too!

How do you speak to these millennials as a sommelier?

I first focus on responsible drinking and how to appreciate the quality of a beer. I teach them during my workshops how to taste, I give them my vision of things about a certain know-how, how to behave and thus how to live with others.

"The one who knows how to taste, does not drink in the wrong way anymore but tastes secrets".

Interview by Valérie Massot Germe

Lancement de la cuvée **La Grande Dame 2008**

C'est le cadre chic et majestueux de la Cristal Room de la maison Baccarat que Veuve Clicquot avait choisi pour la présentation de sa dernière cuvée La Grande Dame, millésimée 2008 début avril dernier. Quelques journalistes avaient été conviés à une dégustation exceptionnelle autour de Jean Marc Gallot, président et CEO de la marque, et Dominique Demarville, chef de cave, dans les salons de cet hôtel si particulier du XVI^e arrondissement où Marie-Laure de Noailles recevait jadis le Tout-Paris artistique.

Le décor était somptueux et la dégustation exceptionnelle. Au programme, La Grande Dame 2008 en blanc et en rosé, servie en jéroboam, en magnum et en bouteille, suivi d'un déjeuner concocté par Julia Sedefdjian, jeune cheffe étoilée de 23 ans, qui avait délaissé pour l'occasion la bohème de son restaurant Baieta du Quartier Latin pour les lambris et lustres « solstice » de la place des Etats-Unis.

Hommage à Nicole Clicquot, née Ponsardin, la vraie « grande dame de la Champagne », ainsi qu'elle était surnommée, la cuvée La Grande Dame est la vitrine de l'excellence selon Veuve Clicquot. La première cuvée date de 1962 et fut commercialisée en 1972, à l'occasion du bicentenaire de la maison. C'est traditionnellement un assemblage dominé par le Pinot Noir, cépage emblématique de Veuve Clicquot, issus de six grands crus : Ay, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay et le Mesnil-sur-Oger.

Pour le millésime 2008, Dominique Demarville, dont c'est la première Grande Dame, a décidé de pousser ce style vers sa quintessence, avec un assemblage à 92 % de Pinot Noir et seulement 8 % de Chardonnay. « Pour la touche de fraîcheur et de tension supplémentaire qui apporte équilibre et éclat, » dit-il. Le résultat est un Champagne soyeux qui allie puissance, élégance et profondeur. A l'œil, la robe présente des reflets dorés. Au nez, le vin révèle des arômes subtils de fruits blancs mûrs, d'amande et de praline. En bouche, l'attaque est puissante, la texture soyeuse et la finale tout en fraîcheur et minéralité.

Le Rosé est issu du même assemblage. Ses 14 % de vin rouge proviennent du Clos Colin de Bouzy, l'une des plus anciennes parcelles du vignoble Veuve Clicquot.

A table, tandis que Dominique Demarville a choisi le millésime 1989, encore étonnant de fraîcheur, pour accompagner des Saint-Jacques en croûte de noix, asperges, petits légumes, réduction Champagne et citrons confits, Jean-Marc Gallot parle d'une « nouvelle ambition forte pour La Grande Dame ». « Trop longtemps elle est restée trop discrète », dit-il. Cela va changer. Il est venu délivrer un « message d'émancipation ». Il n'est pas question de chiffres, mais La Grande Dame pourrait faire parler d'elle...



Veuve Clicquot chose the chic and majestic setting of Baccarat's Cristal Room for the presentation of their last cuvée, La Grande Dame, vintage 2008 early April. Some journalists had been invited to an exceptional tasting hosted by Jean Marc Gallot, president and CEO of the brand, and Dominique Demarville, cellar master, in the lounges of the very special private hotel in the 16th district of Paris, where Marie-Laure de Noailles once used to welcome the Parisian artists.

The decor was sumptuous and the tasting exceptional. On the program, La Grande Dame 2008 in white and rosé, served in jeroboam, in magnum and in bottle, followed by a lunch concocted by Julia Sedefdjian, young 23-year-old starred chef, who had abandoned for the occasion her Baieta restaurant in the Latin Quarter for the paneling and Solstice chandeliers of the United States Square.

Tribute to Nicole Clicquot, born Ponsardin, the true "grande dame of Champagne" as she was nicknamed, the cuvée La Grande Dame is the very essence of excellence according to Veuve Clicquot. The first cuvée dates from 1962 and was marketed in 1972, on the occasion of the bicentennial of the house. It is traditionally a blend dominated by Pinot Noir, an emblematic grape of Veuve Clicquot, from six grand crus: Ay, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay and Le Mesnil-sur-Oger.

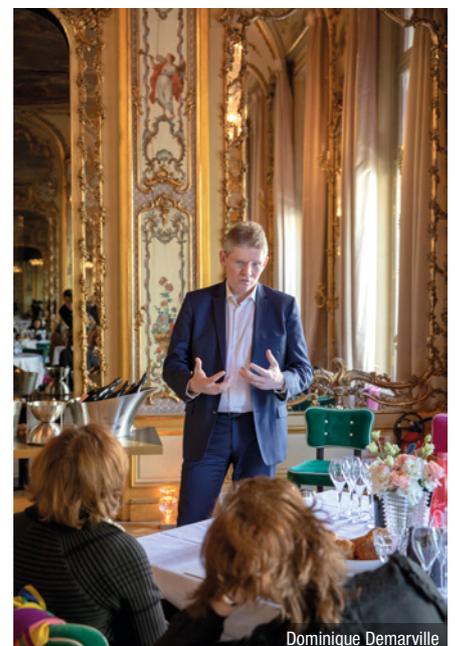
For the 2008 vintage, Dominique Demarville, for who it is the first Grande Dame, decided to refine the style to its quintessence, with a blend of 92% Pinot Noir and only 8% Chardonnay. "For the touch of freshness and extra tension that brings balance and brightness," he says. The result is a silky Champagne that combines powerfulness, elegance and depth. The robe displays golden shades. In the nose, the wine reveals subtle aromas of ripe white fruit, almond and praline. On the palate, the attack is powerful, the texture is silky and the finish is full of freshness and minerality.

The Rosé comes from the same blend. Its 14% red wine come from Clos Colin de Bouzy, one of the oldest plots of Veuve Clicquot's vineyard.

For the lunch, Dominique Demarville has chosen the 1989 vintage, still surprisingly fresh, to accompany scallops in a walnut crust, with asparagus, small vegetables, Champagne reduction and candied lemon, when Jean-Marc Gallot speaks of a "new strong ambition for La Grande Dame". "For too long it has been too discreet," he says. This will change. He came to deliver a "message of emancipation". It is not a question of figures, but La Grande Dame could be talked about ...

Gérald Olivier

→ WWW.VEUVECLICQUOT.COM
WWW.BACCARAT.FR



Dominique Demarville

LES GRANDS VINS



PATRIARCHE

BEAUNE-FRANCE
1780

5/7 rue du Collège - BEAUNE
www.patriarche.com

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



PRINTEMPS DES VINS DE BLAYE 2019

Succès ensoleillé

En avril dernier, pendant 2 journées baignées de soleil, la Citadelle de Blaye a résonné de tintements de verre et d'éclats de voix joyeux... Cent vigneron des vins de Blaye Côtes de Bordeaux avaient donné rendez-vous aux amateurs et connaisseurs pour la 25^e édition de leur Printemps !

Un événement qui proposait outre la dégustation avec les vigneron, des ateliers de cuisine, de peinture au vin, d'assemblage, un escape game et des masterclass de vigneron. Des workshops qui ont affiché complets tout au long des deux jours de la manifestation. Exceptionnel également, le baptême en hélicoptère ! Une balade dans les airs offrant sensations et vue à couper le souffle sur la Citadelle.

Le weekend était ouvert même à ceux qui ne dégustaient pas car les rues de la Citadelle étaient animées par une balade en petit train, les démonstrations des rouleurs de barriques, des tours en calèche, la course de garçons (et filles) de café à laquelle pouvaient s'essayer même les petits. Une garderie était d'ailleurs réservée à ces derniers pour que les parents désireux d'avoir les mains libres puissent déguster sereinement quelques nectars dans les espaces de rencontres vigneronnes. Pour ceux qui s'étaient laissé séduire par l'achat de quelques flacons, un service gratuit de porteurs était également disponible. Enfin, les gourmets n'étaient pas en reste grâce à une sélection de food trucks proposant des spécialités sucrées et salées histoire de faire une pause gourmande entre deux dégustations.

Une manifestation réussie qui offre une belle vitrine aux vigneron de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux.

Sunny success || Last April, during 2 days bathed in sunshine, the Citadel of Blaye resounded with the sounds of glasses and happy bursts of laughter... Hundred winegrowers from the Blaye Côtes de Bordeaux appellation had settled in the Citadel to come and meet the amateurs and connoisseurs for the 25th edition of their 'Printemps'!

An event that offered wine tasting, cooking, wine painting and blending workshops, an escape game and winemaker masterclasses. Workshops that were fully booked throughout the two days of the event. Exceptional also, the tours by helicopter! A ride in the air offering sensations and a breathtaking view over the Citadel.

The weekend was open even to those who did not taste because the streets of the Citadel were animated by city tours by little train, the demonstrations of barrel rolling, a carriage ride, the waiters (and waitress) race in which the kids could even participate. A day-care center was reserved for the latter so

that parents wishing to have their hands free could enjoy serenely some nectars in the tasting areas. For those who were seduced by the purchase of a few bottles, a free porter service was also available. Finally, gourmets were also treated with a selection of food trucks offering sweet and savory specialties to make a gourmet break between two tastings.

A successful event that offers a beautiful showcase to the winegrowers of the Blaye Côtes de Bordeaux appellation.

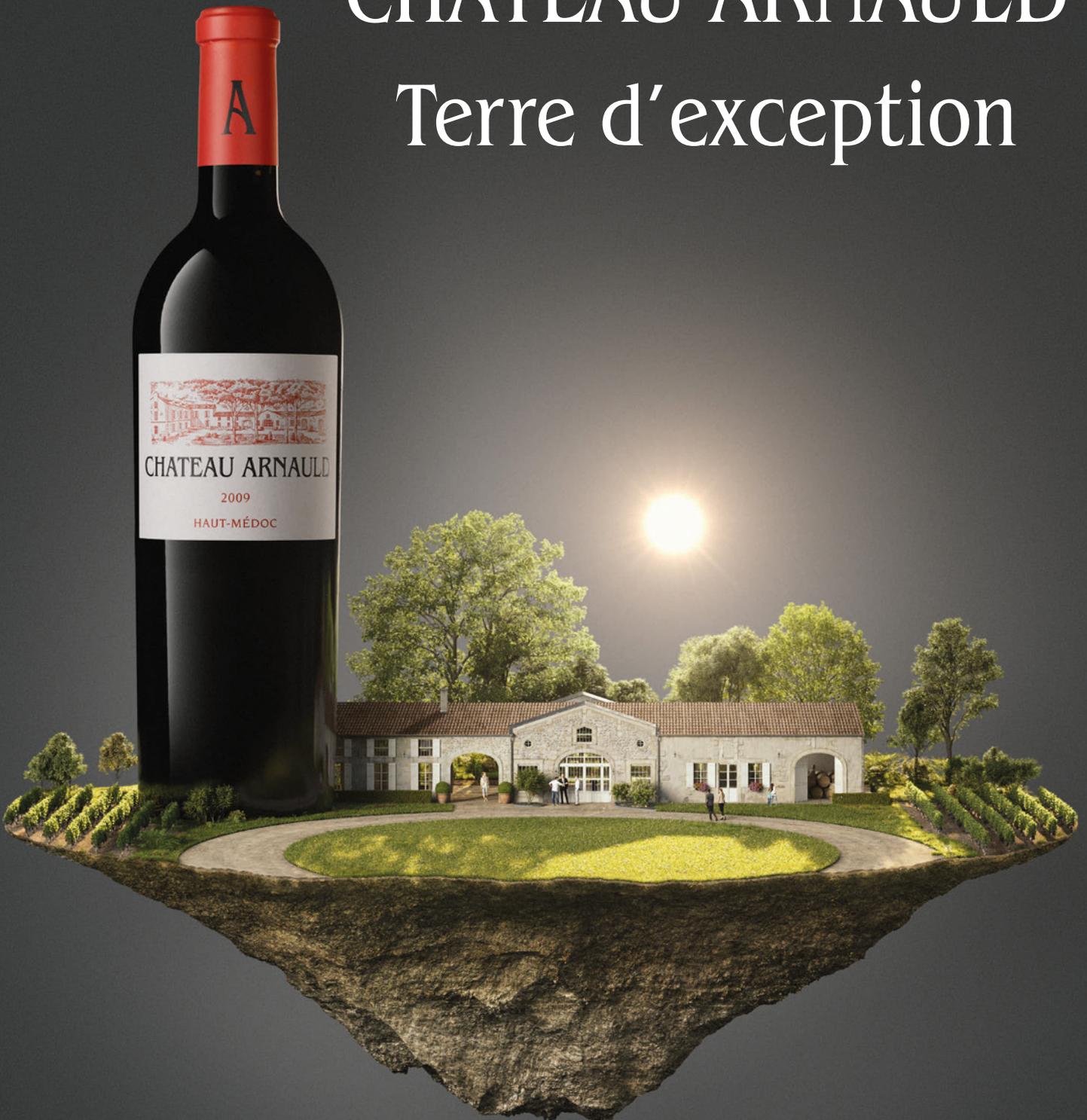
Sylvia van der Velden

➔ PRINTEMPS.VIN-BLAYE.COM



CHÂTEAU ARNAULD

Terre d'exception



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

CITADELLES DU VIN 2019

Inauguration du Prix Spécial SommelierS International

Pour la deuxième année consécutive, SommelierS International était partenaire du concours des Citadelles du Vin. Et en 2019, ce concours d'excellence ouvert aux cuvées prestige du monde entier a inauguré le Prix Spécial SommelierS International.

Œnologues, sommeliers, acheteurs, professeurs, critiques et journalistes du vin d'une vingtaine de nationalités se sont réunis à Bourg du 16 au 18 mars dernier pour déguster près de 1 200 échantillons. Seuls 30 % des vins et eaux-de-vie présentés repartent avec une médaille d'Or, d'Argent et pour certains un Prix Spécial. Une reconnaissance et un gage de qualité indéniables pour les viticulteurs mais aussi un plus pour les consommateurs souvent perdus face à l'abondance de l'offre.

La cérémonie de remise des prix spéciaux aura lieu le 12 mai à la Cité du Vin, et une master class des vins primés et prévue le 14 mai pendant Vinexpo.

Le Prix Spécial SOMMELIERS INTERNATIONAL 2019 a été décerné au Château Malaire, Cuvée Grande Réserve 2015, AOC Médoc. Bravo !

For the second year, SommelierS International was a partner of the Citadelles du Vin competition. And in 2019, this challenge of excellence opened to prestige vintages from around the world inaugurated the Special SommelierS International Award.

Wine experts, sommeliers, buyers, teachers, critics and wine journalists from 20 nationalities gathered in Bourg from March 16 to 18 to taste nearly 1,200 samples. Only 30% of the wines and spirits presented are rewarded with a gold or silver medal and for some, a special price. A recognition and an undeniable pledge of quality for winegrowers but also a plus for consumers often lost in front of the abundance of offer.

The special prize giving ceremony will take place on May 12 at Cité du Vin in Bordeaux, and a master class showcasing the award-winning wines is scheduled on May 14 during Vinexpo.

The SOMMELIERS INTERNATIONAL 2019 Special Prize has been awarded to Château Malaire, Cuvée Grande Réserve 2015, AOC Médoc. Congratulations!



→ WWW.CITADELLESDUVIN.COM

L'AOC VÉZELAY

Dernière-née des appellations de Bourgogne

« Une victoire et une belle reconnaissance après un long combat », précise Matthieu Woillez, président de l'ODG Vézelay. L'AOC Vézelay bénéficie d'une situation d'exception, dans un milieu naturel très favorable. La vallée de la Cure y joue un rôle majeur. Le vignoble, orienté sud/sud-est, à une altitude de 190/330 m, jouit d'un bel ensoleillement élevant la température annuelle moyenne à 10,7°C, des conditions idéales pour le Chardonnay. Les versants pentus de la Cure ont des sous-sols différents, des marnes et calcaires sur la rive gauche, et marnes et argiles rive droite. Un beau climat dont chacun des vigneron de l'AOC Vézelay donne une belle expression.



Sophie et Matthieu Woillez

MARC MENEAU, DÉFENSEUR DE LA PREMIÈRE HEURE

Celui qui en parle le mieux c'est Marc Meneau, chef étoilé et fervent défenseur de l'appellation Vézelay. « Le vin apporte au nez et au palais toute la synthèse du terroir. Entre vins et mets se concrétise un mariage mystique. »

Le vin issu d'une terre à fossiles (Chaumont, Merlutte, le Clos, l'Ermitage) complètera les saveurs iodées des coquillages.

Celui de terre et de caillou (Liard, garde du Tiers, les Clous) sera magnifique avec des pâtés de campagne, des plats à base de porc, de farces marinées, des légumes et des fruits mûrs.

Celui des terres plus argileuses (Favrelles, Clos Dû) s'accordera dans des jeunes millésimes aux poissons de rivière (truite, brochet, sandre), et dans des millésimes plus anciens aux nobles poissons de mer (sole, raie, merlan).

Certaines cuvées élevées en fûts de chêne (Saulniers, la Chevalière) feront merveille avec les viandes blanches comme le veau et les volailles.



Marc Meneau, chef étoilé de St Père Sous Vézelay, ardent défenseur de l'appellation Vézelay.

UN NOM DE BASILIQUE

L'AOC Vézelay est la dernière appellation de Bourgogne, une des rares à porter le nom d'une basilique, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. L'obtention de l'AOC Vézelay est une belle reconnaissance pour ce territoire au passé viticole millénaire. Les Romains avaient déjà choisi la région du Vézélien en plantant les premières vignes. Les moines ont continué et donnèrent un essor considérable au vignoble en l'étendant sur les rives de la Cure. En 1884, le phylloxéra détruisit les vignes et seules quelques parcelles subsistèrent. La vigne aurait pu disparaître, mais en 1975, une dizaine de vigneron firent revivre le vignoble de Vézelay en y plantant du Chardonnay.

44^{ÈME} AOC

En 1985, l'INAO reconnaissait la délimitation de l'aire géographique de l'AOC Bourgogne, pour 333 ha sur les communes d'Asquins, Saint-Père, Tharoiseau et Vézelay.

En 1997, la dénomination Bourgogne Vézelay fut accordée par arrêté ministériel pour les vignes plantées en Chardonnay dans l'aire d'appellation Bourgogne des 4 communes.



La colline éternelle de Vézelay entourée de vignes.

En octobre 2017, l'appellation village Vézelay fut reconnue par un 2^{ème} arrêté pour les vins tranquilles blancs produits sur l'aire validée par l'INAO soit 256 ha sur les 4 communes. Vézelay devient ainsi la 44^{ème} AOC village de Bourgogne.

GRANDE PREMIÈRE EN 2019, LA SVT À VÉZELAY

Le village de Vézelay a accueilli la Saint Vincent Tournante 2019, une consécration pour la toute nouvelle appellation Vézelay ainsi adoubee par ses pairs. Ce sont 100 confréries vineuses de la Bourgogne viticole réunies en un évènement incontournable.

Précédées par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, les confréries vineuses et leurs Saint Vincent ont gravi la colline éternelle, sur les pas des moines, suivi par un public venu nombreux.

Après la messe en la Basilique de Vézelay et les intronisations par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, tout un chacun a pu déguster les vins des différents propriétaires de l'appellation Vézelay. Plus de 30 000 personnes ont participé à cette SVT 2019 à Vézelay, un grand moment de partage, de convivialité, une des belles traditions de la Bourgogne.

Yolande Coent-Margerit

LES VIGNERONS DE VÉZELAY

The Vézelay wine growers

Marie-Christine Basseporte / Domaine de la Cadette / Domaine Montanet-Thoden / Domaine Camu Frères / Vignerons de la Colline Eternelle / Domaine des Coeurlots / Domaine de la Croix Montjoie / Domaine Dupont Yves et Delphine / Domaine Hervé Eypert / Domaine Elise Villers / Domaine des Favrelles / Les Celliers de l'Abbaye - Domaine Martin Barbieux.

“A victory and a great recognition after a long battle,” says Matthieu Woillez, president of the Vézelay AOC syndicate. The AOC Vézelay benefits from an exceptional situation, in a very favorable natural environment. The Cure valley plays a major role. The vineyard, facing south/southeast, at an altitude of 190/330 m, enjoys a beautiful sunshine raising the average annual temperature to 10.7 °C, ideal conditions for the Chardonnay. The steep slopes alongside the Cure river have different subsoils, marls and limestones on the left bank, and marl and clays on the right bank. A beautiful climate of which each of the winegrowers of the Vézelay AOC gives a wonderful expression.

Marc Meneau, one of the first defenders

The one who speaks the best of it is Marc Meneau, starred chef and fervent defender of the Vézelay appellation. “The wine brings to the nose and the palate all the synthesis of the terroir. Between wines and dishes combine in a mystical marriage.”

The wine from a fossil soil (Chaumont, Merlutte, Le Clos, L'Ermitage) will complement the iodized flavors of shellfish.

That stemming from earth and pebble (Liard, Garde du Tiers, Les Clous) will be beautiful with farmer pâtés, pork dishes, marinated fillings, vegetables and ripe fruits.

That from more clayey soils (Favrelles, Clos Dü) will be paired in young vintages with river fish (trout, pike, pikeperch), and in older vintages with noble sea fish (sole, ray, whiting).

Some cuvées raised in oak barrels (Saulniers, La Chevalière) will do wonders with white meats such as veal and poultry.

The name of a basilica

The Vézelay AOC is the last appellation of Burgundy, one of the few to bear the name of a basilica, listed as a UNESCO World Heritage Site. The obtaining of the Vézelay AOC is a beautiful recognition for this territory with an age-old wine past. The Romans had already chosen the region of Vézelay by planting the first vines. The monks continued and gave a considerable boost to the vineyard by extending on the banks of the Cure River. In 1884, phylloxera destroyed the vines and only a few plots remained. The vine could have disappeared, but in 1975, a dozen vine growers revived the vineyard of Vézelay by planting Chardonnay.



Lors de la Saint Vincent tournante 2019, confréries portant les statues de St-Vincent, arrivent à la basilique de Vézelay.

The 44th AOC

In 1985, INAO recognized the delimitation of the geographical area of the Bourgogne AOC, for 333 ha in the vaillages of Asquins, Saint-Père, Tharoiseau and Vézelay.

In 1997, the Bourgogne Vézelay denomination was granted by ministerial decree for the vines planted with Chardonnay in the area of the 4 villages of the Bourgogne appellation.

In October 2017, the Village appellation Vézelay was recognized by a second decree for white still wines produced on the area validated by INAO, i.e. 256 ha in the 4 villages. Vézelay thus became the 44th AOC Village of Burgundy.

Grand premiere in 2019, the St-Vincent in Vézelay

The village of Vézelay welcomed the Saint Vincent Tournante 2019, a consecration for the brand new Vézelay appellation thus dubbed by its peers. 100 wine brotherhoods from Burgundy united in one inevitable event.

Preceded by the Tastevin Knights Brotherhood, the wine brotherhoods and their Saint Vincent have climbed up the eternal hill, in the footsteps of the monks, followed by a large crowd.

After Mass in the Basilica of Vézelay and the inductions by the Tastevin Knights Brotherhood, everyone could taste the wines of the various owners of the Vézelay appellation. More than 30,000 people participated in SVT 2019 in Vézelay, a great moment of sharing, conviviality, one of the beautiful traditions of Burgundy.

➔ WWW.VINS-BOURGOGNE.FR



Au centre, Nelson Chow et les membres de la HKSA Greater China.

IX^{ÈME} CONCOURS DES MEILLEURS VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS EN ASIE

HONG KONG – 6 et 7 avril 2019

La neuvième 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 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 asiatiques.

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 neuvième 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 64 professionnels présents (sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, journalistes) dirigés par notre prestigieux maître de cérémonie 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 244 vins et spiritueux présentés, 117 ont été médaillés, ce qui représente 48 % 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 6 avril 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, nouveauté de cette année en présence de journalistes, importateurs, bloggers et sommeliers, tous les produits médaillés 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.

Le succès de ce dîner a été tel que pour l'année prochaine et afin de fêter la dixième édition du Concours des Meilleurs Vins Français en Asie, nous ajouterons à la dégustation une série d'ateliers culinaires et de dégustations pour que les dégustateurs soient dans la situation du consommateur final aussi.

Nous vous prions de bien vouloir trouver sur notre site www.allwines.fr la liste des vins et spiritueux médaillés.

IXth competition of the Best French Wines & Spirits in Asia. Hong Kong – April 6th & 7th, 2019 || The 9th edition of the Competition of the Best French Wines and Spirits in Asia has just taken place at the Hotel Causeway Bay in Hong Kong.

Once again, this edition 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 Asian taste and culture.

Our event is not only a competition but also a promotional event for the French wines and spirits. Because to sell a product it is necessary to make it known, explain it and taste it.

This 9th 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 has to be recognized 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 64 professionals (sommeliers, importers, buyers, wine merchants, distributors, restaurant owners, journalists) hosted by our prestigious master of ceremonies 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 244 wines and spirits presented, 117 have been awarded a medal, which represents 48% 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 up to the requirements of this challenge.

The competition began on April 6th 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. Each 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 (to share between aromas and complexity)

Palate: 9 points (to share between acidity, body, tannins, fruit, typicality and balance)

Final sensation: 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 something new this year, with journalists, importers, bloggers and sommeliers—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.

The dinner has been so successful that next year, to celebrate the 10th edition of the challenge, we will add a series of culinary workshops and tastings to give the tasters the opportunity to be in the place of the final consumer.

List of the awarded wines & spirits on our website www.allwines.fr.

➔ WWW.ALLWINES.FR – TÉL : (+ 33) 05 56 48 07 48



CHATEAU RIPEAU

COMME L'ON FORGE SON DESTIN



CHATEAU RIPEAU
SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ



33330 Saint-Émilion
www.chateau-ripeau.com



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

SUSHIS & VINS DE FRANCONIE

Accorder du vin avec des sushis est affaire de nuances. N'étant pas basés sur un seul et unique ingrédient facile tel que le poulet ou l'avocat, il existe quelques notions de base que j'ai apprises lors d'un dîner au restaurant Sushiden à New York, animé par Kazuo Hoshino, qui a associé la cuisine réputée de son pays d'origine, le Japon, avec des vins d'un pays particulièrement adapté à ces accords avec des sushis, l'Allemagne. S'excusant pour son anglais lorsqu'il porta un toast, Kazuo Hoshino a partagé avec humour : « Mon anglais s'améliorera à mesure que nous boirons ce délicieux vin allemand ! ». J'étais l'un des 19 invités à savourer 11 sushis avec autant de vins de Franconie envoyés directement par les domaines. Il a recommandé que nous mâchions et gardions les sushis en bouche quelques secondes et de prendre une gorgée de vin juste avant d'avaler le tout. « Et nous n'utiliserons pas de sauce de soja (*edo-mae*) pour pouvoir tout goûter correctement », a déclaré l'auteur de 'Sushi & Wine'.

Servi à 16-20°C, pour déguster pleinement les vins, il a décrit le Schäffer Weissburgunder 2012 comme un deuxième violon accompagnant le premier violon, car « contrairement au Riesling, il est moins acide et peut donc mieux

s'accorder à la cuisine japonaise ». Le deuxième plat de daurade l'a mieux mis en valeur que le flet qui l'accompagnait. Au sujet de la coquille Saint-Jacques, il a très justement souligné son niveau élevé d'acide glutamique (*umami*) et à sa richesse, ce qui en fait un mets approprié pour le Höfler Grauburgunder 2015.

Mes compagnons de table m'ont rappelé que les impressions gustatives peuvent être culturellement et génétiquement déterminées alors que nous échangeons sur nos différences d'appréciation de l'accord 2 en 1 avec le Bürgerspital Silvaner 2016 – ils l'ont aimé avec les gambas crues alors que j'ai préféré la seiche.

Il aura fallu 7 plats pour arriver au Riesling, mais ce n'était pas un problème car le Centgrafenberg 2014 de Fürst était joliment associé à l'aloise, et fut rapidement suivi dans cette danse élégante par son Spätburgunder 2015 avec du thon gras grillé.

Félicitations à Saion Edo et à ses partisans du VDP-Franken pour ce projet ambitieux et délicieux.



Sushi & Franken wine || Pairing wine with sushi is a nuanced matter; while not based upon one relatively predictable base ingredient, such as chicken or avocado, there are a few basics I learned while attending a dinner at New York City's Sushiden restaurant hosted by Kazuo Hoshino pairing his native Japan's most noted cuisine with wines from a country well-suited to pairings itself along sushi, Germany. Apologizing for his English when toasting Hoshino shared gentle humor in that "my English will improve with the more lovely German wine we drink!" I was one of 19 enjoying 11 sushi with as many Franken wines sent directly from the wineries. He recommended sushi be chewed and remain in the mouth several seconds before swallowing, even mixing wine with the chewed food before doing so. "And we'll use no soy sauce (*edo-mae*) so we can taste everything well," said the author of 'Sushi & Wine'.

Served 16C-20C so as to fully taste the wines, he described the 2012 Schäffer Weissburgunder as a second violin accompanying the first violin in that "unlike Riesling it's less acidic so can be better for Japanese cuisine." For the second course of sea bream lifted it in a way the accompanying

flounder didn't. When describing scallop he wisely referred to its high level of glutamic acid (*umami*) and richness making it appropriate for the 2015 Höfler Grauburgunder.

My Japanese dining companions reminded me that palate impressions may be culturally/genetically determinate when we differed on our preferences of the 2016 Bürgerspital Silvaner with the second 2-in-1 pairing--they liked it with the raw shrimp whereas I preferred the cuttlefish.

It took seven courses to get around to Riesling, but no problem as it was Fürst's 2014 Centgrafenberg nicely paired with shad, soon to be followed in this elegant dance by his 2015 Spätburgunder with broiled fatty tuna.

Kudos to 'Saion Edo' and his supporters at the VDP-Franken for this ambitious & delicious project.

David Furer

→ WWW.WINAX.CO.JP
WWW.VDP-FRANKEN.DE



CONFÉRENCE INTERNATIONALE SUR LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE DANS LE VIGNOBLE 2019

Le symposium Climate Change Leadership qui s'est tenu du 5 au 7 mars était le fruit de plus d'un an d'efforts menés par Adrian Bridge et Tânia Oliveira de Taylor Fladgate, Pancho Campo de Chrand, des docteurs Gregory Jones et José Vouillamoz, et moi-même. Cette édition remaniée est issue de trois conférences Climate Change & Wine en Espagne, créées et dirigées par Pancho Campo à partir de 2006. Composé de plus de 600 participants (50 intervenants) originaires de 38 pays, déterminés à partager entre eux et avec le monde entier les meilleurs moyens d'atténuer les impacts du changement climatique sur la viti-viniculture et sur ses entreprises adjacentes et partenaires, le protocole de Porto est un projet permettant à toutes les organisations et entreprises de s'unir pour partager collectivement les informations apprises et appliquées afin de réduire les effets du changement climatique.

Ce symposium n'est pas une leçon facile à entendre. Il est stupéfiant d'entendre sans détour les causes des souffrances dans le monde et notre culpabilité dans cet état de fait. Notre démarche pour contrer les effets actuels du changement climatique ne diminuera pas

nécessairement notre impact sur celui-ci. Le champ des possibles est vaste, même si nous sous-estimons probablement à quel point les choses vont empirer au travers de données quantifiables indiquant à quel point nos émissions de carbone impactent probablement déjà de façon irréversible sur une planète intrinsèquement indissociable de la vie humaine.

Depuis la publication il y a 30 ans du premier livre d'Al Gore, conférencier de premier ordre, au sujet du changement climatique, lorsque le GIEC des Nations Unies a abordé pour la première fois la question du changement climatique, il a été estimé que la moitié des émissions de carbone que l'homme n'ait jamais émises est entrée dans notre atmosphère. La dernière fois que la moyenne globale des températures sur Terre était de 4°C plus élevée qu'aujourd'hui, il y avait des palmiers dans l'Arctique. Certains d'entre vous qui lirez cet article devraient connaître une hausse de 2°C de leur vivant. C'est une estimation généreuse qui prend en compte les effets génocidaires que connaîtront des nations insulaires de faible altitude, des pays dominés par des deltas comme le Bangladesh, avec des parties de New York et de Miami

qui devraient être sérieusement menacées par les effets de la fonte des glaces d'ici la fin du siècle – tout cela est en train de remodeler la carte du monde.

Au cours des différentes sessions, des questions aussi variées que cruciales comme l'adaptation des viticulteurs au changement climatique grâce à des efforts de développement durable, la responsabilisation du consommateur, la réduction de la consommation d'énergie et d'eau au travers d'une nouvelle conception des exploitations viticoles, les bonnes pratiques en matière de gestion des déchets, la gestion des sols, la biodynamie, mais aussi des sujets économiques et marketing. D'éminents spécialistes, issus de la production, de la distribution, de la recherche sont intervenus au cours de ces trois jours de réflexion autour d'une problématique que nul ne peut aujourd'hui ignorer, autant dans le vin, secteur qui semble aujourd'hui proactif dans la réflexion, que dans tous les autres domaines. D'autres productions agricoles font face à des défis similaires, mais toutes ne disposent pas d'un délai de planification comparable à celui nécessaire pour investir dans la vigne.



Gérard Bertrand



Al Gore

Climate Change Leadership wine conference

2019 || The Climate Change Leadership wine conference of March 5-7 was the fruition of over a year's effort by Adrian Bridge and Tânia Oliveira of Taylor Fladgate, Pancho Campo of Chrand, Drs. Gregory Jones and José Vouillamoz, and myself. This refashioned iteration was an outgrowth of three Climate Change & Wine conferences in Spain created and directed by Campo beginning in 2006. Comprised of over 600 participants (50 speakers) from 38 countries resolved to sharing amongst themselves and the greater world how best to adapt and mitigate the impacts of climate change upon viti-viniculture and its adjacent and supportive businesses, the ongoing extent being the PortoProtocol, an initiative allowing all organizations and businesses to join together to collectively partake in information learned and applied in stemming the impacts of climate change.

There is no amount of rationalization making the conference an easy lesson. It is astonishing to put in one's mind in stark terms the causes of global suffering and our culpability in it. Our approach in fending off the ongoing effects of climate change won't necessarily diminish our impact upon it. What's possible is vast despite that we may be undercounting how bad things are going to become with quantifiable points indicating how irreversible our carbon emissions impact may already be upon a planet that is inherently indiscriminate to human existence.

Since the publication of keynote speaker Al Gore's first book on climate change 30 years ago, when the United Nations' IPCC first addressed the issue of Climate Change, it's estimated that half of carbon emissions humans have ever created have entered our atmosphere. The last time the aggregate band of Earth temperatures were 4C higher than they are now, there were palm trees in the Arctic. Within the lifetimes of some of you reading this we're set to rise 2C, and this is a generous estimate considered the genocidal effects to be experienced by low elevation island nations, river delta dominated countries like Bangladesh, with parts of New York City and Miami projected to be under severe threat from the effects of ice melt by the end of this century—all this is set to reshape the map of the world.

During the different sessions, questions as varied as crucial like the adaptation of winemakers to climate change through sustainable development efforts, consumer empowerment, reduction of energy and water consumption through a new conception of wineries, good practices in waste management, soil management, biodynamics, but also economic and marketing topics. Eminent specialists, from the production, distribution and research sectors, have come together during these three days of reflection around a problem that no one can ignore today, as much in wine, a sector that seems today to be proactive, than in all other areas. Other agricultural production faces similar challenges but not all have a comparable advance time for planning that is necessary in vineyard investment.

David Furer



Château Patache d'Aux



**PARTENAIRE OFFICIEL
DES LONGINES MASTERS**

Jump into the Bordeaux Fine Wine Experience


**ANTOINE MOUEIX
PROPRIÉTÉS**
SAINT-EMILION - MÉDOC

VINEXPO NEW YORK 2019, des résultats impressionnants

Le salon 2019 de Vinexpo New York a plus que répondu aux attentes élevées suscitées par les débuts réussis de l'année dernière, assurant ainsi sa position de premier salon international en Amérique du Nord exclusivement dédié au commerce des vins et spiritueux. Tenu les 4 et 5 mars au Jacob K. Javits Convention Center, le salon a rassemblé plus de 400 exposants de 26 pays et 3 000 professionnels du vin et des spiritueux, parmi lesquels des importateurs, des distributeurs, des grossistes, des acheteurs et des spécialistes du commerce électronique de plus de 40 états américains et sept provinces canadiennes.

Le programme impactant de conférences de cette année était bien rempli avec six sessions sur les deux après-midis. Il démarrait par une conférence sur le changement climatique et son impact sur l'industrie du vin. Le programme 2019 a également fait appel à des experts du secteur pour débattre de sujets allant des technologies émergentes dans l'industrie du vin et des spiritueux aux tendances du marché du vin aux États-Unis, en passant par une exploration intrigante des perceptions sexospécifiques. Un solide programme de neuf masterclasses allait de la découverte du Grenache à une présentation sur l'influence de la forme du verre sur l'expérience de dégustation d'un vin.

Vinexpo New York 2019 a également introduit plusieurs fonctionnalités spéciales, dont WOW!, le pavillon World of Organic Wines, qui a constitué une plate-forme de choix pour plus de 20 producteurs de vin bio de cinq pays. De plus, les One to Wine Meetings, le service gratuit de mise en relation de Vinexpo New York, a facilité la tenue de rendez-vous pré-programmés entre les visiteurs et les exposants, assurant d'importantes connexions pertinentes.

Les projets pour Vinexpo New York 2020 sont en cours. Le salon reviendra au Jacob K. Javits Convention Center les 2 et 3 mars 2020 et l'inscription des participants ouvrira en septembre.



Vinexpo New York 2019 posts impressive results || Vinexpo New York's 2019 show more than lived up to the high expectations set after last year's successful debut, securing its position as North America's leading international exhibition exclusively for the wine and spirits trade. Held at Jacob K. Javits Convention Center, the March 4-5 show featured more than 400 exhibitors from 26 countries and 3,000 wine and spirits professionals – including a mix of importers, distributors, wholesalers, buyers and e-commerce specialists from over 40 U.S. states and seven Canadian provinces.

This year's hard-hitting conference program filled both afternoons of the show for a total of six sessions, kicking off with a conference addressing global climate change and its impact on the wine industry. The 2019 program also drew leading industry experts to discuss topics ranging from emerging technologies in the wine and spirits industry to trends in the U.S. wine market, as well as an intriguing exploration of gender perceptions.

A robust schedule of nine master classes ranged from a deep dive into grenache to a presentation on the influence of glass shape on the wine drinking experience.

Vinexpo New York 2019 also introduced several special features to the show, including the WOW! World of Organic Wines pavilion, which provided a prominent platform for more than 20 organic wine producers from five countries. In addition, One to Wine Meetings, Vinexpo New York's complimentary matchmaking service, facilitated pre-scheduled meetings between attendees and exhibitors, making important connections seamless.

Plans for Vinexpo New York 2020 are in motion. It will return to Jacob K. Javits Convention Center March 2-3, 2020, and attendee registration will open in September.

➔ WWW.VINEXPONEWYORK.COM

PROWEIN 2019, excellents résultats pour sa 25^e édition

Cette année, le salon ProWein fête 25 années de succès, et une nouvelle édition très réussie est venu consacrer ce parcours sans pareil du 17 au 19 mars.

D'EXCELLENTS RÉSULTATS

Au total, 61 500 visiteurs professionnels issus des métiers du commerce et de la restauration se sont rendus à Düsseldorf (contre 60 500 en 2018). Provenant de 142 pays différents (contre 133 en 2018), les visiteurs se sont spécialement intéressés aux vins allemands, italiens, français et espagnols. La Grande-Bretagne est désormais le 5^e pays en nombre de visiteurs après l'Allemagne, le Benelux, la France et l'Italie.

Au total, plus de 6 900 fournisseurs de vins et spiritueux ont été présents à cette édition 2019 de ProWein. Provenant de 64 nations différentes, les exposants étaient répartis selon leur pays et leur région d'origine sur dix halls d'exposition au total.

LES BOISSONS ARTISANALES ONT LE VENT EN POUPE

Lors de cette édition 2019 de ProWein, l'accent a non seulement été mis sur le nouveau millésime ainsi que sur les spiritueux, mais également sur les boissons artisanales. Un espace dédié intitulé « Same but different » a accueilli plus d'une centaine de fournisseurs de spiritueux, bières et cidres artisanaux.

PROWEIN : BAROMÈTRE DES TENDANCES

Les quatre grandes tendances thématiques cette année à ProWein ont également suscité un fort intérêt : deux dénicheurs de tendances, Stuart Pigott et Paula Sidore, avaient identifié quatre thèmes phares : « Vins d'altitude », « Vins en canette », le retour des « Field blends » (vignobles complantés), et les deux cépages Chenin Blanc & Gamay.

ProWein 2020 aura lieu du 15 au 17 mars à Düsseldorf.



→ WWW.PROWEIN.COM

This year's ProWein fair put an exclamation point on 25 successful years of trade fair history at Messe Düsseldorf.

Many Highlights

A total of 61,500 industry visitors (2018: 60,500) from the retail and restaurant/catering businesses made the pilgrimage to Düsseldorf. The visitors traveled from 142 countries (2018: 133 countries) and expressed strongest interest in wines from Germany, Italy, France and Spain. Great Britain has come to represent the fifth-largest contingent of visitors after Germany, the Benelux, France and Italy.

Over 6,900 exhibitors of wines and spirits were registered for this year's ProWein. They represented 64 different nations, with the exhibition space clearly structured between ten different exhibition halls based on wine-growing country and region.

Craft Drinks on the Rise

Beyond the new vintage of wine and release of spirits, ProWein 2019 also gave a strong platform to the topic of craft drinks. The "same but different" special section, showcased over 100 selected providers from the craft spirits, beer and cider scenes.

ProWein as a trend barometer

The four trend topics at ProWein were also a point of interest for visitors and exhibitors alike: trend scouts Stuart Pigott and Paula Redes Sidore explored the topics of "Wines from High Elevations", "Wine in Cans", the comeback of "Field Blends" and the renaissance of the varieties Chenin Blanc & Gamay.

The next edition of the fair is already scheduled, with ProWein 2020 slated for 15–17 March.



HÔTELS &
PRÉFÉRENCE

LA MAISON D'À CÔTÉ

EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE PRÈS DE CHAMBORD

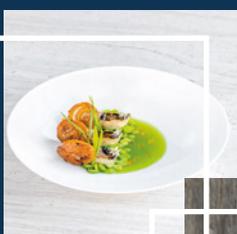
Entre Blois et Chambord se niche le sublime hôtel La Maison d'à Côté ainsi que son restaurant gastronomique du même nom, gérés par le Chef Christophe Hay et son épouse Emmanuelle. À seulement 5 minutes du Château de Chambord, le Chef vous ouvre les portes de sa cuisine gastronomique française récompensée par une étoile au Guide Michelin en 2015 puis une seconde étoile en 2019.

Au sein de son restaurant, Christophe sublime le terroir ligérien et ses producteurs locaux pour offrir au fil des saisons une cuisine créative, riche et décomplexée. Dans un cadre résolument moderne où l'expérience culinaire unique est garantie, le respect des produits et des saisons se punctue d'une petite cueillette d'herbes et fleurs sauvages avant chaque service. Véritable source d'inspiration pour le Chef, devenu le fil conducteur de ses cartes et menus : son égard indéniable pour les produits qu'il travaille et son environnement.

LA MAISON D'À CÔTÉ

17/25 rue de Chambord
Montlivault

www.hotelspreference.com/maison
+ 33 (0) 1 78 94 90 40



VINITALY 2019 :

augmentation constante de la qualité et du nombre d'acheteurs

Le 53^{ème} édition de Vinitaly a attiré au total 125 000 visiteurs de 145 pays, en cohérence avec la précédente édition, tout en garantissant une qualité et un nombre accrus d'acheteurs internationaux accrédités, en hausse de +3 % cette année.

« Il s'agissait du plus grand Vinitaly avec 4 600 entreprises (130 de plus que l'année dernière) et 100 000 mètres carrés nets d'espaces d'exposition. Néanmoins, nous reprendrons demain notre travail acharné pour obtenir encore plus d'améliorations », a déclaré Maurizio Danese, président de Veronafiere. L'accent est mis sur la sélection des visiteurs afin de garantir un visitorat toujours plus professionnel et international. Cela est également mis en évidence par le nombre d'amateurs de vin

participant à l'événement Vinitaly and the City, en hausse de 20 000 personnes pour un total de 80 000.

Après le projet au Brésil, Vinitaly a également annoncé la création de la nouvelle plate-forme de promotion « Wine To Asia », qui entrera en vigueur à Shenzhen, en Chine, en 2020. Le rôle moteur joué par la planète vin a été confirmé par la présence significative de visiteurs institutionnels comme le Premier ministre, les deux vice-Premiers ministres, le président du Sénat, le ministre de l'agriculture et du tourisme et, à l'échelle européenne, du commissaire à l'agriculture.

Cette édition de Vinitaly était également numérique et connectée que jamais, confirmant le rôle central de son annuaire en ligne disponible en

neuf langues, regroupant plus de 4 500 entreprises et 18 000 vins (en hausse de 20 %). Il a attiré plus d'un million de visites en deux semaines.

L'offre de Vinitaly a été intégrée et élargie, comme chaque année, par la programmation simultanée de Sol & Agrifood, le salon agroalimentaire de qualité de Veronafiere, et Enolitech, l'événement consacré aux accessoires et aux technologies pour la production d'huile d'olive et de vin. Cette année a également été marquée par les débuts de Vinitaly Design, présentant des produits et des accessoires destinés à compléter l'offre associée à la promotion du vin et à l'expérience sensorielle.

La 54^{ème} édition de Vinitaly est programmée du 19 au 22 avril 2020.



Vinitaly 2019: constant increase in quality and number of buyers || The 53rd Vinitaly attracted 125,000 visitors in total from 145 countries, in line with the previous edition while at the same time ensuring higher quality and number of accredited international buyers, up this year by +3%.

"This was the largest ever Vinitaly with 4,600 companies (130 more than last year) and 100,000 net square metres of exhibition space. Nonetheless, tomorrow we will resume our hard work to achieve even more improvements," said Maurizio Danese, President of Veronafiere. The focus on selecting visitors to ensure increasingly professional and international attendance continues. This is also highlighted by the number of wine lovers taking part in the Vinitaly and the City event, up by 20,000 for an overall total of 80,000.

Following the project in Brazil, Vinitaly also announced the new 'Wine To Asia' promotional platform that will become operative in Shenzhen, China, in 2020. All the more, the guiding role played by the wine system was confirmed by significant institutional attendance, with visits by the Prime

Minister, the two Deputy Prime Ministers, the President of the Senate, the Minister of Agricultural and Tourism Policies and, on a European scale, the Commissioner for Agriculture.

This edition of Vinitaly was also increasingly digital and connected, confirming the central role in their global community of the online Directory in nine languages embracing more than 4,500 companies and 18,000 wines (up by 20%). It attracted more than 1 million visits over two weeks.

The offering at Vinitaly was integrated and expanded, as every year, by the simultaneous scheduling of Sol&Agrifood, Veronafiere's quality agro-food show, and Enolitech, the event focusing on accessories and technologies for olive oil and wine production. This year also saw the debut for Vinitaly Design, presenting products and accessories to complement the offering associated with wine promotion and sensory experience.

The 54th edition of Vinitaly is scheduled 19-22 April 2020.

→ WWW.VINITALY.COM

PREMIERS MASTERS PIRON

LA CRÈME DE LA CRÈME

Le jeu est rapide, les arbitres séquencent le rythme, les points se gagnent en reconnaissant des vins. Le public vibre avec les joueurs en suivant pas à pas les votes des champions et les scores qui évoluent en direct sur grand écran à chaque vin. Ces Masters organisés comme un tournoi sportif par Château Piron (Graves) sont toujours uniques en France. Alors que l'Open Château Piron est ouvert à tout dégustateur professionnel et particulier, aux Masters, seuls des sommeliers déjà titrés sur d'autres concours peuvent participer.

Dès le départ l'équipe belge CEFOR NAMUR (une école de formation hôtelière) dominait de très loin la première poule en totalisant 23 points sur 36 possibles... Les 5 autres équipes étant très loin entre 1 et 7 points ! Le ton était donné.

Reconnaître rapidement (2 minutes) des cépages, AOC et millésimes n'est pas chose facile, même pour de grands professionnels. La poule B était dominée par l'équipe bordelaise Le Vin L'Emportera (Alexandre Morin, Olivier Segonne) avec des scores plus serrés.

La Grande Finale réunissait les 6 meilleures équipes avec une règle faite pour augmenter la tension : à chaque vin une équipe est éliminée. Les trois dernières équipes en lice allaient finir la compétition sur deux vins plus classiques, Lalande de Pomerol de la famille de Boüard et l'excellent Loupiac Château Grand Peyruchet... L'Équipe du négociant Pitz Schweitzer se classa troisième, l'équipe girondine Piscines Desjoyaux Mérignac seconde et la belge Cefor Namur confirmait sa forme impressionnante en remportant la première étoile décernée sur ces Masters ainsi que 3 600 euros. Les membres du jury présidé par Patrick Portier, fondateur et directeur général de la CAFA, pouvaient remettre le trophée et les étoiles aux vainqueurs !

Prochain OPEN CHATEAU PIRON (ouvert à tous) : printemps 2020. Prochain MASTERS CHATEAU PIRON : printemps 2021.



Alexandre de Montesquieu et Lidwine Ruvio apposent sur les maillots des vainqueurs (Philippe Berger à gauche et Olivier Rotiers à droite - Equipe CEFOR NAMUR) la première étoile qu'ils peuvent désormais garder pour toujours...



L'Équipe de La Grande Maison de Bernard Magrez.

The game goes fast, the referees sequencing the rhythm, the points are won by recognizing wines. The public vibrates with the players by following step by step the votes of the champions and the scores broadcasted live on a big screen with each wine. These Masters organized as a sports tournament by Château Piron (Graves) are still unique in France. While the Open Chateau Piron is open to any professional and individual taster, at the Masters, only sommeliers already titled on other competitions can participate.

From the start, the Belgian team CEFOR NAMUR (a hotel training school) dominated the first pool by far, totaling 23 points out of 36 possible... The other 5 teams being very far between 1 and 7 points! The tone was set.

Recognizing quickly (2 minutes) grape varieties, AOCs and vintages is not easy, even for great professionals. The Pool B was dominated by the Bordeaux team Le Vin L'Emportera (Alexandre Morin, Olivier Segonne) with tighter scores.

The Grand Final brought together the top 6 teams with a rule made to increase the tension: at every wine a team is eliminated. The last three teams in the race would finish the competition on two more classic wines, Lalande de Pomerol from the De Boüard family and the excellent Loupiac Château Grand Peyruchet... The team of the merchant Pitz Schweitzer finished third, the Gironde team Desjoyaux Pools Merignac second and Belgian Cefor Namur confirmed its impressive form by winning the first star awarded on these Masters and 3,600 euros. The members of the jury chaired by Patrick Portier, founder and CEO of CAFA, were able to present the trophy and the stars to the winners!

Next OPEN CHATEAU PIRON: Spring 2020

Next MASTERS CHATEAU PIRON: Spring 2021.

➔ WWW.OPENCHATEAUIRON.FR

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

LE TALENT SE MESURE AUX NOMBRES DES ANNÉES



La petite appellation de Saint-Julien, à peine plus de 900 hectares, est bien la Rolls Royce des AOC médocaines si on s'en tient aux nombres de crus classés au mètre carré. Parmi elle, Léoville Poyferré, dont l'origine remonte à 1638, est une propriété exemplaire, un temps même la plus grande du Médoc. Ce qui la destina assez logiquement à revêtir des oripeaux nobiliaires – Second Grand Cru Classé – conférés par le classement de 1855.

Plus d'un siècle plus tard, Didier Cuvelier ancrera plus fort encore ce Saint-Julien dans l'excellence, en apportant très tôt un soin tout particulier à la conduite de la vigne. Dès le début des années 2000, le chef de culture prôna, sous quelques regards circonspects, la prophylaxie via un effeuillage sur les deux faces pour lutter contre les maladies. Sara Lecompte, la dynamique gérante, raconte que cette approche culturelle les amena finalement assez naturellement vers une conduite

environnementale vertueuse. Depuis 2016, 16 hectares sont en effet travaillés en bio-dynamie, avec le souhait de monter à 20 hectares en 2020. Une conduite précise, un terroir exceptionnel qui vous le rend au centuple. Les vignes de Léoville Poyferré s'étirent sur un beau sol de graves. Ces galets roulés issus de l'immémorial lit d'une large Garonne quaternaire régulent naturellement la température du sol. Des croupes de graves, un sous-sol de sable et d'argile favorisent quant à eux un parfait drainage. Le château s'inscrit depuis 2014 dans une dynamique œnotouristique forte qui trouva son point d'orgue dans la création d'une boutique, écrin soyeux pour des vins qui le sont tout autant.

Le Château Léoville Poyferré, qui s'appuie sur les cépages rois du Médoc, dont le Petit Verdot, revendique une approche parcelle à parcelle extrêmement poussée pour l'élaboration de son Second Grand Cru Classé mais également pour le second vin :

le Pavillon de Léoville Poyferré. Les deux sont assemblées en février, soit le plus tard possible.

Nous dégustons, dans une petite salle accolée au labo, dans laquelle se détache un grand mur blanc irisé de signatures de dégustateurs émérites. La gérante Sara Lecompte et l'œnologue en chef Isabelle Davin nous ont concocté une très belle sélection des deux vins dans des millésimes que Paolo Basso, le Meilleur Sommelier du Monde, prend plaisir à redécouvrir. Ainsi le 2005 affiche une fringance exceptionnelle, une épatante fraîcheur. Le Pavillon de Léoville Poyferré 2012, un millésime bien souvent éclipsé par des aînés surexposés, voir le 2010 par exemple, se montre quant à lui suave, croquant et d'une juste salinité. Dans le même esprit nous découvrons un Léoville Poyferré 2011 mentholé et élégant. L'adage sera ici vérifié ; les grands châteaux s'expriment aussi dans les plus petits millésimes.

Talent is measured to numbers of years || The small appellation of Saint-Julien, just over 900 hectares, is the Rolls Royce of the AOPs of Medoc if we consider the number of Classed Crus per square meter. Among them, Léoville Poyferré, whose origin dates back to 1638, is an exemplary property, a time even the largest of Medoc. Which destined it fairly logically to gain its letters of nobility—Second Grand Cru Classé—by the classification of 1855.

More than a century later, Didier Cuvelier will further anchor this Saint-Julien in excellence, bringing very special care to the management of the vine very early. As from the early 2000s, the vineyard manager advocated—under some doubtful looks—prophylaxis via a thinning out of the leaves on both sides to fight against diseases. Sara Lecompte, the dynamic manager, says that this cultural approach eventually led them quite naturally towards a virtuous environmental-friendly policy. Since 2016, 16 hectares are indeed worked in biodynamics, with the desire to rise to 20 hectares in 2020. Precise management, an exceptional terroir that rewards you a hundredfold. The vineyards of Léoville Poyferré stretch out on a beautiful soil of gravels. These rolled pebbles from the immemorial bed of the quaternary Garonne river naturally regulate the temperature of the soil. Gravelly hills, a subsoil of sand and clay favor a perfect drainage. Since 2014, the chateau has developed a strong wine touristic dynamic that culminated with the creation of a shop, a delicate haven for equally silky wines.

Château Léoville Poyferré, which relies on the Médoc king varieties, including Petit Verdot, claims an extremely elaborate by-plot approach for the crafting of its Second Grand Cru Classé but also for the second wine: Le Pavillon de Léoville Poyferré. Both are blended in February, as late as possible.

We are proposed a degustation in the small room next to the lab with a white wall bearing the signatures of eminent tasters. Manager Sara Lecompte and oenologist Isabelle Davin have prepared a very nice selection of two wines in vintages that Best Sommelier of the World Paolo Basso re-discovered with pleasure.

The 2005 displays an exceptional vividness, an amazing freshness. Le Pavillon de Léoville Poyferré 2012, a vintage often overshadowed by overexposed seniors, like 2010 for example, is smooth, crisp, with the right salinity. In the same spirit we discover a Léoville Poyferré 2011 mentholated and elegant. The saying is true here; the great chateaus also express in the smallest vintages.

Henry Clemens



Sara Lecompte-Cuvelier et Paolo Basso

EN SAVOIR ➔ WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Léoville Poyferré 2005, Saint-Julien

Nez d'épices et de poivre, une pointe de variétal noble de Cabernet Sauvignon. Il s'ouvre avec l'oxygénation sur le clou de girofle et la cannelle. Très belle bouche riche et goûteuse, une belle structure et un beau volume, un corps important, chaleureux et sucré. Tanins fermes, mûrs et gourmands. Une finale longue et intense avec une rétro-olfaction aromatique intense. Un très beau vin, voire excellent avec une grande expressivité.

Garde : à boire - 2035.

Nose of spices and pepper, a hint of noble varietal of Cabernet Sauvignon. It opens up after swirling on scents of clove and cinnamon. Very nice rich and tasty palate, a beautiful structure and a wonderful volume, an important body, warm and sweet. Firm, ripe and lush tannins. A long and intense finish with intense aromatic retro-olfaction. A very nice wine, even excellent, extremely expressive.

Ageing: to drink now-2035.

Château Léoville Poyferré 2016, Saint-Julien

Un nez intense toujours dominé par un élevage de qualité sur des notes d'épices douces. Toasté, cacao, chocolat et réglisse noble. Distingué. En bouche, riche, puissant et volumineux, avec une grande sucrosité, un volume important et chaleureux, des tanins riches, gourmands, mûrs et fins tout en étant compacts. Une finale très persistante expressive. Un très grand vin.

Garde : 2025-2040.

An intense nose still dominated by a quality élevage with notes of sweet spices. Toasty, cocoa, chocolate and noble liquorice. Distinguished. On the palate, rich, powerful and voluminous, with a great sucrosity, a broad and warm volume; rich, lush, ripe and fine tannins though compact. A very persistent and expressive finish. A grand wine. **Ageing: 2025-2040.**

BORIE-MANOUX

Le charme discret du négoce

Le négoce moderne emboîte le pas d'une ville en plein renouvellement. C'est en tout cas l'image renvoyée par la vénérable maison Borie-Manoux dont le siège à Bordeaux surplombe aujourd'hui Cap Sciences et permet une vue imprenable sur le pont Chaban-Delmas, symbole de la mutation urbaine, s'il en est.

Philippe Castéja est le président directeur général d'une entreprise 100 % familiale qui déménagea au 88 quai de Bacalan, soit à quelques mètres des anciens bureaux de Balguerie Stuttenberg, leur préférant la lumière. L'ancrage dans la cité ne date pas d'aujourd'hui puisque Borie-Manoux quittera Pauillac pour les Chartrons à la fin du 19^{ème} siècle.

Le Château Batailley, Grand Cru Classé, Pauillac, est le berceau de la famille Borie qui, à partir des années 1950, souhaite faire l'acquisition d'un certain nombre de belles propriétés, aux nombres desquelles le Château Trotteville, Premier Grand Cru Classé de Saint-Emilion, le Château Beau-Site, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe, le Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé, Pauillac, le Château Haut-Bages

Monpelou, Cru Bourgeois, Pauillac, le Château du Domaine de l'Eglise, Pomerol, et depuis 2005, le Château la Croix du Casse, Pomerol. On compte également le Château Haut-Madrac Cru Bourgeois Haut-Médoc et le Château Pignon en Lalande-de-Pomerol. Une sélection de crus d'excellence, représentants iconiques de la rive gauche et de la rive droite.

Philippe Castéja rappelle que Borie-Manoux présente une large gamme de la production bordelaise, distribuant en exclusivité un certain nombre de propriétés viticoles. La maison revendique une autre particularité rare, d'être négociant et producteur. Le dirigeant de Borie-Manoux mène de front l'activité de négociant et celle de viticulteur. L'ouverture d'un propre site de production

et de stockage de 44 000 mètres carré installera la maison dans une dimension de facteurs incontournables de la Place. Un tournant s'annonce également avec la nomination de son fils Frédéric Castéja, sixième génération, à la direction générale de la maison.

Une dégustation de haut vol confirmera la cohérence du portefeuille de la grande maison bordelaise dans lequel avec Paolo Basso, le Meilleur Sommelier du Monde, nous retiendrons aussi bien la classe d'un grand Château Trotteville que la fraîcheur du Château Beau-Site, Cru Bourgeois de Saint-Estèphe.

Borie-Manoux, c'est le charme discret d'une maison de négoce bordelais solidement installée sur la plus haute marche du podium.

Philippe Casteja, Paolo Basso et Frederic Casteja





The discreet charm of the trade || *The modern wine trade follows the steps of a city in complete revival. It is anyway the image reflected by the honourable Borie-Manoux house whose headquarters in Bordeaux overhang Cap Sciences and offers a breathtaking view over the Chaban-Delmas bridge, symbol of the urban transformation.* Philippe Castéja is the CEO of a 100% family-owned company that moved to 88 Quai de Bacalan, a few meters from the former offices of Balguerie Stutzenberg, choosing the light. The anchorage in the city does not date from today since Borie-Manoux left Pauillac for the Chartrons at the end of the 19th century. Château Batailley, Grand Cru Classé, Pauillac, is the cradle of the Borie family who, from the 1950s, wanted to acquire a number of beautiful properties, among which Château Trottevieille, First Grand Cru Classé of Saint-Emilion, Château Beau-Site, Cru Bourgeois of Saint-Estèphe, Château Lynch-Moussas, Grand Cru Classé of Pauillac, Château Haut-Bages Monpelou, Cru Bourgeois of Pauillac, Château du Domaine de l'Église, Pomerol, and since 2005, Château La Croix du Casse, Pomerol. There is also Château Haut-Madrac Cru Bourgeois Haut-Médoc and Château Pignon in Lalande-de-Pomerol. A selection of wines of excellence, iconic representatives of the left and the right bank.

Philippe Castéja recalls that Borie-Manoux presents a wide range of Bordeaux production, distributing an exclusive number of wine estates. The house boasts another rare feature, being a trader and producer. The leader of Borie-Manoux manages both the trading and viticultural businesses. The opening of its own production and storage site of 44,000 square meters will install the house in a dimension of unmissable player of the Bordeaux trade. A turning point is also announced with the appointment of his son Frédéric Castéja, sixth generation, to the general direction of the house.

A high-end tasting confirmed the consistency of the portfolio of the great Bordeaux house and showed Best Sommelier of the World Paolo Basso both the class of a grand Château Trottevieille and the freshness of Château Beau-Site, Cru Bourgeois of Saint-Estèphe.

Borie-Manoux has the discreet charm of a Bordeaux wine merchant firmly established on the highest step of the podium.

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.BORIE-MANOUX.COM



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château du Domaine de l'Église 2015, Pomerol

Un beau nez intense sur des arômes d'épices, de réglisse, de cacao, de baies noires. Riche et souple avec une belle expression, un corps moyen, une belle sucosité flatteuse, des tanins riches et gourmands, une finale longue. Un très beau vin.

A beautiful intense nose with aromas of spices, licorice, cocoa, black berries. Rich and supple with a beautiful expression, a medium body a nice flattering sweetness, rich and lush tannins, a long finish. A beautiful wine.

Château Trottevieille 2015, Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé

Joli nez intense et distingué, sur les épices douces et la vanille. Riche et volumineux, distingué et raffiné, tout en ayant un corps compact et solide, savoureux. Des tanins puissants, serrés et juteux bien que jeunes, une finale persistante de très belle intensité. Un grand vin. Polyvalence de consommation.

Garde : à boire – 2040.

Nice intense and distinguished nose, on sweet spices and vanilla. Rich and voluminous, distinguished and refined, while having a compact and solid body, savoury. Powerful, tight and juicy tannins although young; a persistent finish of beautiful intensity. A grand wine. Versatility of consumption. Ageing: to drink - 2040.



Paolo Basso et Xavier Beaumartin

CHÂTEAU HANNETOT

Un iconoclaste à Pessac-Léognan

Xavier Beaumartin a repris les rênes du Château Hannetot en 2006. Il choisit de donner un nouveau souffle au domaine de 4 hectares, avec une envie : offrir ses lettres de noblesse au domaine qui l'a vu grandir.

Dans la famille Beaumartin, avoir un château, ce n'est pas un choix, c'est dans les gènes. Après une carrière dans l'industrie du bois, Xavier, issu de la troisième génération, a d'abord participé au renouveau du château Laroque à Saint-Émilion puis en parallèle en 2006, il reprend Hannetot, une petite propriété à Pessac-Léognan. Le domaine de 4 hectares suggère à Xavier Beaumartin d'emprunter des chemins moins explorés. Il replante tout le vignoble en 2008 avec les 3 cépages emblématiques sur les 3 terroirs différents, argile, grave et calcaire, qui apportent chacun des nuances différentes, et une vision : celle de hisser Hannetot au rang des pépites de l'appellation. « Quand je suis arrivé, Hannetot, c'était un vin sans prétention qui n'était pas commercialisé. Je souhaite faire de Hannetot non pas un vin d'initié mais un vin juste, qui exprime son terroir et sa pureté. Cela passe par le respect et la compréhension de son environnement ».

Le virage qualitatif s'accompagne d'une stratégie du vivant. La propriété, certifiée récemment Haute Valeur Environnementale (HVE), fait 8 hectares mais hors de question d'abandonner haies, forêt, bocage, abeilles au profit de vignes supplémentaires. Respecter l'équilibre, travailler le sol, tenir des conduites spécifiques, adapter les cépages, amener le raisin à maturité : c'est la ligne directrice.

Hannetot, ce sont les racines de Xavier Beaumartin, c'est l'endroit où il a passé son enfance. Son père fut le maire de Léognan pendant 14 ans : « J'ai de l'affection pour cet endroit. Je ne suis pas là pour le dénaturer mais bien pour en assurer la continuité et en faire un vin qui raconte une histoire avec une résonance émotionnelle. L'intérêt d'avoir uniquement 4 hectares, c'est de pouvoir conduire sa vigne comme un jardin et de jouer sur le côté iconoclaste. »

Des investissements dans le chai permettent aujourd'hui d'apporter plus de précision au vin avec un système de remontage automatique pour des extractions plus douces, des fermentations à basse température, une cuvier repensé avec notamment l'achat de grands contenant de 20 hectos. « On boise moins, je ne cherche pas à faire ces vins surboisés et opaques que prônait Robert Parker, je souhaite moins d'artifices, plus d'élégance naturelle, » précise Xavier Beaumartin qui travaille en étroite collaboration avec l'œnologue Serge Charritte, disciple d'Emile Peynaud.

27 000 bouteilles sortent en moyenne par an de la propriété. La montée en qualité permet une distribution commerciale là aussi plus stratégique. « Nous bâtissons des relations depuis 2016 avec la place de Bordeaux avec quelques négociants bien sélectionnés pour une distribution plus

française, plutôt en restauration. Je crois à la vertu du produit. Il y a eu un premier tournant en 2014 ». Et selon Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, venu déguster les vins à la propriété, un second virage en 2018, millésime qu'il qualifie de « remarquable » au domaine Hannetot.





An iconoclast in Pessac-Leognan || *Xavier Beaumartin took over the reins of Château Hannetot in 2006. He chose to give a new impetus to the 4-hectare estate, with one desire: to offer its letters of nobility to the estate where he grew up.* In the Beaumartin family, having a chateau is not a choice, it is written in the DNA. After a career in the wood industry, Xavier, from the third generation, first participated in the revival of Chateau Laroque in Saint-Emilion and in parallel in 2006, he took over Hannetot, a small property in Pessac-Léognan. The 4-hectare estate inspires Xavier Beaumartin to get off the beaten tracks. He replanted the entire vineyard in 2008 with the 3 emblematic grape varieties on the 3 different terroirs, clay, gravel and limestone, each of which brings different nuances, and a vision: that of hoisting Hannetot to the rank of the treasures of the appellation. "When I arrived, Hannetot was a modest wine that was not marketed. I want to make Hannetot not an insider's wine but a fair wine, which expresses its terroir and its purity. This requires respect and understanding of its environment."

The turn in quality comes with a strategy of life sciences. The property, recently certified High Environmental Value (HEV), totals 8 hectares but there is no question of abandoning hedges, forest, hedgerow, bees in favor of additional vines. Respecting the balance, working the soil, holding specific behaviors, adapting the grape varieties, bringing the grapes to maturity: this is the guideline.

Hannetot represent Xavier Beaumartin's roots, this is the place where he spent his childhood. His father has been the mayor of Léognan for 14 years: "I have affection for this place. I am not there to distort it but to ensure continuity and make a wine that tells a story with an emotional resonance. The interest of having only 4 hectares is to be able to maintain the vineyard like a garden and to play on the iconoclast side."

Investments in the winery now allow to provide more precision to the wine with an automatic pumping over system for softer extractions, fermentations at low temperatures, a redesigned vat house including the purchase of large 20-hectoliter containers. "We make less woody wines, I do not try to make these over-oaky and opaque wines praised by Robert Parker, I wish less artifice, more natural elegance," says Xavier Beaumartin who works in close collaboration with enologist Serge Charritte, disciple of Emile Peynaud.

27,000 bottles are produced on average every year. The rise in quality allows a more strategic commercial distribution. "Since 2016 we have been building relationships with the Bordeaux trade with some well-selected merchants for a more French distribution, rather in the restaurants. I believe in the virtue of the product. There was a first turning point in 2014". And according to Paolo Basso, Best Sommelier of the World, who came to taste the wines at the property, a second turn in 2018, a vintage which he qualifies as "remarkable" at Hannetot.

Bénédicte Chapard

HANNETOT EN CHIFFRES

- 4 hectares
- 56 % de Merlot
- Prix Château Hannetot : 18 € TTC

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-HANNETOT.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Hannetot 2015, Pessac-Léognan

Nez assez expressif sur les clous de girofle, la pivoine, les mûres. En bouche, une belle sucrosité dès le début, une richesse séduisante et un milieu de bouche rond avec une belle acidité qui confère de la fraîcheur. Tanins riches et fermes qui donnent du tonus à la finale qui est longue, intense et assez expressive. Un vin puissant qui séduira des palais à la recherche de vins extravertis. **Garde : à boire / 5 ans.**

Fairly expressive nose on cloves, peony, blackberries. On the palate, a lovely sweetness in the first taste, a seductive richness and a round mid-palate with a nice acidity that gives freshness. Rich and firm tannins that give pep to the finish which is long, intense and fairly expressive. A powerful wine that will seduce palates in search of extraverted wines. **Ageing: to drink / 5 years.**

Château Hannetot 2016, Pessac-Léognan

Nez très discret aux arômes d'épices, de clous de girofle et de cassis. Des notes d'élevage très discrètes et raffinées. En bouche, un très beau vin, savoureux et riche, avec un beau dynamisme, un style classique car sans la sucrosité du 2015. Des tanins plus puissants, une certaine acidité. **Garde : à boire / 2020.**

Very discreet nose with aromas of spices, cloves and blackcurrant. Very discreet and refined notes of élevage. On the palate, a beautiful wine, tasty and rich, with a beautiful dynamism, a classic style because it has not the sweetness of the 2015. More powerful tannins, a certain acidity. **Ageing: to drink - 2020.**

CHÂTEAU PANIGON

Amour et Panigon : entre charme et tradition



Georges Dadda et Corinne Leveilley.

C'est en 2006 que Georges Dadda et Corinne Leveilley sont arrivés de toute urgence au Château Panigon, reprenant le vignoble familial. Il fallait une révolution pour émanciper le domaine engourdi et affirmer son élégance. C'est chose faite dans un gant de velours. Leurs deux Crus Bourgeois récoltent chaque année des médailles et partent au bout du monde.

Avant d'être vigneron, Corinne créait et vendait du linge de luxe pour l'Elysée et Georges travaillait dans la communication. « Reprendre le vignoble de mon beau-père nous a passionné. Il a fallu tout repenser, les vignes, le chai, les vins n'avaient même plus le label Cru Bourgeois ! Mon beau-père a manqué d'énergie vers la fin. Il a fallu faire évoluer la qualité des vins et tout moderniser », explique Georges Dadda. Le couple relève le défi, replante, renouvelle le cuvier, met en place un cahier des charges rigoureux, fait appel à Eric Boissenot pour l'élaboration des vins.

La nouvelle influence se ressent immédiatement. Dès 2008, le vin revient dans les rangs des Crus Bourgeois, obtient en 2016 un logo HVE – Haute Valeur environnementale – et accumule les médailles. « Quatre à cinq en moyenne par vin ! Or, argent, bronze... nos deux cuvées sont vendues par la Place de Bordeaux. 80 % de nos vins partent à l'export notamment sur les marchés asiatiques. Les médailles

sont un élément important pour ces marchés. Mais il y a eu un coup de frein avec les relations internationales tendues qui ont ralenti les ventes. Nous sommes 270 Crus Bourgeois dans le Médoc, il faut se battre tous les jours, à la fois sur le terrain qualitatif et sur la partie commerciale. Nos vins sont positionnés dans la fourchette haute pour les négociants, il s'agit de garder le cap de la qualité et de progresser sans cesse. Ici, en AOC Médoc, nous sommes loin des 1 000 euros la bouteille que peuvent franchir certains crus illustres ! Bon nombre de domaines familiaux sont contraints de baisser la garde sur la qualité, le prix de vente interdisant tout investissement... ».

L'exploitation, d'une belle unité de 53 ha, produit deux cuvées distinctes, toutes deux classées Crus Bourgeois : Château Amour et Château Panigon, pour un total d'environ 350 000 bouteilles. Le vignoble, 45 % Cabernet-Sauvignon, 50 % Merlot et 5 % Petit Verdot, se situe

sur des croupes de graves dignes des meilleurs terroirs du Médoc et bénéficie des influences atlantiques de l'Océan tout proche, et de la présence de l'estuaire de la Gironde, créant ensemble les conditions climatiques favorables au développement des cépages et à la bonne maturité des raisins.

Ici, pas de premier et de second vin, les deux marques correspondent à deux identités différentes. L'un, Panigon, dont le nom est tiré d'un personnage rabelaisien de buveur inassouvi, est contre toute attente le Cru Bourgeois classique dans le respect de la tradition médocaine, élégant, précis, profond. Le Château Amour, nom d'une parcelle du domaine, joue quant à lui sur un côté plus charmeur, immédiat et gourmand. Pour l'anecdote romantique, de vieux platanes de 400 ans forment un cœur à l'entrée de la chartreuse du 18^{ème} siècle...

Amour & Panigon: charm and tradition || In 2006 Georges Dadda and Corinne Leveilley arrived urgently at Château Panigon, taking over the family vineyard. A revolution was necessary to emancipate the asleep estate and assert its elegance. It has been done in a velvet glove. Their two Crus Bourgeois collect medals every year and are sent across the world. Before being a winemaker, Corinne used to create and sell luxury linen for the Elysée and Georges worked in communication. "Taking over my father-in-law's vineyard has fascinated us. It was necessary to rethink everything, the vines, the cellar, the wines did not even have the Cru Bourgeois label anymore! My stepfather ran out of energy towards the end. It was necessary to change the quality of the wines and modernize everything," Georges Dadda explains. The couple takes up the challenge, replanting, renewing the vat room, setting up rigorous specifications, and calling on Eric Boissenot to develop the wines.

The new influence is felt immediately. In 2008, the wine returns to the rank of Crus Bourgeois, gets in 2016 the HVE - High Environmental Value - certification and collects the medals. "Four to five on average per wine! Gold, silver, bronze ... Both our cuvées are sold by Bordeaux's trade. 80% of our wines are exported, particularly to Asian markets. Medals are an important element for these markets. But there was a downturn because of tense international relations that slowed down the sales. We are 270 Crus Bourgeois in the Médoc, we must fight every day, both on the qualitative field and on the commercial side. Our wines are positioned in the high range for traders, it's about staying on top of quality and making steady progress. Here, in AOC Médoc, we are far from the 1,000 euros the bottle that can cross some famous chateaus! Many family estates are forced to lower their guard over quality, the selling price prohibiting any investment ...".

The exploitation, of a nice unit of 53 ha, produces two distinct cuvées, both classified Crus Bourgeois: Château Amour and Château Panigon, for a total of about 350,000 bottles. The vineyard,

45% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot and 5% Petit Verdot, is located on gravelly hills worthy of the best terroirs of the Medoc and benefits from the Atlantic influences of the nearby Ocean, and the presence of the estuary of the Gironde, creating together the favorable climatic conditions for the development of the grape varieties and the good maturity of the grapes.

Here, no first nor second wine, the two brands correspond to two different identities. One, Panigon, whose name is derived from a Rabelais character of unfulfilled drinker, is against all



odds the classic Cru Bourgeois in respect of the Medocan tradition, elegant, precise, deep. Château Amour, name of a plot of land of the estate, plays on a more charming, immediate and gourmet side. For the romantic anecdote, 400-year-old plane trees form a heart at the entrance of the 18th-century château ...

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUDEPANIGON.FR

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Panigon 2016, Médoc Cru Bourgeois

Un nez de belle maturité. Des arômes de cerises mûres, de cassis, de réglisse et de laurier. Une belle bouche savoureuse et bien tendue par une acidité bien perceptible qui caractérise le milieu de bouche, des tanins fins et bien intégrés. Un vin classique et traditionnel.

Garde : à boire.

A beautifully mature nose. Aromas of ripe cherries, blackcurrant, licorice and laurel. A nice tasty palate, pleasantly tense thanks to a perceptible acidity that characterizes the mid-palate, fine and well-integrated tannins. A classic and traditional wine.

Ageing: to drink now.

Château Amour 2016, Médoc Cru Bourgeois

Nez axé sur les notes de fruits frais avec un boisé délicat, d'épices et de poivre avec une touche de réglisse. Une bouche de belle structure délicate, une belle fraîcheur, des tanins fermes et une finale avec un beau caractère expressif. Un vin de style classique avec un caractère traditionnel et plaisant.

Garde : à boire – 2025.

A nose focused on fresh fruit notes with a delicate oakiness, spices and pepper with a hint of licorice. On the palate, a beautiful delicate structure, a nice freshness, firm tannins and a finish with a beautiful expressive character. A classic style with a traditional and pleasant character. **Ageing: to drink - 2025.**

CLERC MILON,

de retour sur scène



Jean-Emmanuel Danjoy, Philippe Sereys de Rothschild, Paolo Basso, Hervé Guoin et Philippe Dhalluin.

Sous la tutelle de Mouton Rothschild, longtemps dans l'ombre de son aîné, Clerc Milon, 5^{ème} Cru Classé de Pauillac, a retrouvé sa grâce. Une gestion rigoureuse, de nouveaux chais associés à une équipe dédiée ont fait sortir Clerc Milon et sa Pastourelle de l'anonymat dans lequel il sommeillait. Un réveil rythmé et élégant.

L'histoire de Clerc Milon remonte au 18^{ème} siècle. À l'issue du partage de la seigneurie Lafite lors de la Révolution, il deviendra la propriété de la famille Clerc en 1789, 5^{ème} Cru Classé en 1855, puis sera délaissé au gré de différentes successions, pour renaître grâce à l'impulsion donnée par la famille Rothschild qui l'acquiert en 1970. Le projet sera marqué par deux étapes majeures. En 2007, la restructuration du chai conduite par l'architecte Bernard Mazières et le scénographe Richard Peduzzi avec la mise en service d'un cuvier ultra moderne, entièrement gravitaire. Puis en 2011, c'est le château qui sort de terre, un bâtiment rectangulaire dans un style épuré, recouvert de lames de bois, avec une vaste terrasse en bois exotique, dominant le vignoble qui couvre aujourd'hui 41 hectares. « C'est un terroir exceptionnel, situé entre deux premiers crus classés, Mouton et Lafite, 247 parcelles différentes travaillées en viticulture raisonnée, mêlant

pratiques biologiques et biodynamiques. Les 5 cépages typiques de la région sont plantés sur les sols composés de graves sablonneuses et d'un socle argilo-calcaire avec un encépagement majoritaire de Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (37 %), Cabernet Franc (10 %) et le reste en Petit Verdot et Carmenere », souligne Jean-Emmanuel Danjoy, le directeur du domaine, qui a passé 10 ans dans la Napa Valley, chez Opus One comme chef de culture et assistant winemaker. En 2009, son arrivée à Clerc Milon marque l'émancipation du domaine, qui se voit doté pour la première fois de son propre directeur avec une équipe dédiée d'une vingtaine de personnes, accompagné de Frédéric Faure, maître de chai, venant du vignoble de Gian Paolo Motta en Toscane et épaulé par Eric Boissenot pour choisir les bonnes partitions. « Toute l'équipe a maintenant les outils techniques pour gagner en précision. C'est un travail de fourmi, nous allons picorer parmi les 247 parcelles pour

obtenir à la fois de la complexité, de la fraîcheur et de la persistance en bouche. Clerc Milon, c'est un vin qui s'exprime surtout en longueur, c'est sa force et sa marge de progression », souligne Philippe Dhalluin, directeur général de Baron Philippe de Rothschild avant d'ajouter : « C'est aussi le seul cru classé qui regarde 2 premiers ! » En dansant... Car l'étiquette de Clerc Milon est illustrée par un couple de danseurs reproduisant un objet d'orfèvrerie allemande du 17^{ème} siècle en or, émail et perles, exposé au musée du Vin dans l'Art de Mouton Rothschild. Cette miniature, qui a appartenu à l'impératrice Catherine de Russie, est inspirée de personnages de la commedia dell'arte, chère à Philippine de Rothschild, longtemps comédienne. Ces deux danseurs se retrouvent sur l'étiquette du second vin, Pastourelle de Clerc Milon, lancé en 2009, plus doux, vinifié sur le côté suave et gourmand, dédié à la restauration.

Back on stage || *Under the aegis of Mouton Rothschild, long in the shadow of his elder, Clerc Milon, 5th Cru Classé of Pauillac, has regained its grace. Rigorous management, new cellars associated with a dedicated team set Clerc Milon and his Pastourelle back in the spotlights. A paced and elegant revival.* The history of Clerc Milon dates back to the 18th century. After the division of the Lafite fief during the Revolution, it became the property of the Clerc family in 1789, 5th Classified Growth in 1855, then left abandoned with the successions, to finally revive thanks to the impetus given by the Rothschild family who bought it in 1970. The project was marked by two major stages. In 2007, the restructuring of the winery led by architect Bernard Mazières and scenographer Richard Peduzzi with the implementation of a modern vatthouse,

entirely managed by gravity. Then in 2011, the chateau came into existence, a rectangular building in a sleek style, covered with wooden slats, with a vast terrace of exotic wood, dominating the vineyard which now covers 41 hectares. "This is an exceptional terroir, located between two Premiers Crus Classés, Mouton and Lafite, 247 different plots worked in sustainable viticulture, mixing organic and biodynamic practices. The 5 typical grape varieties of the region are planted on soils composed of sandy gravels and a clay and limestone base with a majority of Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (37%), Cabernet Franc (10%) and the rest in Petit Verdot and Carmenere", says Jean-Emmanuel Danjoy, the estate manager, who spent 10 years in the Napa Valley, at Opus One as a crop manager and deputy winemaker. In 2009, his arrival at Clerc Milon marked the emancipation of the estate, which was given for the first time a director with a



*Bouffons dansants en or, émail et perles, XVIIe s.
Musée de Mouton*

CHATEAU CLERC MILON

GRAND CRU CLASSÉ

PAUILLAC

Baronne Philippine de Rothschild g.f.a.

dedicated team of twenty people, accompanied by Frédéric Faure, master cellar, coming from Gian Paolo Motta's vineyard in Tuscany and assisted by Eric Boissenot to choose the right scores. "The whole team now has the technical tools to gain precision. It's a painstaking work, we will peck among the 247 plots to get complexity, freshness and persistency on the palate. Clerc Milon is a wine that expresses itself especially in length, it is its strength and its progress margin", underlines Philippe Dhalluin, general director of Baron Philippe de Rothschild before adding: "It is also the only Cru Classé that looks at 2 First!" While dancing ... because the label of Clerc Milon is illustrated by a couple of dancers reproducing a 17th-century German goldsmith's work

made of gold, enamel and pearls, exhibited at the Museum of Wine in the Art of Mouton Rothschild. This miniature, which belongs to the Empress Catherine of Russia, is inspired by characters from the commedia dell'arte, dear to Philippine de Rothschild, actress for a long time. These two dancers are to be seen on the label of the second wine, Pastourelle Clerc Milon, launched in 2009, softer, vinified seeking the smooth and lush side, dedicated to restaurants.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CLERC-MILON.COM

CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE

Le phénix de Saint-Estèphe



Paolo Basso, Hélène Brochet et Yves Delsol

Quelques mois après l'achat de Château Montrose, 2^{ème} Grand Cru Classé de Saint-Estèphe, Martin et Olivier Bouygues ont acquis le Château Tronquoy-Lalande à Saint-Estèphe en 2006. Plutôt que d'absorber cette propriété confidentielle qu'ils auraient pu rattacher à Montrose, ils ont décidé d'en faire un phénix. Récit d'une résurrection spectaculaire.

« Les sols des chais étaient en terre battue, le vignoble morcelé, avec un grand nombre de pieds manquants, l'ambition commerciale se limitait à la vente exclusive confiée à un seul négociant de la Place... Le domaine de 16 hectares finalement n'attendait qu'un repreneur pour renaître », confie Hélène Brochet, directrice de la communication. Dix millions d'euros seront investis sur les trois ans qui ont suivi l'acquisition pour redresser cette « pépite » historiquement réputée pour être l'un des plus beaux terroirs de Saint-Estèphe. La première phase a consisté à reconstituer le vignoble d'origine, aujourd'hui de 30 hectares, puis à replanter les pieds manquants et à ouvrir la voie à une viticulture bientôt 100 % biologique.

Sur les terres qui dominent la Gironde à 23 mètres d'altitude, composées de belles graves très profondes mélangées

à des blocs d'argile, bien différentes de celles de Montrose, le Merlot domine dans l'encépagement, suivi par le Cabernet Sauvignon et 6 % de Petit Verdot. Dans les projets de replantation, les propriétaires ont décidé de consacrer 1,8 hectare à l'élaboration d'un grand vin blanc, assemblage de 2 cépages : le Sémillon et le Sauvignon gris. En 2008, la deuxième étape a consisté à remettre en état les installations techniques avec des équipements totalement modernes, de la réception vendanges au cuvier, en passant par le chai à barriques, la mise en bouteille, le stockage... Des installations dignes d'un cru classé. Yves Delsol, directeur exploitation du château depuis plusieurs années, fait visiter son nouveau royaume avec plaisir : « Lors des vendanges, nous procédons à un ramassage intra-parcellaire très précis. Chaque cuve conserve ensuite son identité lors des vinifications,

ce qui nous permet de révéler le meilleur de notre terroir ».

Aujourd'hui, la propriété produit environ 150 000 bouteilles de vin rouge, dont environ 20 % en second vin, le Tronquoy de Sainte-Anne et, depuis 2011, une cuvée confidentielle d'environ 5 000 bouteilles de Château Tronquoy-Lalande Blanc.

« Bien que n'étant pas Cru Classé en 1855, nous travaillons à la manière d'un Grand Cru. Tronquoy-Lalande est un vin qui allie la puissance d'un Saint-Estèphe à des arômes de fruits mûrs et des tanins soyeux et fins », précise Hervé Berland, le gérant. Il est maintenant distribué par une quinzaine de négociants de la Place de Bordeaux et le domaine est désormais ouvert aux visites et aux dégustations. Les 13 ans de l'ère Bouygues ont fait renaître Tronquoy-Lalande. La saga peut désormais continuer.

The phoenix of Saint-Estephe || *A few months after they bought Château Montrose, 2nd Grand Cru Classé of Saint-Estephe, Martin and Olivier Bouygues bought Château Tronquoy-Lalande in Saint-Estephe in 2006. Rather than absorb this confidential property that they could have attached to Montrose, they decided to make it a phoenix. Story of a spectacular resurrection.* "The soils of the cellars had a dirt floor, the vineyard was fragmented, with a large number of missing stocks, the commercial ambition was limited to the exclusive sale entrusted to a single trader of Bordeaux ... The 16-hectare estate finally waited for a buyer to revive," says Héléne Brochet, director of communication. Ten million euros have been invested over the three years following the acquisition to rebuild this "nugget" historically known as one of the most beautiful terroirs of Saint-Estèphe. The first phase consisted in reconstituting the original vineyard, now 30 hectares, then in replanting the missing stocks and opening the way to a viticulture that will soon be 100% organic.

On the lands that dominates the Gironde estuary at an elevation of 23 meters high, composed of beautiful deep gravels mixed with blocks of clay, very different from those of Montrose, the Merlot dominates in the planted grape varieties, followed by Cabernet Sauvignon and 6% of Petit Verdot. In the replanting projects, the owners decided to dedicate 1.8 hectares to the development of a grand white wine, a blend of two grape varieties: Sémillon and Sauvignon Gris. In 2008, the second step consisted in refitting the technical premises with a totally modern equipment, from the harvest reception to the vat room, the barrel cellar, the bottling line, the storage ... Facilities worthy of a Grand Cru. Yves Delsol, director of the château for several years, is pleased to show his new kingdom: "During the harvest, we carry out a very precise intra-plot selection. Each tank then keeps its identity during vinification, which allows us to reveal the best of our terroir". Today, the property produces about 150,000 bottles of red wine, out of which about 20% is the second wine, Tronquoy de Sainte-Anne, and since 2011 a confidential cuvée of about 5,000 bottles of Château Tronquoy-Lalande White.



Paolo Basso, Héléne Brochet, Hervé Berland et Yves Delsol



"Although it is not a Classified Growth of 1855, we work like a Grand Cru. Tronquoy-Lalande is a wine that combines the powerfulness of a Saint-Estèphe with aromas of ripe fruit and silky and fine tannins," says Hervé Berland, the manager. It is

now distributed by about fifteen merchants from the Bordeaux trade and the estate is now open to visits and tastings. The 13 years of the Bouygues era revived Tronquoy-Lalande. The saga can now continue.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Tronquoy-Lalande 2012, Saint-Estèphe

Au nez, des arômes de réglisse et d'encre avec une petite touche végétale. Cacao et épices. En bouche, riche et juteux avec une belle expression, du corps en milieu de bouche, des tanins mûrs et gourmands. Une finale longue et intense avec un beau caractère distingué.

In the nose, aromas of liquorice and ink with a little vegetal touch. Cocoa and spices. On the palate, rich and juicy with a beautiful expression, body in the mid-palate, ripe and lush tannins. A long and intense finish with a beautiful distinguished character.

Château Tronquoy-Lalande 2014, Saint-Estèphe

Un beau nez qui allie de belles notes fruitées mûres de baies noires et les arômes d'élevage fin : épices et cacao. Une très belle bouche dense et expressive, un joli corps, des tanins fins, une finale d'intensité moyenne. Un très beau vin.

Garde : à boire - 2030.

A beautiful nose that combines beautiful fruity aromas of ripe blackberry and fine notes of élevage: spices and cocoa. A beautiful expressive and dense palate, a nice body, fine tannins, a finish of average intensity. A beautiful wine. **Ageing: to drink - 2030.**



Paolo Basso, Alizée Huet et Dominique Hébrard

CHÂTEAU TRIANON

le Grand Siècle

C'est un duo qui préside à la tête de Château Trianon, grand cru de l'appellation Saint-Emilion : Dominique Hébrard, ex-PDG du négociant éponyme et ex-administrateur de Cheval Blanc, et l'homme d'affaires bordelais Michel Ohayon, spécialisé dans le secteur du luxe. Leur ambition commune est d'élever ce Saint-Emilion au niveau des plus grands crus de l'appellation.

Les anecdotes ne manquent pas sur Trianon, dont les premières traces prestigieuses remontent au 17^{ème} siècle. Certains racontent qu'un intendant du roi Soleil aurait fait construire et baptisé le château Trianon en hommage à la fameuse dépendance de Versailles qui abrita les amours du roi et de la Marquise de Montespan... Toujours est-il que la propriété fut longtemps délaissée malgré le prestige de son nom. Dominique Hébrard l'acquit en 2000 avec en tête une idée bien précise : « J'avais le choix entre l'achat d'une propriété établie ou un domaine à dépoussiérer. J'ai choisi de relever ce défi avec l'ambition de pouvoir faire entrer la propriété parmi les plus grands noms de Saint-Emilion en 2022, à l'occasion du futur classement ». Quoi de plus intéressant que de redorer un blason si solaire ?

Il faut dire qu'en la matière, Dominique Hébrard n'a rien d'un néophyte. L'ancien copropriétaire et administrateur de Château Cheval Blanc, 1^{er} Grand Cru Classé « A » de Saint-Émilion, et de Château Bellefont-Belcier pendant 10 ans – pour lequel il obtint le classement en septembre

2006 –, sait très exactement quelles sont les conditions à l'obtention, à la confirmation et au maintien de l'excellence en viticulture. Depuis maintenant 18 ans, il façonne, prépare, modèle, cisèle, polit le terroir de Trianon et prend les décisions nécessaires à la rénovation du domaine. La vaste conquête a démarré avec d'importants investissements au vignoble et la construction d'un outil de production à la hauteur des baies récoltées : un cuvier et un chai à barriques techniquement aboutis. À peine les terres acquises, il les fait analyser avec l'aide de Jean Cordeau pour détecter leurs secrets : composition, exposition, drainage. Il s'attaque ensuite à la restructuration des 10 hectares afin de révéler au mieux les terroirs composés de sols argilo-sableux sur crasse de fer et de graves et les spécificités de chaque cépage. Retour aux labours, enherbement, maîtrise des rendements pour une concentration optimale, vendanges manuelles, ramassage en cagettes avec tri drastique, feront le reste... Depuis 2013, Dominique Hébrard s'appuie sur les précieux conseils d'Hubert de Boüard, œnologue consultant

et copropriétaire d'Angelus. « Nous avons franchi un cap avec l'arrivée d'Hubert et d'Alizée Huet, notre maître de chai. Le vin était jusqu'alors gourmand et friand, doté d'une certaine élégance et peu à peu on s'approche d'un grand vin, avec plus de finesse, d'équilibre et de précision », précise Dominique Hébrard.

Dominique Hébrard a franchi un cap supplémentaire en s'associant début 2017 à Michel Ohayon, propriétaire du groupe Financière Immobilière Bordelaise (FIB), détenant également le légendaire Grand Hôtel de Bordeaux, Trianon Palace à Versailles ou encore le Sheraton Roissy Charles de Gaulle.

L'actuelle chartreuse de Trianon, édifiée au milieu du XIX^e sur 800 mètres carrés, devrait bientôt offrir un visage plus majestueux. Hébergement de luxe, restauration gastronomique, et complexe bien-être et spa sont en cours de réalisation.

Enfin, la construction d'un nouveau chai est en préparation, pour satisfaire au degré d'exigence requis par la recherche incessante de qualité et de respect de l'environnement.

Out of Grand Siècle || *Château Trianon, Grand Cru of the Saint-Emilion appellation, is managed by a duo: Dominique Hébrard, former CEO of the eponymous merchant and ex-administrator of Cheval Blanc, and the Bordeaux businessman Michel Ohayon, specialized in the luxury sector. Their common ambition is to raise this Saint-Emilion to the level of the greatest wines of the appellation.*

Anecdotes abound on Trianon, whose first prestigious traces date back to the 17th century. Some say that a steward of the Sun King would have built and named the chateau Trianon in tribute to the famous outbuildings of Versailles which housed the love of the king and the Marquise of Montespan ... Nevertheless the property was long neglected despite the prestige of its name. Dominique Hébrard acquired it in 2000 with a clear idea in mind: "I had the choice between buying an established property or an estate to revive. I chose to take up this challenge with the ambition to be able to bring the property among the biggest names in Saint-Emilion in 2022, on the occasion of the future ranking". What's more interesting than to restore such a solar blazon?

It must be said that in this matter, Dominique Hébrard is not an amateur. The former co-owner and director of Château Cheval Blanc, First Grand Cru Classé "A" of Saint-Émilion, and Château Bellefont-Belcier for 10 years - for which he obtained the classification in September 2006 - knows exactly what the conditions are for obtaining, confirming and maintaining excellence in viticulture. For 18 years now, he has shaped, prepared, modeled, carved, polished the terroir of Trianon and taken the necessary decisions for the renovation of the estate. The vast conquest began with major investments in the vineyard

and the construction of a production tool up to the harvested berries: a vat house and a barrel cellar, technically successful. As soon as the lands were bought, he made them analyze with Jean Cordeau's help to detect their secrets: composition, exposure, drainage. He then started restructuring the 10 hectares in order to best reveal the soils composed of sandy-clayey soils on iron and gravels and the specificities of each grape variety. Return to plowing, grass cover, control of the yields for optimal concentration, hand picking, harvest in crates with drastic sorting, did the rest ... Since 2013, Dominique Hébrard relies on the valuable advice of Hubert de Bouard, consulting enologist and co-owner of Angelus. "We have reached a milestone with the arrival of Hubert and Alizée Huet, our winemaker. Until then the wine was lush and palatable, endowed with a certain elegance and little by little we are getting closer to a grand wine, with more finesse, balance and precision", specifies Dominique Hébrard.

Dominique Hébrard reached an additional milestone by forming a partnership in early 2017 with Michel Ohayon, owner of the Financière Immobilière Bordelaise (FIB) group, also holding the legendary Grand Hotel of Bordeaux, Trianon Palace in Versailles or Sheraton Roissy Charles de Gaulle. The current Trianon mansion, built in the mid-nineteenth century on 800 square meters, should soon offer a more majestic face. Luxury accommodations, gourmet dining, and a wellness and spa complex are in the works. At last, the construction of a new cellar is in preparation, to meet the level of requirements demanded by the constant search for quality and respect for the environment.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-TRIANON.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château Trianon 2015, Saint Émilion Grand Cru

Un beau nez fruité mûr et expressif, une bouche riche et gourmande, savoureuse et de classe. Des tanins fins, fermes et serrés, une finale longue. Une excellente réussite.

A lovely fruity and expressive nose, a rich and gourmet palate, tasty and classy. Fine, firm and tight tannins, long finish. Really successful.

Château Trianon 2016, Saint Émilion Grand Cru

Un nez de clous de girofle, de cannelle, un fruité mûr de prunes et de cassis. Une bouche riche et volumineuse avec un milieu de bouche bien bâti et savoureux, des tanins fermes et jeunes, une finale longue expressive.

In the nose, aromas of cloves, cinnamon, a ripe fruitiness of plums and cassis. A rich and voluminous palate with a well-built and tasty mid-palate, firm, youthful tannins, an expressive long finish.



CASTEL CHÂTEAUX & GRANDS CRUS

Si la vigne est une plante intergénérationnelle, on récolte les raisins que d'autres ont planté, la conquête de nouveaux marchés est aussi une dynamique intergénérationnelle, qui cimenter, chez Castel, la volonté familiale. Trois générations œuvrent chaque jour pour renforcer et assoir son rayonnement dans l'univers des Grands Vins en France et à l'international.



Sophie Castel et Paolo Basso

Spécialiste du vignoble bordelais depuis ses origines, voilà plus de 60 ans que CASTEL a développé son savoir-faire en matière de Grands Vins avec à la fois ses activités de vigneron et de négociant.

CASTEL CHÂTEAUX & GRANDS CRUS, c'est aujourd'hui 20 propriétés familiales dans 4 régions viticoles françaises (le Bordelais, région historique de CASTEL, le Muscadet, le Languedoc et la Provence) sans oublier leurs fers de lance, Château Montlabert, Saint-Emilion Grand Cru (certifié TERRA VITIS® et HVE) et Château Beychevelle à Saint-Julien, détenu à part égale avec le groupe Suntory.

Toute une dynamique commerciale a également été prévue avec une offre enrichie de Grands Crus de Bordeaux et de vins d'exception issus des plus grands vignobles français et mondiaux. La montée dans ce monde des grands crus s'est accompagnée d'un dispositif pour valoriser et participer à la diffusion de la culture des Grands Vins.

La greffe semble avoir prise, mais comment ?

En développant une équipe 100 % spécialisée CASTEL CHÂTEAUX & GRANDS CRUS entièrement consacrée à la préservation, la valorisation et la promotion de ce patrimoine et de ces savoir-faire vitivnicoles, avec une approche du développement qui soit durable et profitable à tous.

En structurant leur offre avec des gammes adaptées à chaque circuit de distribution, en développant des cuvées exclusives, comme Tour Prignac Grande Réserve, Médoc (certifié TERRA VITIS®), Château de Haut-Coulon, Cadillac Côtes de Bordeaux (en conversion BIO), ou encore le dernier né : Aspirant de Beychevelle, cuvées réservées à la restauration.

En accueillant, chaque année, grâce à une équipe dédiée au réceptif, des centaines de visiteurs professionnels dans les propriétés familiales et chez les Grands Crus partenaires.

Et dernier point, en s'engageant quotidiennement auprès des acteurs de la sommellerie et de la gastronomie, partenaires incontournables des métiers de vigneron et de négociant. Des relations privilégiées avec des associations de chefs comme Les Toques Blanches Lyonnaises, et d'étroites collaborations avec des associations de sommellerie (Castel Young Sommeliers Cup) ont été tissées autour de valeurs et missions communes : pérennisation, transmission, partage.

ASPIRANT DE BEYCHEVELLE : LA CUVÉE DÉDIÉE À LA RESTAURATION

Dernier né au Château Beychevelle, Aspirant de Beychevelle est la cuvée exclusivement dédiée à la restauration premium et au service « au verre / by the glass » : « L'idée est de rendre accessible Beychevelle en restauration à travers cette cuvée, issue des jeunes vignes du Château Beychevelle et mis en bouteille au Château. L'équipe technique du Château Beychevelle a façonné à partir du millésime 2016 un vin à boire sur la fraîcheur du fruit en appellation Saint-Julien. Produit en quantités très limitées à partir du millésime 2016, une grande partie est allouée à la restauration française. « Ce n'est pas un troisième vin, c'est un vin complémentaire du 1^{er} et du second vin avec un assemblage à majorité de Merlot (65 %) pour plus de souplesse et de gourmandise », précise-t-on chez Castel.

PAOLO BASSO EN VISITE AU CHÂTEAU DU LORT

Édifié au XVII^e, le château a été acquis en 1984 par la famille Castel. Entièrement rénové, autonome en énergie, il est chauffé grâce à la combustion des sarments récupérés dans le vignoble. En harmonie avec la cour ronde de la propriété, le chai a également fait l'objet d'une rénovation complète autour d'une architecture circulaire, qui rappelle le mouvement circulaire du vin. C'est ici que l'une des figures de proue de la sommellerie internationale, Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, est venu déguster les vins de l'univers Castel. Sélection.

If the vine is an intergenerational plant of which one harvests the grapes that others have planted, the conquest of new markets is also an intergenerational dynamic, which cements, at Castel, the family will. Three generations work every day to strengthen and assert its influence in the world of fine wines in France and abroad.

Specialized in the Bordeaux vineyard since its origins, CASTEL has been developing its know-how in the field of fine wines for over 60 years, with both its winemaking and trading activities. CASTEL CHATEAUX & GRANDS CRUS today represents 20 family properties in 4 French wine regions (Bordeaux, historic region of CASTEL, Muscadet, Languedoc and Provence) without forgetting their spearheads, Château Montlabert, Saint-Emilion Grand Cru (certified TERRA VITIS® and HEV) and Château Beychevelle in Saint-Julien, held in equal shares with the Suntory group. A whole commercial dynamic has also been planned with an enriched offer of Grands Crus from Bordeaux and exceptional wines from the largest French and world vineyards. The move upmarket in the world of grand wines was accompanied by a tool to promote and participate in the dissemination of the culture of Grands Wines.

It seems to be successful, but how?

By developing a team 100% specialized CASTEL CHATEAUX & GRANDS CRUS, entirely dedicated to the preservation, the valorization and the promotion of this wine heritage and know-how, with an approach of the development that is sustainable and profitable for all.

By structuring their offer with ranges adapted to each distribution channel, by developing exclusive cuvées, such as Tour Pignac Grande Réserve, Médoc (certified TERRA VITIS®), Château de Haut-Coulon, Cadillac Côtes de Bordeaux (in organic conversion), or the latest born: Aspirant de Beychevelle, cuvées dedicated to restaurants.

By hosting, each year, thanks to a team dedicated to reception, hundreds of professional visitors in the family properties and Grands Crus partners.



And at last, by committing daily with the players of the sommellerie and the gastronomy, essential partners of the professions of winegrower and merchant. Privileged relationships with associations of chefs such as Les Toques Blanches Lyonnaises, and close collaborations with sommelier associations (Castel Young Sommeliers Cup) have been woven around common values and missions: sustainability, transmission, sharing.

Aspirant de Beychevelle: the cuvée for restaurants

The latest born at Château Beychevelle, Aspirant de Beychevelle, is the cuvée exclusively dedicated to the premium restaurants and to the 'by the glass' service: "The idea is to make affordable Beychevelle in restaurants through this cuvée stemming from the young vines of Château Beychevelle and bottled at the Château. From the 2016 vintage the technical team of Château Beychevelle tailored a wine to drink on the freshness of the fruit, in the Saint-Julien appellation. Produced in very limited quantities from the 2016 vintage, a large part is allotted to the French restaurants. "This is not a third wine, it is a wine that complements the first and second wine with a blend dominated by Merlot (65%) for a suppler and lush profile," Castel says.

Paolo Basso visited Château du Lort

Built in the 17th century, the chateau was bought in 1984 by the Castel family. Entirely renovated, autonomous in energy, it is heated thanks to the combustion of the vines recovered in the vineyard. In harmony with the round courtyard of the property, the winery has also been completely renovated with a circular architecture, reminiscent of the circular movement of the wine. It is here that one of the leading figures of the international sommellerie, Paolo Basso, Best Sommelier of the World, came to taste the wines of the Castel universe. Selection.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUX-CASTEL.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS



Château de Haut Coulon 2015, Cadillac Côtes de Bordeaux

Nez classique avec des arômes de baies des bois bien mûres, épicé d'un boisé plaisant et bien calibré. Riche et puissant, avec un style très chaleureux, il affiche un milieu de bouche de belle structure et une finale tout en discrétion avec l'astringence des tanins qui se fait sentir dans toute sa jeunesse.

Classic nose with aromas of ripe wild berries, pleasant and well calibrated spicy woodiness. Rich and powerful, with a very warm style, it displays a mid-palate of beautiful structure and a discreet final with the astringency of young tannins.



Château Montlabert 2015, Saint-Emilion Grand Cru

Joli nez d'épices douces et boisé toasté qui enrichit un fruité assez distingué. Belle bouche dense, volumineuse et équilibrée, de belle richesse et assez raffinée, tanins qui se révèlent avec fougue et qui caractérisent la finale de bouche.

Nice nose of mild spices and toasted woodiness that enriches a rather distinguished fruitiness. Beautiful, dense, voluminous and well-balanced palate, beautifully rich and fairly refined, tannins that reveal themselves with vigor and characterizing the finish.

LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

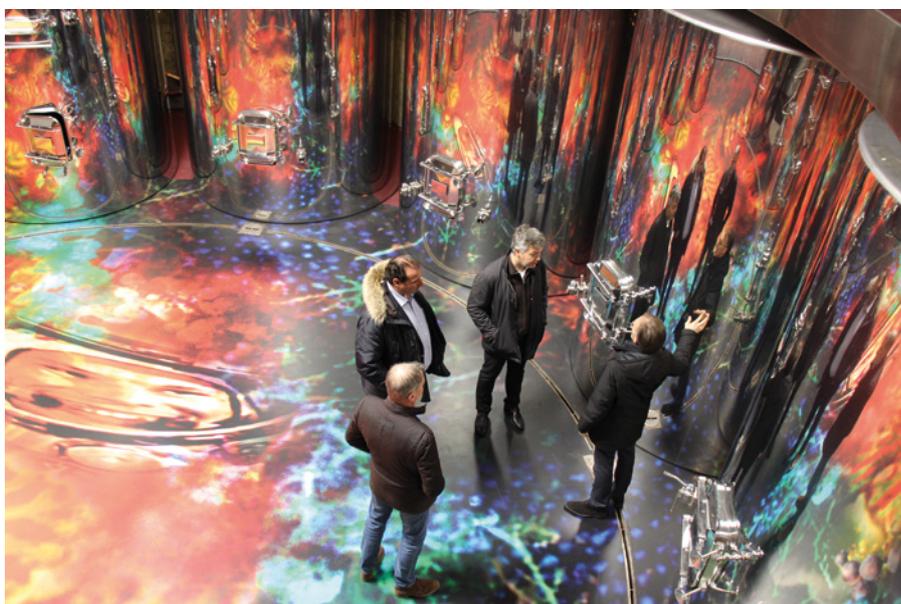
A la grâce de l'art russe

Il y a 5 ans, le domaine La Grâce Dieu des Prieurs, Saint-Emilion Grand Cru, a été racheté par Andreï Filatov, un homme d'affaire russe passionné d'art et d'échecs. Puis confié aux mains de l'architecte Jean Nouvel pour faire peau neuve et aux mains de Louis Mitjavile pour y construire un vin exigeant. Le tout habillé en tableaux russes.

Si le nom du château renvoie à la discrétion et à l'austérité cisterciennes du temps des prières pénitentielles à la grâce de Dieu, il faut désormais changer d'épithète et de destin. Déroutant, éclectique, audacieux, un zeste profane... voilà ce qui caractérise désormais cette petite propriété de 9 hectares où flotte le drapeau russe. Le nouveau cuvier de vinification, circulaire, est sans doute le plus étonnant : au sol, une anamorphose psychédélique dont le reflet dans l'inox des cuves laisse apparaître le visage du cosmonaute Youri Gagarine en apesanteur et de Bacchus, le nouveau Dieu de la grâce des prieurs ! À l'extérieur, une fresque où s'affichent en photographies les vendangeurs de la propriété. Et sous la cuverie, deux chais s'insèrent dans une crypte de verre et de béton, évoquant les galeries souterraines de Saint-Émilion. Une passerelle de métal relie au belvédère tandis qu'une chapelle de verre accueille les dégustateurs. Voilà pour la requalification architecturale du domaine. Incroyablement fluide et techniquement irréprochable, alliant pierre, béton, verre et métal. Côté vin, c'est Louis Mitjavile, célèbre winemaker, qui est chargé de superviser la production. « Tout a été repensé intégralement : la manière dont sont cultivés les neuf hectares du vignoble en réduisant notamment les intrants. Nous avons réduit les rendements, changé la manière de tailler en passant d'une taille Guyot au Cordon de Royat pour homogénéiser. Nous récoltons à maturité, nous avons installé une station météo pour être au plus près de nos vignes. Les raisins sont triés sur pieds, éraflés puis

mis directement dans les cuves. L'année prochaine, nous allons travailler sur nos propres levures. Lorsque la vinification est terminée, les jus sont immédiatement assemblés. Il y a un seul type d'élevage sur un seul type de barrique avec un type de chauffe. Rien n'est déclassé. C'est le parti pris, la philosophie. Le fait de faire un seul vin, c'est là qu'on perçoit le style, la personnalité de la propriété. Nous ne sommes pas dans la recherche de l'originalité, c'est un travail qui vise l'excellence », précise Louis Mitjavile. C'est avec le millésime 2014 que la nouvelle équipe a inauguré le nouveau destin de La Grâce Dieu des Prieurs, dans un conditionnement loin des

codes traditionnels. Les flacons reprennent la forme des premières bouteilles bordelaises dont le tsar Nicolas était friand, et reprennent également sur leur étiquette des tableaux d'artistes russes avec l'une des douze toiles piochées chaque année parmi la collection de la Fondation Art Russe – plus une autre réservée aux magnums. Le packaging est clairement destiné aux collectionneurs, tout comme le sont les coffrets spéciaux agrémentés d'un jeu d'échecs. 30 000 bouteilles de la Collection Art Russe seront en moyenne produites par an, destinées aux marchés haut de gamme, avec un prix de 180 à 215 € TTC par bouteille.



To the grace of Russian art || *Five years ago, the estate La Grâce Dieu des Prieurs, Saint-Emilion Grand Cru, was bought by Andreï Filatov, a Russian businessman passionate about art and chess. Then entrusted to architect Jean Nouvel to be given a facelift and to Louis Mitjavile to build up a demanding wine. All packaged in Russian paintings.*

If the name of the chateau refers to the Cistercian discretion and austerity from the time of penitential prayers to the grace of God, it should now change its epithet and destiny. Disturbing, eclectic, daring, somewhat profane ... that is what now characterizes this small property of 9 hectares where the Russian flag flies. The new vinification cellar, circular, is probably the most surprising: on the ground, a psychedelic anamorphosis whose reflection in the stainless steel vats reveals the face of cosmonaut Yuri Gagarin in weightlessness and Bacchus, the new God at Grace Dieu des Prieurs! Outside, a fresco in which the harvesters of the estate are presented in photographs. And under the vathouse, two cellars are inserted into a crypt of glass and concrete, evoking the underground galleries of Saint-Émilion. A metal walkway connects to the belvedere while a glass chapel welcomes the tasters. That is how the architecture of the estate has been requalified. Incredibly fluid and technically irreproachable, combining stone, concrete, glass and metal. On the wine side, Louis Mitjavile, a famous winemaker, is in charge of the supervision of the production. "Everything has been entirely redesigned: the way the nine hectares of vineyards are farmed, in particular by reducing inputs. We have reduced the yields, changed the way of pruning from Guyot to Cordon de Royat to homogenize. We harvest at maturity, we have installed a weather station to be closer to our vineyards. The grapes are sorted on the stocks, destemmed and put directly into the vats. Next year we will be working on our own yeasts. When the vinification is finished, the juices are immediately blended. There is only one type of élevage in a single

type of barrel with one type of toasting. Nothing is downgraded. It is the bias, the philosophy. Making only one wine is where we perceive the style, the personality of the property. We are not in search of originality, it is a work that aims for excellence," says Louis Mitjavile. It was with the 2014 vintage that the new team inaugurated the new destiny of La Grâce Dieu des Prieurs, in a packaging far from traditional codes. The bottles take on the form of the first Bordeaux bottles of which Tsar Nicolas was fond, and also include on their label paintings of Russian



Paolo Basso, Laurent Prosperi et Louis Mitjavile

artists with one of the twelve paintings drawn each year from the collection of the Russian Art Foundation - plus another reserved for magnums. The packaging is clearly for collectors, as are the special cases including a chess game. 30,000 bottles of the Russian Art Collection will be produced on average each year for high-end markets, with a price of €180 to €215 per bottle.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ LAGRACEDIEUDESPIEURS.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château La Grâce Dieu des Prieurs 2015, Saint-Emilion Grand Cru

Un nez intense au fruité frais sur des notes de mûres et de cassis. Une touche balsamique d'eucalyptus. Une très belle bouche dense et profonde avec une belle fraîcheur, un corps important et solide, des tanins fins, importants et fermes. Une finale persistante et intense très expressive. Un très beau vin, sérieux et bien travaillé avec des maturités bien calibrées et un élevage très soigné. **Garde : 2023-2035.**

An intense nose with notes of fresh fruits, blackberries and cassis. A balsamic touch of eucalyptus. A beautiful deep and dense palate with a nice freshness, a strong and solid body, fine, important and firm tannins. A persistent and intense very expressive finish. A very nice wine, serious and well-made with well-calibrated maturities and a very careful élevage. **Ageing: 2023-2035.**

Château La Grâce Dieu des Prieurs 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Un très beau nez avec des arômes d'élevage sur des arômes de cacao, de vanille, d'épices douces, de prunes et de cerises noires bien mûres. Riche et puissant, avec beaucoup de profondeur, un corps important qui garde toutefois du raffinement et du classicisme, des tanins très fins et distingués, une finale très intense, élégante, expressive et longue. Un très grand vin. **Garde : 2025-2040.**

A beautiful nose with aromas of élevage on aromas of cocoa, vanilla, sweet spices, plums and ripe black cherries. Rich and powerful, with great depth, an important body that remains however refined and classic, very fine and distinguished tannins, a very intense, elegant, expressive and long finish. A grand wine. **Ageing: 2025-2040.**



Paolo Basso et Julien Salles

CHÂTEAU RIPEAU

L'enclume d'Edmond veille sur Ripeau

Changement d'étiquette, révolutions culturelles, nouvel écrin : les nouveaux maîtres des lieux veulent propulser les vins de Château Ripeau dans l'avenir et au sommet de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru Classé. La famille Grégoire, sous la protection de l'enclume, préside désormais à la destinée du domaine.

La famille Grégoire ne se sépare jamais de son enclume, présente aujourd'hui dans la tour carrée du domaine, édifice architectural étonnant qui surplombe la vague de Cheval Blanc et les vignes bio de Jean Faure. Elle est devenue l'armoire d'une famille dont la trajectoire s'est forgée sur des valeurs de détermination et de ténacité. Celle-ci appartenait au grand-père maréchal-ferrant, Edmond Grégoire, charentais d'origine, qui a fondé les Ets Grégoire, puis à son fils James qui a hissé la petite entreprise familiale au premier rang mondial de constructeur de machines à vendanger. Après la vente de l'entreprise en 2000, James acquiert le Château de La Rivière (AOC Fronsac). En 2013, au lendemain de la vente du Château de la Rivière, James Grégoire est emporté par un tragique accident. Il souhaitait s'investir dans une propriété plus prestigieuse et n'aura malheureusement pas eu le temps de connaître l'acquisition de Château Ripeau par ses fils. Aujourd'hui ce sont Cyrille et Nicolas Grégoire ainsi que leurs épouses qui sont aux commandes de ce domaine

de 16 hectares d'un seul tenant, voisin des plus grands. Julien Salles, épaulé de l'œnologue Claude Gros, est chargé de réveiller cette belle endormie aux pieds d'argiles bleues, trésor de Pétrus.

Nouvel écrin et révolution culturelle sont programmés. Analyse des sols, restructuration du vignoble, 40 000 pieds replantés avec une nouvelle densité, drainage des parcelles, nouveau type de taille pour orienter le flux de sève, et nouvelles orientations techniques dans le respect de l'homme et de l'environnement. Le cheval remplace les herbicides, la confusion sexuelle les insecticides et les produits de biocontrôle les fongicides. Sans compter l'installation d'une station météo sur la propriété pour aider à définir avec précision les dates d'application des produits. Ce modèle de conduite est intégré au système de management environnemental (SME) du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux pour l'obtention de la certification ISO14001.

Dans le chai, même exigence selon la philosophie « une cuve, une parcelle ». Le tri ultra sélectif permet de récolter

désormais « du caviar », foulé directement au dessus de petites cuves tronconiques inversées (72 hl, 62 hl et 52 hl), utilisées pour permettre une meilleure préservation aromatique grâce à une extraction plus douce et plus délicate. Chaque cuve, équipée d'un double système de thermorégulation, permet un travail précis et maîtrisé à toutes les étapes de l'élaboration du vin. Pour la suite, les malos se font en barriques de différentes tailles et types de chauffe. « Chaque bouteille est numérotée, gravée et vendue par la Place de Bordeaux sur des marchés pour moitié France et export. On se positionne sur un marché de luxe. Les bouteilles sont présentées dans du papier de soie », précise Julien Salles. Le domaine est partagé en 2 cuvées : Château Ripeau avec 35 000 cols (38 euros départ propriété pour le 2016) et 25 000 cols pour Tour de Ripeau (autour de 18 euros), avec cette nuance sur le 2017 puisque 80 % de la récolte a gelé. « Nous sommes au début de l'histoire », précise Julien Salles. La saga Grégoire ne fait que commencer en terre de Saint-Emilion Grand Cru Classé.

Edmond's anvil watches over Ripeau || *New labels, cultural revolutions, new setting: the new owners want to propel the wines of Château Ripeau into the future and at the top of the Saint-Emilion Grand Cru Classé appellation. The Grégoire family, under the protection of the anvil, now presides over the destiny of the estate.*

The Grégoire family never separates from its anvil, present today in the square tower of the estate, an amazing architectural building that overlooks Cheval Blanc's wave and Jean Faure's organic vineyards. It became the coat of arms of a family whose path was forged on values of determination and tenacity. It belonged to the grandfather Edmond Grégoire who was a farrier, native from Charente, who founded the Grégoire company, then to his son James who turned the small family business into the world's leading manufacturer of harvesting machines. After the sale of the company in 2000, James acquired Château de La Rivière (AOC Fronsac). In 2013, the day after the sale of Château de La Rivière, James Grégoire was carried off by a tragic accident. He wanted to invest in a more prestigious property and unfortunately did not have time to witness the acquisition of Château Ripeau by his sons. Today Cyrille and Nicolas Grégoire and their wives are at the control of this area of 16 hectares in one piece, next to the largest. Julien Salles, assisted by enologist Claude Gros, is responsible for awakening this sleeping beauty on blue clays, the treasure of Pétrus.

New setting and cultural revolution are programmed. Soil analysis, restructuring of the vineyard, 40,000 feet



Nicolas et Cyrille Grégoire

replanted with a new density, drainage of the plots, new type of pruning to guide the flow of sap, and new technical orientation in the respect for man and the environment. The horse replaces weedkillers, mating disruption the insecticides and biocontrol products the fungicides. Not to mention the installation of a weather station on the property to help define precisely the dates of treatment. This management system is integrated into the Environmental Management

System (EMS) of the Bordeaux Wine Interprofessional Body to obtain the ISO14001 certification.

In the cellar, same requirement according to the philosophy "a tank, a plot". Ultra selective sorting now allows the harvesting of "caviar", crushed directly above small inverted truncated vats (72 hl, 62 hl and 52 hl), used to allow a better aromatic preservation thanks to a softer and more delicate extraction. Each tank, equipped with a double thermoregulation system, allows precise and controlled work at all stages of the wine making process. For the rest, malolactic fermentations are undertaken in barrels of different sizes and types of toasting. "Each bottle is numbered, engraved and sold by the Bordeaux trade half in France and export markets. We are positioned on a luxury market.

The bottles are presented in silk paper," says Julien Salles. The estate is divided into 2 cuvées: Château Ripeau with 35,000 bottles (38 euros ex cellar for the 2016) and 25,000 bottles for Tour de Ripeau (about 18 euros), with a nuance on the 2017 since 80% of the crop froze. "We are at the beginning of the story," says Julien Salles. The Grégoire saga is just beginning in the land of Saint-Emilion Grand Cru Classé.

Bénédicte Chapard



EN SAVOIR → CHATEAU-RIPEAU.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château Ripeau 2015, Saint-Emilion Grand Cru Classé

Un nez expressif mis en valeur par des notes d'élevage très distinguées : les épices douces, le cacao et la vanille. Une belle bouche riche et volumineuse, assez savoureuse avec une pointe d'astringence au début, un milieu de bouche de grande structure tout en gardant de l'élégance, des tanins serrés. Un très beau potentiel. Un très grand rapport qualité-prix.

An expressive nose enhanced by very distinguished notes of élevage: sweet spices, cocoa and vanilla. A beautiful rich and voluminous palate, fairly tasty with a hint of astringency at the beginning, a mid-palate of great structure while keeping elegance, tight tannins. A very nice potential. A great value for money.

Château Ripeau 2016, Saint-Emilion Grand Cru Classé

Nez discret et bien équilibré entre le fruit mûr de cerises et de cassis et les arômes d'un élevage soigné sur des notes d'épices douces et de cacao. Belle sucrésité à l'attaque, savoureux, dense et structuré, du corps en milieu de bouche, une belle acidité. Des tanins fermes et mûrs, une finale longue et expressive avec une belle intensité. Un très beau vin. Excellent rapport qualité-prix également.

Discreet nose, well-balanced between ripe cherry and blackcurrant fruit and the aromas of careful élevage with hints of sweet spices and cocoa. Beautiful sweetness on the attack, tasty, dense and well-structured, body in the mid-palate, a nice acidity. Firm and ripe tannins, a long and expressive finish with a beautiful intensity. A beautiful wine. Excellent value for money too.



Paolo Basso et Yohan Aubert

VIGNOBLES AUBERT

Dynastie Aubert :

« *Nous ne sommes
qu'au début
de l'histoire... »*

A l'heure où les vignobles du Bordelais attirent de grands investisseurs, les familles font figure de survivants. Mais porter le nom d'Aubert, entreprise familiale qui compte pas moins de 6 propriétés toutes Rive Droite, et dont les racines remontent au XVIII^{ème} siècle, n'est pas une garantie. Il faut faire ses preuves. Comment prend-on la relève quand on s'appelle Yohan Aubert ?

Vous êtes vignerons de père en fils depuis 8 générations à Saint-Emilion, est-ce un choix ? Une obligation ?

C'est surtout une continuité évidente. A 8 ans, j'accompagnais mon père, on prenait Air Inter pour aller vendre nos bouteilles à Rungis. J'aimais ça. Rapidement, on comprend cette notion de passage, de temps, d'histoire à construire, d'héritage à valoriser. Aujourd'hui, nous sommes deux générations aux commandes des vignobles Aubert. Alain, Jean-Claude et Daniel sont les patriarches qui travaillent depuis des années pour parfaire les vins du domaine et nous sommes 3 avec mes cousines Vanessa, Héroïse à y travailler désormais, chacun sur des propriétés et des secteurs commerciaux différents. On travaille en osmose, nous parlons beaucoup. Mais nous ne sommes qu'au début de l'histoire... Nous avons déjà développé des projets, comme la cuvée Héritage de la Couspaude, une marque que nous avons créée en 2014.

En quelques chiffres, que représentent les vignobles Aubert ?

La quasi-totalité des vignobles Aubert se situent sur la rive droite de la Garonne. Aujourd'hui, nous avons 6 domaines qui s'étendent sur six aires d'appellation : Lande de Pomerol, Montagne Saint-Émilion, Côtes de Castillon, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Le tout représente 225 hectares pour environ 1 million et demi de bouteilles par an sous 16 étiquettes différentes sans compter La Couspaude. Nous avons aujourd'hui une gamme assez large et du volume, ce qui nous permet d'offrir des vins avec un bon rapport qualité-prix.

Nous avons également développé du réceptif à La Couspaude, nous pouvons accueillir des séminaires, des événements comme les Primeurs.

Parlez-nous d'Héritage de La Couspaude, c'est un projet original...

Il ne s'agit pas d'un second vin de La Couspaude mais d'une marque créée en 2015 dont les raisins sont issus de nos différentes appellations. C'est un vin positionné sur le haut de gamme avec des sélections parcellaires de nos domaines. Les méthodes de culture et de vinification appliquées sont les mêmes qu'à La Couspaude, tout en étant sur des prix plus abordables.

Château La Couspaude est la pierre angulaire de l'ensemble des domaines, quels sont les projets ?

Dans son historique, le Château La Couspaude avait perdu son titre de Cru Classé en 1986, toute une série de mesures avait été prises, notamment l'embauche de Michel Rolland. Le château avait alors retrouvé son titre dès le classement de 1996 puis l'a conservé. C'est un clos, aux portes du village, sur un plateau calcaire de 7 hectares d'un seul tenant. On travaille les sols au cheval pour ne pas tasser les sols. Les vinifications se font en barrique intégrale avec ensuite un élevage de 18 mois en fût. Le domaine, à l'entrée de Saint-Emilion, est magnifique, avec sa chartreuse du XVIII^{ème} siècle, ses caves souterraines creusées dans la pierre et sa salle de réception. Aujourd'hui, notre ambition est de hisser notre fleuron au rang de Premier Grand Cru Classé. Il le mérite !

The Aubert dynasty: “We are at the beginning of the story ...” || *At a time when the vineyards of Bordeaux attract large investors, families can be seen as kind of survivors. But bearing the name of Aubert, a family business that has no less than 6 properties all on the Right Bank, and whose roots date back the eighteenth century, is not a guarantee. You have to prove yourself. How do you take over the reins when your name is Yohan Aubert?*

You are winegrowers from father to son for 8 generations in Saint-Emilion, is it an option? An obligation?

It is above all an obvious continuity. At 8, I accompanied my father, we took Air Inter to sell our bottles at Rungis. I liked that. Quickly, I understood this notion of passage, time, history to build, heritage to value. Today, we are two generations at the helm of the Aubert vineyards. Alain, Jean-Claude and Daniel are the patriarchs who have worked for years to perfect the wines of the estate and we are 3 with my cousins Vanessa, Héloïse to work now, each on different properties and commercial sectors. We work in osmosis, we talk a lot. But we are only at the beginning of the history ... We have already developed projects, such as the cuvee Héritage de la Couspaude, a brand we created in 2014.

In a few figures, what do the Aubert vineyards represent?

Almost all the Aubert vineyards are located on the right bank of the Garonne river. Today, we have 6 estates spanning six appellation areas: Lalande de Pomerol, Montagne Saint-Emilion, Côtes de Castillon, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux and Bordeaux Supérieur. The whole represents 225 hectares for about 1 million and a half bottles a year under 16 different labels without counting La Couspaude. Today we have a fairly wide range and volume, which allows us to offer wines with good value for money. We have also developed a receptive activity at La Couspaude, we can host seminars, events like the En Primeurs.

Tell us about Héritage de La Couspaude, it is an original project ...

It is not a second wine of La Couspaude but a brand created in 2014 whose grapes come from our different appellations. It is a wine positioned upmarket with plot selections. The farming and vinification methods applied are the same as in La Couspaude, while being on more affordable prices.



Château La Couspaude is the cornerstone of all the estates, what are the projects?

In its history, Château La Couspaude had lost its rank of Classified Cru in 1986, a whole series of measures had been taken, in particular the hiring of Michel Rolland. The chateau had then regained its title from the 1996 classification and kept it. It is a 'clos', at the gates of the village, on a limestone plateau of 7 hectares in one piece. The soil is worked by horse so as not to pack the soil. Vinification is entirely done in barrels followed by 18 months of barrel aging. The estate, at the entrance of Saint-Emilion, is magnificent, with its 18th century 'chartreuse' country mansion, underground cellars dug into the stone and its reception room. Today, our ambition is to raise our flagship up to the rank of Premier Grand Cru Classé. It deserves it !

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.AUBERT-VIGNOBLES.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château La Couspaude 2015, Saint-Émilion Grand Cru Classé

Au nez, des arômes de café et de rôti, de laurier et de réglisse. Belle bouche sucrée et bien bâtie, gourmande et de belle fraîcheur, une structure solide, des tanins fermes et bien mûrs. Une finale longue et intense. Un beau vin.

Garde : à boire – 2030.

On the nose, aromas of coffee and roast veal, laurel and licorice. Nice sweet and well built palate, moreish and with a beautiful freshness, a solid structure, firm and ripe tannins. A long and intense finish. A beautiful wine. **Ageing: to drink – 2030.**

Château La Couspaude 2018 (en primeurs), Saint-Émilion Grand Cru Classé

Au nez, beau fruité aromatique, crème de mûres, de framboises, des épices en arrière-plan. En bouche, riche et dense avec du crémeux et une belle rondeur, du corps en milieu de bouche, expressif, des tanins fermes et gourmands, une finale longue expressive. Un excellent résultat.

Garde : 2025 – 2040.

On the nose, beautiful aromatic fruitiness, blackberry and raspberry liqueur, spices in the background. In the mouth, rich and dense with creaminess and a beautiful roundness, full-bodied mid-palate, expressive; firm and lush tannins, an expressive long finish. An excellent result. **Ageing: 2025 - 2040.**



Le réveil de **LA GAFFELIÈRE**

Rangée de vignes argentées signées Philippe Pasqua, projet archéo-touristique autour d'une villa gallo-romaine découverte sur le domaine, nouveau cuvier en 2013, valorisation du Château La Gaffelière chez les négociants bordelais : autant d'initiatives qui marquent le retour au premier plan d'un géant qui s'était assoupi au cours de ces vingt dernières années. Aux commandes aujourd'hui Alexandre Malet de Roquefort, le fils du comte.

Après avoir été négociant, vous avez décidé de vous recentrer sur les propriétés familiales...

Oui, je me consacre à 100 % aux Domaines Comte de Malet Roquefort, dont La Gaffelière, Premier Grand Cru Classé de Saint-Émilion, est la propriété historique. Nous avons progressivement agrandi en rachetant le Château Armens (Saint-Émilion Grand Cru), le Château La Connivence (Pomerol) et le Château Chapelle d'Aliénor (Bordeaux Supérieur) pour ouvrir la gamme. Aujourd'hui, je gère 50 employés, 140 hectares de vignes. Et passe beaucoup de temps à l'étranger pour épauler les négociants !

Quelles ont été les différentes étapes pour réveiller La Gaffelière ?

Dans les années 80, mon père n'a pas cédé à la tentation des vins concentrés, serrés, tanniques. En 82, en pleine effervescence, il s'est même séparé du roi des vins parkerisés, Michel Rolland !

La Gaffelière a vécu sur sa notoriété, loin des projecteurs, sans faire d'effort commercial, cultivant la discrétion. Depuis les années 2000, nous avons commencé à restructurer le vignoble à l'aide de Stéphane Derenoncourt, le prince du Cabernet Franc, avec la mise en valeur sélective de sa géologie bien spécifique, puisque nous avons à la fois des argiles bleues sur les coteaux et la fameuse molasse du Fronsadais. Le cuvier a été entièrement repensé en 2013. Plus fonctionnel, il est équipé de 20 cuves tronconiques inversées fabriquées sur mesure permettant une vinification parcellaire très précise. Ce nouvel espace de vinification est associé à d'autres investissements tels que machine à tri optique, chambre froide, pressoir vertical... La Gaffelière, c'est redevenu de la dentelle, avec un nouveau virage à 180° en 2017, où nous sommes passés à 45 % de Cabernet Franc contre 30 % avant. Notre plus gros investissement aujourd'hui, c'est la

sélection. Et les négociants nous font à nouveau confiance depuis 5 ans. Nous avons également investi dans l'accueil, avec une salle de dégustation pour recevoir les professionnels et les touristes.

Quelle est l'ambition, passer en A ?

Je vous dirai pourquoi pas, mais l'essentiel pour la Gaffelière est ailleurs... Notre plus grande ambition est de conserver et de développer générations après générations le Château La Gaffelière. L'achat de vignes, c'est aujourd'hui un investissement patrimonial. Notre famille et son château sont parmi les plus anciens de Saint-Émilion et nous comptons y rester ! D'ailleurs, des fondations d'une villa gallo-romaine d'une dizaine de pièces ont été découvertes en 1969 ce qui fait remonter La Gaffelière à plus de mille huit cents ans ! Ouvrir la visite de la villa au public fait partie de nos futurs projets.

La Gaffelière revives || *Silver vines signed Philippe Pasqua, archeo-touristic project based on a Gallo-Roman villa discovered on the estate, new vathouse in 2013, promotion of Château La Gaffelière among the Bordeaux merchants: all initiatives that mark the return to the forefront of a giant that had fallen asleep during the last twenty years. At the helm of the estate today, Alexandre de Malet Roquefort, the count's son.*

After being a trader, you decided to refocus on the family vineyards ...

Yes, I devote myself 100% to the Comte de Malet Roquefort Estates, including La Gaffelière, First Grand Cru Classé de Saint-Émilion, the historic property. We gradually expanded by buying Château Armens (Saint-Émilion Grand Cru), Château La Connivence (Pomerol) and Château Chapelle d'Aliénor (Bordeaux Supérieur) to open the range. Today, I manage 50 employees, 140 hectares of vineyards. And spend a lot of time abroad to help the merchants!

What have been the different stages to awake La Gaffelière?

In the 80s, my father did not succumb to the temptation of making concentrated, tight, tannic wines. In 82, in full effervescence, he even separated from the king of parkerized wines, Michel Rolland! La Gaffelière lived on its notoriety, far from the spotlight, without making any commercial effort, cultivating discretion. Since the 2000s, we began to restructure the vineyard with the help of Stéphane Derenoncourt, the Prince of Cabernet Franc, with the selective enhancement of its specific geology, since we have both blue clays on the hillsides and the famous Fronsac molasse. The vathouse was completely redesigned in 2013. More functional, it is equipped with 20 made-to-measure inverted frustoconical tanks allowing a very precise by-plot vinification. This new winemaking space is associated with other investments such as an optical sorting machine, cold room, vertical press ... La Gaffelière has become lace again, with a new 180°-turn in 2017, when we went to 45% Cabernet Franc against 30% before. Our biggest investment today is the selection. And wine merchants have been trusting us again for 5 years. We also invested in the reception, with a tasting room to welcome professionals and tourists.



Les vignes argentées.



Paolo Basso et Alexandre Malet de Roquefort



What is the ambition, become A?

I would say why not, but the main issue for La Gaffelière is elsewhere ... Our greatest ambition is to preserve and develop, generation after generation, Château La Gaffelière. The purchase of vines is today a patrimonial investment. Our family and its chateau are among the oldest in Saint-Émilion and we intend to stay there! Moreover, the foundations of a Gallo-Roman villa of

about ten rooms were discovered in 1969 which makes La Gaffelière date back over eighteen hundred years! Opening the visit of the villa to the public is part of our future projects.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ GAFFELIERE.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château La Gaffelière 2017, Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé B

Nez d'un bon fruité mûr, voire surmûri (belle arrière-saison jusqu'en octobre), prunes et cerises mûres. Bouche riche et volumineuse avec une belle force en milieu de bouche, un caractère assez distingué, une belle fraîcheur, des tanins mûrs, une finale longue et distinguée. Un très beau vin.

Garde : 2022-2030.

In the nose, a good ripe fruitiness, even overripe (beautiful late season until October), ripe plums and cherries. Rich and voluminous palate with a beautiful powerfulness in the mid-palate, a rather distinguished character, a nice freshness, ripe tannins, a long and distinguished finish. A beautiful wine. **Ageing: 2022-2030.**

Château La Gaffelière 2018 (en primeurs), Saint-Émilion 1^{er} Grand Cru Classé B

Un beau nez distingué et fin, une belle aromaticité de baies très mûres, net, fumé. Belle bouche expressive et dense, volumineuse et sucrée, chaleureuse et solide, des tanins puissants et raffinés à la fois, une finale très longue. Un vin d'exception.

Garde : 2025-2040.

A beautiful distinguished and fine nose, a beautiful aromaticity of ripe berries, clean, smoky. Beautiful palate, expressive and dense, voluminous and sweet, warm and solid; tannins are powerful and refined at once, a very long finish. An exceptional wine. **Ageing: 2025-2040.**



CHÂTEAU DE PRESSAC

Un château réveillé par un néo-vigneron

Il est venu pour changer de vie, s'enraciner et faire un vin digne des plus grands. Jean-François Quenin rassemble, à n'en pas douter, les rêves caressés par bien des passionnés. Devenir vigneron.

Saint-Emilion. Un mythe pour les collectionneurs, un baptême de rêve pour les néo-vignerons. Ses châteaux séculaires, ses routes serpentineuses, ses vignes pour horizon, turquoises l'été, ambrées l'automne, et ses vins à perdre la raison. C'est au château de Pressac que Jean-François Quenin s'est converti, à 48 ans. Ancien Directeur Général chez Darty, diplômé d'HEC, il est arrivé, la foi vigneronne chevillée au corps pour étendard. Reconversion spectaculaire, retour à la case départ avec l'obtention d'un CAP à Blanquefort. Ses motivations s'inscrivaient dans une quête d'authenticité. Une manière d'habiter le monde plus fusionnelle. Vivre une tranche de vie de vigneron et de châtelain ! Car c'est au château de Pressac, perché sur un tertre, que fut signée la reddition de la ville après la défaite des Anglais à la Bataille de Castillon, mettant fin à la guerre de Cent ans et à l'occupation de l'Aquitaine par les Anglais. Même si le château a été depuis reconstruit au XIX^e siècle dans un style néogothique, un tel héritage impose ses valeurs sous le signe de l'éternité...

Le château fut acquis par Jean-François Quenin et sa femme Dominique en 1997, de gros travaux de restauration et d'aménagement furent entrepris tant sur la bâtisse qu'au sein des 36 hectares du domaine viticole. Celui-ci fut étendu en aménageant des terrasses sur les coteaux escarpés et replanté à 90 % en 22 ans. Avec notamment 1 hectare de Noir de Pressac, éponyme du château, nom local accordé au Malbec, qu'un certain Vassal de Montviel aurait ramené au 18^{ème} siècle depuis son Quercy natal et qui fut plus tard développé par le sieur Malbek et prit son nom. En 2012, ce fut le tour des chais. Rénovation complète avec 40 cuves pour 40 parcelles, différents contenants, matériaux, des vendanges à la main, une table de tri ultra performante... Des investissements qui en disent long sur l'ambition pour les 200 000 bouteilles (Château de Pressac et Château Tour de Pressac). Et le résultat ne se fait pas attendre puisqu'en 2012, alors qu'Hubert de Boüard et Alain Raynaud viennent de prendre leurs marques comme conseillers, le Château de Pres-

sac entre au classement des Grands Crus de Saint-Emilion. Une juste récompense, mais aujourd'hui, un nouveau virage s'amorce : « Pendant 20 ans, nous avons travaillé sur la qualité, aujourd'hui, nous sommes perçus comme un vin sérieux, stable, d'un très bon rapport qualité-prix, mais nous avons les moyens de passer en premier, avec cette exposition en coteau, nos 5 cépages qui se complètent (Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc, Carménère et Malbec), un nouveau chai en perspective dès 2020, alors peut-être pour le classement de 2032... ».

Pour l'heure, après avoir réveillé son château, Jean-François Quenin souhaite en finir avec la culture du secret propre aux Bordelais et s'attache à construire une image. Le châtelain ouvre ses portes avec plaisir : 9 000 visiteurs sont accueillis par an au château et il œuvre pour faire entrer le Château de Pressac sur les plus belles tables de la gastronomie.

A château resurrected by a neo-winemaker || *He came to change his life, take root and make a wine worthy of the greatest. Undoubtedly, Jean-François Quenin brings together dreams held by many enthusiasts. To become a winegrower.*

Saint Emilion. A myth for the collectors, a dream for neo-winegrowers. Its centuries-old chateaus, its winding roads, vines as far as eye can see, turquoise in summer, amber in autumn, and its wines that make you lose your senses. Jean-François Quenin converted, at 48 years, at Château de Pressac. Formerly general manager at Darty, a graduate of HEC, he arrived, the winegrower's faith binding his body and soul together. Spectacular reconversion, back to square one passing a professional certificate in Blanquefort. His motivations were part of a quest for authenticity. A more fusional way to live in this world. Live the life of a winemaker and a castellan! Because it is at the castle of Pressac, perched on a hilltop, that was signed the surrender of the city after the defeat of the English at the Battle of Castillon, ending the One Hundred Years War and the occupation of Aquitaine by the English. Although the castle has since been rebuilt in the nineteenth century in a Neo-Gothic style, such a legacy imposes eternal values ...

The chateau was acquired by Jean-François Quenin and his wife Dominique in 1997, major restoration and rehabilitation works were undertaken both on the building and within the 36-hectare vineyard. The latter was extended by developing terraces on steep slopes and replanted by 90% in a 22-year time. With in particular 1 hectare of Noir de Pressac, eponymous of the chateau, the local name of Malbec



Jean-François Quenin et sa femme Dominique.



Paolo Basso et Jean-François Quenin.

that a certain Vassal de Montviel is supposed to have brought back in the 18th century from his native Quercy and which was later developed by Lord Malbec and given his name. In 2012, it was the cellars' turn. A complete renovation with 40 vats for 40 plots, different containers, materials, hand-picking, a high-performance sorting table ... Investments that say a lot about the ambition for the 200,000 bottles (Château de Pressac and Château Tour de Pressac). And the result is not long to come since in 2012, while Hubert de Bouard and Alain Raynaud have just taken their marks as consultants, the Château de Pressac enters the Grands Crus of Saint-Emilion classification. A fair reward, but today, a new stage of development begins: "For 20 years, we have been working on quality, today we are perceived as a serious wine, consistent, with a very good quality-price ratio, but we have the means to become a First, with our exposure in hillsides, our 5 grape varieties that complement each other (Merlot, Cabernet Sauvignon and Franc, Carménère and Malbec), a new winery in project for 2020, so maybe for the classification of 2032 ..."

For now, after resurrected his chateau, Jean-François Quenin wants to remedy the culture of secrecy proper to Bordeaux and strives to build an image. The chatelain opens his doors with pleasure: 9,000 visitors are welcomed each year at the chateau and he works to bring Château de Pressac on the most beautiful gastronomic tables.

Bénédict Chapard

EN SAVOIR +

➔ CHATEAUDEPRESSAC.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château de Pressac 2015, Saint Emilion Grand Cru Classé

Beau nez de réglisse, de crème de cassis, de cacao et d'épices douces. Riche et de beau volume, bien sucré, dense et expressif, un beau corps, une acidité qui apporte de l'équilibre, des tanins fermes et serrés. Une finale persistante et gouteuse. Excellent.

Nice nose of licorice, creme de cassis, cocoa and sweet spices. Rich and beautiful volume, very sweet, dense and expressive, a beautiful body, an acidity that brings balance, firm and tight tannins. A persistent and tasty finish. Excellent.

Château de Pressac 2016, Saint Emilion Grand Cru Classé

Beau nez de baies noires bien mûres, réglisse, encre et cacao très fin. En bouche, puissant et expressif, dense et volumineux, savoureux, sucré, structuré, des tanins fins et compacts, une finale très fine et persistante. Un vin gourmand et distingué.

Beautiful nose of ripe black berries, liquorice, ink and very fine cocoa. On the palate, powerful and expressive, dense and voluminous, tasty, sweet, well-structured; fine and compact tannins, a very fine and persistent finish. A gourmet and distinguished wine.



Marie-Laure Latorre, Paolo Basso et Olivier Decelle

CHÂTEAU JEAN FAURE

« L'avenir n'est pas dans un concept architectural mais dans un concept de vie »

Qui ne connaît pas l'histoire du patron de Picard ? Il incarnait la réussite de ces capitaines d'industrie à qui tout sourit et qui décident de tout plaquer. Visionnaire, enthousiaste, passionné, Olivier Decelle s'est fixé à Jean Faure et a relevé le défi.

« Savoir écouter son destin » se plaît à dire Olivier Decelle, l'œil rivé sur les caprices du ciel, accroupi entre deux rangs de vigne et s'extasiant sur le retour des huppés. Il rachète d'abord Mas Amiel dans le Roussillon, puis Jean Faure à Saint-Emilion, s'enchaîneront un vignoble en Bourgogne puis dans le Rhône pour pas moins de 700 000 bouteilles produites par an.

A Saint-Emilion, c'est une belle asphyxiée qu'il a choisit en 2004 au royaume des grailles et de sables ferrugineux. Très vite, il comprend que le vin ne peut se réduire à une simple formule magique. Né d'une idée de pureté et d'accomplissement, il doit raconter un sol et un climat, refléter la vie et cette notion de temps qu'il avait perdu. Les tours de passe-passe pour épater et appâter, il les refuse. « Mon objectif est ailleurs, équilibre et harmonie pour engendrer finesse et élégance. Et cela passe avant tout par la vie des sols, c'était la structure la plus solide à créer ici, pour que les racines puisent au plus

profond, et soient moins dépendantes des aléas climatiques. C'est mon ami Jacques Boissenot qui m'a tout appris. » Rapidement, il passe tout en bio, laboures ses 18 hectares à cheval, réfléchit à la fertilité des sols, à la biodynamie, écoute sa terre, tout en restant extrêmement précis. Il ne cède en rien aux sirènes de la sur-extraction, surtout pas avec son Cabernet Franc (50 %) qu'il affectionne particulièrement, ne jouant pas plus au démiurge qu'au séducteur, forgeant ainsi cette éthique souveraine : « J'aime l'austérité dans les hommes et dans le vin. Je construis mes vins avec de l'acidité pour obtenir de l'élégance, de la tension et de la fraîcheur, » confie le passionné.

Très vite, le style Olivier Decelle va propulser les vins de l'ombre à la lumière des grands. En 2012, Jean Faure reprend son rang de grand cru classé qu'il avait perdu et obtiendra la certification Agriculture Biologique à partir du millésime 2017, une rareté parmi les grands crus. Après avoir réveillé sa belle aux ceps dormants,

à 63 ans, il s'entoure pour la première fois d'une directrice technique pour prendre un peu de recul et commencer à penser à sa succession. Il choisit à l'instinct Marie Laure Latorre, dont le parcours atypique (assemblages pour la marque distributeur Système U) lui plaît. Et, lui qui vit sur place, décide d'ouvrir désormais son château aux curieux. Enfin, sa ferme-herboristerie-ménagerie... Car le château Jean Faure n'a rien d'ostentatoire. Des bâtiments sobres, autour, le vignoble et entre deux, des sentinelles de ferme. Un coq, des poules, des pigeons, des abeilles, des chevaux, bientôt des alpagas, des cabanes en bois, un potager en permaculture et une herboristerie. « Nous avons ouvert en juillet et déjà 1 300 visiteurs sont passés. 70 % de la visite se passe en extérieur, » précise Olivier Decelle, avant d'ajouter « l'avenir n'est pas dans un concept architectural mais dans un concept de vie ». Le gardien des lieux s'est enraciné.

“The future does not lie in an architectural concept but in a concept of life”

|| *Who has never heard of the Picard' boss's story? He embodied the success of these captains of industry who decide to change live drastically. Visionary, enthusiastic, passionate, Olivier Decelle settled at Jean Faure and has taken up the challenge.* "Listen to your destiny" likes to say Olivier Decelle, looking at the sky and the whims of the weather, crouching between two rows of vines and raving about the return of the hoopoes. He first bought Mas Amiel in Roussillon, then Jean Faure in Saint-Emilion, then a vineyard in Burgundy then in Rhône for no less than 700,000 bottles produced per year.

In Saint-Emilion, it is a beautiful but suffocating estate that he chose in 2004 in the kingdom of the gravelly clays and ferruginous sands. Swiftly, he understood that wine can not be reduced to a simple magic formula. Born of an idea of purity and fulfillment, it must tell a soil and a climate, reflect the life and the notion of time he had lost. He refuses the tricks to impress. "My goal is elsewhere, balance and harmony to generate finesse and elegance. And that goes primarily through the life of the soil, it was the most solid structure to create here, so that the roots draw deep, and are less dependent on the climate hazards. It was my friend Jacques Boissenot who taught me everything." Quickly, he converts to organic, plows his 18 hectares with a horse, reflects on the soil fertility, on biodynamics, listening to his land, while remaining extremely accurate. He does not give in to the sirens of over-extraction, especially not with the Cabernet Franc (50%) that he particularly appreciates, building his own ethics: "I like austerity in men and in wine. I build my wines with acidity to get elegance, tension and freshness," the enthusiast winegrower explains.



Very quickly, Olivier Decelle's style propelled the wines from the shadow into the light of the greatest. In 2012, Jean Faure was given back the rank of Grand Cru Classé that it had lost and obtained the Organic Agriculture certification from the 2017 vintage, something rare among the Grand Crus. After having resurrected its sleeping beauty, at the age of 63, for the first time he hires a technical director to take a step back and start thinking about his succession. He instinctively chose Marie Laure Latorre whose atypical career (blending for the distributor brand Système U) he likes. And,



living on the spot, he decided to open from now on his chateau to the curious ones. Finally, his farm-herbalist-menagerie ... Because Chateau Jean Faure is nothing ostentatious. Sober buildings surrounded by the vineyard and in between, the farm 'guards', a rooster, chickens, pigeons, bees, horses, soon alpacas, wooden cabins, a permaculture vegetable garden and a herbalist's shop. "We opened in July and already 1,300 visitors have come. 70% of the visit is spent outdoors," says Olivier Decelle, before adding "the future is not in an architectural concept but in a concept of life". The guardian of the place has settled down here.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➕

➔ WWW.JEANFAURE.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château Jean Faure 2015, Saint-Emilion Grand Cru Classé

Au nez, un fruité de belle aromaticité avec des arômes de baies noires bien mûres, de réglisse et de pivoine. Une très belle bouche distinguée et volumineuse, tout en gardant une très grande profondeur et des saveurs, une structure importante, des tanins raffinés et compacts avec beaucoup de finesse. Une finale très longue et intense. Un vin de belle distinction avec un style aristocratique. **Garde : à boire-2035.**

On the nose, a beautiful aromatic fruitiness with aromas of ripe black berries, liquorice and peony. A very nice palate, distinguished and voluminous, while maintaining a great depth and flavors, an important structure; refined and compact tannins with great finesse. A very long and intense finish. A very distinguished wine with an aristocratic style. **Ageing: to enjoy now-2035.**

Château Jean Faure 2016, Saint Emilion Grand Cru Classé

Au nez, de la réglisse et de cassis avec un belle pointe épicée et d'encre, cerises noires. Dès l'entrée en bouche, une matière riche et de beau volume, un style élégant et très distingué, de belle structure, des tanins fermes. Une finale longue, intense et distinguée. **Garde : 2022-2035.**

On the nose, liquorice and blackcurrant with a nice spicy hint and ink, black cherries. Upon the first taste, a rich and beautiful volume, an elegant and very distinguished style, a beautiful structure, firm tannins. A long, intense and distinguished finish. **Ageing: 2022-2035.**

CHÂTEAU CANTIN

Monter d'un cran

Le Château Cantin est dans le giron des Grands Chais de France, négociant numéro 2 du vin dans l'Hexagone, dont la célèbre marque J.P. Chenet a fait le tour du monde. La gestion et la commercialisation de ce Saint-Emilion Grand Cru sont à la charge de Crus et Domaines de France dont Jean-Marc Dulong est le directeur. En ligne de mire : une nouvelle ambition.

Que représente Château Cantin au sein du groupe ?

Parmi les 21 propriétés girondines du groupe Grands Chais de France qui comptabilisent 670 hectares au total, Château Cantin est l'un de nos fleurons avec Clos Beaugard à Pomerol. Il est situé à Saint-Christophe-des-Bardes, avec 32 hectares à flanc de coteaux sur un terroir argilo-calcaire et pour cépage dominant le Merlot à 90 %.

Qu'avez-vous entrepris dans la propriété depuis son rachat 2008 ?

Un des axes stratégique du groupe, c'est de réveiller des propriétés oubliées, ce qui nous permet une certaine liberté dans nos choix. Ici, à Cantin, nous avons peu à peu restructuré le vignoble avec un programme à 10 ans. Au total, 8 hectares ont été arrachés et réorganisés en fonction des analyses de sols et de notre objectif qualitatif. Michel Rolland, le virtuose du Merlot, nous accompagne dans cette démarche. Dans la vigne, nous sommes en agriculture raisonnée, le soin apporté à la vigne, au raisin, à sa maturité sont des choses qui comptent. Les vendanges sont manuelles. Les rendements sont raisonnables, entre 40 à 45 hectolitres par hectare. Dans le chai, nous avons mis en place du parcellaire avec 340 barriques, et nous faisons des essais avec différents bois, les tonneliers bourguignons nous plaisent beaucoup, ils apportent de la finesse. Le premier vin a droit à un élevage de douze mois en barriques.

Où vendez-vous Château Cantin ?

Le domaine a deux niveaux de qualité : Château Cantin que l'on retrouve autour de 20 euros et Vieux Château des Combes autour de 15 euros. Ces deux marques sont distribuées en CHR, Duty Free et grand export. Château Cantin a trouvé son public. Nous en manquons chaque année !

Quelle est l'ambition pour Château Cantin ?

Il y a une volonté forte de Joseph Helfrich, le PDG de Grands Chais de France, de donner les moyens pour augmenter la qualité de l'ensemble de ses propriétés.

Depuis 10 ans, plus de 50 % de nos vignobles ont été restructurés. A Cantin, notre ambition est claire, nous souhaitons monter d'un cran. C'est une construction de longue haleine. Bien sûr, nous avons en ligne de mire le nouveau classement de 2022. Et nous relevons peu à peu les défis. Nous avons une structure adaptée, les vins tendent de plus en plus vers la finesse, l'équilibre. Nous devons travailler le positionnement de la marque, l'implantation, l'accompagnement commercial... Le vin a progressé et nous souhaitons le hisser encore plus haut. L'histoire est loin d'être finie.



Sébastien Villenave, Jean-Marc Dulong et Paolo Basso.



Alexander Gerner, responsable commercial On Board, et Paolo Basso.

Go up a notch || *Château Cantin is in the portfolio of Grands Chais de France, France's number two wine merchant, whose famous brand 'J.P. Chenet' has gone around the world. The management and marketing of this Saint-Emilion Grand Cru are entrusted to Crus & Domaines de France directed Jean-Marc Dulong. In mind: a new ambition.*

What does Château Cantin represent within the group?

Among the 21 properties in Gironde owned by Grands Chais de France which account for 670 hectares in total, Château Cantin is one of our flagships with Clos Beauregard in Pomerol. It is located in Saint-Christophe-des-Bardes, with 32 hectares on hill-sides on a clay-limestone soil and Merlot dominating by 90%.

What have you undertaken in the estate since the purchase in 2008?

One of the group's strategic priorities is to revive forgotten properties, which allows us a certain freedom in our choices. Here at Cantin, we have gradually restructured the vineyard with a 10-year program. A total of 8 hectares were pulled out and reorganized according to soil analysis and our qualitative objective. We are consulted by Michel Rolland, the virtuoso of Merlot, in this process. In the vineyard, we practice integrated agriculture, the care given to the vine, to the grapes, to its maturity

are things that are important to us. The harvest is manual. The yields are reasonable, between 40 to 45 hectoliters per hectare. In the cellar, we have set up by-plot selection with 340 barrels, and we are testing different woods, we like a lot the Burgundy coopers, they bring finesse. The first wine benefits from a twelve-month barrel aging.

Where is Château Cantin sold?

The estate has two levels of quality: Château Cantin (about 20 euros) and Vieux Château des Combes (about 15 euros). Both brands are distributed in the HORECA, Duty Free shops and exported overseas. Château Cantin has found its public. We lack wine every year!

What is Château Cantin's ambition?

Joseph Helfrich, CEO of Grands Chais de France, is determined to provide the means to increase the quality of all his properties. For 10 years, more than 50% of our vineyards have been restructured. At Cantin, our ambition is clear, we want to go one step up. It is a long-term construction. Of course, we have in sight the new classification of 2022. And we are gradually meeting the challenges. We have the adapted structure, the wines tend more and more towards delicacy, balance. We need to work on brand positioning, implementation, sales support ... The wine has progressed and we want to raise it even higher. The story is far from over.

Bénédicte Chapard

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château Cantin 2015, Saint-Emilion Grand Cru

Un joli nez assez fin qui s'exprime sur des senteurs de baies des bois assez mûres et d'une belle note épicée et fumée apportée par l'élevage en barrique. L'attaque en bouche est riche et ronde avec une belle sucrosité, ensuite on perçoit une structure élancée, des tanins fermes et une finale longue qui ennoblit le vin. **Garde : à boire - 2025.**

A lovely fairly delicate nose that expresses on scents of fairly ripe wild berries and a nice spicy and smoky note provided by the barrel ageing. The first taste on the palate is rich and round with a nice sweetness, then we perceive a slender structure, firm tannins and a long finish that ennobles the wine. **Ageing: to drink - 2025.**

Château Cantin 2017, Saint-Emilion Grand Cru

Un nez intense qui dévoile des arômes d'encre et de crème de cassis. Attaque en bouche de belle puissance qui le rend séduisant au palais, suivi par un style plus linéaire, reflets du millésime, et des tanins serrés qui caractérisent la finale.

Garde : 2028.

An intense nose that reveals aromas of ink and crème de cassis. Intense first taste that makes it seductive on the palate, followed by a more linear style, reflection of the vintage, and tight tannins that characterize the finish. **Ageing: 2028.**



Paolo Basso et Marion Marker

CHÂTEAU DE LA DAUPHINE

Virage biodynamique et œnotouristique à la Dauphine

La Dauphine a changé de main en 2015, racheté par la famille Labrune, actionnaire majoritaire du groupe Cegedim, mais garde le cap et les valeurs de son prédécesseur. Certifié en agriculture biologique puis en en biodynamie, l'exploitation fronsadaise de 53 hectares, dont le but est de devenir l'un des leaders de l'appellation, a également franchi une étape supplémentaire en développant une offre œnotouristique audacieuse.

Achévé en 1750, le château doit son nom à la Dauphine de France et mère de Louis XVI, Marie-Josèphe de Saxe, qui y a séjourné peu après sa construction. Celle-ci pourrait s'émerveiller encore aujourd'hui de la beauté silencieuse des lieux et se réjouir de l'empreinte féminine que son passage a laissé. Car ici, sur 19 salariés, la majorité sont des femmes, que ce soit à la direction, au développement touristique ou manœuvrant des tracteurs ! Est-ce pour autant que La Dauphine produit un vin féminin ? Ce qui est certain, c'est qu'elle adoucit l'appellation, encore marquée par une réputation très virile de tanins solides.

Le chai avec son cuvier circulaire à gestion gravitaire et son bras armé qui tourne comme une horloge atteste de cette volonté de respect du raisin (90 % de

Merlot, 10 % de Cabernet Franc) et de l'expression de ses arômes : « D'importants investissements ont été réalisés au début de années 2000. Avec l'aide de Bernard Mazières, il a été conçu un outil de vinification à la pointe de la technologie. La famille Labrune continue d'investir pour porter La Dauphine à la hauteur de ses ambitions, » explique Marion Merker, en charge de l'œnotourisme.

A regarder la vigne, on comprend également rapidement les subtilités de la philosophie souhaitée : plantation de céréales entre les vignes afin que leurs racines aèrent le sol, ruches dans le parc, nid pour chauve-souris... A la Dauphine, la vie a repris ses droits. Ici, on observe, on anticipe, on pulvérise camomille, prêle ou encore ortie contre les nuisibles, aux jours fixés par le calendrier lunaire. Mêmes attentions dans le chai : du parcellaire bien sûr où Michel Rolland prodigue ses conseils pour les assemblages, mais aussi des essais de vieillissement en amphore de grès et en cuves béton en forme de tulipe. S'il faut de la ténacité pour imposer une viticulture biologique et biodynamique, la Dauphine a adopté les mêmes qualités pour inventer un œnotourisme ludique et passionnant. Audace trois fois récompensée d'un prix Best of d'Or : « Architecture

& Paysage » en 2014, « Restauration » en 2016 et « Valorisation des Pratiques Environnementales » en 2018. Ici, les visites et les ateliers varient en fonction des saisons. On peut faire des visites classiques et atelier d'olfaction avec le jeu le Nez du Vin, des visites nature où l'on découvre le travail de la vigne, le rucher, l'atelier biodynamie, l'aquaponie, le potager en permaculture et le jardin des arômes pour finir par une dégustation de 3 vins dans un cocon végétalisé au cœur du parc, on peut déjeuner autour de la piscine, pique-niquer dans les vignes ou faire des repas plus raffinés. Le Château loue également des salles, à la fois pour des événements privés comme des mariages ou bien des séminaires professionnels. 4 000 visiteurs ont été accueillis l'année dernière, principalement anglophones, à qui sont réservés 10 % de la production. La Dauphine produit 200 000 cols sur deux cuvées, Château de la Dauphine et le second vin nommé Delphis de la Dauphine qui signifie dauphin en grec. Vendu sur la Place de Bordeaux, le premier vin est aujourd'hui l'une des étiquettes incontournables des foires aux vins mais est également distribué en Asie et sur le marché américain.



Les cuves béton.

Biodynamic and touristic turn at La Dauphine || La

Dauphine changed hands in 2015, bought by the Labruno family, the majority shareholder of the Cegedim group, but keeps the course and values of its predecessor. Certified organic and biodynamic, the 53-hectare estate of Fronsac, whose goal is to become one of the leaders of the appellation, has also taken an additional step in developing a bold wine tourism offer.

Completed in 1750, the chateau owes its name to the Dauphine of France and mother of Louis XVI, Marie-Josèphe de Saxe, who stayed there shortly after its construction. Still today she could marvel of the silent beauty of the places and be delighted with the feminine imprint that she left. Because here, out of 19 employees, the majority are women, in the management, tourism development or tractor team! But does La Dauphine therefore produce a feminine wine? What is certain is that it softens the appellation, still marked by a very virile reputation of solid tannins.

The cellar with its gravity-controlled circular vat room and its arm that turns like a clock evidences the desire to respect the grapes (90% Merlot, 10% Cabernet Franc) and the expression of its aromas: "Important investments have been done in the early 2000s. With Bernard Mazières's help a top-notch vinification tool has been designed. The Labruno family continues to invest to raise La Dauphine up to their ambitions", explains Marion Merker, in charge of wine tourism.

A look at the vineyard, and you quickly understand the subtleties of the desired philosophy: planting cereals between the vines so that their roots aerate the ground, beehives in the park, nest for bats ... At La Dauphine, life has reclaimed its rights. Here, we observe, we anticipate, we spray chamomile, horsetail or nettle against pest, at the days fixed by the lunar calendar. Same care in the cellar: plot selection of course with Michel Rolland provides advice for the blending, but also trials of aging in sandstone amphora and tulip-shaped concrete vats.

If it takes tenacity to impose organic and biodynamic viticulture, La Dauphine has adopted the same qualities to invent a fun and exciting wine touristic offer. A daring rewarded three times with a Best of Gold Award: "Architecture & Landscape" in 2014, "Restoration" in 2016 and "Enhancement of Environmental Practices" in 2018. Here, visits and workshops vary depending on the season. You can make classic visits and olfactory workshop with the game 'Nez du Vin', nature tours where you discover the work of the vine, the apiary, the biodynamic workshop, aquaponics, the vegetable garden in permaculture and the aroma garden to end with a tasting of 3 wines in a cocoon planted in the heart of the park, you can have lunch near the pool, picnic in the vineyards or have more refined meals. The Chateau also rents rooms, both for private events such as weddings or professional seminars. 4,000 visitors were welcomed last year, mainly English-speaking, to who are reserved 10% of the production. La Dauphine produces 200,000 bottles in two cuvees, Château de la Dauphine and the second wine 'Delphis de la Dauphine' which means 'dolphin' in Greek. Sold on the Bordeaux marketplace, the first wine is now one of the essential labels of the wine fairs but is also distributed in Asia and on the American market.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-DAUPHINE.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château de La Dauphine 2010, Fronsac

Beau nez de laurier, de réglisse, d'épices. Belle bouche gourmande, sucrée et de joli corps, structurée et élégante avec une très belle densité, des tanins fermes et mûrs, une finale persistante et intense très expressive. Un très beau vin extrêmement plaisant, au rapport qualité-prix très avantageux.

Garde : à boire – 2025.

Nice nose of laurel, licorice, spices. Beautiful moreish palate, sweet with a nice body, well-structured and elegant with a very nice density, firm and ripe tannins, a persistent and intense very expressive finish. A very nice wine, extremely pleasant, with a very advantageous value for money. Ageing: to drink – 2025.

Château de La Dauphine 2015, Fronsac

Un nez intense de fruits des bois mûrs, de réglisse et de laurier, de poivre. Une belle bouche dense et volumineuse, riche et assez expressive, qui garde une belle fraîcheur acide et un style distingué. Les tanins sont riches. Finale persistante et intense avec une belle gourmandise et saveurs. Un excellent vin.

Garde : 2020 – 2030.

An intense nose of ripe fruit, liquorice and laurel, pepper. A beautiful dense and voluminous, rich and rather expressive palate, which keeps a nice acid freshness and a distinguished style. The tannins are rich. Persistent and intense finish with a beautiful lush taste and a lot of flavors. An excellent wine. Ageing: 2020 - 2030.



CROIX DE LABRIE

Une icône confidentielle

icône confidentielle, voilà c'est ce qu'est devenu Croix de Labrie en 6 ans depuis son rachat en 2013 par Axelle et Pierre Courdurié. convoitée par l'élite des amateurs, notée à l'égal des plus grands, la perle rare ne cesse d'accroître sa réputation. Et bonne nouvelle, les Courdurié s'attachent à multiplier les initiatives.

« Exceptionnel », c'est par cette exclamation que Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, de passage à la propriété, a commencé ses commentaires de dégustation sur le Château Croix de Labrie. S'il marque les esprits et provoque l'émotion, il faut dire que le joyau du domaine, sur le plateau de St Christophe des Bardes, est taillé comme un diamant. Les 5,79 hectares sur 3 terroirs différents sont travaillés en agriculture biologique, labourés à cheval, taillés à la Poussard, avec une vendange en vert, un effeuillage côté soleil levant pour une meilleure maturation et des radis chinois plantés entre les rangs pour travailler le sol naturellement et éviter trop d'azote. Cette année, ils testent un procédé alternatif, la génodique, permettant d'utiliser la musique pour lutter contre certaines maladies de la vigne, efficace notamment contre l'esca, la fameuse maladie du bois ou encore contre le mildiou. Le principe ? Les ondes musicales pourraient influencer sur le taux de synthèse des protéines et faire baisser les maladies de 20 %.

Ce vignoble-jardin se limite à quelques 34 hectolitres par hectare pour un rendement autorisé de 50 hectolitres dans l'appellation. Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur. Au chai, les raisins sont sélectionnés avec le Tribaie et tout commence par des macérations à froid pré-fermentaires. Le pigeage, 2 à 3 fois par jour, est manuel. Les fermentations malolactiques se font en barrique avec 100 % de bois neuf pour Croix de Labrie. Pas de filtrage, ce qui n'empêche pas d'obtenir des cuvées brillantes et limpides. Et pour boucher les flacons du domaine, Axelle et Pierre Courdurié sont là aussi allés chercher une alternative nouvelle pour éviter toute mauvaise surprise : ArdeaSeal. Fini le liège, celui-ci est constitué de polymères qui préserve les échanges gazeux.

Résultat, Croix de Labrie affole les amateurs et tutoie les plus grands crus de Saint-Emilion. La production étant limitée (9 000 bouteilles) et le prix sur un positionnement haut de gamme (120 euros prix public), le couple a développé la gamme

pour satisfaire au plus grand nombre, avec une approche à la bourguignonne, par terroir : la Chapelle de Labrie, issu des vignes des parcelles de Saint-Sulpice-de-Faleyrens composé de graves avec argilo-calcaire et Les Hauts de Croix de Labrie, plus sur les graves, toujours sur une dominante Merlot. Ces deux cuvées sont ciselées avec le même souffle, celui d'une quête d'infinie justesse. Sans compter le Croix de Labrie - Stella Solare, un Bordeaux blanc, et les deux derniers-nés qui portent le nom de leur fille Camille, qui a également dessiné l'étiquette : Camille de Labrie rouge en AOC Bordeaux et Camille de Labrie Chardonnay en vin de France. Une aubaine pour les amateurs. On y retrouve l'ADN de la maison. « Ce sont des vins construits pour une clientèle plus jeune, histoire d'ouvrir la porte à notre univers, plus abordables financièrement et plus faciles d'accès. Ils sont vendus chez les cavistes, les restaurants. C'est un travail sur la bouche, la minéralité, la tension, la rondeur. Ils représentent notre conception des vins, » précise Axelle.

A confidential icon || *A confidential icon, that is what has become Croix de Labrie in a 6 years time since its acquisition in 2013 by Axelle and Pierre Courdurié. Coveted by the elite of connoisseurs, getting marks up to the greatest, the rare pearl continues to increase its reputation. And good news, the Courduries are committed to develop projects.* "Exceptional" exclaims Paolo Basso, Best Sommelier of the World, on visiting the property, when he began commenting the tasting of Château Croix de Labrie. If it marks the spirits and provokes emotion, it must be said that the jewel of the estate, on the plateau of St Christophe des Bardes, is carved like a diamond. The 5.79 hectares on 3 different terroirs are worked in organic farming, plowed by horse, pruned according to the Poussard method, green harvested, pruned on the rising sun side for a better ripening and planted with daikon between the rising sun side to work the soil naturally and avoid too much nitrogen. This year, they are testing an alternative method, genodics, using music to fight against certain grapevine diseases, particularly effective against esca, the famous trunk disease, or against mildew. The principle? The musical waves could influence the rate of protein synthesis and bring down diseases by 20%.

This garden vineyard is limited to 34 hectoliters per hectare for an authorized yield of 50 hectoliters in the appellation. Here, the watchwords are care, attention, softness. In the cellar, the grapes are selected with the Tribaie and everything starts with cold pre-fermentary macerations. The punching, 2 to 3 times a day, is manual. Malolactic fermentations are undertaken in barrels

with 100% new wood for Croix de Labrie. No filtering, which does not prevent to obtain brilliant and limpid cuvées. And to cork the bottles of the estate, Axelle and Pierre Courdurié have also looked for a new alternative to avoid any bad surprises: ArdeaSeal. No more cork, it is made of polymers that preserve gas exchange.

Result, Croix de Labrie thrills the fans and tickles the greatest wines of Saint-Emilion. The production being limited (9,000 bottles) and the price positioned uprange (120 euros public price), the couple developed the range to satisfy as much people as possible, with a Burgundy-like approach, by terroir: La Chapelle de Labrie, from plots in Saint-Sulpice-de-Faleyrens composed of gravel with clay and limestone and Les Hauts de Croix Labrie, more on gravelly soils, still dominated by Merlot. These two cuvées are chiselled with the same spirit, that of a quest for infinite accuracy. Not to mention Croix de Labrie - Stella Solare, a white Bordeaux, and the two last releases that bear the name of their daughter Camille, who also drew the labels: Camille de Labrie red in AOC Bordeaux and Camille de Labrie Chardonnay - Vin de France. A godsend for wine lovers. It contains the DNA of the house. "These wines are built for a younger clientele, just to open the door to our universe, more affordable and easier to access. They are sold at wine shops, restaurants. We have worked on the palate, the minerality, the tension, the roundness. They represent our conception of wines," says Axelle.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Chapelle de Labrie 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Au nez, une belle note fumée, du laurier, des herbes aromatiques, du thé noir, de la cannelle. Belle trame aromatique. En bouche, puissant et dense avec une belle profondeur, du corps, une acidité qui apporte de l'équilibre, des tanins fermes et de belle structure, une finale persistante et intense très savoureuse. Un excellent vin de puissance et d'élégance. **Garde : à boire-2030.**

In the nose, a nice smoky note, laurel, herbs, black tea, cinnamon. A beautiful aromatic frame. In the mouth, powerful and dense with a beautiful depth, body, acidity that brings balance, firm tannins and beautiful structure, a persistent and intense very tasty finish.

An excellent wine, powerful and elegant. **Ageing: to drink-2030.**

Château Croix de Labrie 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Un beau nez très raffiné aux senteurs de cacao, d'épices, de vanille, de cerises noires et de réglisse. Très distingué. Une bouche d'une race exceptionnelle avec une attaque à la fois imposante et raffinée, dense et compacte avec beaucoup de profondeur et de saveurs qui apportent du style au palais. Les tanins sont riches et très raffinés, d'une parfaite maturité. Une finale interminable qui dévoile saveurs, intensité et puissance. Un vin exceptionnel. **Garde : 2022-2040.**

A beautiful, very refined nose with scents of cocoa, spices, vanilla, black cherries and licorice. Very distinguished. An exceptional racy palate with a first taste at once imposing and refined, dense and compact with a lot of depth and flavors that bring style to the palate. The tannins are rich and very refined, of a perfect maturity. An endless finish that reveals flavors, intensity and powerfulness. An exceptional wine. **Ageing: 2022-2040.**



CHÂTEAU DE CARLES

Une locomotive à Fronsac

Il y a quelques décennies, dans ses heures les plus sombres, les vins de Fronsac étaient considérés comme des « vins médecins, virils », qui servaient à remonter la santé défaillante de ses prestigieux voisins. Il fallait des locomotives pour rebâtir une réputation et montrer la voie. A Saillans, le Château de Carles fait parti de ces portes drapeaux depuis 35 ans. Et continue d'avancer en prenant de nouvelles orientations.

Le Château de Carles et sa tour carrée couronnée de mâchicoulis, c'est d'abord un site remarquable, un élégant château dont la construction remonte au XV^e siècle, surplombant le vignoble et la vallée de l'Isle du haut de sa terrasse plantée de hauts cyprès, faisant songer à une petite Toscane. C'est aussi tout un pan d'histoire entre Moyen Âge et Renaissance, accueillant au XVII^e des écrivains célèbres comme La Boétie, époux de Marguerite de Carles, ou encore Montaigne. Puis ce fût au tour de la belle et illustre Marquise de Boufflers, la dernière « Seigneur de Carles », d'inviter Jean-Jacques Rousseau, Beaumarchais et Diderot. Au XIX^e, la famille Chastenot de Castaing prend la tête du domaine qui sera transmis un siècle plus tard à Constance et à son mari Stéphane Droulers, par ailleurs associé-gérant de la célèbre banque d'affaires internationale Lazard Frères. Depuis 1983, désireux de donner de l'allant au vignoble, ils ont investi sur tous les fronts, replantant le vignoble où prédomine le Merlot à 90 % et rénovant les chais. En 94 naît Haut Carles, une cuvée haut de gamme, fleuron du domaine, rapidement mise à l'honneur par la presse et reconnue indiscutablement comme l'une des grandes affaires du Bordelais en terme qualité-prix. Il sera consacré 9 fois coup de cœur au guide Hachette !

La rénovation qualitative n'est jamais terminée en terres vigneronnes. Un nouveau virage est amorcé en 2018 avec à l'appui, une cartographie des 19 hectares du vignoble pour faire quelques réglages, et une nouvelle équipe. L'ancien banquier désormais à la retraite sent le vent tourner. Il s'agit de moderniser les vins. Il remplace Michel Rolland par Hubert de Boüard pour cette transition. « On cherche des vins moins extraits, moins boisés, plus charmeurs. Nous avons acheté des cuves tronconiques inversées pour initier des moyens d'extraction plus doux et avoir des tanins plus soyeux. On recherche davantage l'équilibre, l'harmonie, la fraîcheur. Notre fil conducteur : gommer la dureté. L'idée est de proposer des vins plus avenants, accessible dès leur jeunesse. Aujourd'hui, nous cherchons un style différent, plus adapté à notre génération et aux nouvelles façons de consommer, » explique Yannick Reyrel, le nouveau consultant de la propriété. La métamorphose s'accompagne d'un changement d'étiquette pour différencier les 2 crus (positionné à 26/34 euros TTC consommateur pour Haut Carles et 12/17 euros pour Château de Carles) et construire là aussi une stratégie commerciale.



Constance et Stéphane Droulers

A driving force in Fronsac || *A few decades ago, in its darkest hours, the wines of Fronsac were considered “medicine and virile wines” which were used to compensate weak blends of prestigious neighbors. Driving forces were necessary to rebuild the reputation and show the way. In Saillans, Château de Carles has been part of these standard bearers for 35 years. And continues to develop by taking new directions.* Château de Carles and its square tower crowned with machicolation is first of all a remarkable site, an elegant castle whose construction dates back to the 15th century, overlooking the vineyard and the Isle valley from the top of its terrace planted with high cypresses, reminiscent of a little Tuscany. It is also a whole history between the Middle Ages and Renaissance, welcoming in the 17th famous writers like La Boétie, Marguerite de Carles’s husband, or Montaigne. Then it was the turn of the beautiful and illustrious Marquise de Boufflers, the last ‘Lord of Carles’, who invited Jean-Jacques Rousseau, Beaumarchais and Diderot. In the 19th century, the Chastenet de Castaing family took over the estate, which was handed over a century later to Constance and her husband Stéphane Droulers, who was also a managing partner of the famous international investment bank Lazard Frères. Since 1983, eager to give an impetus to the vineyard, they have invested on all fronts, replanting the vineyard where Merlot predominates by 90% and renovating the cellars. In 94 they created Haut Carles, an upscale cuvee, flagship of the estate, quickly set in the spotlight by the press and indisputably recognized as one of the great bargains of Bordeaux in terms of quality-price. It was appointed 9 times a favorite of the Hachette guide!

CE QU’EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO’S REVIEWS

Château de Carles 2018, Fronsac (en primeurs)

Au nez un fruité frais et très net, une prise de bois peu perceptible. Une bouche ronde et juteuse, assez savoureuse, avec du corps, des tanins fermes. Garde : 2023-2030.

On the nose a fresh fruity and very clear, little perceptible woodiness. A round and juicy palate, fairly tasty, good body, firm tannins. Ageing: 2023-2030.

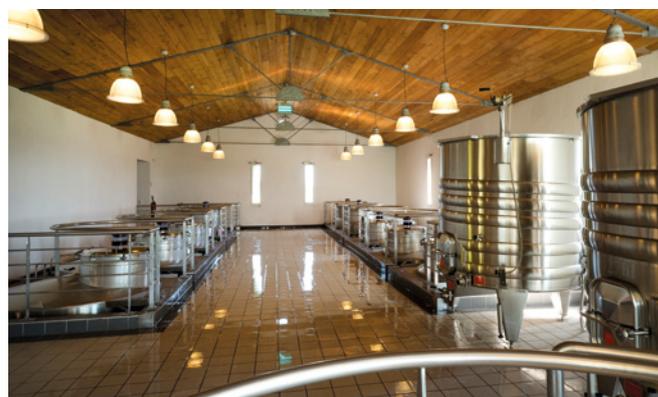
Château Haut Carles 2018, Fronsac (en primeurs)

Au nez, un fruité frais net de cerises et de cassis. Des arômes d’encre et de prunes. Une prise de bois discrète. Une bouche dense et volumineuse sans être trop chaude mais bien sucrée. Des tanins serrés, mais pas secs, une finale longue et intense. Un très beau vin qui a un très bon potentiel. Garde : 2023-2030.

In the nose, a fresh clear fruitiness of cherries and blackcurrant. Aromas of ink and plums. A discrete woodiness. A dense and voluminous palate without being too hot but pleasantly sweet. Tight tannins, but not dry, a long and intense finish. A beautiful wine that has a very good potential. Ageing: 2023-2030.



Yannick Reyrel, consultant du château, et Paolo Basso.



Qualitative renovation is never finished in vineyards. A new turn was taken in 2018 with the mapping of the 19 hectares of the vineyard to make some adjustments, and a new team. The former banker now retired felt the wind turn. It was about modernizing the wines. He replaced Michel Rolland by Hubert de Bouard for this transition. “We are looking for wines that are less extracted, less woody, more charming. We bought inverted truncated tanks to initiate milder extractions and to get more silky tannins. We seek more balance, harmony, freshness. Our guideline: to erase the harshness. The idea is to offer more interesting wines, approachable in young vintages. Today, we are looking for a different style, more suited to our generation and new ways of consuming,” says Yannick Reyrel, the property's new consultant. The metamorphosis is accompanied by a change of label to differentiate the two wines (positioned at 26/34 euros all taxes incl consumer price for Haut Carles and 12/17 euros for Château de Carles) and build a commercial strategy too.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.HAUTCARLES.COM



CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE

Le boom de l'œnotourisme

En poste depuis 22 ans, Xavier Buffo, directeur général, a connu différents propriétaires depuis son arrivée au Château de La Rivière, le plus grand domaine viticole de Fronsac, forteresse captivante, majestueuse, plantée sur un tertre qui domine la vallée. Ici, la traditionnelle visite-dégustation a laissé place à des initiatives plutôt originales...

Château de La Rivière est devenu tragiquement célèbre suite au décès en 2013, le jour de la signature, de son nouveau propriétaire Lam Kok, son fils de 12 ans et l'ancien propriétaire français, James Grégoire, dans un accident d'hélicoptère. Les orientations ont-elles changées suite à cette tragédie ?

Bien sûr, sa veuve est restée marquée par le drame et n'est jamais revenue à Fronsac, mais elle n'a pas revendu et a laissé en place l'équipe. Le projet initial de faire de La Rivière un hôtel de luxe a été abandonné, mais pas la volonté d'ouvrir le château à l'œnotourisme. Je vais une fois par an rendre visite à la propriétaire, qui possède également d'autres complexes hôteliers de luxe, 5 000 hectares de plantations de thé à la frontière birmane, l'idée étant au départ de rapprocher les deux cultures vin et thé. Lorsque je présente au groupe les résultats du domaine, le développement de son offre œnotouristique, on sent une fierté, le château en pierre, le parc... cela reste féérique pour eux.

Comment vous êtes-vous démarqués sur l'offre œnotouristique ?

Pour donner une idée, nous sommes passés de 4 000 visiteurs en 2013 à 15 000 en 2018. Cela représente 15 % du chiffre d'affaire et l'objectif est de passer à 25 %. En dehors de la traditionnelle visite guidée, nous proposons un escape game dans les 25 km de galeries souterraines de calcaire blanc où vieillissent les vins en barrique, des concerts, du cinéma en plein air, un festival « Confluent d'arts » lancé en 2017 en partenariat avec la Mairie de La Rivière, des dégustations de thés fins, en résonance avec la nationalité des propriétaires, un restaurant éphémère type qui accueille 40 personnes, une table des chevaliers dans les galeries, sans compter nos 5 chambres de luxe et la piscine. C'est grâce à la mise en place de toutes ces initiatives que notre progression a été colossale. Sur 23 salariés, 4 sont dédiés à l'œnotourisme.

Quelle est la stratégie concernant les vins et leur distribution ?

Un cinquième de la production part en Chine. Pour le reste, nous avons une clientèle particulière encore fidèle et nous sommes revenus depuis 2017 sur la place de Bordeaux pour construire une stratégie commerciale. Le domaine fait 100 hectares dont 65 de vignes à flanc de coteaux et produit 400 000 bouteilles chaque année, essentiellement sur 2 cuvées : Château de La Rivière et un second vin Les Sources du Château de La Rivière ainsi qu'un peu de blanc et de rosé. Bien sûr nous sommes en recherche constante d'amélioration de la qualité. L'image de l'appellation Fronsac reste fragile, peu porteuse, avec une réputation de vins rustiques qu'il faut attendre. Nous veillons toujours à sa construction. En revanche, notre marque Château de La Rivière reste forte. Nous avons une aura que nous avons su affiner grâce aussi à ce développement d'offre œnotouristique, qui reste un outil pour vendre notre vin.



Pierre Rebaud, responsable commercial, Paolo Basso, Xavier Buffo, directeur général, et Thomas Do Chi Nam, directeur technique.



Château de La Rivière became tragically famous after the death in 2013, the day of the signature, of the new owner Lam Kok, his 12-year-old son and former French owner James Grégoire, in a helicopter crash. Have the orientations changed after this tragedy?

Of course, his widow remained marked by the tragedy and never returned to Fronsac, but she did not sell it and kept the team in place. The initial project to turn La Rivière into a luxury hotel was abandoned, but not the desire to open the chateau to wine tourism. I go once a year to visit the owner, who also owns other luxury resorts, 5,000 hectares of tea plantations on the Burmese border, the idea being to begin to bring together the two cultures wine and tea. When I present to the group the results of the estate, the development of its wine tourism offer, we feel their pride, the stone chateau, the park ... it remains magical for them.

How did you stand out with your wine tourism offer?

To give an idea, we increased the number of visitors from 4,000 in 2013 to 15,000 in 2018. This represents 15% of the turnover and the goal is to increase up to 25%. Apart from the traditional guided tour, we offer an escape game in the 25 km of underground white limestone galleries where the wines are aging in barrels; concerts, open air cinema, the "Confluent Arts" festival launched in 2017 in partnership with the City Council of La Rivière; tastings of fine teas, resonating with the nationality of the owners; a typical ephemeral restaurant that seats 40 people, in the galleries; not to mention our 5 luxury rooms and the pool. It is thanks to the implementation of all these initiatives that our progress has been colossal. Out of 23 employees, 4 are dedicated to wine tourism.

What is the strategy for your wines and their distribution?

One fifth of the production goes to China. For the rest, we have a particular clientele still loyal and since 2017 we are back in the Bordeaux trade to build up a commercial strategy. The estate covers 100 hectares out of which 65 of vines on the hillsides and produces 400,000 bottles each year, with 2 cuvées: 'Château de La Rivière' and a second wine 'Les Sources du Château de La Rivière' and a little bit of white and rosé wine. Of course we are constantly looking for quality improvement. The image of the Fronsac appellation remains fragile, not very promising, with a reputation of rustic wines that must be laid down. We are still building it. On the other hand, our Château de La Rivière brand remains strong. We have an aura that we have been able to refine thanks to the development of the wine tourism offer, which remains a tool to sell our wine.

Propos recueillis par Bénédicte Chopard

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DE-LA-RIVIERE.COM



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château de la Rivière 2015, Fronsac

Riche, chaleureux et volumineux avec une belle note savoureuse. Structuré et expressif, finale longue. Un très beau vin.

Garde : à boire – 2035.

Rich, warm and voluminous with a nice savoury note. Well-structured and expressive, a long finish. A beautiful wine. Aging: to drink - 2035.

Château de la Rivière 2016, Fronsac

Une belle note balsamique d'eucalyptus, des épices, des baies noires. Une bouche riche et volumineuse, une belle fraîcheur, bien structurée, des tanins fermes, une finale longue.

Garde : 2022-2030.

A lovely balsamic note of eucalyptus, spices, black berries. A rich and voluminous palate, a nice well-structured freshness, firm tannins, a long finish. Aging: 2022-2030.

ANGÉLUS

Le Gabriel carillonne au son de l'Angélu

A Angélu, le carillon sonnait pour rassembler les paysans à la prière, mais aujourd'hui, à qui veut tendre l'oreille, il est possible d'entendre son écho place de la Bourse à Bordeaux. Sous l'impulsion de Stéphanie de Boüard-Rivoal, directrice générale du Château Angélu, la famille de Boüard de Laforest vient de racheter Le Gabriel, restaurant gastronomique, véritable institution bordelaise. Mais la nouvelle génération a d'autres projets encore pour que résonne le carillon...

Après le rachat en 2013 du Logis de la Cadène à Saint-Emilion, adresse rapidement distinguée d'une première étoile, suivie de la Maison de la Cadène (4 suites elles aussi situées en plein cœur de la cité) et, l'an dernier, de l'Auberge de la Commanderie, le château Angélu a racheté, fort de son expérience, le restaurant emblématique qui domine le miroir d'eau, sur la place la plus photographiée de Bordeaux ! Les clés ont été confiées à Alexandre Baumard, le jeune chef qui œuvre déjà au Logis de la Cadène. Composé d'un restaurant gastronomique de 30 couverts, d'un bistrot de 80 couverts, d'un bar et d'une salle de séminaire, Le Gabriel, où d'importants travaux sont prévus, permet à la famille de Boüard de Laforest de continuer sa diversification dans la gastronomie et l'hôtellerie. « C'est une belle endormie à réveiller, avec un très grand potentiel, de par sa superficie et son emplacement, » confie Stéphanie de Boüard-Rivoal.

Depuis l'arrivée de Stéphanie, les actualités ne manquent pas au domaine. En 2017, le carillon aurait déjà pu sonner pour annoncer la conversion des 42 hectares d'Angélu à la culture biologique. Il a de nouveau sonné en 2019 pour l'obtention de la certification HVE 3 qui encadre l'ensemble des bonnes pratiques préservant l'écosystème viticole. Mais il pourrait bien faire tinter ses cloches aux prochaines vendanges pour inaugurer la nouvelle vague verte à Saint-Magne-de-Castillon.

DE NOUVEAUX CHAIS POUR CARILLON

De nouveaux chais devraient accueillir la vendange de « Carillon d'Angélu » et « Numéro 3 d'Angélu. » « Nous sommes passés, avec l'acquisition de nouveaux hectares, de 20 000 à 50 000 bouteilles pour Carillon, il nous fallait un nouveau chai pour accueillir cette production, » explique Stéphanie, qui laisse ouverte la possibilité d'augmenter encore la surface. Le chai de 6 000 m² est actuellement en construction sur la zone d'activité de Saint-Magne-de-Castillon. Une toiture végétalisée permettra d'assurer l'isolation et de récupérer l'eau de pluie. Pensé comme pour produire un grand cru, dans la nef centrale qui rappellera la ligne Angélu, seront placées des cuves suspendues. « Carillon a été créé en 1987, c'était alors clairement le second vin d'Angélu. Aujourd'hui, l'ambition est différente, il s'agit de prendre un sérieux virage et d'en faire un vin à part entière. S'il a augmenté en quantité, nous travaillons avec mon père Hubert sur la qualité notamment en extrayant plus de fraîcheur et gagnant en finesse ». Le vin, vinifié à Saint Magne, ne sera désormais plus vendu sous l'appellation Saint-Emilion Grand Cru mais en Saint-Emilion. Peu importe, il constitue une belle porte d'entrée vers Angélu, 1^{er} Grand Cru Classé A.



Stéphanie de Boüard-Rivoal

The Gabriel chimes to the sound of Angelus || At Angelus, the chime sounded to gather the peasants for prayer, but today, for those who want to listen, it is possible to hear its echo on Place de la Bourse in Bordeaux. Under the leadership of Stéphanie de Bouïard-Rivoal, general manager of Château Angélus, the family De Bouïard de Laforest has just bought Le Gabriel, a gourmet restaurant, a genuine institution in Bordeaux. But the new generation has more plans to sound the chime ...

After the purchase in 2013 of Logis de la Cadène in Saint-Émilion, quickly distinguished with a first star, followed by La Maison de la Cadène (4 suites also located in the heart of the city) and last year by Auberge de la Commanderie, Château Angélus has acquired, with a wealth of its experience, the iconic restaurant overlooking the water mirror, in the most photographed square of Bordeaux! The keys have been entrusted to Alexandre Baumard, the young chef who is already working at Logis de la Cadène. Consisting of a gastronomic 30-seat restaurant, a bis-

tro of 80 seats, a bar and a seminar room, Le Gabriel, where important works are planned, allows the family De Bouïard de Laforest to continue to diversify into gastronomy and hospitality. "It is a sleeping beauty with a lot of potential, because of its size and location," says Stéphanie de Bouïard-Rivoal.

Since the arrival of Stephanie, the agenda is full of news at the estate. In 2017, the chime could already have sounded to announce the conversion of the 42 hectares of Angelus to organic farming. It has again sounded in 2019 for the HVE 3 certification that regulates all the good practices preserving the viticultural ecosystem. But it might ring its bells at the next harvest to inaugurate the new green wave in Saint-Magne-de-Castillon.

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château Bellevue 2013, Saint-Émilion Grand Cru Classé

Nez assez intense qui révèle des arômes d'une belle évolution complexe : épices, pot-pourri, tabac doux, cacao, laurier. Bouche ronde et très bien fondue, avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur, corps fin et délicat. A boire sans attendre.

Intense nose that reveals aromas of a beautiful complex evolution: spices, potpourri, sweet tobacco, cocoa, laurel. Round and very well melted palate, with a nice acidity that brings freshness, a fine and delicate body. To enjoy right away.

Château Angélus 2011, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé A

Nez intense et distingué qui affiche des arômes d'épices fines, de tabac, de boîte à cigares, d'encens, d'herbes aromatiques. Belle attaque en bouche dense et veloutée, évolution croissante et savoureuse, milieu de bouche rond et soyeux avec un bel équilibre. Des tanins fins et bien mûrs, totalement intégrés dans la matière du vin. Une finale longue et savoureuse avec une belle sensation de sucrosité qui rend le vin attrayant et persistant. Un vin d'exception arrivé à l'apogée de l'expression de sa belle personnalité distinguée.

Garde : à boire – 2030.

Intense and distinguished nose that displays aromas of fine spices, tobacco, cigar box, incense, aromatic herbs. Beautiful attack on the palate dense and velvety, increasing and tasty evolution, round and silky mid-palate with a nice balance. Fine and well-ripened tannins, totally integrated in the material of the wine. A long and tasty finish with a nice feeling of sweetness that makes the wine attractive and persistent. An exceptional wine arrived at the peak of the expression of its beautiful distinguished personality. **Ageing: to drink - 2030.**



Aris Allouche et Paolo Basso
devant le carillon d'Angélus.



Le Gabriel à Bordeaux.

A new winery for Carillon

New cellars should welcome the harvest of 'Carillon d'Angélus' and 'Numéro 3 d'Angelus'. "With the acquisition of new hectares, we have increased from 20,000 to 50,000 bottles for Carillon, we needed a new winery to house this production," explains Stéphanie, who remains open to the possibility of increasing even more the surface area. The 6,000-sq.m. cellar is currently under construction in the Saint-Magne-de-Castillon business park. A green roof will provide insulation and enable to collect the rainwater. Thought as if it aimed at producing a Grand Cru, in the central aisle that will recall Angelus, suspended vats will be placed. "Carillon was created in 1987, then it was clearly the second wine of Angelus. Today, the ambition is different, we are taking a serious turn and will make a wine in its own right. As it has increased in quantity, we work with my father Hubert on quality especially on extracting more freshness and gaining finesse." The wine, vinified in Saint-Magne, will no longer be sold under the Saint-Émilion Grand Cru appellation but in Saint-Émilion. Never mind, it is a beautiful gateway to Angelus, 1st Grand Cru Classé A.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.ANGELUS.COM

CHÂTEAU DALEM

L'INTERPRÈTE



Paolo Basso et Brigitte Rullier Loussert

Interprète : c'était son métier avant de relayer son père aux rênes de Dalem. Une compétence qu'elle continue finalement d'exercer. En effet, depuis qu'elle dirige la propriété fronsadaise, Brigitte Rullier Loussert n'a de cesse de vouloir traduire l'expression de son terroir dans un verre. Amoureuse de ses textures, de ses viriles délicatesses, délicieuses oxymores.

L'insatisfaction comme carburant, passion, plaisir, envie, sont les mots qui caractérisent l'énergie de Brigitte Rullier Loussert dans sa promesse d'un verre qui puisse tenir conversation. Son père lui ayant transmis le domaine en 2002 du jour au lendemain, elle prendra rapidement ses marques en replantant le vignoble à sa manière. Il lui fallait un vin allégé d'emphase virile, « avec une élégance fruitée, des tanins plus fins. J'ai restructuré et agrandi le vignoble pour équilibrer les cépages. Aujourd'hui, le domaine est constitué de 80 % de Merlot, le reste en Cabernet Franc ainsi que quelques arpents de Malbec. Chaque année, j'investis. Faire un grand vin, c'est un travail d'orfèvre, chaque étape amène un degré supplémentaire dans la précision. J'ai récemment acquis un nouveau système de tri basé sur la densité des raisins mûrs. Et nous sommes en train de rénover le chai ».

Le vignoble de 39 hectares se répartit sur deux styles de terroirs entre le Château Dalem (16 ha), l'étiquette phare, positionnée autour de 30 euros, et le Château de la Huste autour de 15 euros. Côté commercialisation, une même énergie anime Brigitte Rullier. La notoriété n'est toujours pas inscrite dans le terroir même si, selon les historiens, l'appellation est le « berceau historique des grands Bordeaux du Libournais ».

Sur la terrasse de son chai surplombant l'Isle et ses méandres langoureux, Brigitte Rullier Loussert confie : « Je construis année après année la marque, en offrant sur chaque millésime une qualité constante qui va crescendo. Et pour l'export, j'ai pris mon bâton de pèlerin pour faire la promotion de mes vins ». Adhérente au Cercle Rive Droite, Brigitte Rullier Loussert a parcouru le monde pour faire découvrir ses vins. Dalem se retrouve aujourd'hui en Europe, aux Etats-Unis, en Afrique,

Russie, Canada, Hong Kong. Reste la France à conquérir mais Brigitte reste optimiste. Plusieurs fois coup de cœur au Guide Hachette, Château Dalem s'affirme aujourd'hui comme l'une des pépites de l'appellation. Séduit par le 2016, le Meilleur Sommelier du Monde Paolo Basso, de passage au domaine, n'hésite pas à pointer sa « précision de maturité sur le fruit, savoureux, et un bel équilibre acide ». Une réussite d'interprétation...



The interpreter || *Interpreter: it was her job before taking over the reins of Dalem from her father. A skill that she continues to practice. Indeed, since she runs the property in Fronsac, Brigitte Rullier Loussert has never stopped trying to translate the expression of her terroir in a glass. Fond of its textures, virile delicacies, delicious oxymorons.* Driven by dissatisfaction, passion, pleasure, envy, are the words that characterize Brigitte Rullier Loussert's energy in making a wine that keeps the conversation going. Her father handed over the estate in 2002 suddenly, and she quickly familiarized with the estate by replanting the vineyard in her own way. She needed a wine freed from manly emphasis, "with fruity elegance, finer tannins. I restructured and expanded the vineyard to balance the grape varieties. Today, the estate is made up of 80% Merlot, the rest in Cabernet Franc and a few acres of Malbec. Every year, I invest. Making a grand wine is a goldsmith's work, each step brings an extra degree of precision. I recently acquired a new sorting system based on the density of the ripe grapes. And we are renovating the winery".

The 39-hectare vineyard is spread over two styles of terroir shared between Château Dalem (16 ha), the flagship label, positioned at about 30 euros, and Château de la Huste at about 15 euros. On the marketing side, the same energy animates Brigitte Rullier Loussert. The fame is still not in the terroir's DNA even if, according to historians, the appellation is the "historical cradle of the great Bordeaux of Libourne".

On the terrace of her cellar overlooking the Isle river and its nonchalant meanders, Brigitte Rullier Loussert says: "Year after year I build up the brand, offering at each vintage a constant quality that is increasing. And for the export, I took my pilgrim's rod to promote my wines". Adhering to the Cercle Rive Droite trade union, Brigitte Rullier Loussert has traveled the world to promote her wines. Dalem is now in Europe, the United States, Africa, Russia, Canada, Hong Kong. Now only France remains to conquer but Brigitte is optimistic. Many times favorite of the Hachette wine guide, Château Dalem is now one of the nuggets



of the appellation. Seduced by the 2016, Best Sommelier of the World Paolo Basso, visiting the estate, does not hesitate to point out its "precision of the maturity of the fruit, tasty, and a nice acid balance". A successful interpretation ...

Bénédicte Chapard

DALEM EN BREF

- 80 000 bouteilles de Château DALEM
- Œnologue conseil : Michel Rolland/Christian Veyry

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAUDALEM.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Dalem 2015, Fronsac

Un joli nez complexe sur des notes d'encre, de mûres et de crème de cassis, une belle maturité de fruit. Bouche riche et de belle sucrosité, séduisante, de corps, structurée, des tanins riches et expressifs, une belle finale de longueur moyenne. Un beau vin.

Garde : 2023-30.

A lovely complex nose with notes of ink, blackberries and creme de cassis, a beautiful ripe fruit. Rich palate and beautiful sweetness, seductive, good body, well-structured; rich and expressive tannins, a beautiful finish of medium length. A beautiful wine.

Ageing: 2023-2030.

Château Dalem 2016, Fronsac

Un beau nez qui prend du temps à s'ouvrir, ensuite des arômes d'épices, fumés, de clous de girofle, de vanille. Une belle bouche riche, dense et qui satisfait beaucoup. Un milieu de bouche avec du corps et un style élégant et très fin. Des tanins raffinés, une finale intense en arômes et saveurs et persistante. Un excellent vin structuré et épanoui, savoureux. Excellent rapport qualité-prix pour un vin qui peut être apprécié jeune et qui a la capacité de bien vieillir et de s'améliorer.

Garde : 2020-2030.

A beautiful nose that needs time to open, then aromas of spices, smoke, cloves, vanilla. A beautiful rich palate, dense and satisfying a lot. A mid-palate with body and an elegant and very fine style. Refined tannins, the finish is intense in aromas and flavors and persistent. An excellent structured and full-bodied wine, tasty. Excellent value for a wine that can be enjoyed young and has the ability to age well and improve. **Ageing: 2020-2030.**

CHÂTEAU PATACHE D'AUX

— Cru Bourgeois, Médoc —

Terroir du nord

On roule, s'égare presque, avant d'arriver devant ce château de cœur de bourg. Inconsciemment on perçoit qu'on arrive en bout de terre cultivable, il n'en est rien. Des terroirs exceptionnels, dominés par des argilo-calcaires avec sous-sol calcaire et caillouteux, ont convaincu Antoine Moueix Propriétés (filiale bordelaise du groupe AdVini) de racheter Château Patache d'Aux en 2016. Il est à noter que la société Antoine Moueix commercialisait le vin depuis 2013. Une rencontre en somme entre un terroir de 57 hectares du nord du Médoc et une grande maison. Un domaine de haute lignée puisque on trouve trace des Chevaliers d'Aux à Begadan dès 1660... 3 siècles d'histoire et de vigne ont marqué la propriété, et c'est dès le 18^e siècle que le vignoble emprunte le nom de « Patache » aux diligences de fortune de l'époque, également le nom du futur lieu-dit au 19^e siècle.

A entendre le directeur général Thibaut de la Haye qui accueille Paolo Basso Meilleur Sommelier du Monde, en compagnie de Lucie Lauilhé, la directrice technique, ce nom singulier colle parfaitement à cette recherche de vins identitaires qui anime la maison-mère AdVini, que des études pédologiques ont fini par convaincre.

Une grande partie du vignoble se situe sur un plateau calcaire dur superficiel, recouvert d'une fine couche d'argile. Un défi, il faut bien le dire, pour conduire à maturité les précieux cabernets sauvignons que viendra compenser l'acquisition de 10 hectares de terres graveleuses en bordure de Gironde. L'encépagement est dominé par le cabernet sauvignon (60%), suivi du merlot (30%) et du petit verdot (3%). On reste ici aussi dubitatif quant à l'apport du cabernet franc. Les nouvelles équipes effectuent un travail intégral du sol, sèment orge et avoine entre les rangs pour les incorporer aux sols. On se targue d'ici deux ans de sortir définitivement du désherbage, parfois si

médocain, rappelle Thibaut de la Haye. La pérennité de la vigne est en jeu, c'est ainsi que Patache d'Aux abandonna l'utilisation des produits CMR, et tend vers le 0 résidus dans leurs vins depuis le millésime 2016 ; engagé dans une démarche SME depuis 2012 et certifié HVE3 et ISO 140001 depuis le millésime 2017. Les enjeux : des vins propres.

Le visiteur s'épargne parfois les immersions fastidieuses dans les chais, une fois n'est pas coutume, la visite s'avère intéressante. Pour une approche parcelle précise, et une augmentation de la

cuvée béton, le chai bénéficie d'importants investissements de la maison mère. On reste assez bluffé par l'aspect sobre, ultra-fonctionnel du chai dominé par un gris anthracite parfaitement classieux. La directrice technique s'applique à rentrer des baies entières et à maturités. Le pigeage et le délestage n'en altéreront pas le fruit. Pour un élevage doux et préservant, le choix s'est porté sur des tonnelleres non aromatiques ! Paolo Basso sera surpris par la qualité organoleptique d'un Patache d'Aux 2017, non collé, aux doux arômes de tabac blond.

Lucie Lauilhé



Northern terroir || You drive, nearly get lost, before you arrive in front of this chateau in the middle of the village. Unconsciously you get the idea that you arrive at the end of arable land, but you don't. Exceptional terroirs, dominated by clay-limestone with limestone and stony basement, have convinced the Antoine Moueix Properties (Bordeaux subsidiary of the AdVini group) to buy Château Patache d'Aux in 2016. It should be noted that the company Antoine Moueix marketed this wine since 2013. In short, a meeting between a terroir of 57 hectares north of the Medoc and a large house. An estate of high lineage since traces of the Knights of Aux in Begadan have been found since 1660 ... 3 centuries of history and vines have marked the property, and it is from the 18th century that the vineyard took on the name of "Patache", after the name of stagecoaches of that time, also the name of the future locality in the 19th century.

Listening to general manager Thibaut de la Haye who welcomed Paolo Basso, Best Sommelier of the World, along with Lucie Lauilhé, the technical director, this peculiar name perfectly fits to the search for identity wines that drives the mother house AdVini that has finally been convinced by pedological surveys.

A large part of the vineyard is located on a hard surface limestone plateau, covered with a thin layer of clay. A challenge, it must be said, to ripen the precious Cabernet Sauvignons that has been compensated by the purchase of 10 hectares of gravelly lands bordering the Gironde. The planted grape varieties are dominated by Cabernet Sauvignon (60%), followed by Merlot (30%)

and Petit Verdot (3%). Here too, they remain dubious about the contribution of Cabernet Franc. The new teams integrally work the soil, sowing barley and oat between the rows to incorporate them into the soil. In the next two years, they pride themselves on finally stopping weeding, so typically 'Medoc' sometimes, Thibaut de la Haye reminds. The durability of the vine is at stake, so Patache d'Aux abandoned the use of CMR products, and tends to 0 residues in their wines since the 2016 vintage; they engaged in Bordeaux' Environmental Management System (SME) since 2012 and have been certified HEV3 and ISO140001 since the 2017 vintage. The stakes: clean wines.

The visitor sometimes avoids tedious immersions in the cellars, but for once, the visit was interesting. For a precise by-plot approach, and an increase of concrete vats, the winery benefits from significant investments from the parent company. The sober, ultra-functional appearance of the cellar dominated by a perfectly classy gray anthracite colour is stunning. The technical director strives to harvest whole and mature berries. The punching of the cap and devatting does not alter the fruit. For a soft and preserving maturing, they chose nonaromatic barrels! Paolo Basso was surprised by the organoleptic quality of a Patache d'Aux 2017, not fined, with the smooth aromas of blond tobacco.

Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPATACHEDAUX.COM



Lucie Lauilhé et Paolo Basso

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S IMPRESSIONS

Château Patache d'Aux 2014, Médoc

Nez intense avec une belle aromaticité d'élevage sur des notes d'épices et de vanille. Bon fruité mûr avec des baies de belle maturité. Belle bouche à l'attaque dense et savoureuse, une acidité qui relève la structure, un corps équilibré, des tanins riches. Une finale plus discrète. Un beau vin au rapport qualité prix intéressant. **Garde : 2023.**

Intense nose with beautiful aromas of aging with notes of spices and vanilla. Good ripe fruitiness with berries of good maturity. Beautiful palate with a dense and tasty attack, an acidity that improves the structure, a balanced body, rich tannins. A more discrete finish. A beautiful wine with good value for money. **Ageing: 2023.**

Château Patache d'Aux 2016, Médoc

Un nez intense aux arômes fruités mûrs de cerises noires, de laurier, une aromaticité florale de lavande et un léger toasté. Belle richesse et structure avec une attaque distinguée, une touche de surmaturité, une acidité légère, assez savoureux, des tanins serrés mais bons, une finale de longueur moyenne. Un beau produit avec un potentiel de développement dans les 5-7 ans à venir. **Garde : 2021-2025.**

An intense nose with ripe fruity aromas of black cherries, laurel, floral aromas of lavender and a light toastiness. Beautiful richness and structure with a distinguished attack, a touch of overripeness, a light acidity, quite tasty. Tight but good tannins, medium long finish. A beautiful product with a potential development in the next 5-7 years. **Ageing: 2021-2025.**



Pierre Jean Larraqué

PIERRE JEAN LARRAQUÉ,

une autre vision des Vins de Bordeaux

Pierre Jean Larraqué est propriétaire de 3 domaines au cœur du vignoble bordelais. Sa philosophie, il la cultive depuis sa plus petite enfance, durant laquelle, aux côtés de son grand-père et de son père, il apprend le métier de la vigne et du vin. Aujourd'hui à la tête de 201 hectares de vignes et du groupe familial Larraqué Vins International, Pierre Jean Larraqué transmet ses valeurs et sa philosophie du vin en apportant dans le monde, une « autre » vision des vins de Bordeaux.

CHÂTEAU LE VIROU : PLUS GRAND CLOS VITICOLE D'EUROPE CLOS DE MURS

Le Château le Virou, en appellation Blaye Côtes de Bordeaux, est une propriété fascinante à bien des égards. Entre histoire et modernité, ce domaine, plus grand clos viticole d'Europe clos de murs, retrace à travers ses cuvées, quatre siècles d'histoire.

Situé au cœur des Blaye Côtes de Bordeaux, sur la commune de Saint Girons d'Aiguevives, le Château le Virou s'étend sur un magnifique plateau argilo calcaire, caractéristique des grands vins de la rive droite de Bordeaux. Bâtie en 1640 par les moines des Carmes Déchaussés, la propriété possède un patrimoine historique exceptionnel. Un monastère, une chapelle, des souterrains font partie de cet héritage historique qui confère au Château le Virou cette atmosphère authentique et unique.

Quatre siècles après sa création, le Virou continue d'écrire son histoire. La chapelle, située sur un magnifique plateau arboré surplombant la propriété, offre une vue exceptionnelle du vignoble et ses alentours. Aménagée avec des barriques de chêne français, la Chapelle est désormais le lieu unique de la vinification et de l'élevage de la cuvée Sublimus, Blaye Côtes de Bordeaux Blanc.

Les souterrains abritent quant à eux les chais d'élevages en barriques de Sublimus Rouge, la cuvée haut de gamme du Château le Virou. Sublimus du Château le Virou, c'est la quintessence d'un savoir-faire, le meilleur d'un terroir, la cuvée haut de gamme du domaine. Issue d'une rigoureuse sélection parcellaire, c'est dans le plus grand secret que cette cuvée poursuit son élevage dans des barriques de 400 litres pendant 24 mois dans les souterrains du Virou. Un lieu d'exception, qui perpétue la tradition de ce passage secret bâti par les moines il y a plus de quatre siècles.

La cuvée Vieilles Vignes du Château le Virou, élevée pendant 12 mois en barriques, est la cuvée emblématique de la propriété. Médaillée chaque année depuis plus de 20 ans, chaque millésime de cette cuvée est le fruit de deux années de travail dans les vignes et dans les chais.

Avec son millésime 2016, médaillé d'or au Concours Général Agricole de Paris et 2 étoiles au Guide Hachette, Pierre Jean Larraqué confirme le haut niveau qualitatif de sa propriété, qui figure parmi les meilleurs crus de l'appellation.

ENVIRONNEMENT : LE CHOIX DE LA CERTIFICATION HVE 3

Récemment nominé dans le top 100 des châteaux qui font bouger les lignes en matière d'environnement à Bordeaux, le Château le Virou est un vignoble tourné vers l'avenir. Conscient des enjeux environnementaux, Pierre Jean Larraqué a engagé ses domaines dans la certification HVE 3, Haute Valeur Environnementale, la plus haute certification environnementale de l'Etat français issue du Grenelle de

l'environnement. Cette certification atteste d'une excellence environnementale traduite par l'atteinte obligatoire des seuils de performance dans 4 domaines : la stimulation de la biodiversité pour activer une vie microbienne du sol, la gestion de la fertilisation en renforçant naturellement le vignoble qui puise dans un terroir d'exception, la stratégie phytosanitaire et la conduite d'une véritable politique de gestion de l'eau et de recyclage des eaux usées. Transmettre aux générations futures une planète saine est un devoir qui nécessite l'engagement de tous. Pierre Jean Larraqué parle de « conscience environnementale » et s'engage, à travers ses propriétés, pour la protection de la nature et le respect de l'environnement. Comme il le dit si bien : « Le futur se construit quand il franchit le temps ».



Another vision of Bordeaux wines || Pierre Jean Larraqué owns 3 estates in the heart of the Bordeaux vineyards. He cultivates his philosophy since his early childhood, during which, beside his grandfather and his father, he learns the vine and wine craft. Today at the helm of 201 hectares of vineyards and the Larraqué Vins International family group, Pierre Jean Larraqué conveys his values and philosophy of wine by bringing to the world another vision of the Bordeaux wines.

Château le Virou : Europe's largest vineyard enclosed with walls

Château le Virou, in the Blaye Côtes de Bordeaux appellation, is a fascinating property in many ways. Between history and modernity, this estate, the largest vineyard in Europe enclosed by walls, retraces through its cuvées four centuries of history.

Located in the heart of the Blaye Côtes de Bordeaux appellation, in the village of Saint Girons d'Aiguevives, Château le Virou extends on a magnificent clay and limestone plateau, characteristic of the great wines of the right bank of Bordeaux. Built in 1640 by the monks of the Carmes Déchaussés, the property has an exceptional historical heritage. A monastery, a chapel, undergrounds are part of its historical heritage that gives Château le Virou this authentic and unique atmosphere.

Four centuries after its creation, Virou continues to write its history. The chapel, located on a beautiful plateau planted with tress, overlooking the property, offers an exceptional view of the vineyard and its surroundings. Fitted with French oak barrels, the chapel is now the only place for the vinification and aging of the cuvée Sublimus, a white Blaye Côtes de Bordeaux.

As for the underground, it shelters the barrel cellars of Sublimus red, the high-end cuvée of Château le Virou. Sublimus by Château le Virou is the very essence of a know-how, the best of a terroir, the top-of-the-range cuvée of the estate. Resulting from a rigorous plot selection, it is in the greatest secrecy that this wine continues its aging in 400-liter barrels for 24 months in the undergrounds of Le Virou. An exceptional place, which keeps alive the tradition of this secret passage built by the monks more than four centuries ago.

The Vieilles Vignes cuvée of Château le Virou, aged for 12 months in barrels, is the iconic cuvée of the estate. Awarded medals every year for more than 20 years, each vintage of this cuvée is the fruit of two years of work in the vineyards and in the cellars. With its 2016 vintage, awarded gold at Concours Général Agricole of Paris and 2 stars at the Hachette guide, Pierre Jean Larraqué confirms the high quality level of his property, which is among the best terroirs of the appellation.

Environment: the HEV3 certification

Recently nominated in the top 100 of the chateaus that move the lines in terms of environment in Bordeaux, Château le Virou is a vineyard turned towards the future. Aware of the environmental issues, Pierre Jean Larraqué has committed his properties into the HEV 3 (High Environmental Value) certification, the highest environmental certification of France resulting from the Grenelle Environment Forum. This certification attests to environmental excellence translated by the compulsory achievement of performance thresholds in 4 areas: the stimulation of biodiversity to activate the microbial life of the soil, the management of fertilization by naturally reinforcing the vineyard that draws resources from an exceptional terroir, the phytosanitary strategy and the implementation of a real policy of water management and wastewater recycling. To transmit to future generations a healthy planet is a duty that requires the commitment of all. Pierre Jean Larraqué speaks about "environmental awareness" and is committed, through its properties, to the protection of nature and respect for the environment. As he says so well: "The future is built up when it crosses the time".



EN SAVOIR ➔ WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COM

Le vin en canette, le conditionnement fûté

La société Cacolac Industry est installée au cœur du Bordelais, à Léognan, dans la très réputée appellation Pessac-Léognan. Connue par tous depuis notre plus tendre enfance pour une boisson lactée, elle a développé depuis 2011 un tout autre savoir-faire dans le conditionnement de vins de haute qualité

en can aluminium. Cette technologie a été mise au point en s'appuyant sur l'expertise d'œnologues. Leur usine certifiée « IFS Grade A » vous garantit une qualité premium. Leur certification AB leur permet également de conditionner des vins bio.

PROCESS

Cacolac ne prétend pas révolutionner le savoir-faire historique mais s'efforce de faire le lien entre deux univers. Ils réceptionnent les vins prémiés par filtration tangentielle en citerne de 125 ou 300 hl. Une filtration sera réalisée pendant le remplissage sur 3 étages de 1.2, 0.65 et 0.40 microns afin de garantir une parfaite stabilité dans le temps. Un balayage gazeux permettant de chasser l'oxygène juste avant de fermer les canettes sera la dernière phase indispensable pour garantir l'intégrité de l'emballage.

Dans ce contexte les paramètres les plus impactants au niveau du vin pour ce type de remplissage sont le SO2 libre qui doit être inférieur à 20 ppm et le pH qui doit lui être supérieur à 3.2. Cacolac garantit par son process la stabilité de la qualité du vin jusqu'au consommateur final.

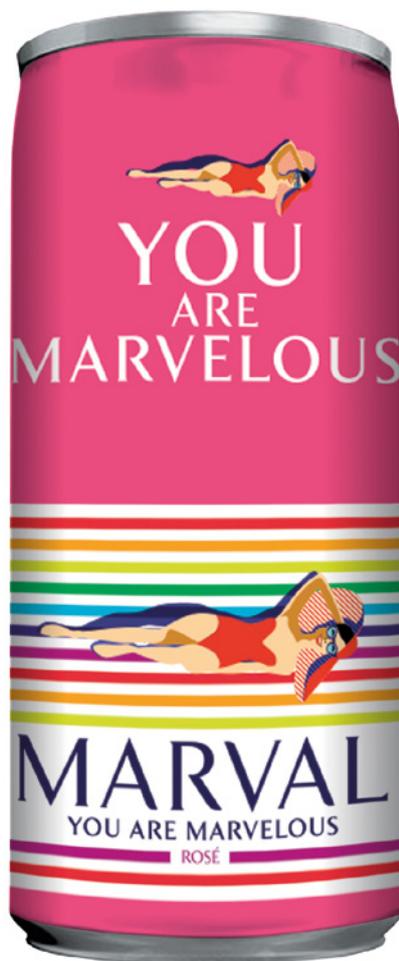
LES CANS OU CANETTES

Deux formats de canettes sont actuellement disponibles en Europe : 200 ml pour un remplissage à 187 ml, et 250 ml. Ils ont également la possibilité d'importer des cans de 187 ml des États-Unis pour répondre aux spécificités de ce marché.

Les canettes aluminium fournies pour le remplissage du vin sont spécifiques. Elles comportent un vernis intérieur sans BPA et une épaisseur plus importante afin de prévenir au maximum les risques d'endommagement des boîtes.

Cacolac prend toutes les précautions nécessaires pour vous garantir la meilleure qualité : l'utilisation de palettes de filtration, le soutirage sous atmosphère neutre et l'inertage à l'azote permettant de chasser l'oxygène pour garantir une parfaite conservation.

Ce savoir-faire est mis au profit des acteurs du monde viticole désireux de proposer leurs vins dans un emballage moderne et nomade, respectueux du produit et de l'environnement, ciblant une nouvelle génération de consommateurs, les Millenials. Cet emballage moderne permet ainsi aux Millenials de s'initier aux plaisirs du vin loin des codes traditionnels de leurs parents à un prix raisonnable.



Canned wine, the smart packaging || *Cacolac Industry is located near Bordeaux, in Léognan, in the famous Pessac-Léognan appellation. Known by all of us since our childhood for a milky drink, the company has developed since 2011 a very different know-how in the packaging of high quality wines in aluminum cans. This technology has been developed based on the expertise of oenologists. Their 'IFS Grade A' certified factory guarantees premium quality. Their organic certification also allows them to package organic wines.*

Process

Cacolac does not claim to revolutionize the historical know-how but tries to link two worlds. They receive the wines stored by tangential filtration in tanks of 125 or 300 hl. Filtration will be carried out during the filling through 3 levels, of 1.2, 0.65 and 0.40 microns in order to guarantee a perfect stability in time. A gaseous sweeping to remove the oxygen just before closing the cans will be the last necessary step to ensure the integrity of the packaging.

In this context, the most important parameters in the wine for this type of filling are the free SO2 which must be less than 20 ppm and the pH which must be higher than 3.2. By this process Cacolac guarantees the stability of the quality of the wine until the final consumer.

The cans

Two sizes of cans are currently available in Europe: 200 ml for filling at 187 ml, and 250 ml. They also have the option of importing 187 ml cans from the United States to meet the specifics of this market. The aluminum cans supplied for wine filling are specific. They include a BPA-free interior varnish and a greater thickness to prevent the risk of damage.

Cacolac takes all the necessary care to guarantee the best quality: the use of filtration pallets, the extraction under neutral atmosphere and the nitrogen inerting allowing to expel the oxygen to guarantee a perfect conservation.

This know-how is set to the benefit of the players in the wine world who wish to propose their wines in a modern and nomadic packaging, respectful of the product and the environment, targeting a new generation of consumers, the Millenials. This modern packaging allows Millenials to learn about the pleasures of wine away from the traditional codes of their parents, at a reasonable price.

Les avantages de la **CANETTE**



« **LE VIN EN CANETTE :**
UN PACKAGING MODERNE
POUR UNE BOISSON
TRADITIONNELLE »

• **Pratique et fonctionnelle**

- Prêt à boire
- Attractive pour une nouvelle génération de consommateurs de vin
- Parfaite pour servir un vin frais
- Offre une grande souplesse de design
- Facile à transporter

• **Offre une parfaite conservation**

- La can protège de l'air, de l'humidité et de la lumière
- Le vin est isolé de l'aluminium par un vernis spécifiquement développé

• **Eco-responsable**

- 100 % recyclable et léger. La canette est l'emballage le plus recyclable au monde.

• **Practical and functional**

- Ready to drink
- Attractive for a new generation of wine consumers
- Perfect for serving a fresh wine
- Offers great design flexibility
- Easy to carry

• **Offers perfect conservation**

- Can protects from air, moisture and light
- The wine is isolated from aluminum by a specifically developed varnish

• **Environmentally friendly**

- 100% recyclable and lightweight. The aluminum can is the most recyclable packaging in the world.

UN PRODUIT DÉJÀ BIEN IMPLANTÉ AUX USA

Le marché du vin en canette aux USA représente 45 millions de dollars selon Nielsen. Les ventes de vin en canette ont progressé de 43 % aux US de juin 2017 à juin 2018 selon BW 166. Bien que ce marché ne représente que 0,2 % des ventes total de vin aux US, il progresse très rapidement.

A PRODUCT ALREADY WELL IMPLANTED IN THE USA

The canned wine market in the US is worth \$45 million, according to Nielsen. Canned wine sales increased by 43% in the US from June 2017 to June 2018 according to BW 166. Although this market represents only 0.2% of total wine sales in the US, it is growing very fast.

SOMMELIER,



Paolo Basso entouré des étudiants.

UN MÉTIER D'AVENIR !

Pendant des décennies, l'étude des vins a occupé une place importante dans l'enseignement hôtelier. Aujourd'hui, la sommellerie a su évoluer et porter sa réputation au plus haut niveau d'excellence. Il existe désormais deux diplômes d'État en France : la mention complémentaire en sommellerie et le brevet professionnel sommelier.

Les professionnels de la restauration ou de la filière vins et spiritueux, mais aussi les amateurs passionnés à la recherche d'une expertise approfondie ou de compétences complémentaires en matière de sommellerie peut faire appel à l'école de sommellerie de la CCI Bordeaux Gironde, WORLDSOM.

Le programme de Sommellerie de Bordeaux Ecole Supérieure de la Table de la CCI de Bordeaux Gironde vous fait découvrir la sommellerie autrement, avec son programme à la carte. WORLDSOM vous dispense une formation sur mesure qui correspond au savoir-faire et savoir être du sommelier, qui peut être répartie sur l'année ou suivie séparément en fonction du développement de compétences souhaitées, sachant que chaque module est certifié.

La formation s'articule autour des thèmes suivants :

- Techniques de dégustation & analyse sensorielle

Objectif : acquérir des compétences sur des techniques ainsi que des méthodes de dégustation des vins. Cela va permettre de savoir sélectionner des échantillons ainsi que de faire des analyses sensorielles approfondies.

- Savoir-faire du sommelier

Objectif : préparer les élèves au respect des règles concernant le service d'alcool à la clientèle. Se préparer aux opérations de service notamment par rapport à la gestuelle et l'efficacité. Savoir suivre le service afin d'assurer une bonne rentabilité.

- Viticulture & œnologie

Objectif : prendre conscience de l'influence du terroir et des différents facteurs techniques et humains dans la conception d'un vin. Il est aussi important de maîtriser les différentes méthodes culturales, environnementales et œnologiques.

- Création & gestion de cave

Apprendre à constituer des caves en fonction des établissements, de la clientèle et des tendances, savoir acheter et gérer en fonction des contraintes budgétaires et savoir personnaliser sa cave en créant une identité originale à forte valeur ajoutée.

- Connaissances des vignobles français et étrangers

Acquérir ou approfondir des connaissances sur les vignobles français, européens et mondiaux. Apprendre à évaluer l'impact et le rôle des boissons additionnelles dans les nouveaux comportements de consommation.

- Accords mets et vins

Maîtriser les règles d'accords entre mets et vins afin de valoriser le travail du viticulteur et du chef de cuisine. Savoir mettre en évidence les grands principes qui régissent les accords mets et vins ainsi que savoir combiner ces derniers afin de faciliter le choix du client.

- Accueil & conseil client

Elaborer des supports de vente attractifs et évolutifs ainsi qu'évaluer la psychologie du client. Bâtir une argumentation commerciale en utilisant ses connaissances.

L'école s'appuie sur des intervenants experts dont Paolo Basso, Serge Dubs et Philippe Faure-Brac, Meilleurs Sommeliers du Monde, et Gaëtan Bouvier et Richard Bernard, Meilleurs Sommeliers de France, au côté d'œnologues et chercheurs de renom.

For decades, wine studies have been an important part of hotel education. Today, the sommellerie has evolved and brought its reputation to the highest level of excellence. There are now two state diplomas in France: the complementary mention in sommellerie and the professional sommelier certificate.

Professionals in the wine and spirits sector, but also passionate enthusiasts looking for in-depth expertise or complementary sommelier skills can call on the Bordeaux Gironde sommelier school, WORLDSOM.

The Sommellerie program of the Bordeaux Superior Hotel School of the Bordeaux Gironde Chamber of Commerce makes you discover the sommellerie otherwise, with its program à la carte. WORLDSOM provides you with tailor-made training that corresponds to the know-how and the interpersonal skills of the sommelier, which can be spread over the year or followed separately according to the skill development sought-after, considering that each module is certified.

The training courses focus on the following themes:

- Tasting techniques and sensory analysis

Objective: to get skills on tasting techniques and methods. This will make it possible to know how to select samples as well as to make extensive sensory analysis.

- Sommelier know-how

Objective: to prepare students to respect the rules concerning the service of alcohol to the customers. Prepare for service operations, especially with regard to gestures and efficiency. Know how to follow the service to ensure good profitability.

- Viticulture & Oenology

Objective: to become aware of the influence of the terroir and the different technical and human factors in the design of a wine. It is also important to master the various cultural, environmental and oenological methods.

- Set-up and management of a cellar

Learn how to set up cellars according to the establishments, customers and trends, know how to buy and manage according to budget constraints and know how to customize your cellar by creating an original identity with high added value.

- Knowledge of French and foreign vineyards

Acquire or deepen knowledge on French, European and global vineyards. Learn to assess the impact and role of additional beverages in new consumer behaviors.

- Food and wine pairings

Master the rules of food and wine pairings to enhance the winemaker's and the chef's work. Know how to highlight the main principles that govern the food and wine pairings and know how to combine them to facilitate customer choice.

- Customer reception and advice

Develop attractive and evolutive sales supports and evaluate the psychology of the customer. Build up a sales pitch using your knowledge.

The school relies on expert speakers including Paolo Basso, Serge Dubs and Philippe Faure-Brac, Best Sommeliers of the World, and Gaëtan Bouvier and Richard Bernard, Best Sommeliers of France, alongside renowned oenologists and researchers.

EN SAVOIR → WORLD-SOMMELIER.COM
information@worldsom.bordeauxgironde.cci.fr



Serge Dubs et des étudiants de Worldsom.



VINEXPO

13-14 Mai 2019

Stand WOW Biodyvin

DOMAINE

MICHEL MAGNIEN

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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

VIGNOBLES GIRAUD-BÉLIVIER

Une histoire de famille

La famille Giraud-Bélivier veille depuis plusieurs décennies à créer des vins de qualité au sein de ses trois domaines : Château La Tour du Pin Figeac, Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Le Caillou, Pomerol, et le Domaine du Vieux Manoir en Lalande-de-Pomerol.

Véritable histoire de famille depuis 40 ans, André Giraud gère aujourd'hui les différentes propriétés d'une main de maître, avec l'aide de sa femme, en charge de la commercialisation et de l'administratif, mais aussi de ses deux fils. Alors que Stéphane est en charge de la partie production du vignoble au chai, son frère Laurent, cuisinier de formation, développe l'œnotourisme.

La philosophie de la famille : respecter les terroirs et révéler leur expression dans des cuvées d'exception. Pour cela chaque parcelle bénéficie d'une viticulture respectueuse des sols et de la vigne, en agriculture raisonnée.

Vignobles Giraud-Bélivier: A family story || The Giraud-Bélivier family has been working for several decades to create quality wines in their three estates: Château La Tour du Pin Figeac - Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Le Caillou - Pomerol, and Domaine du Vieux Manoir in Lalande-de-Pomerol.

True family story for 40 years, André Giraud today manages the various properties with an expert hand, with the help of his wife, in charge of marketing and administration, but also of his two sons. While Stéphane is in charge of the production part of the vineyard at the winery, his brother Laurent, a trained chef, develops wine tourism.

The philosophy of the family: respect the terroirs and reveal their expression in exceptional cuvées. For this reason each plot of land benefits from a viticulture respectful of the soil and the vine, following integrated agriculture.

EN SAVOIR ➔ WWW.GIRAUD-BELIVIER.COM

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEWS



Château Le Caillou 2016, Pomerol

Garde/Ageing : 2019

Service : 16°C

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

Visual aspect: garnet-red hue, brilliant. **Nose**: discreet (to be decanted). Mentholated. **Palate**: pleasant first taste, light. Beautiful typical aromas of Pomerol wines. **Pairing**: roast red and white meat. **Comment**: a supple Pomerol, for those who love light wines.



Château La Tour du Pin Figeac 2015, Saint-Emilion Grand Cru

Garde/Ageing : 2021

Service : 17°C

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

Visual aspect: vivid red hue. **Nose**: quite crisp red fruits, floral. **Palate**: elegant and beautifully fine tannins. Light note of cocoa in the aftertaste. **Pairing**: seared sweetbread with soya sauce and ginger, carrot purée and grilled pancetta. **Comment**: a nice work on the fruit, crisp, bright. A nice freshness and a complex, light and lush finish.



**THE
LONDON
WINE FAIR 2019**

The ultimate show for the wine trade

**14,000+ wines | 32 countries
80+ masterclasses | 3 inspiring days**

London Wine Fair
20 - 22 May
Olympia
London

Trade tickets now available ▶ Register now at londonwinefair.com

CHÂTEAU COS LABORY

— Saint-Estèphe 2016 —



Vignoble de 18 hectares posé sur la colline de Cos, le Château Cos Labory, qui tient son nom de sa situation géographique et de son premier propriétaire François Labory, bénéficie d'un terroir de graves quaternaires et d'un drainage remarquable. Ici, et ce depuis déjà près d'un siècle, la famille Audoy œuvre avec authenticité à l'épanouissement de leurs parcelles en Saint-Estèphe.

Au fil du temps le domaine s'est agrandi au vignoble voisin, avec l'acquisition du Château Andron Blanquet, et a su évoluer grâce à de nombreux investissements techniques tels qu'un cuvier ultra-moderne et un nouveau chai. L'occasion alors de mettre en place une vinification à basse température qui permet au Château Cos Labory de produire des vins avec une jolie richesse tannique et une bonne aptitude au vieillissement, tout en restant accessibles. Pour obtenir le meilleur rendement le domaine s'assure d'une bonne adéquation entre les parcelles et les cépages, des porte-greffes à vigueur faible et une densité de plantation élevée.

Homme de terrain à la force tranquille, c'est aujourd'hui Bernard Audoy qui dirige les deux domaines en incarnant parfaitement son cru et l'appellation qu'il préside depuis 2000.

Vineyard of 18 hectares settled on the hill of Cos, Château Cos Labory, which draws its name from its geographical situation and its first owner François Labory, benefits from a soil of quaternary gravels and a remarkable drainage. Here, and for nearly a century, the Audoy family works with authenticity to the development of their plots in Saint-Estèphe.

Over time the vineyard has grown with the acquisition of the neighboring vineyard, Château Andron Blanquet, and has evolved through many technical investments such as an ultra-modern vatroom and a new cellar. The opportunity to establish low temperature vinification that enables Château Cos Labory to produce wines with a nice tannic richness and good potential ageing, while remaining reachable. To obtain the best yield the vineyard ensures a good match between plots and grape varieties, rootstocks with low vigor and high planting density.

Man of action of quiet strength, it is Bernard Audoy who now manages the two estates, perfectly incarnating his wine and the appellation he chairs since 2000.

EN SAVOIR ➔ WWW.COS-LABORY.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING

Robe : grenat intense, profond. **Nez** : puissant, finement boisé et vanillé. Sur des arômes épicés donnant un bel ensemble harmonieux. Complexe et très séduisant. **Bouche** : belle attaque, sur des tanins soyeux déjà bien intégrés. En milieu de bouche, les arômes de truffe, de pivoine et de poivre vous subjuguent. La finale est somptueuse, savoureuse et très longue. **Accord** : ris de veau fumés aux morilles. **Commentaire** : un Cos Labory 2016 de toute beauté. Savoureux, gourmand et élégant.

Visual aspect: intense garnet-red hue, deep. **Nose**: powerful, finely woody and vanilla-scented. Spicy aromas which give a nice and harmonious whole. Complex and very seducing. **Palate**: nice first taste, silky and already well-integrated tannins. In the mid-palate, aromas of truffle, peony and pepper captivate you. Beautiful, savoury and very long finish. **Pairing**: smoked calf's sweetbread with morels. **Comment**: a beautiful 2016. Savoury, delectable and elegant.

Bernard Magrez

GRANDS VIGNOBLES



Année
1252

Les premières vendanges
au Château

Année
1305

Bertrand de Goth,
propriétaire du vignoble,
est nommé Pape et prend
le nom de Clément V qui
devient le nom du
Château

La Grande Année
1953

Le Château Pape Clément
obtient le classement
Grand Cru Classé de Graves

Année
1791

Après la révolution de
1789, l'État s'approprié
les biens du Clergé

L' ICÔNE.

L'ÉMOTION ABSOLUE

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

www.bernard-magrez.com

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

CHÂTEAU DU GARDE, la passion du vin



En 1925, Antonio Subra, d'origine espagnole, s'installe à Cénac pour établir son activité agricole. Quelques années plus tard, le maraîchage et l'élevage laissent place à la vigne, qui s'étend désormais sur près de 40 hectares sur un sol argilo-limoneux recouvert de graves. Ce terroir marque de son empreinte les vins du domaine (rouge, blanc sec et clairet), majoritairement en appellation Côtes de Bordeaux.

En 2009, l'exploitation familiale est reprise par Jean-Benoît Subra, arrière-petit-fils d'Antonio. Cinq ans plus tard le vignoble prend de l'ampleur grâce à l'acquisition d'un nouveau chai viticole et d'une nouvelle marque : le Château Rauzé Lafargue.

Au Château du Garde, chaque cuvée a sa propre identité gustative, reflet d'un savoir-faire acquis au fil des cinq générations, et témoigne d'une richesse de l'encépagement. Des qualités qui se retrouvent dans les cuvées prestigieuses vendangées à la main, vinifiées et élevées en fût de chêne, mais aussi dans le soin porté aux vignes grâce à une culture raisonnée. L'objectif de Château du Garde pour 2019 : obtenir la certification Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Fier de son terroir, M. Subra propose des prestations touristiques visant à faire découvrir aux visiteurs le vin et la culture viticole à travers des rencontres avec les vigneronnes, des dégustations ou encore la participation aux vendanges. Le domaine offre également un service d'œnotourisme événementiel où des balades sur la route des vins de Bordeaux donnent l'occasion à chacun d'échanger sur sa passion du vin.

Château du Garde, the passion of wine || In 1925, Spanish Antonio Subra moved to Cénac to establish his agricultural activity. A few years later, market gardening and farming gave way to the vine, which now extends over almost 40 hectares on a clay-loam soil covered with gravels. This terroir marks the wines of the estate (red, dry white and clairet), mainly in the Côtes de Bordeaux appellation.

In 2009, the family farm is taken over by Jean-Benoit Subra, Antonio's great-grandson. Five years later, the vineyard is gaining momentum thanks to the acquisition of a new winery and a new brand: Château Rauzé Lafargue.

At Château du Garde each cuvée has its own taste identity, a reflection of a know-how acquired over five generations, and shows the richness of the planted varieties. Qualities that are found in the prestige wines, handpicked, vinified and aged in oak barrels, but also in the care given to the vineyard thanks to integrated culture. Château du Garde's goal for 2019: to obtain the High Environmental Value Level 3 certification.

Proud of its terroir, Mr. Subra offers tourist services to help visitors discover wine and winemaking culture through meetings with winemakers, tastings or participation in the harvest. The vineyard also offers an event-based wine tourism service where tours along the Bordeaux wine route give everyone the opportunity to share his passion for wine.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DU-GARDE.COM



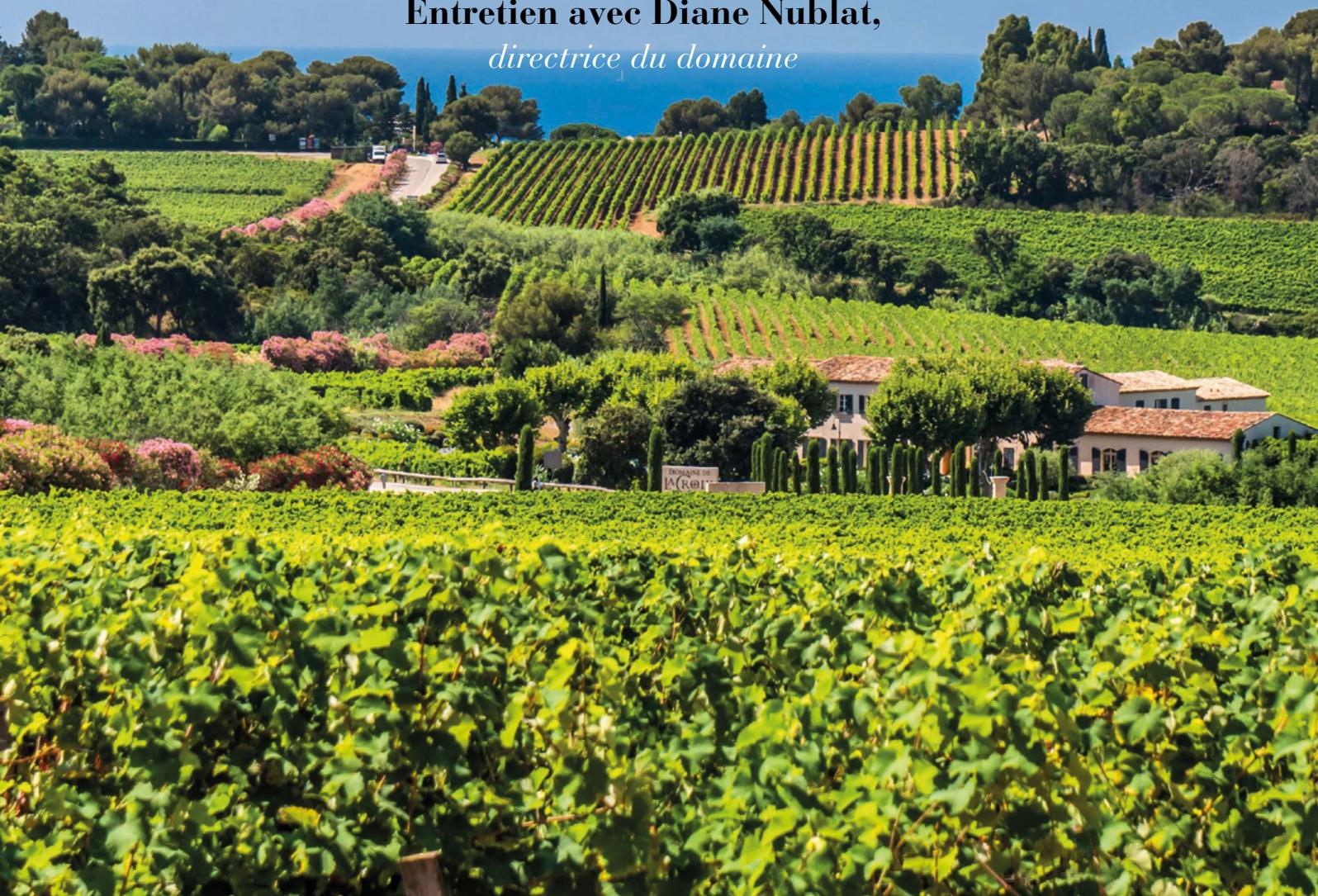
Jean-Benoît Subra



DOMAINE DE LA CROIX,

— Cru Classé de Provence —

Entretien avec Diane Nublat,
directrice du domaine



Vous êtes récemment arrivée au domaine. Qu'est-ce qui vous a séduite au Domaine de la Croix ? Ses atouts majeurs ?

Le vignoble bénéficie d'un terroir unique. Sur le plan géologique, les sols schisteux offrent une réelle complexité et sur le plan climatique les influences maritimes offrent une élégante signature de nos cuvées. Le Domaine de la Croix, c'est aussi un outil de travail extraordinaire de par sa conception. Son architecture semi enterrée nous permet notamment d'utiliser la gravité en cave et de répondre à nos exigences de qualité. L'atout important c'est aussi celui de l'équipe : des professionnels passionnés par leur métier et dotés d'une excellente connaissance du domaine.

Avec vos gammes Irrésistible, Eloge et Bastide Blanche, vous définissez trois profils bien distincts. Quels sont vos cibles ?

Les cuvées sont construites pour répondre à des envies et à des moments différents sans segmenter notre clientèle. L'objectif de notre gamme c'est de proposer des profils complémentaires : Irrésistible est un vin de tonnelle, friand et accessible. En revanche, Eloge offre un équilibre plus tendu en bouche et une minéralité soyeuse. Avec Bastide Blanche, nous recherchons la précision, l'élégance des arômes et un relief harmonieux.

Quelles orientations avez-vous décidé de prendre ?

Une des orientations qui ont été prises est la hausse de l'encépagement en blanc. Nous augmentons les surfaces de Rolle et de Sémillon car j'ai la conviction que ce « duo » permet d'augmenter la complexité sans aller chercher des élevages boisés qui, à mon sens, marquent parfois trop les vins et ne sont pas identitaires de la Presqu'île de Saint Tropez.

Pour les rouges, nous avons fait le choix de l'enherbement afin d'améliorer la concentration et assurons un entonnage plus précoce avant l'élevage afin d'en tirer la quintessence.

Enfin nous avons entamé une réflexion sur l'approche durable de notre activité dans le cadre d'une certification.



Interview of Diane Nublat, manager of the estate

**You have recently arrived at the estate.
What seduced you in Domaine de la Croix?
Its major assets?**

The vineyard benefits from a unique terroir. From a geological point of view, schist soils offer a real complexity and in terms of climate, the maritime influences offer an elegant signature to our cuvées. Domaine de la Croix is also an extraordinary work tool by its design. Its semi-buried architecture allows us to use gravity in the cellar and meet our quality requirements. The important asset is also the team: professionals passionate about their profession and endowed with an excellent knowledge of the field.

**With your ranges Irrésistible,
Eloge and Bastide Blanche,
you define three distinct profiles.
What are your targets?**

The wines are built to meet different desires and moments without segmenting our clientele. The objective of our range is to propose complementary profiles: Irrésistible is a wine to share with friends, moreish and approachable. On the other hand, Eloge offers a more tense balance in the mouth and a silky minerality. With Bastide Blanche, we are looking for precision, elegant aromas and a harmonious relief.



What orientations have you decided to take?

One of the orientations that have been taken is the increase of the white grape variety. We increase the surfaces of Rolle and Sémillon because I believe that this "duo" allows more complexity without seeking for woody élevage which, in my opinion, sometimes mark the wines too much and are not conform to the identity of the peninsula of Saint-Tropez.

For the reds, we chose grass cover to improve the concentration and ensure an earlier vatting before the élevage to get the quintessence.

Finally, we started to think about the sustainable approach of our activity to get a certification.

Propos recueillis par / Interview by Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔

➔ WWW.DOMAINEDELACROIX.COM





“ J’AI FAIT VERSAILLES POUR MA COUR, MARLY POUR MES AMIS
ET TRIANON POUR MOI. ”

Louis XIV, Roi de France et de Navarre. 1638-1715

CHATEAU
TRIANON
SAINT-EMILION GRAND CRU

www.chateau-trianon.com

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

FRIAX INDUSTRIE

L'air conditionné au service du vin

Vous connaissez les facteurs nuisibles à la bonne maturation d'un vin. Ils se caractérisent principalement par une température de stockage et une hygrométrie mal adaptée, par une amplitude de température trop importante lors de la période de repos en cave. Les climatiseurs Friax pour la cave permettent de transformer une pièce mal adaptée au vin en une véritable cave où les paramètres de température et d'hygrométrie sont contrôlés. Les différentes solutions techniques permettent des implantations dans toutes les configurations de caves et d'armoires à vin réalisées sur mesures.

CAVE CONNECTÉE

Équipez votre climatiseur de cave Friax Industrie avec un boîtier WineSupervisor II. Connectez-vous et suivez la température et l'humidité en temps réel. Choisissez un profil de conservation adapté à vos vins et laissez faire la technologie pour garantir à vos vins la meilleure des ambiances pour leur conservation.

GESTION DE STOCK OPTIMALE

Au travers de VisioRack, Friax propose une façon originale de présenter et stocker les bouteilles de vin. Les flacons

posés sur des paniers sont facilement accessibles. Les étiquettes sont toujours visibles. L'alignement est parfait. VisioRack s'adapte à la géométrie des lieux. Les bouteilles peuvent être présentées de multiples façons, alignées, croisées, dans des meubles en îlot, etc. Toutes les configurations sont envisageables.

Véritables professionnels du froid, Friax Industrie met son expertise au service des caves professionnelles et particulières depuis 2004. Contrôler l'alchimie du vin pour aboutir à l'épanouissement, c'est la promesse du climatiseur Friax.



Air conditioning in the service of wine || You know the factors harmful to the good maturation of a wine. They are characterized mainly by an undapated storage temperature and a poor hygrometry, by a too important temperature gap during the period of preservation in the cellar. The Friax air conditioners for the cellar make it possible to turn an uadapted room into a wine cellar where the parameters of temperature and hygrometry are under control. The different technical solutions allow implantation in all cellar configurations and for bespoke wine cabinets.

CONNECTED CELLAR

Equip your Friax Industrie air conditioned cellar with a WineSupervisor II box. Log in and follow the temperature and humidity in real time. Choose a conservation profile adapted to your wines and let the technology ensure your wines the best atmosphere for their conservation.

OPTIMAL STOCK MANAGEMENT

Through VisioRack, Friax offers an original way to present and store wine bottles. Bottles placed on baskets are easily accessible. The labels are always visible. The alignment is perfect. VisioRack adapts to the geometry of the places. Bottles can be presented in multiple ways, aligned, crossed, in central units, etc. All configurations are possible.

True professionals of the air conditioning, Friax Industrie has been setting its expertise at the service of professional and private cellars since 2004. Controlling the alchemy of wine to achieve a perfect end result is the promise of a Friax air conditioner

TROUVER UN REVENDEUR → FRIAX.FR

GRAND VIN DE BOURGOGNE



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

en Bourgogne au cœur de la Côte

La balade gourmande à Ladoix-Serrigny © Thierry Gaudillère

Domaine CACHAT-OCQUIDANT
Domaine CHEVALIER Père & Fils
Domaine Edmond CORNU & Fils
Domaine Jean GUITON
Domaine Jean-Pierre MALDANT
Domaine Michel MALLARD et Fils
Domaine MARATRAY-DUBREUIL
Domaine NUDANT
Domaine Céline PERRIN
Domaine PRIN
Domaine Gaston et Pierre RAVAUT

Vignerons de l'association Promotion Ladoix



INSCRIPTION

www.weezevent.com/ladoix2019

#baladeladoix



[lesvigneronsdeladoix](https://www.facebook.com/lesvigneronsdeladoix)

DOMAINE BADER-MIMEUR 1919-2019 :

100 ans d'Histoire à Chassagne-Montrachet

Bader-Mimeur, c'est d'abord l'histoire de deux familles de vignerons bourguignons. L'une, la famille Nié-Bader originaire de Chassagne-Montrachet et Santenay, l'autre, la famille Mimeur, vigneronne dans les Maranges. En 1919, au sortir de la grande guerre, Charles Mimeur acquiert les 5 prestigieux hectares du Château de Chassagne-Montrachet. La même année, il marie sa fille Elise à Charles Bader, alors négociant en vin installé à Paris. Le nouveau vignoble prendra alors le nom de BADER-MIMEUR.

Si le vignoble du Château restera toujours le cœur de l'identité de Bader-Mimeur, la maison a connu une grande croissance au début des années 1930 grâce à son activité de négoce. Dans les années 1960, Pierre Bader, fils d'Elise et de Charles, reprendra le flambeau. Mais dans les années 1980, le vent tourne et le cours des vins s'effondrent. A ce moment-là, Pierre Bader entrevoit la nouvelle opportunité de l'export et place les vins aux Etats-Unis, en Angleterre et au Japon.

Marie-Pierre Bader (fille de Pierre) et son mari Alain Fossier prennent les rênes du domaine en 1993. Décision est prise de recentrer l'activité sur le cœur du domaine : le vignoble du Château ainsi que quelques jolies parcelles. Le domaine mise désormais sur une petite production mais de grande qualité. L'ambition est de développer une clientèle plus professionnelle. Un pari réussi car aujourd'hui les vins du domaine sont distribués dans une vingtaine de pays sur 3 continents (Europe/Asie/Amérique).



Charles Mimeur



Marie-Pierre Bader et Alain Fossier



Nathalie Bernard

En 2019, une nouvelle génération s'apprête à prendre le relais. Les enfants de Marie-Pierre et Alain, Sébastien Fossier et Nathalie Fossier-Bernard, pourront s'appuyer sur un solide cursus et expériences à l'international mêlant viticulture, œnologie et commerce. La philosophie est de demeurer un vin de vigneron, authentique, avec une qualité irréprochable ; produire des vins toujours aussi complexes, de garde, qui procurent des émotions, qui expriment la personnalité de leur terroir et de leur millésime.

De plus, les activités de négoce ont repris, de façon beaucoup plus confidentielle (pas plus de 600 bouteilles par cuvées).

Enfin, côté vignoble, les questions de l'environnement et de la conduite de la vigne sont au cœur des préoccupations depuis longtemps. Aujourd'hui encore, de nombreux défis restent à relever face au réchauffement climatique et pour la sauvegarde des sols.



EN SAVOIR → BADER-MIMEUR.COM

Bader-Mimeur is first and foremost the story of two families of Burgundy winemakers. One, the Nié-Bader family from Chassagne-Montrachet and Santenay, the other, the Mimeur family, winemakers in Maranges. In 1919, at the end of the Great War, Charles Mimeur acquired the prestigious 5 hectares of Château de Chassagne-Montrachet. The same year, he married his daughter Elise to Charles Bader, then a wine merchant based in Paris. The new vineyard then took the name of BADER-MIMEUR.

Although the Chateau's vineyard always remained the core of Bader-Mimeur's identity, the house has experienced great growth in the early 1930s thanks to its trading activity. In the 1960s, Pierre Bader, Elise and Charles's son, took over the reins. But in the 1980s, the wind turned and the price of wine dropped. At this time, Pierre Bader found new export opportunity and placed his wines in the United States, England and Japan.

Marie-Pierre Bader (Pierre's) and her husband Alain Fossier took over the management of the estate in 1993. Decision was made to refocus the activity on the heart of the estate: the Chateau's vineyard and some lovely plots of land. The estate is now focusing

on a small but high quality production. The ambition is to develop a more professional clientele. A successful bet because today the wines of the domain are distributed in about twenty countries on 3 continents (Europe / Asia / America).

In 2019, a new generation is about to take over. Marie-Pierre and Alain's children, Sébastien Fossier and Nathalie Fossier-Bernard, will be able to rely on a solid curriculum and international experiences combining viticulture, oenology and trade. The philosophy is to remain a winemaker's wine, authentic, with irreproachable quality; produce wines that are as complex as ever, worth ageing, that provide emotions and express the personality of their terroir and their vintage.

In addition, the trading activities started again, much more confidentially (no more than 600 bottles per cuvees).

On the vineyard side, issues of the environment and the management of the vines have been at the heart of concerns for a long time. Even today, many challenges remain to face global warming and for soil conservation.

CHAMPAGNE DE VIGNERONS :

le Champagne rosé, Champagne de l'été



Rose pâle, saumoné, orangé, framboise ou encore cerise, la palette de couleurs des Champagnes de vigneron est riche et subtile. Fruit d'un savoir-faire minutieux, le rosé est une des expressions emblématiques de la Champagne. Gourmets et toniques, raffinés et fruités, les Champagnes de vigneron rosés offrent un large panel d'accords.

L'ART DE L'ACCORD DU CHAMPAGNE ROSÉ

La Champagne est composée de 4 régions emblématiques, dont chaque terroir confère aux cuvées des typicités uniques. Un Champagne de vigneron rosé de la Côte des Blancs ou de la Montagne de Reims apportera de la fraîcheur et un caractère fruité délicat. Il sera idéal pour l'apéritif ou pour accompagner un dessert léger, comme par exemple une salade de fruits rouges ou un granité.

Un Champagne de vigneron rosé, de cépage Pinot Noir ou Meunier, issu de la Côte des Bar ou de la Vallée de la Marne sera fruité, avec une structure affirmée. Il pourra être servi tout au long du repas, pourquoi pas avec du poisson à chair blanche, ou encore des gambas à la plancha.

Le vrai/faux des idées reçues sur le Champagne rosé avec Geoffrey Orban, expert des terroirs champenois et Ambassadeur du Champagne 2006

• Le Champagne rosé est plus sucré

FAUX : le côté sucré du Champagne est apporté par son dosage, la liqueur d'expédition ajoutée à la cuvée vinifiée. Un Champagne rosé très fruité peut être perçu comme riche en sucre, alors qu'il est peu dosé.

• Le Champagne rosé ne s'accorde qu'avec les desserts

FAUX : la complexité aromatique des Champagnes rosés offre de très beaux accords gastronomiques. Les Champagnes rosés frais et légers se font les compagnons harmonieux de poissons et crustacés ; les Champagnes rosés charpentés se marient quant à eux avec de la charcuterie et de la viande rouge.

• Le Champagne rosé ne se boit qu'en période estivale

FAUX : à chaque Champagne, son moment de dégustation ! Apprécié en été avec des tapas, des grillades de poisson et de viande, le Champagne rosé s'accorde aussi avec un gibier et des viandes en sauce pour la fin d'année.

• La robe du Champagne rosé définit son goût

VRAI : la couleur rose pâle laisse deviner un Champagne frais et délicat à dominante de Chardonnay, idéal pour l'apéritif. Les couleurs rose saumoné et rose orangé témoignent d'un Champagne fruité et vineux, emblématique des cépages Meunier et Pinot Noir. Enfin les teintes rose fraise, rose framboise et rose cerise, emblématiques des cuvées de macération, traduisent une richesse aromatique assumée.

A propos de Champagne de Vignerons :

La bannière collective Champagne de Vignerons regroupe environ 4300 vigneron et coopératives de Champagne. Elle a été créée en 2001 par le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, devenant ainsi la seule bannière collective portée par un syndicat. Une singularité qui lui permet d'avoir une identité et des valeurs fortes : l'artisanat, l'authenticité, la proximité, la création de cuvées rares et uniques.

Le saviez-vous ?

Le Champagne rosé peut être élaboré à partir de deux méthodes : par macération ou par assemblage. La méthode d'assemblage, la plus fréquente, consiste à assembler du vin rouge vinifié sous l'appellation Champagne à la cuvée de jus blanc. Pour le rosé de macération (auss appelé de saignée), le vigneron laisse macérer des grappes de raisins noirs (Pinot Noir ou Meunier) jusqu'à l'obtention de la teinte désirée.

Le chiffre clé

En 2018, le Champagne rosé représente 9,8 % des exportations totales, soit 15,3 millions de bouteilles (9,5% en 2017 et 15 MB)

* Expéditions 2018 vers le monde (hors France).
Source Comité interprofessionnel du vin de Champagne.



Winegrower Champagne: rosé Champagne, the summer Champagne

|| Pale pink, salmon, orangy, raspberry or cherry, the range of colours of winegrower Champagnes is rich and subtle. The fruit of a meticulous know-how, rosé is one of the emblematic expressions of Champagne. Gourmet and tonic, refined and fruity, rosé winegrower Champagnes offer a wide range of pairings.

The art of pairing with rosé Champagne

The Champagne region consists of 4 emblematic areas, each of whose terroirs give the cuvées unique characteristics. A rosé winegrower Champagne from Côte des Blancs or Montagne de Reims will bring freshness and a delicate fruity character. It will be ideal for an aperitif or to accompany a light dessert, such as a red fruit salad or granita.

A rosé winegrower Champagne, from the Pinot Noir or Meunier grape variety, from Côte des Bar or the Marne valley will be fruity, with an asserted structure. It can be served throughout the meal, why not with white fish or prawns a la plancha.



ABOUT CHAMPAGNE DE VIGNERONS:

The collective banner Champagne de Vignerons gathers around 4,300 Champagne wine growers and cooperatives. It was created in 2001 by the Syndicat Général des Vignerons de Champagne, thus becoming the only collective borne by an union. A peculiarity that enables it to have an identity and strong values: craftsmanship, authenticity, proximity, the creation of rare and unique cuvées.

DID YOU KNOW ?

Champagne rosé can be elaborated from two methods: by maceration or by blending. The most common method, the blending, consists of adding red wine vinified under the Champagne appellation to white juice. For the maceration rosé (also called bled rosé – rosé de saignée), the winegrower lets macerate black grapes (Pinot Noir or Meunier) until the desired hue is obtained.

THE KEY FIGURE

In 2018, rosé Champagne represents 9.8% of total exports, i.e. 15.3 million bottles (9.5% in 2017 and 15 MB)

* 2018 shipments to the world (excluding France) -
Source Interprofessional Champagne Wine Committee

The true/false of the preconceived ideas about rosé Champagne with Geoffrey Orban, expert of the Champagne terroirs and Champagne Ambassador 2006

• Rosé Champagne is sweeter

FALSE: the sweet side of the Champagne is provided by the dosage, the shipping liqueur added to the vinified wine. A very fruity rosé Champagne can be perceived as rich in sugar, whereas it is little dosed.

• Rosé Champagne only goes well with desserts

FALSE: the aromatic complexity of the rosé Champagnes offers very nice gastronomic pairings. The fresh and light rosé Champagnes are the harmonious companions of fish and shellfish; full-bodied rosé Champagnes match with cold cuts and red meat.

• Rosé Champagne is only drunk during the summer season

FALSE: to every Champagne, its tasting moment! Appreciated in summer with tapas, grilled fish and meat, rosé Champagne is also suitable with game and meats in sauce for the end of the year.

• The rosé Champagne colour defines its taste

TRUE: the pale pink colour suggests a fresh and delicate Champagne predominantly Chardonnay, ideal for an aperitif. The salmon pink and orange-pink colors reflect a fruity and vinous Champagne, emblematic of the Meunier and Pinot Noir grape varieties. Finally, the strawberry pink, raspberry pink and cherry pink hues, emblematic of the maceration cuvées, reflect an assumed aromatic richness.

EN SAVOIR ☺

➔ WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES & COMPAGNIE



Vignobles & Compagnie

CÔTES DU RHÔNE

2016 10° C 2019

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

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

VALLÉE DU RHÔNE

VIGNOBLES & COMPAGNIE



Vignobles & Compagnie

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2015 16° C 2021

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

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

Crédits : Établissement public du Pont du Gard - Photos : Groupe F/C-Berthomieu/T.Nava - Camille Meffre

VIGNOBLES & COMPAGNIE

engagés depuis 1963

Toute L'AUDACE* du Rhône

WWW.VIGNOBLESCOMPAGNIE.COM

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

* Bouteille éco-conçue, étiquettes avant-gardistes, locaux créés par un architecte.

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



© 2019 Air France, SA au capital de 123 749 775 € - 420 495 175 - RCS Bobigny - 45, rue de Paris, 93577 Roissy-CDG Cedex.

NOUVEAU AU DÉPART DE BORDEAUX VIA PARIS

QUITO

3 VOLS

PAR SEMAINE

AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. Dès le 14 mai 2019. Renseignez-vous sur airfrance.fr, au 36 54 (coût d'un appel local) ou dans votre agence de voyages.

DE 3480000 EURO 33140 SAINT JEAN DE MEDOC - CO. 80040497940953



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

CHAMPAGNE PLOYEZ JACQUEMART

Créé en 1930, le Champagne Ployez Jacquemart est aujourd'hui dirigé par Laurence Ployez, petite fille des fondateurs, qui gère avec passion la vinification et l'élaboration des différentes cuvées. Élaboré pour le 80^{ème} anniversaire de la maison, le champagne Extra Brut Passion est le mariage subtil et riche de deux grands

millésimes : 75 % de 2009 vinifié en cuve et 25 % de 2008 vinifié en fûts de chêne. Une parfaite transition vers la cuvée d'excellence Liesse d'Harbonville 1999, entièrement vinifiée en fûts de chêne pendant 7 mois, sans fermentation malolactique ni filtration et un simple soutirage pour préserver la fraîcheur et la richesse de ce beau

Champagne millésimé. Elle représente la quintessence et la plus belle expression d'un grand millésime 1999, après 20 ans de soin et d'élevage dans les profondes caves du Champagne Ployez Jacquemart. Toute la sensibilité et l'émotion de la maison a été mise en œuvre pour la création de ces deux cuvées.

LES IMPRESSIONS DE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS'S IMPRESSIONS



Passion Extra Brut

Robe : claire et lumineuse, une délicate couleur jaune citron/vert aux reflets verts. Bulles fines. **Nez** : frais, sur la jeunesse, vivace. Arômes de fleurs blanches, fraîcheur de la pomme verte et de la poire. Des notes de zeste de citron vert et des touches délicates de pain grillé en arrière-plan. **Bouche** : belle tension, avec une grande fraîcheur et une acidité précise. Structure moyenne, mousse ronde et soyeuse sur la pêche verte et le coing frais. Belles épices (herbes). Une finale de belle longueur sur la minéralité de la craie écrasée et des arômes de pâtisserie.

Appearance: clear and bright with a delicate lemon-green colour, greenish hues. Very fine bubbles.

Nose: fresh, youthful, full of energy. White flowers, bright fresh green apple and pear. Hints of lime zest and very delicate roasted bread notes in the background.

Palate: bone dry with great freshness and precise acidity. Moderately structured, round and velvety mousse complemented by lively green peach and fresh quince. Pleasant herbaceous spiciness and lingering finish with crushed chalky minerality and scents of fine pâtisserie.



Liesse d'Harbonville 1999 Brut

Robe : belle robe dorée attrayante et intense, très fines bulles. **Nez** : très généreux et ouvert sur la pêche mûre et l'abricot, des notes de chèvrefeuille et de caramel au beurre, de très fines notes discrètes d'épices douces de chêne. A l'aération, des signes d'évolution avec le miel, la brioche, le beurre caramélisé et le safran séché, le curry jaune oriental et les noisettes grillées. Très complexe, plusieurs niveaux et toujours en évolution. **Bouche** : structure tendue et riche avec une acidité rafraîchissante et une mousse crémeuse très fine. Un milieu de bouche généreux avec de nombreux arômes de fruits mûrs à noyaux et de confit de cédrat mêlés à des saveurs épicées et crémeuses de levures, de noisettes, gingembre et safran séchés. Une finale interminable avec une persistance de la fraîcheur et d'arômes minéraux de craie.

Appearance: attractive and intense golden colour, very fine bubbles. **Nose**: very generous and open nose showing ripe peach and apricot, hints of honeysuckle and butterscotch, very fine neutral

oak hints of sweet spice. Aeration reveals evolution signs of honey, brioche, caramelized butter and dried saffron, oriental yellow curry and roasted hazelnuts, very complex, layered and still developing. **Palate**: dry and wealthy structured with refreshing acidity and very fine and creamy mousse. Generous mid-palate with plenty of ripe stone fruits and confiture of citron combined with spicy and creamy flavours of yeast, hazelnuts, dried ginger and saffron. Endless finish with great persistence of freshness and chalky mineral scents.

Established in 1930, Champagne Ployez Jacquemart Champagne is now run by Laurence Ployez, the founders' granddaughter, who manages with passion the vinification and the crafting of the different cuvées.

Developed for the 80th anniversary of the house, Extra Brut Passion is the subtle and rich blend of two great vintages: 75% of 2009 vinified in vats and 25% of 2008 vinified in oak barrels.

A perfect transition to the cuvée of excellence Liesse Harbonville 1999, entirely vinified in oak barrels for 7 months, without malolactic fermentation nor filtration and a simple racking to

preserve the freshness and richness of this beautiful vintage Champagne. It represents the quintessence and the most beautiful expression of the great 1999 vintage, after 20 years of care and ageing in the deep cellars of Champagne Ployez Jacquemart. All the sensitiveness and emotion of the house was implemented for the creation of these two cuvées.

EN SAVOIR → WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR



Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES

1880



Domaine Drouhin

OREGON

1987



CHAMPAGNE MOUTARDIER

Pure Meunier Brut Nature

Un vent de fraîcheur souffle sur le Champagne Moutardier et pas seulement dans la délicatesse du Pure Meunier Brut Nature. Cette fraîcheur est due à l'arrivée des frères Saxby-Moutardier, William, 34 ans, et Simon, 29 ans. Le premier, diplômé en viticulture-œnologie au lycée viticole d'Avize, a complété sa formation à Avignon et Suze-la-Rousse avant de revenir au domaine en 2010.

Le second a opté pour l'école de commerce et a rejoint son frère deux ans plus tard pour développer les ventes.

Leur travail est certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne. Pour retrouver une vie microbienne, les frères Saxby-Moutardier ont banni des parcelles les insecticides, les anti-pourriture, réduisent l'engrais après

analyse des sols et font pousser moutarde, vesce, avoine, etc. Le Meunier, cépage phare du domaine (14 hectares sur 18) et de la vallée du Surmelin, ne peut qu'apprécier cette nouvelle façon d'être élevé, seul ou en compagnie du Pinot Noir ou du Chardonnay. Une belle démonstration de la volonté d'innover et d'imposer, à leur tour, leur création et leur vision.

EN DÉGUSTATION / AT TASTING

Passion Extra Brut

Robe : or jaune pâle, reflets jaune paille, bulles fines et vives, collerette persistante. Disque assez fluide et satiné qui clôt une sensation visuelle riche. **Nez** : premier nez frais, net et franc. Sur la pomme reinette, le biscuit, la pêche et le citron confit. A l'aération, évolution vers des notes de poire confite à l'amande, avec des accents minéraux d'iode et de fumé argileux. **Bouche** : souple, fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Matière fruitée charnue (raisin frais, cerise, pomme) soutenue par l'acidité du pamplemousse rose et de l'ananas. Milieu de bouche sur une minéralité argilo-calcaire qui confère une texture veloutée, de l'ampleur et de la résonance aromatique fruitée. Finale fondante et équilibrée, sur une grande fraîcheur, relevée par des accents salins et iodés. **Accord** : nage de langoustines, brunoise de petits légumes et cerfeuil. **Commentaire** : la cuvée Pure Meunier Brut Nature est un Champagne épuré et harmonieux, dans sa plénitude.

Visual aspect: gold pale yellow hue, fine and lively bubbles, persistent ring. Fairly fluid and glossy disk that complements a rich visual sensation. **Nose**: fresh first nose, clean and frank. Reinette apple, biscuit, peach and candied lemon. After swirling evolves towards candied pear with almonds, with mineral notes of iodine and a smoky clayey side. **Palate**: supple, fresh, creamy and melted sparkling. Fruity and fleshed material (fresh grape, cherry, apple) enhanced by the acidity of the pink grapefruit and pineapple. Mid-palate on a clay-limestone minerality that imparts a velvety texture, breadth and a fruity aromatic background. Melting and well-balanced finish, with a great freshness, enhanced by salty and iodized accents. **Pairing**: langoustines nage, brunoise of small vegetables and chervil. **Comment**: Pure Meunier Brut Nature is a pure and harmonious Champagne, in its plénitude.



A breath of fresh air blows over the Moutardier Champagne and not just in the delicacy of Pure Meunier Brut Nature. This freshness is due to the arrival of the Saxby-Moutardier brothers, William, 34, and Simon, 29. The first one, graduated in wine growing and enology at the wine university of Avize, complemented his training in Avignon and Suze-la-Rousse before returning to the estate in 2010. The second one opted for a business school and joined his brother two years later to develop sales.

Their work is certified High Environmental Value and Sustainable wine growing in Champagne. To get microbial life back, the Saxby-Moutardier brothers have banished the insecticides, anti-rot, reduced the fertilizer after soil analysis and grow mustard, vetch, oat, etc. Meunier, flagship grape variety of the estate (14 hectares out of 18) and of the Surmelin valley, can only but appreciate this new way of being grown, alone or with Pinot Noir or Chardonnay. A beautiful demonstration of the will to innovate and impose, in turn, their creation and their vision.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-JEAN-MOUTARDIER.FR

CHAMPAGNE TRUDON

— VALLÉE DE LA MARNE —

MAGNIFICENCE BRUT

Née de l'alliance entre le cépage noir de la maison (50 % Meunier) et du cépage blanc (50 % Chardonnay), la cuvée Magnificence a la particularité de présenter ces deux cépages vinifiés et sublimés en fûts.

Stemming from the blending of the house's black grape (50% Meunier) and white grape (50% Chardonnay), Magnificence has the particularity to present these two grape varieties vinified and sublimated in barrels.

9° C  2019

Robe : jaune clair, reflet argent. Bulles fines. **Nez** : premier nez minéral, second nez fruité. **Bouche** : belle attaque en bouche avec de la fraîcheur. Belle acidité, minérale et saline. **Accords** : en apéritif ; des Saint-Jacques ; du fromage. **Commentaires** : un beau Champagne équilibré, avec de la finesse.

Visual aspect: clear yellow hue, silvery tinge. Fine bubbles. **Nose**: mineral first nose, fruity second nose. **Palate**: beautiful and fresh first taste. Nice acidity, mineral and salty. **Pairings**: apéritif; scallops; cheese. **Comments**: a beautiful and well-balanced Champagne, a lot of finesse.



MONOCHROME 100 % MEUNIER BRUT

Dans cette cuvée le Meunier, cépage phare du domaine, est révélé à travers une cuvée mono-cépage inédite : Monochrome. Ici une sélection sévère des raisins de Meunier les plus mûrs des vignes les plus âgées est réalisée afin d'élaborer ce Champagne de cépage. Une fermentation malolactique partielle permet également de révéler le fruité et la fraîcheur du vin, tout comme une petite proportion de vins de réserve qui reflète le style de la maison.

In this cuvée, the Meunier, the estate's flagship grape variety, is revealed through an unprecedented mono-varietal cuvée: Monochrome. Here a severe selection of the most mature grapes of Meunier of the oldest vines is carried out in order to craft this varietal Champagne. Partial malolactic fermentation also reveals the fruitiness and freshness of the wine, as does a small proportion of reserve wines that reflect the style of the house.



9° C  2019

Robe : jaune clair, cordon de fines bulles. **Nez** : fruits du verger, une touche florale et minérale. **Bouche** : fruitée, sur la fraîcheur. Attaque ample, sur les fruits mûrs. Une belle minéralité, rehaussée par une pointe épicée. **Accords** : un turbot au four. **Commentaires** : un Champagne de belle facture.

Visual aspect: clear yellow hue, bead of fine bubbles. **Nose**: orchard fruits ; floral and mineral touch. **Palate**: fruity, fresh. Ample first taste, ripe fruits. Beautiful minerality, enhanced by a spicy hint. **Pairings**: an oven-baked turbot. **Comments**: a well-made Champagne.

CHÂTEAU LAUJAC

Cru Bourgeois, Médoc - CRUSE depuis 1852





Situé dans la commune de Vertheuil, le Château Ferré produit des vins de haute qualité. Le terroir d'exception et le savoir faire des artisans qui y travaillent se déclinent sous plusieurs Châteaux que nous vous invitons à découvrir. Les vins s'inscrivent dans une démarche qui pourrait sembler contradictoire : allier le respect des traditions et l'expérimentation continue. Années après années, les femmes et les hommes du Château s'efforcent à atteindre l'idée qu'il se font de la perfection.



CHÂTEAU FERRÉ

3 rue des Aubépines • 33180 Vertheuil • France
+33 (0)5 56 41 96 39 • chateauferre.fr



CHAMPAGNE JOËL MICHEL

Brut Millésime 2005

Le Champagne Joël Michel est issu d'une très ancienne famille de producteurs de Champagne (récoltants-manipulants). Dès 1847, ses ancêtres revendiquaient ce statut et c'est par passion qu'il a choisi de poursuivre la tradition familiale, bercé par la vigne et le vin dès son plus jeune âge. A partir des années 1970, Joël Michel commença à planter les premières par-

celles de son vignoble actuel sur les terroirs de Brasles et de Château-Thierry qui ne comportaient alors aucune vigne. Aujourd'hui, l'exploitation compte 12 hectares en production et est désormais gérée par sa fille Claire Michel.

Le Champagne Joël Michel pratique une viticulture raisonnée, laissant la nature faire son œuvre. Depuis 1980, le domaine n'a

plus utilisé d'engrais chimique, ni de traitements insecticides. Le vignoble est enherbé naturellement. Côté cave, on reste également très raisonné. Le raisin est sain et goûteux, la vigne allant puiser profondément dans le sol toute la complexité aromatique qui fera des Champagnes Joël Michel de vrais alliés à votre table.

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO PAOLO BASSO'S REVIEW

Robe : jaune soutenu aux reflets dorés. **Nez :** aux arômes intenses de citron confit, de fruits exotiques, de cire d'abeille et de poivre blanc.

Bouche : dense et assez vineuse qui révèle un milieu de bouche structuré et solide. La finale est longue avec une rétro-olfaction distinguée sur des notes de mandarines confites et de pêches rôties. **Accords :** une cuvée de belle richesse expressive qui mettra en valeur les plats d'une cuisine gastronomique à base de poissons.

Visual aspect: yellow with golden highlights. **Nose:** intense aromas of candied lemon, exotic fruits, beeswax and white pepper. **Palate:** dense and rather vinous which reveals a well-structured and solid mid-palate. The finish is long with a distinguished retro-olfaction on notes of candied mandarins and roasted peaches. **Pairing:** a cuvée with a beautiful expressive richness that will highlight the dishes of a fish-based gastronomic cuisine.



Champagne Joël Michel comes from a very old family of Champagne producers (Champagne makers-vintners). In 1847, his ancestors claimed this status and it is by passion that he chose to continue the family tradition, rocked by the vine and wine from an early age. From the 1970s Joël Michel began planting the first plots of the current vineyard on the lands of Brasles and Château-Thierry which did not have any vines at that time. Nowadays the estate farms 12 hectares in production and is managed by his daughter Claire Michel.

Champagne Joël Michel practices integrated viticulture, letting nature do its work. Since 1980, the estate has not used chemical fertilizers or insecticide treatments. The vineyard is naturally covered with grass. In the cellar they also remain very reasonable. The grapes are healthy and tasty, as the vines draw from deep into the soil all the aromatic complexity that will make Champagnes Joël Michel true allies at your table.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-JOEL-MICHEL.FR

LOVE LETTERS FROM PROVENCE



B&G

*From the beginning there is love.
The love of the soil, the craft and the expertise.
300 years later, the passion still remains.
The passion to make the best French wines.
The passion to bring our love to you.*



Visit us
VINEXPO
BORDEAUX
N°B-242

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

www.barton-guestier.com

ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY



LES VINS DE PENNSYLVANIE

« Bienvenue sur les terres que le temps a oubliées, » dit Sarah Troxell-Rhodes alors que j'arrivais aux Vignobles Galen Glen, délicieusement ventés, avec un panorama à 360°. Son compagnon de vie et de travail Galen Troxell et elle, récemment rejoints par leur fille Erin, sont depuis peu reconnus internationalement pour leur Riesling et Grüner Veltliner – des cépages adaptés au climat continental et les sols schisteux de la vallée du Lehigh en Pennsylvanie, remarquable car 15 à 20 % de la production de Pennsylvanie provient de raisins cultivés dans cette Région Viticole Américaine (AVA) « bien qu'elle lutte pour se trouver une identité, sachant qu'il n'y a pas si longtemps elle était une région de simples vins blancs doux ». Galen Glen parvient à modérer l'humidité relative pendant le cycle végétatif et la pression de la moisissure qui en découle en permettant le passage du vent et l'élimination des feuilles à un stade précoce de sorte que les vins botrytisés ici sont rares. L'exploitation des Troxell, dans la famille depuis 1830, avec maintenant 20 acres de vignes, connaît donc un développement extrêmement lent. Alors que Galen travaillait comme ingénieur mécanique en Allemagne, Sarah a exploré les villages viticoles de Baden, nourrissant un intérêt mutuel pour le vin, accompagnée de son mentor Volker Schneider de Geisenheim. Une fois de retour aux États-Unis, ils ont expérimenté pendant une dizaine d'années la culture d'hybrides, puis de vinifera. En 2003, ils ont établi la deuxième plantation de Grüner Veltliner aux États-Unis. « Il nous a fallu attendre jusqu'en 2012 pour réussir, tant il est sensible aux protéines instables », s'est exclamé Galen. En plus de nombreuses délicieuses bouteilles minérales de Riesling et de GV, tranquilles et secs, Galen Glen fait également un bon Gewürztraminer, du Riesling demi-sec et un Grüner Veltliner Brut Naturel effervescent.

Wines of Pennsylvania || “Welcome to the land time forgot,” uttered Sarah Troxell-Rhodes upon my arriving at the pleasantly windy, 360° view that’s Galen Glen Winery. With life & work partner Galen Troxell, recently joined by their daughter Erin, it’s become internationally recognized for varieties well suited to the continental climate and slate soils of Pennsylvania’s Lehigh Valley—Riesling and Grüner Veltliner—notable as 15-20% of Pennsylvania’s production is from grapes grown in this American Viticultural Area though “it struggles for an identity having not long ago being a destination for simple sweet wines”. Galen Glen mitigates the relative humidity of its growing season and subsequent mold pressures by allowing for wind flows and early leaf removal so botrytised wines are rare. With their farm’s 83 acres in Troxell’s family since 1830, the development of what’s now 20 planted to vine was painstakingly slow. While he worked as a mechanical engineer in Germany, Sarah explored Baden’s wine villages, stimulating a shared interest in wine, with her receiving mentoring from Geisenheim’s Volker Schneider. Once in the US they experimented a decade growing hybrids then vinifera, and in 2003 established the US’s second planting of GV. “It took us until 2012 for it to succeed, the protein unstable animal that it is,” exclaimed Galen. In addition to numerous delicious, minerally bottlings of still/dry Riesling and GV, Galen Glen also makes good Gewürztraminer, semi-dry Riesling and sparkling Brut Natural GV.

...



Gino Razzi, his daughter Carley, Penns Woods Winery.

Le personnage le plus influent dans le développement des vins de Pennsylvanie à un niveau international est Gino Razzi dont l'influence dépasse les limites de son vignoble de Penns Woods et sert une poignée de confrères vignerons. « Mon objectif premier est l'équilibre. J'aime que mon pH soit un peu bas pour obtenir une boisson complète, croquante et rafraîchissante », une vitalité que l'on retrouve dans l'ensemble des vins de Penns Woods. L'importateur de vins italiens – son pays natal – a commencé à produire en 2002 à partir de cépages bordelais rouges. « Les vins étaient plutôt bons » et il décida de créer un vin d'assemblage qu'il appela Ameritage, restructurant plus tard le vignoble au sol limoneux installé à une altitude de 370 pieds dans la Brandywine Valley avec du Chardonnay planté sur la partie pierreuse accompagné de Sauvignon Blanc, Muscat Canelli, Viognier, et des cépages rouges de Bordeaux. Travaillant pour des consultants italiens et argentins, sa fille Caly quitta la vente de vins en 2010 pour venir gérer les opérations sur le domaine. Rapidement ils achetèrent 22 acres à une altitude de 1000 pieds où ils plantèrent du Pinot Noir et plus de cépages rouges de Bordeaux. « Je n'ai trouvé aucune variété difficile à planter ni à transformer en bon vin, mais la viticulture doit s'améliorer avant que l'État ne trouve sa meilleure orientation. Il n'y a pas encore assez de tradition et personne n'a pris suffisamment de notes ; nous progressons maintenant les yeux bandés à travers un champ de mines », se dit-il. « Nous changeons constamment, cherchant à nous améliorer. » Alors que le Viognier, le Chardonnay et les réserves de Merlot et Cabernet Franc sont tous bien élaborés avec une expression variétale claire même comparés avec ceux provenant de régions américaines plus connues, sa première cuvée basique de Pinot Noir, reconnue comme sophistiquée, 2016 est parmi les meilleures que j'aie dégustées sur la

Pennsylvania wine's most prominent figure in its growth to an international standard is Gino Razzi whose influence may be found not only at his Penns Woods Winery but in the output of a handful of his fellow vintners. "Balance is my primary objective, I like my pH a little low in order to be crisp and quenching, a complete beverage," a vibrancy which runs through the entirety of Penns Woods's wines. The successful importer of his native Italy's wines 2002 entry into production was from a vineyard of Bordeaux red varieties. "The wines were pretty good," deciding to blend them into what he labelled Ameritage, later restructuring a 370ft. elevation loamy vineyard in the Brandywine Valley with Chardonnay planted in the stonier section along with Sauvignon Blanc, Muscat Canelli, Viognier, and Bordeaux reds. While contracting with Italian and Argentine consultants, in 2010 his daughter Carley left wine sales to run winery operations. Soon they purchased an additional 22 acres at 1000ft. upon which they planted Pinot Noir and more Bordeaux reds. "I haven't found any variety difficult to plant nor to make into good wine, but viticulture practice has to improve before the state finds its best direction. There's not enough of a tradition yet, and nobody has taken enough notes; we're now walking blindfolded through minefields," he mused. "We're always changing, looking to improve." While Razzi's Viognier, Chardonnay, reserves of Merlot and Cabernet Franc are all made with clear varietal expression even when placed alongside those from more famous US wine regions, his first basic vintage of notoriously finicky Pinot Noir, 2016, I thought amongst the best I'd tasted anywhere on the US east coast drawing compliments from a famous California winemaker with whom I shared a bottle--a remarkable first effort!

Côte Est, recevant les félicitations d'un winemaker californien fort connu avec qui j'ai partagé une bouteille – un remarquable effort.

Parmi les exploitations viticoles de Keystone State axées sur l'amélioration de la qualité, nous trouvons Stony Run où Larry Shrawder a été coaché par Razzi. « Le Grüner Veltliner adore la Pennsylvanie » s'exclame-t-il. Larry Shrawder a planté ses vignes de 1992 à 2013. « Nous cherchons à déterminer ce qui convient à la typicité et à la qualité du vin fini », a-t-il déclaré. Les premières cuvées 2016 de Stony Run comptaient un Sauvignon Blanc exubérant aux arômes d'orties et de pamplemousse rose, de corps moyen et de bonne longueur ; et un Cabernet Franc un nez et une bouche généreux de framboise avec une vigueur moyenne et un potentiel de garde modéré.

Sixième génération dans le comté de Lancaster, le vigneron Jan Waltz est passé de la culture du tabac à la viticulture en 1997. Il cultive du Merlot et du Cabernet Sauvignon, plantés sur 34 acres avec du Sauvignon Blanc, du Sémillon, du Muscat Canelli, du Chardonnay et du Cabernet Franc. Le vigneron autodidacte diplômé de chimie a d'abord regardé ce que les



Stony Run Winery, Larry Shrawder.

Fellow Keystone State wineries focused upon increasing quality include Stony Run whose Larry Shrawder has been mentored by Razzi. "Grüner absolutely loves PA," he exclaimed. Shrawder's vineyard plantings range from 1992-2013. "We're looking to see what works out for varietal typicity and quality of the finished wine," he said. Stony Run's inaugural 2016 vintage provided an exuberant Sauvignon Blanc of nettles and pink grapefruit with medium body and good length, its Cabernet Franc a generous raspberry nose and palate with medium heft and a moderate aging potential.

Sixth generation Lancaster County farmer Jan Waltz veered from tobacco into winegrowing in 1997 with Merlot and Cabernet Sauvignon, farmed now upon 34 acres which include Sauvignon Blanc, Semillon, Muscat Canelli, Chardonnay and Cabernet Franc. The self-taught winemaker with a chemistry degree watched what others did with his grapes before venturing on his own with the 2008 vintage. "It took a decade to learn and tweak the business, how to present ourselves beyond the standard of hybrid and American varietals." Growing out of the consumer

...



Jan Waltz

autres faisaient avec leurs raisins avant de se lancer lui-même avec le millésime 2008. « Cela nous a pris une décennie pour apprendre et peaufiner le métier, comment nous présenter au-delà des standards des cépages hybrides et américains. » S'affranchissant de la prédilection des consommateurs pour des vins doux simples, il a finalement suivi le conseil de Razzi de persévérer et de « ne pas se conformer à la masse, mais de s'en tenir à la production d'un vin de qualité ». Le Merlot est le point fort de Jan Waltz dont le 2013 et le 2014 ont reposé 20 mois sous bois, sentant la cerise noire mûre et la mélasse, avec une structure moyenne équilibrée, des tanins fermes et une bonne longueur.

Médecin en biopharmaceutique, Brad Galer a changé de carrière quand un vignoble de 15 acres au sol de schiste et de limon bien drainé s'est libéré près de chez lui. Lucie Morton, consultante américaine réputée, a recommandé des plantations à haute densité de Cabernet Franc, Petit Verdot, Albariño, Grüner Veltliner et Vidal pour élaborer un effervescent sec, net, frais et léger. Le travail de Galen Glen avec le Grüner Veltliner a incité Brad Galer à en planter en 2015 aux côtés du Chardonnay sur une parcelle de 3,5 acres. « La région devrait être connue pour le Cabernet Franc, qui est notre incontournable rouge...



preference for simple sweet wines he eventually took Razzi's advice to persevere and “not look to the masses, to stick to making quality wine.” Merlot is Waltz's strong suit with both the 2013 and 2014 resting 20mos. in oak, smelling of ripe black cherry and molasses, possessing a balanced medium structure with firm tannins and good length.

A physician in the bio-pharma world, Brad Galer shifted careers when a well-drained silty-loam 15-acre site near his home became available. Noted US consultant Lucie Morton recommended high density plantings of Cabernet Franc, Petit Verdot, Albariño,

Grüner and Vidal for a dry, clean, fresh, and light sparkler. Galen Glen's work with Grüner inspired Galer to plant it in 2015 alongside a 3.5 acre parcel of Chardonnay. “The region should be known for Cabernet Franc which is our go-to red ... my true love.” His 2015 spent 18 mos. in neutral French oak and has an herbaceous, smoky cherry nose with beautifully balanced, silky tannins, and a long and supple finish.

Vox Vineti, Latin for 'voice of the vineyard', is the home of Ed Lazzarini, a New Orleans native who in his 16th summer was taken by Francophile parents on a third trip to Burgundy when



Galen Glen Winery, the Troxell family

mon véritable amour. » Son 2015 a passé 18 mois en barriques de chêne français neutre et a un nez fumé, herbacé, sur la cerise, des tanins soyeux et merveilleusement équilibrés et une finale longue et souple.

Vox Vineti, 'la voix du vignoble' en latin, est le domaine d'Ed Lazzerini, né à la Nouvelle Orléans, et embarqué à 16 ans par ses parents francophiles pour un troisième voyage en Bourgogne alors que « j'avais choisi de devenir vigneron. Dès l'âge de 10 ans, j'ai goûté du vin, me rappelant l'odeur et le goût, je n'avais jamais rien goûté de pareil. C'est un rêve vieux de 30 ans que je concrétise ici à Andrews Bridge. » Plus petite exploitation de Pennsylvanie que j'aie pu visitée, produisant 300 caisses par an, son travail quotidien l'amène en dehors comme ingénieur software qui lui permet de se rendre au vignoble quand c'est nécessaire. « Le plus grand défi pour faire de bons vins rouges ici est de provoquer un stress hydrique suffisant », affirmant que la sensibilité hydrique du Cabernet Sauvignon pendant la véraison explique pourquoi il ne se comporte pas aussi bien que le Franc et le Merlot sur la côte est des Etats-Unis. Le Nebbiolo 2016 de Lazzerini cueilli fin septembre (ce qui m'a amené à soutenir que s'il avait été laissé plus longtemps, il aurait été bien meilleur) a subi une macération de 3 semaines puis a passé 15 mois en fûts de chêne français neutres – mûr, équilibré et pas agressif ; sa Polyphonie 2015, un assemblage de Cabernets Francs et de Sauvignon avec une touche de Petit Verdot, présente un nez complexe aux arômes profonds d'olive noire, de fumée, de cèdre et de réglisse; un corps moyen charmant, avec une grande concentration et un équilibre se terminant un peu plus court que je le voudrais mais avec une acidité dynamique.

Carl Helrich s'est porté acquéreur d'un vignoble et d'une cuverie de faible production et produit désormais plus de 200 000 bouteilles à partir de raisins de son propre vignoble complètes de fruits achetés à d'autres sites de la Côte Est, tout en élaborant du vin pour d'autres exploitations. « Je suis un producteur de jus mais je ne pratique pas la sur-oxydation. Je me concentre sur le travail de la barrique pour les rouges et trois versions de Chardonnay ». Il est installé sur des sols à dominante argileuse à faible altitude dans le comté d'York avec un peu de quartz et de schist permettant un bon drainage quand l'argile n'est pas trop lourde. « Nous avons des sols chargés de potassium ce qui peut causer des déséquilibres dans les vins ; de nombreux vignobles de la Côte Est sont affectés car il peut en résulter des instabilités de couleurs et d'arômes », réfléchissant au fait que l'Europe a réglé ces problèmes au fil des siècles. Il m'a gratifié d'un 2007 et 2013 de son vin phare, Cadenza, un assemblage de variétés bordelaises en proportions variées. Le plus ancien ne montrait aucun signe d'évolution, mais un nez intrigant de pierre et de terre, avec des fruits rouges murs séchés au palais et une acidité vive – si délicieux que je n'ai pu le recracher !

"I decided I wanted to be a vigneron. I'd tasted as early as 10 remembering the smell and taste of the wine--I'd never tasted anything like it. It's a 30 year dream realized here at Andrews Bridge." The smallest PA producer I met producing 300 cases annually, his day job has him working out of home as a software engineer allowing him to enter the vineyard at whatever pace is necessary. "The biggest challenge in making good red wines here is providing sufficient water stress," positing that Cabernet sauvignon's hydric sensitivity during veraison is why it doesn't perform as well as Franc and Merlot in the US mid-Atlantic. Lazzerini's 2016 Nebbiolo was picked late September (leading

me to argue that had it been left longer on the vine it would've been far better) underwent 3 weeks maceration then 15 months in neutral French oak--tasting ripe, balanced, not aggressive; his 2015 Polyphony, a blend of Cabernets Franc and Sauvignon with a splash of Petit Verdot has a complex nose of deep black olive, smoke, cedar, and licorice; a lovely medium body, with great concentration and balance finishing a little shorter than I'd like but with dynamic acidity.

Carl Helrich acquired an existing winery and vineyard of low quantity and is now making over 200,000 bottles from his vineyard along with fruit sourced from other east coast sites while making the wines for several other operations. "I'm a 'brown juice' winemaker but I don't hyperoxidate; my focus is barrel work

for reds and three versions of Chardonnay." Located in low-lying clay-dominant York County with some quartz and schist allowing for good drainage when the clay isn't too heavy. "We've soils loaded with potassium which can cause imbalances in wines, something which plagues many east coast wineries as it can cause color and flavor instabilities," reflecting upon Europe having already sorted these issues out over centuries. He treated me to the 2007 and 2013 vintages of his flagship Cadenza, a Bordeaux red blend of varying proportions, the older one showing no bricking but with an intriguing nose of stone and earth, ripe dried red fruits on the palate with brisk acidity--so delicious that I swallowed!

David Furer



Carl Helrich, Allegro wines.



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

Maison Benjamin Kuentz

Entretien avec un éditeur de whisky

Interview of a whisky publisher



Faites-nous part de votre philosophie.

« Et si les français avaient inventé le whisky ? Quelle direction aurions-nous prise ? ». Voici ma philosophie. Celle de créer des whiskies qui reflètent notre terroir et notre savoir-faire en matière de vins et spiritueux. Et qui reflètent également mes goûts personnels et mes envies de partage. Je me définis comme 'éditeur de whisky français', avec en point de départ l'écriture d'une recette que je cherche à créer, et que je réalise avec un partenaire différent suivant la finalité gustative recherchée.

Vos créations portent des noms poétiques et évocateurs. Qui est votre muse ?

Ma muse, ce sont les rencontres que je fais à travers la France. Les noms que je donne à mes whiskies doivent les évoquer afin de signifier l'essence même du whisky que j'ai voulu créer. Ainsi, (D'un) Verre printanier vous apportera la fraîcheur florale de la nature en pleine renaissance, Aux particules vines sera un clin d'œil au travail de vignerons rencontrés, tandis que Le Guip reprendra les codes de la charpente maritime du chantier éponyme de Brest que je visite régulièrement.

Quelle est votre plus votre forte émotion en dégustation ?

C'est une somme d'émotions continues qui n'en formeraient qu'une au final. Je vais vous parler de celle de mes débuts d'éditeur de whisky français : la première bouteille ouverte (D'un) Verre printanier, dont la fraîcheur est un clin d'œil à ma première sensation forte de whisky. C'était en 2001, dans un pub de Montréal nommé l'île Noire. Un whisky écossais, très clair, très frais, avec un goût de noisette fraîchement tombée dont je n'ai malheureusement plus le nom en tête.

Share your philosophy with us.

"What if the French had invented whiskey? Which direction would we have taken?" That is my philosophy. That of creating whiskies that reflect our terroir and our know-how in wines and spirits. And that also reflect my personal tastes and my sharing desires. I define myself as 'publisher of French whiskey', starting from the writing of a recipe that I am trying to create, and that I realize with a different partner depending on the gustatory result I seek.

Your creations bear poetic and evocative names.

Who is your muse?

I am inspired by the encounters I make across France. The names I give to my whiskies have to evoke them to signify the very essence of the whiskey that I wanted to create. And so, (D'un) Verre printanier will bring you the floral freshness of the nature in full rebirth, 'Aux particules vines' will be a reference to the work of the vine growers I met, while 'Le Guip' will take on the codes of ship carpentry of the eponymous shipyard of Brest that I visit regularly.

What is your strongest emotion in tasting?

It is a sum of continuous emotions that would form only one in the end. I'm going to tell you about my debut as a French whiskey publisher: the first bottle of (D'un) Verre Printanier opened, whose freshness is a reference to my first strong sensation in whiskey. It was in 2001, in a pub in Montreal named L'île Noire. A Scotch whiskey, very clear, very fresh, with a taste of freshly fallen hazelnut, of which I unfortunately forgot the name.

Propos recueillis par / Interview by Sylvia van der Velden
Crédit photo : William Beaucardet

Double mission sacrée pour **Jeff ARNETT**

Ambassadeur et 7^e maître-distillateur de Jack Daniel's

« *It's not scotch, it's not bourbon. It's Jack.* » Reconnaisable à sa bouteille carrée iconique, le Tennessee whiskey Jack Daniel's est une référence dans tous les bars du monde.

La marque éponyme fondée il y a plus d'un siècle et demi par l'américain Jasper « Jack » Newton Daniel est présente dans 165 pays. Jeff Arnett, entré en 2001 au sein de la Jack Daniel's Distillery, est l'ambassadeur de ce fleuron du Tennessee dont il raconte l'histoire avec passion lors de ses visites en Europe, France, Danemark, et ailleurs... Depuis 2008, ce natif de Jackson est surtout le garant du secret d'élaboration de ce whiskey produit dans le premier site de distillation enregistré officiellement aux Etats-Unis en 1866. Toutes les étapes de fabrication du fameux Jack Daniel's se déroulent depuis cette époque, dans le petit village de Lynchburg au Sud-Est de Nashville, excepté la création des fûts qui a lieu dans la tonnellerie d'Alabama.

Proche du bourbon car issu à plus de 51 % de maïs, le fameux Jack Daniel's Old No.7 est composé de 80 % de maïs jaune, 12 % d'orge maltée et 8 % de seigle. Ce spiritueux au succès retentissant pendant l'Exposition Universelle de 1904 à St Louis, Missouri, a remporté la médaille d'or du World's Best Whiskey. Septième maître-distillateur à détenir sa recette originale, Jeff Arnett perpétue fidèlement l'héritage du petit homme au chapeau mesurant 1,58m, éternel célibataire et fils d'une famille de 10 enfants qui a mis au point ce même procédé unique de Tennessee whiskey avec une filtration à travers du charbon de bois d'érable brûlé selon une méthode ancestrale. Chaque goutte de whiskey de la marque entrée dans le giron du groupe Brown Forman en 1956, provient de la distillerie située au pied de la grotte de Lynchburg où coule une eau pure, une atmosphère paisible et à la fois festive entre blues et country music.



Dans l'esprit révolutionnaire de Jack Daniel, Jeff Arnett travaille sur des innovations. Jack Daniel's Rye est un Tennessee straight rye whiskey titrant 45°, avec au minimum 51 % de seigle. « Il est produit selon le même procédé que le Jack Daniel's Tennessee whiskey. Issu de 70 % de seigle, 18 % de maïs et 12 % d'orge, il bénéficie d'une filtration goutte à goutte sur une couche de trois mètres de charbon de bois d'érable avant d'être placé en maturation dans des fûts neufs de chêne blanc

américain » précise celui qui préserve aussi comme un trésor la souche exclusive des levures utilisées dans les cuves de fermentation avant l'étape de la distillation.

Autre succès de la marque, le Jack Daniel's Honey est fabriqué à base de l'authentique Old N°7 auquel est ajoutée une liqueur de miel. La version Jack Daniels Tennessee Fire aux notes de cannelle et d'épices ne manque pas de caractère. Autre atmosphère autour de la sélection Single Barrel titrant 45 % et embouteillé fût par fût.

Elle offre la possibilité de découvrir toute la complexité et la richesse du Tennessee whiskey à la couleur ambrée. Pour les amateurs, le style de Gentleman Jack a inspiré plus d'un bartender mixologue pour la création de cocktails. Entre Old N°7 Legacy Edition, Gold N°27, Single Barrel Select, ou encore le Jack Daniel's Sinatra Select qui vieillit en fût exclusif, toasté pour apporter des notes de vanille et d'épices, tous les moments de dégustation appellent à déguster un Jack, avec modération.

"It's not scotch, it's not bourbon. It's Jack." Recognizable by its iconic square bottle, Jack Daniel's Tennessee whiskey is a reference in every bar in the world.

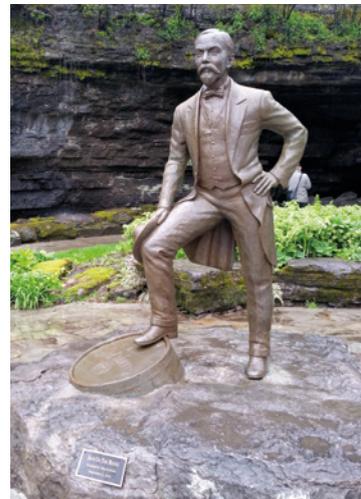
The eponymous brand founded more than a century and a half ago by the American Jasper "Jack" Newton Daniel is present in 165 countries. Jeff Arnett, who joined the Jack Daniel's Distillery in 2001, is the ambassador of this Tennessee flagship, whose passion he tells the story during his visits to Europe, France, Denmark, and elsewhere ... Since 2008, this native of Jackson is especially the guarantor of the crafting secret of this whiskey produced in the first site of distillation officially registered in the United States in 1866. All the stages of production of the famous Jack Daniel's take place since that time, in the small village of Lynchburg south-east of Nashville, except for the cooperage that takes place in Alabama.

Close to bourbon because it contains more than 51% corn, the famous Jack Daniel's Old No.7 is composed of 80% yellow corn, 12% malted barley and 8% rye. This liquor that met a resounding success during the 1904 World's Fair in St. Louis, Missouri, won the World's Best Whiskey gold medal. Seventh master distiller to hold the original recipe, Jeff Arnett faithfully perpetuates the heritage of the little man with a hat, 1.58m tall, eternally single and son of a family of 10 children who has developed this same unique process of Tennessee whiskey with filtration through burned maple charcoal according to an ancestral method. Every drop of the whiskey that entered the Brown Forman brand portfolio in 1956 comes from the distillery at the foot of the Lynchburg Grotto where pure water flows, a peaceful and festive atmosphere between blues and country music.

In the revolutionary spirit of Jack Daniel, Jeff Arnett works on innovations. Jack Daniel's Rye is a Tennessee straight rye whiskey with a 45° alcohol content, with at least 51% rye. "It's produced in the same way as Jack Daniel's Tennessee whiskey. Made from 70% rye, 18% corn and 12% barley, it has a drip filtration on a three-meter thick layer of maple charcoal before being matured in casks of new American white oak" specifies the one who also keeps as a treasure the exclusive strain of yeasts used in the fermentation tanks before the distillation stage.

Another success of the brand, Jack Daniel's Honey is made from the authentic Old No. 7 which is added with a honey liquor. The Jack Daniels Tennessee Fire version with notes of cinnamon and spice is not lacking character. Another atmosphere with the Single Barrel Selection with a 45° proof and bottled barrel after barrel. It offers the opportunity to discover the complexity and richness of the Tennessee whiskey with an amber color. For the fans, the Gentleman Jack style has inspired more than one bartender-mixologist for creating cocktails. Between Old No. 7 Legacy Edition, Gold No. 27, Single Barrel Select, or the Jack Daniel's Sinatra Select which ages in exclusive casks, toasted to bring notes of vanilla and spices, all tasting moments call to taste a Jack, in moderation.

Sarah Canonge





Muscat de Beaumes de Venise

VIN DOUX NATUREL
APPELLATION MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE CONTRÔLÉE

Muscat de Beaumes et le Jériçoulet
à boire à la régalade
Mireille, Opéra Comique, Aït



Lou bon Muscat de Beaumes
Alor sé chouir à è
Mireille

DOMAINE des BERNARDINS

MISE D'ORIGINE

Domaine des Bernardins • 84190 BEAUMES-DE-VENISE
Tél. 04 90 62 94 13 • Fax : 04 90 65 01 42



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



SILKIE

IRISH WHISKEY

By Sliabh Liag

Le comté Donegal a une longue tradition de distillation, et bien que la majorité de cette distillation ait été classée comme illégale, le comté était réputé pour la qualité des spiritueux produits, à savoir le spiritueux non réglementé – Poitín. On pense que dans les années 1850 le Donegal comptait plus d'alambics illicites que le reste de l'Irlande mais, depuis la fermeture de la distillerie Burt en 1841, la région a été privée de toute présence légitime. La distillerie Sliabh Liag a pour objectif de reconquérir le patrimoine de la distillation irlandaise du Donegal et de créer des marques inspirées à la fois du lieu et des gens.

L'industrie des boissons n'est pas étrangère aux fondateurs James et Moira Doherty. James travaille dans le secteur des spiritueux et de la bière de marque depuis plus de vingt ans. Ils ont lancé la première distillerie légale dans le Donegal depuis près de 180 ans. La distillerie Sliabh Liag a lancé en 2016 sa première expression, un flacon de whisky irlandais baptisé Silkie. Silkie s'inspire des légendes longtemps racontées le long des côtes du Donegal, des phoques Selkie ou les Selkies. Les selkies prennent la forme de phoques dans l'océan et de femmes d'une beauté irrésistible sur terre. Au nez, le whiskey Silkie est frais et malté, avec de vives notes de

Donegal has a long history of distilling, and while the majority of that distilling was classed as illegal, the county was renowned far and wide for the quality of spirits produced, namely the unregulated spirit – Poitín. By the 1850s, Donegal was thought to have more illicit stills than the rest of Ireland put together but since the closure of the Burt

Distillery in 1841 the area has been left bereft of a legitimate distilling presence. The Sliabh Liag Distillery aims to reclaim the Irish distilling heritage of Donegal, and to create brands that are inspired by both place and people.

James and Moira Doherty, the founders, are no strangers to the drinks industry. James has worked in the branded spirits and beer industry for over twenty years. They launched the first legal distillery in Donegal in almost 180 years. The Sliabh Liag Distillery launched its first expression, an independent bottling of Irish Whiskey named Silkie in 2016. Silkie is inspired by the legends long told along the coasts of Donegal of the Silkie or Silkie seals. Silkies take the form of seals in the ocean, and irresistibly beautiful women when they come ashore. On the nose Silkie Whiskey is fresh and malty, with bright notes of green apple and a gentle honeyed butteryness. The taste is super soft, exceptionally smooth and elegant,



Deirdre Byrne, responsable marketing de la distillerie Sliabh Liag et Andrew O'Gorman.

poivre et une douceur mielleuse. Le goût est très suave, exceptionnellement doux et élégant, avec des notes vives de zeste d'orange et de gingembre. En finale, il est chaleureux, gracieux et fond doucement. Le bleu vert de l'étiquette reflète la couleur de l'Atlantique sauvage au pied des falaises de Sliabh Liag dans le Donegal.

Sliabh signifie montagne et *Liag* signifie dalles. Sliabh Liag est une sentinelle du comté de Donegal sur la côte atlantique sauvage d'Irlande. Souvent décrite comme « un endroit à part », cette terre reculée et magnifique abrite le terroir, le patrimoine et le folklore permettant à notre équipe de se lancer dans un passionnant voyage de distillation.

TERROIR

Il manque une traduction anglaise ou bien sûr irlandaise, mais les Français ont un mot, un terme romantique et mystique, pour désigner la synergie entre le sol, le climat, la tradition et le terrain.

C'est cette synergie qui crée le meilleur des liquides. Sur la péninsule de Sliabh Liag, entourée de mers bleu-vert et ponctuée d'anciennes montagnes imposantes, de fées et de plages de sable argenté, le paysage magnifique abrite de vastes étendues de bruyères et de tourbières, formées par des précipitations abondantes sur des milliers d'années. Mélangé aux embruns odorants de l'Atlantique sauvage, l'air est étonnamment frais, tonique et laisse une légère touche salée de la mer sur le bout de la langue. Si le terroir a une influence sur les spiritueux, la péninsule de Sliabh Liag est parfaitement adaptée à la création de merveilleux liquides.

with lively hints of orange zest and stem ginger. On the finish it is warming, graceful and gently melts away. The blue green of the label reflects the colour of the Wild Atlantic from the cliffs at Sliabh Liag in Donegal.

Sliabh means mountain and Liag means flagstones. Sliabh Liag stands sentinel over County Donegal on Ireland's Wild Atlantic coast. Often described as "a place apart" this remote and beautiful land holds the terroir, heritage and folklore for our team to embark on an exciting distilling journey.

Terroir

It lacks any English or indeed Irish translation, but the French have a word, a romantic and mystical term, for the synergy between soil, climate, tradition and terrain.

It is this synergy that creates the finest of liquids. On the Sliabh Liag peninsula, surrounded by blue-green seas and punctuated by ancient imposing mountains, fairy glens and beaches of silver sand, the stunning landscape is home to vast expanses of heather and peat bogs, formed by abundant rainfall over thousands of years. Mixed with the fragrant sea spray from the Wild Atlantic, the air is strikingly fresh, bracing and leaves a slight salty tang of the sea on the tip of your tongue. If terroir does have a bearing on spirits, then the Sliabh Liag peninsula is ideally suited to creating wonderful liquids.



Julie Dupouy, Irish Guild of Sommeliers candidate, William Wouters, President Belgian Guild of Sommeliers being presented with a bottle of Silkie Irish Whiskey by Oliver Murtagh, President IGS, and Andrew O' Gorman.

Deirdre Byrne, responsable marketing de la distillerie Sliabh Liag, a déclaré : « Il existe de nombreuses façons de savourer ce whiskey. Il peut être consommé pur ou avec de la glace. C'est également un excellent whisky dans les cocktails en raison de son style léger et délicat. Les barmen et les sommeliers aiment particulièrement préparer des cocktails avec Silkie Irish Whiskey, car il leur permet d'expérimenter leur créativité et de définir leurs propres spécifications en matière de création de cocktails originaux ». Deirdre a remporté l'or aux Championnats du monde de cocktails à Prague en 2013.

Une bouteille personnalisée de whiskey irlandais Silkie a été remise à William Wouters, président de la Gilde des Sommeliers de Belgique par Oliver Murtagh, président de la Guilde Irlandaise de Sommeliers, au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde tenu à Anvers, en Belgique, en mars 2019.

J'ai animé une dégustation dirigée de Silkie Irish Whiskey pour un certain nombre de délégués participant au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde et ils ont trouvé qu'il s'agissait d'un whiskey irlandais très intéressant, soulignant un certain nombre de différences par rapport aux autres whiskeys irlandais qu'ils connaissaient bien.

COMMENTAIRES

Couleur : or paille avec des notes ambrées.
Nez : frais et malté, vif comme une pomme verte, s'ouvre pour être plus mielleux avec une suave douceur beurrée. **Bouche :** super doux, miel à l'attaque, vif, des notes de zestes d'orange, de sablés anglais, de brioche, de caramel au beurre et de gingembre. **Finale :** chaleureuse, élégante et fondante.



Deirdre Byrne, Marketing Manager Sliabh Liag Distillery, stated "there are many ways to enjoy this whiskey. It can be consumed neat or with ice, it is also a great whiskey in cocktails due to its light and delicate style. Bartenders and sommeliers especially like to make cocktails with Silkie Irish Whiskey which allows them to experiment with their creativity and set their own specifications when it comes to creating original cocktails". Deirdre won a gold at the World Cocktail Championships in Prague 2013.

A personalised bottle of Silkie Irish Whiskey was presented to William Wouters, President of the Belgian Sommeliers Guild by Oliver Murtagh President Irish Guild of Sommeliers at the ASI world Sommelier Contest in Antwerp, Belgium during March 2019.

I conducted a tutored tasting of Silkie Irish Whiskey for a number of delegates attending the ASI World Sommelier Contest and they found this a very interesting Irish whiskey outlining a number of differences from other Irish whiskeys which they were familiar with.

TASTING NOTES

Colour: straw gold with hints of amber. **Nose:** fresh and malty, brisk like green apples, opens to be more honeyed with a gentle butteryness. **Taste:** super soft, honey to the fore, bright, hints of orange zest, digestive biscuits, brioche, butterscotch and stem ginger. **Finish:** warming, elegant and gently melts away.

Andrew O' Gorman
 Secretary Irish Guild of Sommeliers

THE ORIGINAL IRISH COFFEE RECIPE MADE WITH SILKIE IRISH WHISKEY

1. Préchauffez votre verre à Irish coffee en le remplissant d'eau bouillante pendant 5 secondes, puis videz l'eau.
2. Dans le verre chaud, ajoutez 1 cuillère à café de sucre brun et une bonne dose de whisky Silkie Irish.
3. Remplissez le verre jusqu'à 1 cm du bord avec du café noir chaud et fort. Remuez bien pour dissoudre tout le sucre brun.
4. Versez délicatement la crème fouettée sur le dos d'une cuillère pour qu'elle flotte sur le café.
5. Ne remuez pas après avoir ajouté la crème. La saveur optimale provient de la consommation du café et du whisky irlandais Silkie à travers la crème.



1. Preheat your Irish coffee glass by filling it with boiling water for 5 seconds, then pour the water out.
2. Add 1 teaspoon of brown sugar and a good measure of Silkie Irish whiskey into the warmed glass.
3. Fill the glass to within 1 cm of the brim with hot, strong black coffee. Stir well to dissolve all the brown sugar.
4. Carefully pour lightly whipped cream over the back of a spoon so that it floats on top of the coffee.
5. Do not stir after adding the cream; optimal flavour comes from drinking the coffee and Silkie Irish whiskey through the cream.

Sláinte (cheers) !



Depuis 1870

VIGNOBLES GALINEAU



*Vigneron
par passion*

VIGNOBLES M. GALINEAU ET FILS EARL
1 Moulin de Favereau - 33790 PELLEGRUE - France
www.vignobles-galineau.com - vignobles.galineau@wanadoo.fr



Trophée Calvados Nouvelle Vogue

Les pays du Nord se distinguent



Artur Wawrzyszczak



Nathalie Dewit



Ronja Kastberg

La 23^e édition des Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue s'est achevée le 25 mars dernier sur la scène du Centre de Congrès de Caen.

Plus de 70 candidats – élèves en formation barman, barmen professionnels et même journalistes – se sont affrontés pour créer des cocktails à base de Calvados autour du thème imposé par l'IDAC et les producteurs : la Paix ! Un thème d'actualité pour la région avec en juin prochain les commémorations du 75^e anniversaire du débarquement et la seconde édition du Forum Mondial Normandie pour la Paix.

14 pays dans la compétition cette année, 14 nationalités de mixologues de talents pour exprimer en cocktails à base de Calvados leur vision de la Paix. Challenge ultime, chacun devait associer au Calvados un produit de son pays ou de sa région, pour trouver l'équilibre et l'harmonie de son cocktail. Les candidats avaient 5 minutes pour réaliser un short drink, 7 minutes pour un long drink devant des jurys techniques et de dégustation pour les évaluer.

Après plus de 5 heures de show, de shakes, de mixing, de stress et de passion, les résultats sont là :

- la Pologne (Artur Wawrzyszczak) remporte le Trophée International des Barmen Professionnels
- la Suède (Ronja Kastberg), le Trophée International des Élèves en Formation Barman
- la Belgique (Nathalie Dewit), le Trophée International des Journalistes.

En outre, un nouveau trophée a été décerné cette année, celui du meilleur Pays, et c'est la Lettonie qui s'est distinguée dans cette nouvelle catégorie.

The 23rd Calvados Nouvelle Vogue International Trophies just ended last March 25, on the stage of Caen Center Congress.

More than 70 candidates—bartending students and professionals, even journalists—met to create Calvados-based cocktails on a theme imposed by IDAC and the producers: peace! A current topic for the Normandy region who is about to commemorate the 75th anniversary of the D-day landings and the 2nd edition of Normandy World Peace Forum*.

14 countries in the run this year, 14 nationalities of talented mixologists to express their idea of PEACE through their Calvados-based cocktails. Ultimate challenge, the participants had to bring balance and harmony to their cocktails by associating Calvados with a product of their country or region. The candidates had 5 minutes to make a short drink, 7 minutes for a long drink in front of technical and tasting juries to assess them.

After more than five hours of live cocktails making, measuring, mixing and shaking, stress and passion, here are the results:

- Poland (Artur Wawrzyszczak) won the Professional Bartenders International Trophy
- Sweden (Ronja Kastberg), the Student Bartenders International Trophy
- Belgium (Nathalie Dewit), the Journalists International Trophy.

Moreover, a new trophy has been awarded this year, the Country Trophy, and Latvia won in this new category.

EN SAVOIR ➔ CALVADOSNOUVELLEVOGUE.FR

Château de Panigon & Château Amour

Bordeaux AOP Médoc
Crus Bourgeois



Elegance
and Passion

High environmental value certification ——— chateaudepanigon.fr ———



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



www.chateau-dauphine.com

GLOOTERS

LES COCKTAILS À MANGER, INÉDITS EN FRANCE !



Laurent Sicard et Joffrey Tristan, deux jeunes entrepreneurs de la région toulousaine, ont créé la marque Glooters, des capsules de cocktails gélifiés grâce à l'agar agar, une algue naturellement gélifiante. Inspirés des Jello shots existant déjà dans les pays anglo-saxons depuis les années 80, les glooters sont fabriqués avec les mêmes ingrédients que ceux utilisés dans un bar pour faire un véritable cocktail : alcool de qualité, pur jus, sirop, épices... L'agar agar permet de gélifier la préparation et rend la consommation des cocktails ludique et festive. Quatre cocktails sont actuellement disponibles : Mojito, Pina Colada, Sex on the Beach et Sunrise. Ils sont tous titrés à 12,5 degrés d'alcool et sont conditionnés dans des capsules recyclables de 20 grammes.

Laurent Sicard and Joffrey Tristan, two young entrepreneurs from Toulouse, have created the brand Glooters, cocktail capsules congealed with agar agar, a naturally gelling algae. Inspired by the Jello shots already existing in the Anglo-Saxon countries since the 80s, the glooters are made with the same ingredients as those used in a bar to make a real cocktail: quality alcohol, pure juice, syrup, spices ... The agar agar helps to gel the preparation and makes the consumption of cocktails fun and festive. Four cocktails are currently available: Mojito, Pina Colada, Sex on the Beach and Sunrise. They are all have a 12.5 proof and are packaged in 20 gram recyclable capsules.

EN SAVOIR ➔ WWW.GLOOTERS.COM

DISTILLERIE O'BAPTISTE

Les eaux-de-vie sont des invitations à la convivialité. Originaire d'une famille de paysans et de gourmets, installé à Valence, Baptiste distille pour vous faire découvrir de nouveaux arômes et saveurs. Il utilise uniquement des produits naturels, le plus possible bio, pour prendre soin de vous et de la nature. Vous ne trouverez ni colorant, ni additif dans l'esprit des gnôles naturelles. Une de ses spécialités ? L'Esprit de Bière, une eau-de-vie de bières obtenue par distillations de bières non commercialisables dans l'esprit de valorisation des invendus et des surplus qui guide Baptiste dans l'élaboration de ses produits. Dans sa boutique vous trouverez des produits mêlant tradition et originalité parmi une collection de liqueurs, eaux-de-vie, rhums, mistelle de malt,...



Brandies are invitations to conviviality. Born in a family of peasants and gourmets, based in Valence, Baptiste distills to make you discover new aromas and flavors. He uses only natural products, organic when possible, to take care of you and nature. You will find neither coloring agents nor additive in the spirit of natural popular brandies. One of his specialties? Beer Spirit, a beer brandy obtained by distilling non-marketable beers in the spirit of valuing unsold products and surpluses that guides Baptiste in the development of his products. In his shop you will find products combining tradition and originality among a collection of liqueurs, brandies, rhums, malt mistella ...

EN SAVOIR ➔ DISTILLERIE-BAPTISTE.COM

Kura de Bourgogne

SI AUTHENTIQUE, SI LOCAL...

L'umami, la cinquième saveur, voilà la promesse d'Hervé Durand. Ce passionné de gastronomie, de Japon et de Bourgogne a réuni ses trois passions en ouvrant la première brasserie de saké en France en 2015. S'installant au cœur du Charolais-Brionnais en Bourgogne, la kura bénéficie d'un environnement naturel et fournit un emploi local. *Kura* signifie *le chai* ou *la brasserie* en Japonais.

S'appuyant sur des techniques ancestrales apprises au Japon, Hervé Durand produit kôji, miso et sakés de cuisine et de dégustation traditionnels en utilisant autant que possible des produits locaux et bio. Ses produits sont naturels, frais, crus et non pasteurisés. Cette qualité préserve le goût originel pour vous offrir des saveurs authentiques et une véritable source de probiotiques. Hervé Durand voue une véritable passion au kôji, le riz malté, qui est à la base de tous ses produits. Produit magique, il se décline en salé, sucré, et constitue la voie royale vers l'umami japonais.

Féru de cuisine, Hervé Durand adore faire partager cette passion des produits traditionnels japonais dans des présentations et dégustations de saké, l'animation d'ateliers de préparation de miso et de cours de cuisine en français, anglais et japonais.

Hervé Durand a réussi le savant mariage des cultures en amenant le Japon en Bourgogne, ou peut-être est-ce le Japon qui aurait pris un petit accent bourguignon ?

Umami, the fifth flavor, is Hervé Durand's promise. His passion for gastronomy, Japan and Burgundy led him to settle his three passions by opening the first sake brewery in France. Located at the heart of the Charolais-Brionnais area in Burgundy, the kura enjoys a natural environment while providing local employment. *Kura* stands for *cellar* or *brewery* in Japanese.

Using ancestral techniques learned in Japan, Hervé Durand produces traditional koji, miso and sake for cooking and drinking using local and organic ingredients as much as possible. KÛRA's products are natural, fresh, raw and unpasteurized. This quality preserves the original taste of the product to offer you authentic flavors and a real source of probiotics. Hervé Durand has a real passion for koji, the malted rice, which is at the base of all his products. Quite magic, it is turned into savoury or sweet food, and is the most direct and safe route to the Japanese umami.

With a passion for cooking, Hervé Durand loves to share this passion for traditional Japanese dishes through presentations and tastings of sake, miso, organising numerous workshops

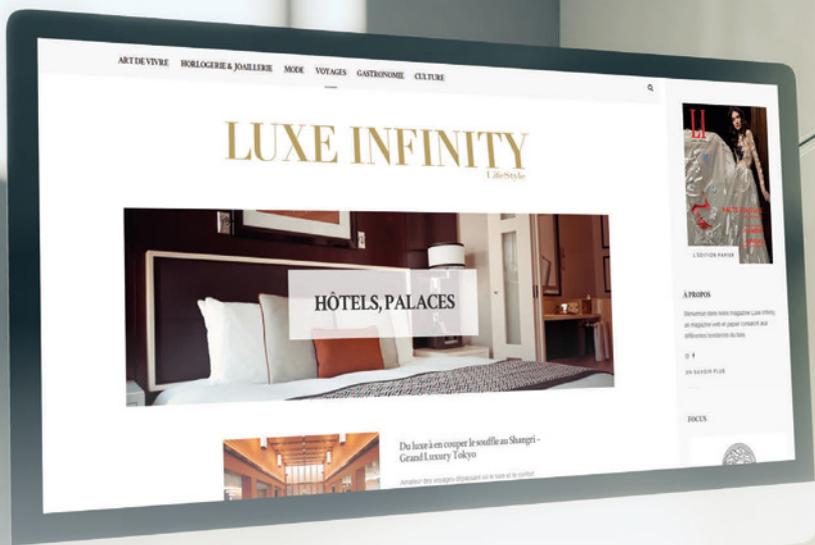
and cooking courses in French, English and Japanese.

Hervé Durand succeeded in combining two cultures by bringing Japan to Burgundy, or perhaps is it Japan that has taken a tittle Burgundian accent?



EN SAVOIR ➔ KURADEBOURGOGNE.FR





- ART DE VIVRE
- HORLOGERIE
- JOAILLERIE
- VOYAGES
- HAUTE COUTURE
- CULTURE
- GASTRONOMIE
- BEAUTÉ

Magazine Lifestyle de luxe

WWW. **LUXE-INFINITY.COM**

RESTEZ INFORMÉS TOUTE L'ANNÉE
INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER



AUGMENTED
REALITY

*Découvrez la magie
de la réalité augmentée,
une expérience digitale
unique en 3D.*

LAISSEZ-VOUS EMPORTER !
TÉLECHARGEZ L'APPLICATION
SNAPPRESS ET SCANNEZ
LES PAGES DU MAGAZINE...



LES SAKÉS

perçus par
LES SOMMELIERS



Eric Gottelmann

Les sakés deviennent incontournables sur le marché européen. Les sommeliers en reconnaissent l'intérêt gustatif. Le concours Kura Master a été créé en 2017 sous l'impulsion de Kei Miyagawa et de Xavier Thuizat, tous les deux sommeliers. Il est le premier à faire juger des sakés japonais par des prescripteurs français – sommeliers, chefs, restaurateurs et autres professionnels en saveurs. La prochaine session aura lieu le 27 mai 2019 avec une volonté, donner une visibilité autre à ces sakés sur le sol français. En prévision de cette nouvelle édition, un voyage a été organisé au Japon en janvier 2019 afin de sensibiliser certains chefs sommeliers à ces breuvages parfois méconnus. Cinq d'entre eux ont vécu cette expérience, Xavier Thuizat (L'Hôtel de Crillon, Paris), Eric Gottelmann (Bernard Loiseau), Baptiste Gauthier (Anne Sophie Pic, Valence), Bernard Neveu (Le Bristol, Paris) et Kevin Lemonnier (Ducasse). Nouvelles tendances de cépages de riz, utilisés en monocépage voire en assemblage, localisation autre et prépondérance de l'eau, à l'origine du processus du saké à l'instar de la céréale. Plusieurs préfectures ont été visitées afin d'entrapercevoir les caractéristiques de leurs sakés. Chacune recèle de sakés premium. Les sommeliers se sont exprimés sur certains d'entre eux.

A Iwade, à la Kura Kokonoesaika une masterclass organisée autour des sakés réalisés à base de riz omachi a convaincu chacun sur l'intérêt de ce cépage. Deux sakés 100 % omachi, de même terroir mais de taux de polissage différents, ont été testés. Leurs différences ont conforté l'importance du polissage sur les notes gustatives. Xavier Thuizat l'a explicité, l'omachi 50,

Sakes become essential on the European market. The sommeliers recognize the interest of its taste. The Kura Master competition was created in 2017 at the initiative of Kei Miyagawa and Xavier Thuizat, both sommeliers. It is the first to assess Japanese sakes by French prescribers – sommeliers, chefs, restaurateurs and other professionals of flavors. The next session will be held on May 27, 2019 with the will to give another visibility to these sakes in France. In view of this new edition, a trip was organized in Japan in January 2019 to raise awareness with some chef sommelier to these sometimes unknown beverages. Five of them had this experience, Xavier Thuizat (The Crillon Hotel, Paris), Eric Gottelmann (Bernard Loiseau), Baptiste Gauthier (Anne Sophie Pic, Valencia), Bernard Neveu (The Bristol, Paris) and Kevin Lemonnier (Ducasse). New trends of rice varieties, used in monovarietal or in blend, other sources and importance of the water, at the origin of the process of sake making like the cereal. Several prefectures were visited to catch the characteristics of their sakes. Each of them has premium sakes. The sommeliers spoke about some of them.

In Iwade, at the Kura Kokonoesaika, a masterclass organized about omachi rice sakes convinced everyone about the interest of this variety. Two 100% omachi sakes, of the same soil but different polishing rates, were tested. Their differences have confirmed the importance of polishing on the aromas. Xavier Thuizat has explained that the omachi 50, or 50% of remaining grain, facilitates the expression of the grape variety. The powerfulness, the nuances of fine spices (white pepper,

soit 50 % de grain restant, facilite l'expression du cépage. La puissance, les nuances d'épices fines (poivre blanc, cumin, bois précieux) révèlent un très grand saké. Le omachi 40, soit 60 % de grain restant, voient les caractéristiques de cépage un peu réduites en puissance. Son profil devient plus pur et cristallin mais moins singulier.

Lors d'une dégustation à Hyogo, le Fukuju Junmai Daiginjo Nero (Kobe Shu Shin Kan Kura) s'est distingué. Le nez oscille entre les fruits blancs, la pomme verte délicate. En bouche, l'acidité très élégante s'allie à des notes de naschi, à des fleurs blanches et de la verveine. La texture à peine suggérée tient de la chair des fruits blancs. Le côté salivant parachève la longueur. Ce saké retranscrit une expérience usitée depuis 14 ans, l'usage d'une boîte en plastique isolant le koji. Le moto et le shubo bénéficient d'une nouvelle configuration donnant un goût très pur.

A Hiroshima, Xavier Thuizat a cité le Ginjo Miyajima de la Kura Miyake. Il mentionne sa typicité avec un style puissant, épicé, traditionnel. Il suggère de le chauffer à 37° et de l'accompagner d'un foie gras chaud avec de l'avocat fermenté et d'une réduction de sauce au raifort. Les épices de ce dernier conforteront celles du saké.

Eric Gottelmann a sélectionné le Shichi Hon Yari (Kura Tomita Shuzo). Il évoque sa robe, or très délicat avec une superbe brillance. Il en décrit les fragrances, entre les agrumes et les fleurs, des notes très délicates de poire. Il retranscrit des accents de lilas, des nuances d'amande. En bouche, il décrit une attaque vive, avec une acidité contenue. En finale, il remarque des saveurs acidulées et épicées. Il le précise, ce saké jouit



Le Ginjo Miyajima de la Kura Miyake

caraway, precious wood) reveal a very great sake. The omachi 40, or 60% of remaining grain, see the grape characteristics a little reduced in powerfulness. His profile becomes purer and crystalline but less singular.

At a tasting in Hyogo, the Fukuju Junmai Daiginjo Nero (Kobe Shu Shin Kan Kura) has distinguished itself. The nose oscillates between the white fruits, the delicate green apple. On the palate, the very elegant acidity combines with notes of nashi pear, white flowers and verbena. The extremely delicate texture reminds flesh of white fruits. The salivating side completes the length. This sake transcribes an experiment used for 14 years, the use of a plastic box insulating the koji. The moto and the shubo benefit from a new configuration giving a very pure taste.

In Hiroshima, Xavier Thuizat chose to comment on the Ginjo Miyajima from Kura Miyake. He mentions his typicality with a powerful, spicy, traditional style. He suggests to heat it to 37°C and to accompany it with a hot foie gras with fermented avocado and a reduction of horseradish sauce. The spices of the horseradish will comfort those of the sake.

Eric Gottelmann has selected Shichi Hon Yari (Kura Tomita Shuzo). He evokes its colour, very delicate gold with a superb brilliance. He describes the scents, between citrus fruits and flowers, very delicate notes of pear. He mentions accents of lilac, shades of almonds. On the palate, it offers a sharp first taste, with a controlled acidity. In the finish, he notices tangy and spicy flavors. He says this sake has a nice balance. He would serve it at 10°C. He stresses on the fact that to optimize a sake, the choice

...



Les Omachi (Kura Kokonoesaika).

BRIMONCOURT

CHAMPAGNE



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

www.brimoncourt.com



Chiebijin Junmaishu

d'un bel équilibre. Il le servirait à 10°. Il insiste, afin d'optimiser un saké, le choix de la température prime. Avec des degrés trop bas, les subtilités ne seront pas perceptibles. Au-delà de 10°C, les notes très expressives d'épices risquent d'acquiescer trop de puissance. Sur le plan pairing, il envisagerait un mets délicat, un Carpaccio de St Jacques avec un trait d'huile et juste une touche de sel et poivre. Il suggère l'épure afin de ne pas saturer la bouche et laisser une libre expression à la richesse du saké. Le léger iodé du crustacé transcenderait l'expression de ce saké et préservera son élégance.

Pour lui, le potentiel 'pairings' des sakés est supérieur à celui des vins. Les sakés s'accordent avec chaque mets. Certaines associations gustatives, plus recherchées se révèlent exceptionnelles, d'autres plus basiques. Il le rappelle, le saké est un exhausteur de goût. Pour un sommelier, l'intérêt est de créer de nouveaux possibles pour la clientèle.

Baptiste Gauthier a choisi le Chiebijin Junmaishu, Nakano Shuzo, de la Préfecture d'Oita (Prix Président Kura Master 2018). Il note un nez subtil, floral, avec des fragrances de litchi, d'aubépine, de jasmin. En découvrant la bouche, il l'a trouvé envoûtante, délicate, évoluant sur

une acidité fine, équilibrée. La finale

longue, agréable, se rehausse de légères notes de poivre. Une amertume très digeste transparait, donnant une longueur équivalente à 6 caudalies. En pairing, il recommande un Carpaccio de St Jacques, des zestes d'agrumes et un léger coulis fruits de la passion. Il suggère de maîtriser adroitement la température avec 10°C en début de service à amener à 12°C progressivement lors de la dégustation.

Shin Kibayashi, co-auteur avec sa sœur Yuko, du célèbre manga « Les Gouttes de Dieu » est un prescripteur à part entière. Il a donné sa perception du saké Shichi Hon Yari. Il en apprécie l'acidité lui conférant une certaine appétence et un très bel équilibre. Il établit un parallèle avec l'univers du vin. Les notes en bouche par son côté légèrement évolué lui font songer à un Yquem. En version pairing, il songe à un sauté de porc en sauce à la crème, accompagné de citrons confits.

Etre sommelier nécessite une adaptabilité, une appétence à découvrir de nouvelles substances, à savoir leur offrir une place, à table. A voir l'engouement de chacun lors de ce voyage, le saké séduit les sommeliers et les divers prescripteurs. Nul doute, le marché français n'est pas encore mature, les nouvelles expérimentations (riz, eau, notion de terroir) excitent la curiosité de la clientèle. Dégusté pur en version premium ou en cocktail, ces liquides précieux se révèlent incontournables. ...



Les sommeliers

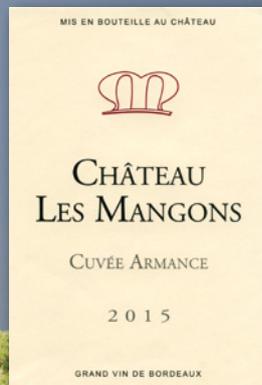
of the temperature prevails. With too low degrees, the subtleties will not be noticeable. Above 10°C, the very expressive notes of spices may become too powerful. On the pairing side, he would consider a delicate dish, a scallop carpaccio with a dash of oil and just a hint of salt and pepper. He suggests to remain pure so as not to saturate the palate and give free rein to the richness of the sake. The light iodized side of the shellfish would transcend the expression of this sake and preserve its elegance. According to him, the 'pairing' potential of sake is greater than that of wines. Sakes match with every dish. Some taste associations, more refined, are exceptional, others more basic. He reminds us that sake is a flavor enhancer. For a sommelier, the interest is to create new possibilities for the customers.

...



Shin Kibayashi

CHÂTEAU LES MANGONS



3 Les Mangons - 33220 Pineuilh - +33 (0)5 57 46 17 27 - info@chateaulsmangons.com - www.chateaulsmangons.com

CHÂTEAU DE CARLES



CONSTANCE ET STÉPHANE DROULERS

33141 SAILLANS
Tél : 05 57 84 32 03
Fax : 05 57 84 31 91
Site : www.hautcarles.com
Mail : info@hautcarles.com



Château Penin
39 impasse Couponne
33420 Génissac
Tél. : +33 (0)5 57 24 46 98
Port. : 06 07 43 15 74.

vignoblescarteyrons@orange.fr
www.chateaupenin.com



Xavier Thuizat et le gouverneur d'Hiroshima Hidehiko Yuzaki.

Baptiste Gauthier chose Chiebijin Junmaishu, Nakano Shuzo, Prefecture of Oita (Kura Master Award of the Presidents 2018). He describes a subtle nose, floral, with scents of lychee, hawthorn, jasmine. Discovering the palate, he thought it was spellbinding, delicate, evolving towards a fine, balanced acidity. The long, pleasant finish is enhanced by light notes of pepper. A very digestive bitterness appears, giving a length equivalent to 6 caudalies. In pairing, he recommends a scallop carpaccio with citrus peel and a light passionfruit coulis. He suggests to control the temperature starting with 10°C at the beginning of the service to bring it up to 12°C gradually during the tasting.

Shin Kibayashi, co-author with his sister Yuko, of the famous manga "The Drops of God" is a prescriber in his own right. He gave his perception of sake Shichi Hon Yari. He appreciates the acidity giving it a certain palatability and a very nice balance. He draws a parallel with the world of wine. The notes in the mouth by its slightly evolved side make him think of a Yquem. For the pairing, he thinks of a pork sauté in cream sauce, accompanied by candied lemons.

Being sommelier requires adaptability, an appetite to discover new beverages, namely to offer them a place on the table. Considering the enthusiasm of everyone during this trip, sake seduces sommeliers and various prescribers. No doubt, the French market is not yet mature, the new experiments (rice, water, concept of terroir) arouses the curiosity of the customers. Tasted pure in a premium version or in a cocktail, these precious liquids have become inevitable.

Sofia Lafaye

INTERVIEW

A Hiroshima, le Gouverneur Hidehiko Yuzaki a donné sa conception de l'export en direction de l'Europe. Il insiste sur la nécessité de qualité Premium avec des sakés de type traditionnels mais également d'autres au profil stylistiquement novateur. Il remarque en parallèle la nécessité d'appliquer une contre-étiquette dans la langue du pays importateur voire en anglais. L'intérêt pour les sakés doit aller de pair avec une initiation accrue.

In Hiroshima, Governor Hidehiko Yuzaki gave his concept of export to Europe. He insists on the need for Premium quality with traditional sakes but also others with a stylistically innovative profile. He also mentioned the need to stick a back label in the language of the importing country, or even in English. Interest in sake should go hand in hand with increased education.

Interview traduit du japonais par Amandine Jousset

LE VIN,

un élément ludique, de l'apéritif au cocktail

« Vin et glaçons, c'est tabou ! », pourtant il suffit de quelques bonnes idées pour surprendre vos invités et composer des recettes en respectant le fruit de la vigne.

Par sa richesse et sa diversité, le vin peut tout à fait rentrer dans l'élaboration de boissons moins conventionnelles. Certaines font même d'ores et déjà partie de coutumes apéritives : le Kir Bourguignon présentant le cépage Aligoté comme coéquipier idéal de la crème de cassis, le Spritz vénitien qui permet au pétillant Prosecco de s'adoucir et de présenter un profil plus séducteur.

Du Champagne au vin blanc moelleux en passant par le vin sec rosé, le panel des possibilités est sans égal pour donner libre cours à l'imagination d'un apéritif unique et insolite.

Traditionnellement, la bulle d'un Champagne égaye à l'apéritif, il en va de son éclat et de son effervescence pour ravir les plus romantiques d'entre nous. Une variante vous invitera à le magnifier auprès de la gourmandise d'un fruit de saison : assembler une purée de mangue avec une liqueur de gingembre pour enfin allonger le verre d'un Champagne Extra-Brut.

Certains vignobles communiquent même quelques astuces pour permettre à leurs vins d'être admirés à l'apéritif. C'est le cas de l'AOC Côtes de Provence, le fameux rosé-gris compose le Nectar de Provence des Vins Breban (20 cl de vin rosé de Provence, 1/4 de nectarine, citron vert et glace pilée). Il en est de même pour l'AOC Sauternes, le Château Lafaurie-Peyraguey vous suggère d'ouvrir vos bouteilles de vin liquoreux pour constituer le Sweetz (6 cl de Vin de Sauternes, zeste d'orange et quelques glaçons).



Quelque peu plus technique, la mixologie à base de vin trouve son art réinterprété sous la forme d'un Hypocras. Boisson aux vertus médicinales née au Moyen Âge, on faisait macérer le vin avec du miel, des épices, des fruits ou encore certaines herbes.

Au Bar Laliq du Château Lafaurie Peyraguey, le From Bommès With Love en est un parfait exemple. Ce cocktail réunit un Gin vieilli en fût de Sauternes (Thompson « Gin du Sommelier ») et un vin blanc liquoreux en Hypocras, infusé aux baies de genièvre et cardamome verte.

En Italie, l'emblématique maison Marcarini met sur table des cocktails de haut vol à base de « Barolo Chinato » (Barolo macéré d'une trentaine d'herbes aromatiques dont la quinine). Appréhendedé comme un vermouth, il compose le DARKSIDE en compagnie d'un alcool blanc type Gin ou Vodka servi au shaker dans un verre Martini après y avoir versé quelques dash de Peychaud's bitter.

Les composants d'un vin, par son acidité, sa douceur, ses arômes, font de lui un sujet attractif à l'art de l'assemblage des cocktails. Les Vins Doux Naturels en sont le paradigme, les Domaines Cazes dans le Roussillon invitent à l'évasion avec leurs recettes audacieuses reprenant les grands classiques de la mixologie : le Pina du Clos (5 cl de Rivesaltes Ambré, Rhum Vieux, sirop de noix de coco, cannelle et jus d'ananas).

Sortez shakers et verres à mélange, le Vin reprend du service !



Wine, a playful element, from the aperitif to cocktails

“Wine and ice cubes, it's taboo!” but you only need a few good ideas to surprise your guests and compose recipes respecting the fruit of the wine.

Because of its richness and diversity, wine can go into the making of less conventional drinks. Some are even already part of aperitif customs: the Kir Bourguignon presenting the Aligoté grape variety as found an ideal teammate with crème de cassis, the Venetian Spritz which allows the sparkling Prosecco to soften and present a more seductive profile.

From Champagne to sweet white wine or rosé dry wine, the range of possibilities is unparalleled to give free rein to imagination for a unique and unusual aperitif.

Traditionally, the bubble of a Champagne livens up the aperitif, with its brightness and its sparkling that delight the most romantic of us. A variation will invite you to magnify it with the delicacy of a seasonal fruit: assemble a mango puree with a ginger liqueur to finally add an Extra-Brut Champagne.

Some vineyards even communicate some tips to allow their wines to be admired as an aperitif. This is the case of the Côtes de Provence AOC, the famous rosé-gris composes the Nectar de Provence cocktail by the Breban wines (20cl of Provence rosé wine, 1/4 of a nectarine, lime and crushed ice). It is the same for the Sauternes AOC, Château Lafaurie-Peyraguey suggests you to open your bottles of sweet wine to make a Sweetz (6cl of Sauternes wine, orange peel and some ice cubes).

Somewhat more technical, the art of wine-based mixology is reinterpreted in the form of Hypocras. A drink with medicinal virtues born in the Middle Ages in which the wine was macerated with honey, spices, fruits or some herbs.

At the Laliq Bar of Château Lafaurie Peyraguey, the From Bommès With Love cocktail is a perfect example. This cocktail combines a Gin aged in Sauternes barrels (Thompson Sommelier Gin) and a Hypocras sweet white wine, infused with juniper berries and green cardamom.

In Italy, the emblematic Marcarini house serves high-flying cocktails based on Barolo Chinato (Barolo macerated with thirty aromatic herbs including quinine). Used as a vermouth, it composes DARKSIDE added with a white alcohol like Gin or Vodka served in a Martini glassed shaken with some dashes of Peychaud's bitter.

The components of a wine, with its acidity, sweetness and aromas, make it an attractive subject for the art of blending cocktails. Natural Sweet Wines are the paradigm, the Domaines Cazes in the Roussillon invite to escape with their bold recipes revisiting the great classics of mixology: the Pina du Clos (5cl of amber Rivesaltes, Old Rum, coconut cordial, cinnamon and pineapple juice).

Take out shakers and mix glasses, wine is back in action!

Adrien Cascio



& Champagne Collet & L'Assiette Champenoise



Depuis 1921, la Maison Collet élabore des Champagnes de caractère dans le souci de satisfaire une clientèle de connaisseurs exigeants, cherchant dans ses Champagnes l'authenticité, l'élégance ainsi qu'une grande finesse.

La cuvée Blanc de Noirs Premier Cru, présentée en accord mets et vins, allie fraîcheur zestée et croquant du fruit. Elle est composée de 85 % de Pinot Noir qui apporte puissance et tendresse à ce Champagne racé et 15 % de Meunier, lui donnant rondeur et richesse.



Arnaud Lallement

Since 1921, Maison Collet has been producing Champagnes with character in order to satisfy a clientele of discerning connoisseurs, seeking authenticity, elegance and finesse in its Champagnes.

The Blanc de Noirs Premier Cru, presented in pairing, combines lemony freshness and crisp fruit. It is composed of 85% of Pinot Noir which brings powerfulness and tenderness to this racy Champagne and 15% of Meunier giving it roundness and richness.

EN SAVOIR +

➔ WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM
WWW.ASSIETTECHAMPENOISE.COM

L'ACCORD PARFAIT

Champagne Collet Cuvée Blanc de Noirs 1^{er} Cru
& Poularde de la Cour d'Armoise, artichaut barigoule

Par le chef **Arnaud Lallement**

L'Assiette Champenoise** – Tinqueux, Reims

Poularde

- 2 blancs de carcasses de poularde de la Cour d'Armoise (pris dans une poularde de 2 kg)
- 1 noix de beurre doux
- Sel, poivre
- Fleur de sel

Sauce poularde

- 1 kg de carcasses de poularde
- 50 g de beurre doux
- 100 g de carottes
- 75 g de poireaux
- 50 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 50 g de céleri-branche
- 3 branches de persil
- 1 bouquet garni
- 2 l d'eau

Artichaut poivrade

- 2 artichauts poivrade
- 30 g de carotte
- 30 g d'oignon
- 30 g d'échalote
- 20 g de beurre doux
- 50 g de vinaigre de Reims
- 500 g d'eau
- 5 g de tomate séchée
- 1 g d'épice zaatar
- Sel, poivre

Recette pour 4 personnes. Préparation : 1 heure 45 - Cuisson : 3 heures

Purée d'artichauts

- 2 fonds d'artichauts
- 30 g d'oignon
- 30 g d'échalote
- 20 g d'huile d'olive
- 50 g de vin blanc
- 500 g d'eau
- 100 g de crème liquide
- Sel, poivre

Dressage

- Roquette
- Copeaux de parmesan
- Fleurs de thym



PRÉPARATION

Poularde

Assaisonner les blancs, les filmer bien serrés en respectant la forme de la poularde, les cuire sous vide 1 heure 30 à 56 °C, laisser refroidir. Faire colorer les blancs des deux côtés dans un peu de beurre quelques minutes, assaisonner avec du sel et du poivre. Tailler chaque blanc en deux dans la largeur, napper de sauce poularde, ajouter un peu de sel de Guérande.

Sauce poularde

Concasser les carcasses de poularde, les faire revenir dans le beurre jusqu'à coloration blonde, débarrasser, garder les sucs pour faire colorer les légumes, épluchés et taillés en mirepoix. Dégraisser, remettre le tout dans la cocotte, avec le persil et le bouquet garni, mouiller d'eau à hauteur. Cuire 2 heures 30,

en écumant, puis passer au chinois, dégraisser et faire réduire la sauce à consistance sur feu doux pendant 20 minutes environ.

Artichaut poivrade

Faire revenir la garniture (carotte, oignon, échalote) taillée en mirepoix dans le beurre, ajouter les artichauts tournés, déglacer au vinaigre de Reims, verser l'eau, laisser cuire doucement 15 à 20 minutes, vérifier l'assaisonnement.

Tailler les artichauts en deux dans la longueur. Sur feu doux, faire réduire le jus de cuisson aux deux tiers, 10 minutes environ. Au moment du dressage, glacer les artichauts : les faire chauffer doucement dans une poêle avec le jus de cuisson réduit jusqu'à ce que le liquide de cuisson se transforme en sirop et enrobe les artichauts d'une pellicule brillante. Ajouter la tomate séchée hachée et les épices.

Purée d'artichauts

Faire revenir l'oignon et l'échalote hachés dans l'huile d'olive, ajouter les fonds d'artichauts taillés en morceaux, déglacer au vin blanc, verser l'eau, laisser cuire pendant 20 minutes à feu doux. Passer au chinois, mixer les artichauts avec la crème liquide et un peu de bouillon suivant la consistance désirée, vérifier l'assaisonnement.

Dressage

Dans chaque assiette, déposer à gauche 1 quenelle de purée d'artichauts, 1 demi-artichaut glacé, napper à la cuillère avec le glaçage des artichauts poivrade. Décorer de roquette, d'un copeau de parmesan et d'une fleur de thym. À droite, poser un demi-blanc de poularde nappé de sauce. Finir par la sauce.

& Champagne Philippe Fontaine Restaurant Les Crayères



Champagne de récoltant, le Champagne Philippe Fontaine est avant tout une histoire de famille et de traditions. D'abord dans la culture de céréales, Philippe Fontaine décide de cultiver également la vigne dans la Côte des Bar. Aujourd'hui sa fille Salomé et son époux Louis-Antoine Garcia travaillent avec lui sur l'exploitation.

La Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs, présentée en accords mets & vins, est composée à 100 % de Pinot Blanc, cépage très rare en Champagne. Original, frais et fruité, ce Champagne séduit par sa fraîcheur et ses arômes épicés de cannelle.



A winegrower Champagne, Champagne Philippe Fontaine is above all a family and traditions story. First growing cereals, Philippe Fontaine decided to grow also vines in the Côte des Bar area. Today his daughter Salomé and her husband Louis-Antoine Garcia work with him on the farm.

The Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs, presented in food and wine pairing, is made from 100% Pinot Blanc, a grape variety rare in Champagne. Original, fresh and fruity, this Champagne seduces with its freshness and its spicy aromas of cinnamon.

EN SAVOIR +

➔ WWW.CHAMPAGNE-PHILIPPE-FONTAINE.COM
WWW.LESCRAYERES.COM

L'ACCORD PARFAIT

Champagne Philippe Fontaine Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs & Orties et asperges vertes au caviar, dos de bar braisé au Champagne

Par le chef Philippe Mille

Restaurant Les Crayères** – Reims

LES ORTIES

Laver les orties et les effeuiller. Garder dans de l'eau les extrémités et les tiges. Blanchir les feuilles dans de l'eau salée puis les refroidir dans de l'eau glacée. Mixer les feuilles puis passer au tamis cette purée d'ortie.

Émincer les tiges d'ortie et la cébette, saler, les faire suer dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, mouiller à hauteur avec le fumet de poisson, et cuire à feu vif pendant 15 min. Mixer pour obtenir un bouillon d'ortie.

LE BAR

Préchauffer le four à 120 °C (th. 4).

Saler le dos de bar à la fleur de sel, laisser reposer 10 min, puis le mettre dans une sauteuse. Verser le bouillon d'ortie, ajouter une noix de beurre, puis braiser le bar au four pendant environ 8 min tout en l'arrosant régulièrement. Égoutter, recouvrir d'un papier de cuisson légèrement beurré et maintenir au chaud 10 min.

Pendant ce temps, filtrer le bouillon de cuisson, le réduire de moitié, puis y ajouter la purée d'ortie. Verser un filet d'huile d'olive tout en fouettant pour finir de lier la sauce.

Éplucher et plonger les asperges dans de l'eau glacée. Les cuire ensuite dans l'eau pétillante fortement salée pendant environ 5 min, puis finir de les cuire dans la sauce aux orties.

La finition

Zébrer le poisson avec le coulis d'ortie, zester le citron par-dessus et assaisonner de fleur de sel. Dresser les asperges et ajouter une quenelle de caviar.

Recette pour 2 personnes.

- 400 g d'orties
- 3 asperges vertes
- 1 cébette
- 1/4 de citron (zeste)
- 30 g de beurre
- 500 cl de fumet de poisson
- 20 g de caviar
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, fleur de sel, poivre du moulin
- 1 litre d'eau pétillante
- 240 g de bar





DOMAINE DE BEURENARD

“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.



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



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



DOMAINE DE TORRACCIA CHRISTIAN IMBERT & FILS 20137 LECCI TEL 04 95 71 43 50



torracciaorriu@wanadoo.fr



www.domaine-de-torraccia.com

Hôtel Le Cep & SPA

MARIE DE BOURGOGNE

Dégustation de vins prestigieux au caveau Saint-Félix



Le caveau Saint-Félix se situe dans l'enceinte même de l'hôtel Le Cep**** à Beaune. Lieu chargé d'histoire, certaines de ses fondations, remontant au 16^e siècle, sont classées monuments historiques.

Cette magnifique cave voûtée, typiquement bourguignonne, abrite de prestigieux flacons remontant à 1929, mais aussi une sélection de domaines légendaires tels que Henri Jayet, Domaine de la Romanée-Conti, Domaine Leflaive, Domaine Méo-Camuzet, Clos de Tart... Dans cette optique d'excellence, lors de la 156^e vente des Hospices de Beaune en 2016, l'hôtel Le Cep s'est porté coacquéreur, avec une cliente et amie chinoise Mme Cao, de la Pièce des Présidents Corton-Bressandes Grand Cru au bénéfice de deux associations caritatives : la fondation ARC (lutte contre le cancer) représentée par Claude Lelouch, cinéaste, et la fondation Cœur et recherche représentée par Khatia Buniatishvili, pianiste. Vous y trouverez également une large diversité d'appellations plus méconnues, de jolies pépites très abordables et de jeunes vigneron dynamiques à l'avenir très prometteur !

L'hôtel met aussi en avant les vins du Domaine des Hospices de Beaune avec une rare collection de 36 cuvées sur 30 ans. En effet, Jean-Claude Bernard, directeur et propriétaire de cet hôtel emblématique de Bourgogne, est lui-même né aux Hospices de Beaune, situés à deux pas de celui-ci. « Je ne pouvais que perpétuer la tradition familiale consistant à acheter à chaque vente une ou plusieurs pièces parmi les cuvées offertes au fil des siècles par de généreux donateurs ! Une belle et agréable façon de remercier les Hospices de Beaune pour leur rayonnement

Tasting of prestigious wines at the Saint Félix cellar ||

The Saint-Félix cellar is located inside the hotel Le Cep **** in Beaune. A place steeped in history with some of its foundations, dating back the 16th century, classified as historical monuments.

This magnificent vaulted cellar, typically Burgundian, is home to prestigious bottlings dating back 1929, but also a selection of legendary estates such as Henri Jayet, Domaine de la Romanée-Conti, Domaine Leflaive, Domaine Méo-Camuzet, Clos de Tart ... In this perspective of excellence, during the 156th Hospices de Beaune wine auction in 2016, the hotel Le Cep bought, together with a Chinese client and friend Mrs. Cao, the Presidents Barrel of Corton-Bressandes Grand Cru to the benefit of two charity organizations: the ARC Foundation (fight against cancer) represented by Claude Lelouch, filmmaker, and the Cœur et recherche Foundation represented by pianist Khatia Buniatishvili. You will also find a wide variety of less known appellations, pretty affordable gems and dynamic young winemakers with a very promising future!

The hotel also highlights the wines of the Hospices de Beaune estate with a rare collection of 36 cuvées over 30 years. Indeed, Jean-Claude Bernard, director and owner of this emblematic hotel in Burgundy, is himself born not far from there, in the Hospices de Beaune hospital. "I could only continue the family tradition of buying one or more barrels of wine from every vintage offered by generous donors over the centuries! A beautiful and pleasant way to thank the Hospices de Beaune for their international influence which contributes to our fame! Charity, generosity and excellence are beautiful values to share together!"



Entrée du caveau Saint-Félix.

international qui contribue à notre renommée ! Charité, générosité et excellence sont de belles valeurs à partager tous ensemble ! » Sébastien Vallée, le Chef Sommelier, propose en ce lieu différentes offres de dégustations œnologiques afin de partager sa passion, ses compétences et ses connaissances et ainsi promouvoir ce terroir d'exception. La porte du caveau Saint-Félix est ouverte à tous ceux qui souhaitent y vivre une expérience unique et un moment d'émotion privilégié fait de partage, de convivialité, le tout avec beaucoup d'humilité. En effet Sébastien, originaire du Val de Loire, a commencé son parcours dans le monde du vin en 2000 en tant que cuisinier puis, titulaire d'une Mention Complémentaire Sommelierie et d'un Brevet Professionnel Sommelierie, il a par la suite fait ses armes dans des établissements étoilés très renommés. L'Hostellerie La Poularde à Montrond-Les-Bains, Restaurant Georges Blanc à Vonnas, Restaurant Andrew Fairlie et Inverlochy Castle en Ecosse, Wheatleigh Hotel aux USA, Restaurant Reflets par Pierre Gagnaire à Dubai..., des lieux qui lui ont apporté un grand savoir-faire qu'il met aujourd'hui au profit des autres.

La prestation la plus représentative de ce lieu reste la fameuse dégustation commentée « Immersion Grands Terroirs », où Sébastien vous fait voyager et rêver avec des vins tels que le sublime Vougeot 1^{er} Cru « Clos Blanc » du Domaine de la Vougeraie 2015, un puissant Corton-Charlemagne Grand Cru « Cuvée François de Salins » des Hospices de Beaune 2011, un très délicat Beaune 1^{er} Cru « Cuvée Brunet » 2012 et le très élégant Mazis-Chambertin « Cuvée Madeleine Collignon » 2014 des Hospices de Beaune.

Sébastien Vallée, the Head Sommelier, proposes various oenological tasting sessions to share his passion, his skills and his knowledge and thus promote this exceptional terroir. The door of the Saint-Félix cellar is open to all those who wish to live a unique experience and a privileged moment of emotion made of sharing, conviviality, with a lot of humility. Sébastien, native of the Loire Valley, started his career in the wine world in 2000 as a chef and then, with a Complementary Mention Sommelierie and a Professional Sommelierie Certificate, gained experience in very famous starred establishments. Hostellerie La Poularde in Montrond-Les-Bains, Restaurant Georges Blanc in Vonnas, Restaurant Andrew Fairlie and Inverlochy Castle in Scotland, Wheatleigh Hotel in the USA, Restaurant Reflets par Pierre Gagnaire in Dubai ..., places that provided him a great know-how that he sets today at the service of others.

The most representative service of this place is the famous commented tasting "Immersion Grands Terroirs", where Sébastien makes you travel and dream with wines such as the sublime Vougeot 1st Cru "Clos Blanc" 2015 from Domaine de la Vougeraie, a powerful Corton-Charlemagne Grand Cru "Cuvée François de Salins" 2011 from Hospices de Beaune, a very delicate Beaune 1st Cru "Cuvée Brunet" 2012 and the very elegant Mazis-Chambertin "Cuvée Madeleine Collignon" 2014 of Hospices de Beaune.

EN SAVOIR ➔ WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM

CUVÉE COUP DE CŒUR DE SÉBASTIEN VALLÉE / One of Sébastien Vallée's favourites
Bourgogne Blanc « Chaumes des Perrières », Domaine Raymond Dupont-Fahn 2016

« Raymond est un vigneron passionné et perfectionniste en recherche constante de la progression qualitative de ses vins. Jeune viticulteur d'une simplicité exemplaire, il se dirige pour ma part dans la lignée des futurs très grands vigneron bourguignons de demain. Sa vision et sa démarche méticuleuse, en l'occurrence pour la sélection des fûts et son élevage particulier, lui permettent d'atteindre un niveau de très haute qualité. Ses vins sont d'une subtilité et d'une précision remarquable alliant une réelle maîtrise d'un boisé noble et une magnifique pureté de la minéralité. Les vins vinifiés par Raymond procurent un réel plaisir sur leur jeunesse mais sont avant tout des vins avec un très joli potentiel de garde où l'harmonie et l'équilibre ne seront que mieux intégrés ! La cuvée Chaumes des Perrières 2016 est sans nul doute l'un des meilleurs Chardonnay produit en appellation régionale bourguignonne et sûrement le plus abordable compte tenu de sa qualité. Cette histoire sans doute unique en Bourgogne attire les curieux et les acheteurs et il est aujourd'hui malheureusement bien difficile de se procurer ces vins de par la petite quantité produite et la faible allocation proposée à la clientèle. »



Sébastien Vallée

“Raymond is a perfectionist and enthusiast winemaker in constant research of the qualitative progress of his wines. Young viticulturist of exemplary simplicity, according to me he will become one of the very great Burgundy winemakers of tomorrow. His vision and his meticulous approach, especially for the selection of the barrels and his particular élevage, enable him to reach a level of very high quality. His wines are of outstanding subtlety and precision combining a real mastery of noble oak and a magnificent purity of the minerality. The wines vinified by Raymond provide a real pleasure in their youth but are above all wines with a very nice ageing potential thanks to which the harmony and the balance will be only better integrated! The cuvée Chaumes des Perrières 2016 is undoubtedly one of the best Chardonnays produced in the Burgundy regional appellation and surely the most affordable given its quality. This story probably unique in Burgundy attracts the curious and the buyers and it is today unfortunately very difficult to obtain these wines by the small quantity produced and the low allocation proposed to the customers”.



Chan du Ban bourguignon au caveau.



CHAMPAGNE



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

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

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

Le Sauternes, un nouvel élan par les accords mets-vins

Sauternes, ce nom résonne comme une évidence dans le monde vertueux du Vin. Nourri de nombreuses traditions gastronomiques comme l'alliance irréductible avec le foie gras, compagnon du fédérateur « poulet du dimanche » ou encore l'exaltation savoureuse d'un fromage à pâte persillée, ce nectar issu de pourriture noble du Bordelais souffre encore d'être délaissé au fond des caves.

Pourtant, ce vin reconnu pour son intense complexité et sa capacité à changer de profil gustatif au fil du temps, permet des associations des plus étonnantes.

Rappelons que le *Botrytis Cinerea*, ce champignon bienvenu dans le Sauternais quand les raisins ont concentré leur sucre et marqué leur empreinte organoleptique, exhausse les arômes et saveurs. Le « cuisinier des vignes » a joué de sa magnificence.

Au Restaurant Laliq du Château Lafaurie-Peyraguey, 1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes en 1855, le Chef étoilé Jérôme Schilling, avec la complicité de l'équipe de sommellerie, s'inspire au quotidien du portrait aromatique qu'offre le vin liquoreux girondin. Véritable bibliothèque de goûts et mémoire sensorielle, le Sauternes retrouve sa place de Vin à part entière, à condition d'en suivre ses jeux d'équilibre et de texture.

Dans ses plus jeunes années, le Sauternes dévoile une puissance aromatique rappelant l'agrumes mûr et pulpeux, le fruit exotique ensoleillé et sa présence en bouche est généreuse et suave. Préférez alors le jeu des textures, apportez de la mâche et du croquant, sans oublier l'élément charnière : l'acidité, vecteur de fraîcheur.

• **Millésime 2015** : Thon rouge en « carrousel », mangue kalamansi, citronnelle fumée et ventrèche croustillante.

Jouant de son expérience, le Sauternes avec quelques années de carrière prend un caractère plus épicé, un parfum de fruit confit et des nuances florales qui ravissent le palais des épicuriens. De plus, le sucre s'affine et donne le relais à une fine acidité jouant avec des amers signant la fin de bouche. Le vin se veut alors être un condiment supplémentaire à l'assiette.

• **Millésime 2008** : Gambas Carabineros, épinard et cahouètes, parfums de miel et gingembre.

En sortant un « vieux » millésime de Sauternes, on se rend compte qu'il est cousu pour toujours nous surprendre. De sa robe ambrée aux reflets bruns, l'émotion est poignante lors de son ouverture. Tel un aimant collé au buvant, le nez ne peut se passer de la fragrance intense d'un Sauternes avec de l'âge. Le fruit, toujours présent, se veut délicatement sec rappelant l'abricot safrané, mais aussi curieusement la mûre cendrée, la figue fumée. Ce qui va pourtant tendre la main au mets, c'est son touché patiné et sa délicatesse malicieuse.

• **Millésime 1999** : Ris de Veau Croustillant sur feuilles de Havane, réglisse et sauce café Arabica.

Le Sauternes offre donc tous les outils nécessaires à l'imaginatif des alliances mets-vins. Surprenant et rassurant, il guidera sans équivoque un dessert misant sur la fraîcheur et l'appétence.



BORDEAUX



1 8 7 1

KRESSMANN

GRANDS VINS DE BORDEAUX

HISTOIRES DE QUALITÉ DEPUIS 1871 • LEGENDS OF QUALITY SINCE 1871



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



Château des Mailles

LAURENCE LARRIEU

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

SAINTE-CROIX-DU-MONT



Liquoreux Sainte-Croix-du-Mont
Bordeaux Rouge, Rosé, Blanc sec, Moelleux

Accueil à la propriété, visites et dégustations



7 Vilatte Sud - 33410 Sainte-Croix-du-Mont

Tél : 05 56 62 01 20 / 06 88 67 51 45

Fax : 09 70 06 80 70

chateau.des.mailles@wanadoo.fr

CHÂTEAU
COURTADE-DUBUC

— CADILLAC - CÔTES DE BORDEAUX —

*Vins issus d'une
agriculture raisonnée,
basée sur l'observation
de la nature
et la protection
de l'environnement.*



22 chemin du Jonc
33360 Camblanes-et-Meynac
Tél. : 05 56 20 77 07
Port. : 06 82 92 79 81
www.courtaud-dubuc.com

Sauternes, a new impetus through wine pairings

Sauternes, this name sounds like an inevitable reference in the virtuous wine world. Nurtured by many gastronomic traditions such as the irreducible alliance with foie gras, the companion of the federating Sunday roast chicken or the delicious exaltation of a blue-veined cheese, this nectar resulting from the action of noble rot in Bordeaux is still left abandoned in the cellars.

However, this wine, known for its intense complexity and its ability to change its taste profile over time, allows for the most astonishing combinations.

Let's remind that Botrytis Cinerea, the rot welcome in the Sauternes area when the grapes have concentrated their sugar and marked their organoleptic imprint, enhances the aromas and flavors. The "cook of the vines" exerted its magnificence.

At the Lalique Restaurant of Château Lafaurie-Peyraguey, First Grand Cru Classé of Sauternes in 1855, Michelin-starred Chef Jérôme Schilling, with the support of the sommellerie team, draws inspiration from the aromatic portrait of the Gironde sweet wine. True taste library and sensory memory, Sauternes finds back its fully deserved place of Wine provided to respect its balance and texture.

In its youngest years, Sauternes reveals an aromatic powerfulness reminiscent of ripe and fleshy citrus fruit, sunny exotic fruit, and its presence on the palate is generous and sweet. Then prefer to play with the textures, provide chewy and crisp material, not to mention the guideline: the acidity, vector of freshness.

• **Vintage 2015** : Red tuna, mango, calamansi, smoked lemongrass and crisp streaky pork belly.

Using its experience, the Sauternes with a few years of career takes on a more spicy character, a candied fruit scent and floral nuances that delight the palate of the epicureans. In addition, the sugar is refined and gives the relay to a fine acidity playing with hints of bitterness signing the finish. The wine is here meant to be an additional condiment to the dish.

• **Vintage 2008** : Scarlet shrimps, spinach and peanuts, honey and ginger flavours.

Serving an «old» vintage of Sauternes makes you realize that it has been tailored to always surprise us. With its amber color with brown highlights, the emotion is touching when it is uncorked. Like a magnet stuck to the glass, the nose cannot do without the intense fragrance of an aged Sauternes.



Ris de veau

The fruit, still present, is delicately dry recalling the saffron-scented apricot, but also curiously the ashy blackberry, the smoked fig. What will enhance the dish is its patina and its malicious delicacy.

• **Vintage 1999** : Crispy calf's sweetbread on Havana leaves, licorice and Arabica coffee sauce.

Sauternes offers all the necessary elements for imaginative food and wine pairings. Surprising and reassuring, it will unequivocally accompany a dessert focusing on freshness and palatability.

Adrien Cascio

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

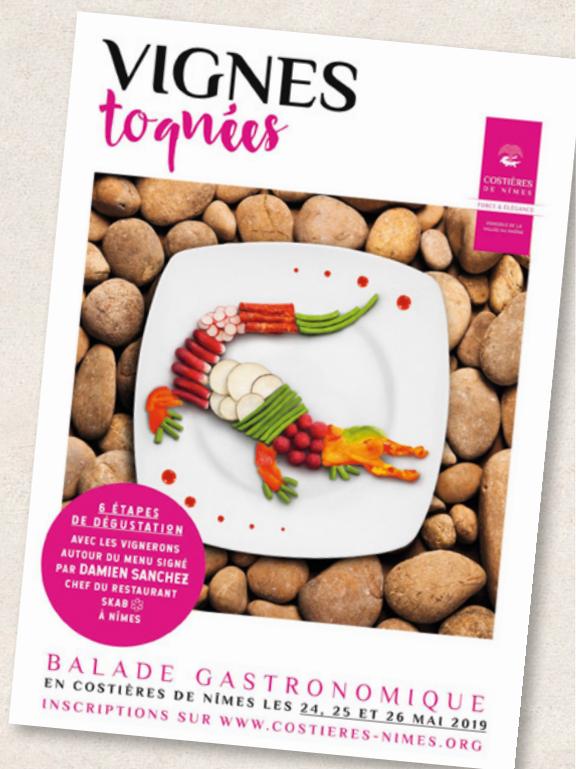
SAVEURS DU SUD

Vignes Toquées, 24-26 mai 2019

L'AOC Costières de Nîmes propose une balade gastronomique de 8 km avec un déjeuner en 6 plats concoctés par le Chef Damien Sanchez, chef étoilé du restaurant SKAB, servis au cours de 8 étapes dans les vignes avec dégustation de 40 vins. Une version nocturne est également proposée le soir du 24 mai (90 € par personne).

The AOC Costières de Nîmes offers a gastronomic walk of 8 km with a 6-course lunch prepared by Chef Damien Sanchez, starred chef of the restaurant SKAB, served during 8 stages in the vineyards with tasting of 40 wines. A dinner version is also available on the evening of May 24 (€90 per person).

Tarif / Price: €62/pers. Inscriptions / Booking:
www.costieres-nimes.org



Tast'In Perpignan - 9 juin

Perpignan met en lumière son patrimoine gastronomique et viticole à travers un événement inédit au cœur de la ville avec une balade gourmande en 6 pauses gastronomiques signées par des chefs étoilés du Roussillon et animées de nombreuses expressions artistiques et culturelles. Les vignerons seront présents et feront déguster aux participants une dizaine de cuvées.

Perpignan spotlights its gastronomic and wine heritage through an unprecedented event in the heart of the city with a gourmet walk in 6 gastronomic breaks signed by Michelin starred chefs and with many artistic and cultural expressions. The winemakers will be present and will offer the participants to taste among a selection of ten wines.

Tarif / Price: €63 / pers – Inscriptions / Booking:
www.roussillon.wine

LOIRE

30 juin 2019

la Paulée de l'Anjou



La désormais traditionnelle Paulée de l'Anjou s'élargit à d'autres grands terroirs de la Loire. Les vigneron(ne)s de l'Anjou noir invitent leurs

confrères du Saumurois. La Paulée rassemblera vigneron(ne)s stars et « jeune garde » talentueuse et travaillant en bio et biodynamie. Après-midi à la Coulée de Serrant et soirée à Angers.

The now traditional Paulée de l'Anjou opens to other great terroirs of the Loire. The wine growers of the 'black' Anjou invite their peers from of the Saumur area. La Paulée will gather star winemakers and talented 'young guard' working in bio and biodynamics. Afternoon at la Coulée de Serrant and evening in Angers.

**Ouvert aux professionnels du vin /
For wine professionals: www.pauleeanjounoir.fr**

POP UP

L'ÉTÉ DES VIGNERONS À EPERNAY

Le bar éphémère de Champagne de Vignerons reprend ses quartiers d'été du 26 avril au 15 septembre dans la cour du SGV au cœur de la plus belle avenue de la Champagne à Epernay, dans une authentique caravane Airstream de 1948. 24 vigneron(ne)s se succéderont pour inviter les amateurs de fines bulles à la découverte de la typicité et de la diversité de leurs cuvées, dans une ambiance chaleureuse et décontractée.

The pop-up bar of Champagne de Vignerons comes back this summer from April 26 to September 15 in the yard of SGV in the heart of the most beautiful avenue of Champagne in Epernay, in an authentic Airstream caravan of 1948. 24 winemakers will succeed each other to invite lovers of fine bubbles to discover the typicality and diversity of their wines, in a warm and relaxed atmosphere.

19, avenue de Champagne – Epernay – De 11h30 à 20h du lundi au dimanche, jusqu'à 21h les vendredis et samedis.

ELEGANCE

Jazz in Moulin-à-Vent, 25 mai 2019



Les vigneron(ne)s de l'association « Moulin-à-Vent Grand Cru » vous présenteront leurs vins pour un moment d'échange et de partage tout en écoutant l'artiste ALA.NI pour un concert intimiste et inoubliable.

The winemakers of the "Moulin-à-Vent Grand Cru" association will present their wines for a moment of exchange and sharing while listening to ALA.NI for an intimate and unforgettable concert.

De 16h à 23h / From 04:00 pm to 11:00 pm
@ Romanèche-Thorins (Saône-et-Loire) - €25.00
www.jazzinmoulinavent.com

(RE)DÉCOUVERTE

Journées Portes Ouvertes en Cadillac Côtes de Bordeaux, 8-9 juin 2019

Deux journées exceptionnelles où le public s'offre un moment de partage avec de femmes et d'hommes passionnés par leur métier... Au travers de nombreuses animations, de dégustations à la Maison des Vins et dans les châteaux, partez à la découverte de produits régionaux tirant leur singularité d'un terroir unique, et à la rencontre de vigneron(ne)s innovant(e)s, chaleureux(se)s et accueillant(e)s !



Two exceptional days where the public treats itself with a moment of sharing with women and men enthusiast about their profession ... Through many events, tastings at the Maison des Vins and in the chateaus, come to discover regional

products drawing their singularity from a unique terroir, and to meet innovating, warm and welcoming winemakers!

www.cadillaccotesdebordeaux.com

FESTIVAL

Rootstock 2019 au Château de Pommard



Ôde à la magie de la musique et du vin, ROOTSTOCK 2019 s'invite, le temps d'un weekend, au Château de Pommard, les samedi 13 et dimanche 14 juillet prochains. Résolument contemporaines et cosmopolites, les têtes d'affiche de la troisième édition du boutique festival international organisé au cœur des vignes, mêlent des influences jazz, électro et pop.

Ode to the magic of music and wine, ROOTSTOCK 2019 settles for a weekend at Château de Pommard on Saturday 13th and Sunday 14th July. Resolutely contemporary and cosmopolitan, the performers of the third edition of the international boutique festival organized in the heart of the vineyards, mix jazz, electro and pop influences.

Infos & réservations / Learn more and book:
rootstockmusic.com/tickets

EDITION SPECIALE

Festivini 2019,
le festival
des vigneronnes
du Saumurois

De juin à septembre, 17 semaines invitent à conjuguer les vins des 7 AOC du Saumurois à de jolis verbes : savourer, explorer, admirer, rencontrer, et bien évidemment, déguster, sur le territoire de Saumur ! Randonnées pédestres et vigneronnes, escapades équestres, atelier récréatif autour de l'élaboration d'un vin, patrimoine historique scénographié... autant d'invitations à découvrir.



From June to September, 17 weeks invite to combine the wines of the 7 AOC Saumurois with pretty verbs: savor, explore, admire, meet, and of course, taste, in the terroir of the Saumur region! Hiking in the vineyard, horse riding, recreational workshop about winemaking, historical heritage stagecraft ... so many invitations to come and discover.

Tout le programme / the whole programme : www.festivini.com

ENTRECHATS & ENTREMETS

Danse des Sens, 29 juin 2019

Ce festival mêlera danse, gastronomie et vin dans un itinéraire sensoriel au cœur du village de St-Georges-d'Orques et sera porté par les Frères Pourcel, chefs étoilés languedociens et par la Compagnie de danse montpelliéraine d'Anne-Marie Porras. Danse, vins et gastronomie se succéderont tout au long de cette balade culturelle.

This festival will combine dance, gastronomy and wine in a sensory itinerary in the heart of the village of St-Georges-d'Orques and will be hosted by the Pourcel Brothers, starred chefs from Languedoc, and the dance company from Montpellier Anne-Marie Porras. Dance, wine and gastronomy will follow one another throughout this cultural stroll.

€75 / pers - Inscription / booking : www.ville-st-georges-dorques.fr



ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus // Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ LES DÉGUSTATIONS DES PLUS GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
14 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
(FRANCE)

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

DOMAINE BARICHET

— VINS DE PRESTIGE —

*LAVAUX,
vignoble en terrasses,
berceau du
chasselas-fendant.*



*Culture raisonnée
et respectueuse
de l'environnement*



4 chemin de Champ-Belluet - 1807 Blonay en Lavaux - SUISSE

Tél. : +41 219 43 26 07 - Port. : +41 792 12 81 38 - info@domainebarichet.ch - www.domainebarichet.ch

Pierre Jean Larraqué

RÉVÉLATEUR DE TERROIRS



VIN DE FRANCE | VIN DE RÉCOLTANT

« Fruit d'une sélection personnelle sur les plus beaux terroirs de France, redécouvrez les cépages régionaux, emblèmes de la diversité des vins français. »



Instagram
@pierrejeanlarraque



facebook
@pjlarraque

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